

**ReS-Food**Sufinancira
Europska unija

RES-FOOD-SMANJENJE NASTAJANJA ODPADA OD HRANE I SPAŠAVANJE VIŠKOVA HRANE 2022-1-RS01-KA220-VET-00008846



Predgovor

FOREWORD BY RES-FOOD PARTNERS

Dragi ReS-Fooder-i,

Čitate četvrti Bilten našeg ReS-Food projekta, što znači da se naš projekt bliži svom završetku. Od našeg posljednjeg biltena, mnogo toga se dogodilo: testirali smo razvijene rezultate projekta kako bismo poboljšali njihovu kvalitetu tako da u potpunosti zadovolje vaše potrebe, finalizirali smo našu platformu za e-učenje, na koju smo učitali tonu korisnih sadržaja, uključujući alate za samoprocijenu, igre i korisne edukativne videe. Imali smo mnogo nezaboravnih sastanaka, kako s partnerima u projektu, tako i s dionicima projekta i s vama, našim cijenjenim ReS-Fooderima, na našim Završnim konferencijama u svakoj zemlji sudionici: Srbiji, Mađarskoj, Hrvatskoj, Cipru i Grčkoj.

Sve što smo učinili učinjeno je s puno ljubavi i nadom da ćemo uspjeti podržati naše okruženje i one kojima je pomoć potrebna.

Hvala što ste s nama!

Partneri ReS-Food projekta

Sadržaj:

Predgovor • P1

Prvo kvaliteta! • P2

Igrajmo igru! • P3 - P4

Pogledajmo nešto! • P5

Kako spasiti staru kruh? Napravimo
puding od kruha! • P6

Širimo informacije - Završne konferencije
su u punom jeku • P7-P8

Povežimo se! • P9



PRVO KVALITETA!

>>> UNUTARNJE I VANJSKO VREDNOVANJE

U cilju osiguranja da razvijeni rezultati projekta, uključujući ReS-Food metodološki okvir, ReS-Food obrazovni paket i naš e-učenje centar, budu potpuno usklađeni s potrebama i očekivanjima naših ciljnih skupina, ReS-Food konzorcij je proveo temeljito testiranje ovih projektnih rezultata.

Testiranje je provedeno i unutar i izvan projektnih timova, što znači da su članovi timova projektnih partnera testirali razvijene sadržaje, a nakon završetka unutarnjih testiranja, održano je konačno vanjsko testiranje.

Svi rezultati projekta poboljšani su u različitim aspektima, uključujući sadržaj, strukturu, jezik i stil. Ovim putem, ReS-Food projektni konzorcij želi zahvaliti svima Vama na pomoći u poboljšanju ReS-Food proizvoda svojim dragocjenim povratnim informacijama i doprinosom!





Kako bismo poboljšali Vaše iskustvo tijekom učenja, razvili smo zabavne igre, s pomoću kojih možete poboljšati vlastito znanje i provjeriti napredak.

Zašto je to dobro?

- Igre mogu unaprijediti proces učenja pružajući interaktivno okruženje koje potiče aktivno sudjelovanje.
- Igre Vam nude trenutnu povratnu informaciju, omogućujući Vam da procijenite svoje razumijevanje i poboljšate se u stvarnom vremenu.
- Igre mogu zadovoljiti različite stilove učenja, čineći obrazovanje pristupačnijim i inkluzivnijim za učenike različite dobi i predznanja.

DID YOU KNOW



Sustainability	Unwanted or unusable materials produced during various processes.
Waste	Practice of using natural resources responsibly and efficiently.
Circular system	Processes that restore, renew, and revitalize their own sources of energy and materials
Regenerative	An economic model intended to minimize waste and make the most of resources through continual use and reuse.



MEMORI KARTICE

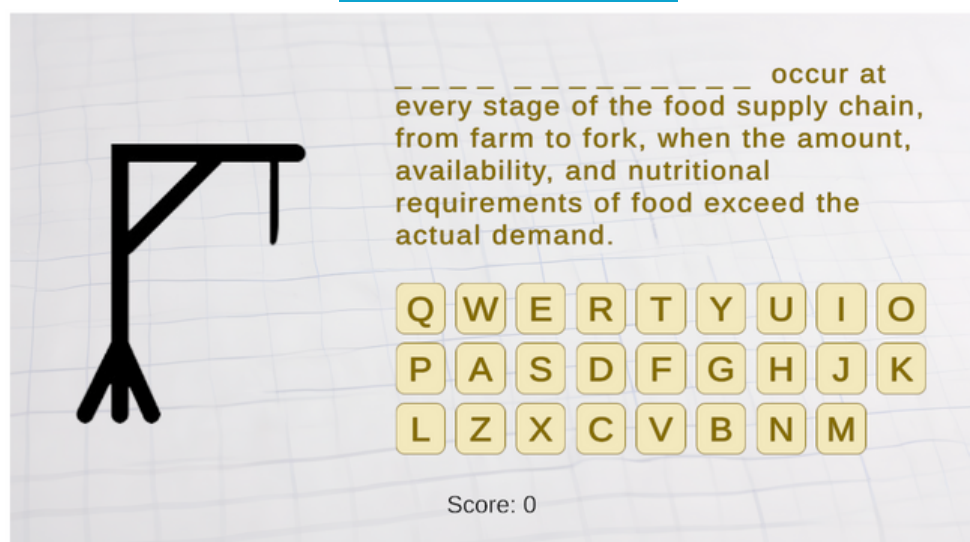
Povećajte svoju osviještenost o održivosti hrane uz igru ReS-Food Matching Cards! Ova interaktivna igra, namijenjena sektoru ugostiteljstva i humanitarnim naporima, izaziva vas da uskladite karte s održivim praksama hrane. Ne samo da ćete poboljšati svoje pamćenje, već ćete i proširiti svoje znanje u ovom važnom području. Pridružite nam se za zabavno i prosvjetljujuće iskustvo koje čini razliku!





Zaronite u igru ReS-Food Sorting Puzzle i poboljšajte svoje razumijevanje održivog rukovanja hranom! Savršena za sektor ugostiteljstva i humanitarne inicijative, ova interaktivna zagonetka izaziva Vas da kategorizirate stavke za donacije, odlaganje ili specijaliziranu logistiku poput hlađenja. Iskusite uzbudenje učenja dok ostavljate pozitivan utjecaj! Pridružite nam se i postanite prvak održivih praksi već danas!

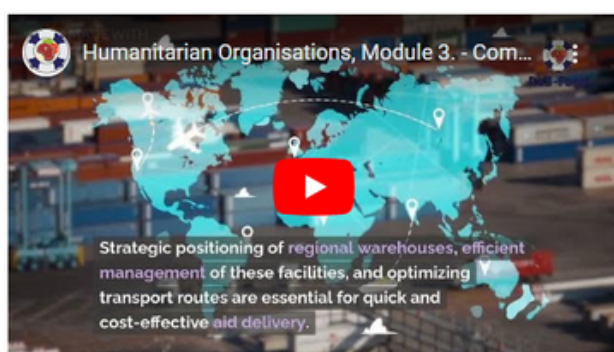
VJEŠALO



Igra Hangman ReS-Food osmišljena je za obogaćivanje vašeg rječnika i znanja o održivosti hrane u sektoru ugostiteljstva (HoReCa) i humanitarnim naporima (donacije). Ova klasična igra riječi izaziva vas da pogađate slova kako biste otkrili ključne pojmove povezane s održivim praksama, poboljšavajući vaše učenje kroz aktivno sudjelovanje i otkrivanje.

POGLEDAJMO NEŠTO!

5



Ako ste odlučili duboko uroniti u materijale obuke ReS-Food, imamo dobre vijesti za vas! Pripremili smo **9 obrazovnih videozapisa koji podržavaju vaš proces učenja**: 4 za dobrotorne organizacije i 5 za hotele, restorane, kafiće i supermarkete. Pripremljeni video materijali pomažu vam da ponovite najvažnije teme i znanja vezana uz svaki modul obuke na zabavan i zanimljiv način.



Kada završite svoje module i osjećate se samouvjereno u svoje znanje, položite ispit i ne zaboravite zatražiti svoju potvrdu, koju će vam rado izdati voditelj konzorcija ReS-Food, Sveučilište u Novom Sadu.

how to...?

SPASITI OSTATKE BIJELOG KRUHA, KROASANE ILI PECIVA?

PRIPREMITE UKUSNI PUDING OD KRUHA



Sastojci:

- 6 starih kroasana s maslacem/ slices kruha/brioche
- 300g čokoladnog namaza s lješnjacima
- 6 jaja
- 200g šećera u prahu
- 2 čajne žličice ekstrakta vanilije
- 7,5 dl punomasnog mlijeka
- Maslac, za podmazivanje
- 100g tamne čokolade
- Šećer u prahu, za posipanje

Upute:

1. Prepolovite kroasane po dužini i unutrašnjost premažite velikodušnom količinom čokoladnog namaza s lješnjacima.
 2. Jaja i šećer zajedno umutite dok se šećer ne otopi. Dodajte ekstrakt vanilije i mlijeko. Dobro umutite.
 3. Podmažite duboki lim za pečenje ili posudu otpornu na pečenje maslacem. Zagrijte pećnicu na 160°C/150°C ventilator/Plin 3.
 4. Kroasane izrežite na komade i rasporedite ih u ravnomjernom sloju u posudi kako ne bi bilo velikih praznina.
 5. Polako prelijte smjesu jaja preko kroasana, dok se više ne može upiti. Dodajte tamnu čokoladu, smještajući je između kroasana i ispunjavajući sve male praznine. Posipajte vrh šećerom u prahu.
 6. Pecite 30 minuta ili dok ne naraste i ne postane zlatno-smeđa. Poslužite toplo.
- Izvor: BBC Good Food



Širimo informacije – Završne konferencije su u punom jeku

Kako što se projekt bliži kraju, partnerske institucije su bile zaposlene organiziranjem svojih završnih konferencija u Srbiji, Mađarskoj, Hrvatskoj, Cipru i Grčkoj. Sudionici događaja bili su prvenstveno predstavnici restorana, hotela i kafića, kao i predstavnici dobrotvornih organizacija uključenih u distribuciju hrane onima kojima je potrebna.

Dionici iz različitih sektora ciljnih skupina su sudjelovali na ReS-Food završnim konferencijama, uključujući predstavnike obrazovnih institucija, turističkih ureda općina, inovativnih centara za podršku obuci i podružnica određenih ministarstava.

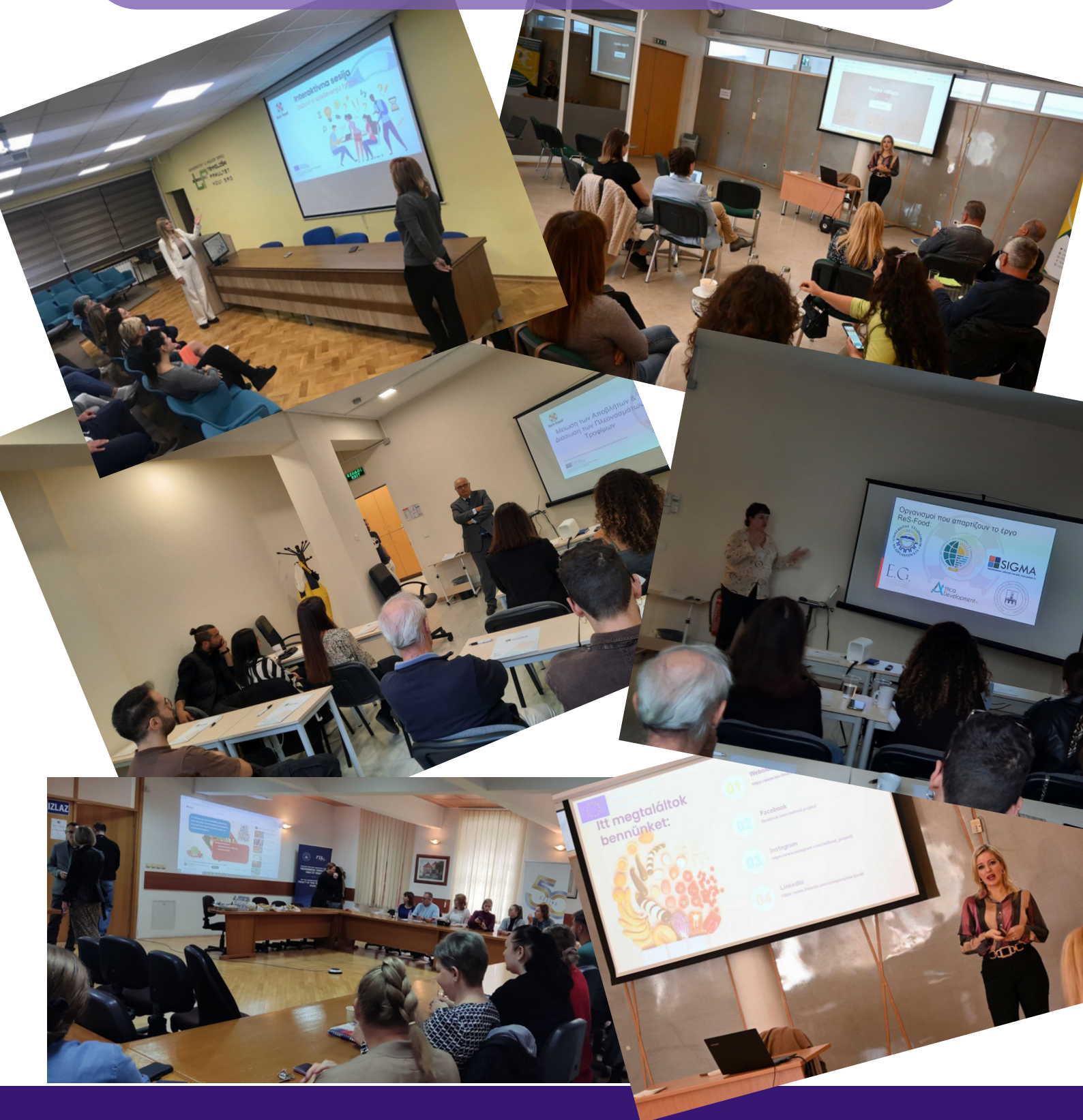
Sudjelovanje ovih dionika osigurat će pravi domino efekt za projekt ReS-Food. Osim što su detaljno učili o inicijativi ReS-Food, okviru, tečaju obuke i e-učenju projekta, sudionici su imali priliku za umrežavanje i razmjenu svojih stavova, ideja i najboljih praksi vezanih uz spašavanje hrane.



Završne konferencije u partnerskim državama

Pogled iza scene :)

8



8



ReS-Food

Pridruži se ReS-Food zajednici i ne propusti buduće događaje!



<https://www.res-food.eu/>



<https://www.facebook.com/resfood.project>



<https://www.linkedin.com/company/res-food/>



https://www.instagram.com/resfood_project/



Sufinancira
Europska unija

Podrška Europske komisije za izradu ove prezentacije ne znači odobravanje sadržaja, koji odražava samo stavove autora, a Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.