

EDU4Food

"Educating youth towards sustainable, healthy
and equitable food systems"

Newsletter 2

Wrzesień 2025



W ramach projektu EDU4Food opracowano zestaw narzędzi dla młodych ludzi oraz osób pracujących z młodzieżą, które są zainteresowane sektorem „od pola do stołu”. Zawiera on materiały edukacyjne, praktyczne przewodniki, interaktywne narzędzia oraz opinie ekspertów, mające wspierać początkujących przedsiębiorców, rolników i innowatorów w branży spożywczej. Wszystkie zasoby są dostępne na naszej stronie internetowej.

Możliwości kariery

Przygotowaliśmy dziesięć przykładów, jak młodzi ludzie mogą znaleźć pracę w sektorze zrównoważonej żywności.

- Koordynator programu edukacyjnego
- Kierownik ds. bezpieczeństwa i jakości żywności
- Kierownik ds. zrównoważonego rozwoju
- Konsultant ds. zrównoważonego rolnictwa
- Analityk systemów żywnościowych
- Kierownik gospodarstwa rolnego
- Kierownik ds. sprzedaży
- Kierownik ds. logistyki żywności
- Inżynier rolniczy
- Specjalista ds. dobrostanu zwierząt

Edu4Food obejmuje pięć modułów edukacyjnych wprowadzających w różne aspekty procesów od „pola do stołu”

- Przetwórstwo spożywcze
- Jakość i bezpieczeństwo żywności
- Zrównoważony rozwój
- Odpady żywnościowe
- Łańcuchy dostaw

Moduły edukacyjne

Przewodnik dla pracujących z młodzieżą

Niniejszy przewodnik wspiera osoby pracujące z młodzieżą w prowadzeniu angażujących zajęć na temat marnowania żywności, zrównoważonego rolnictwa, łańcuchów dostaw, jakości, bezpieczeństwa i przetwórstwa żywności. Zastosowana metodologia jest następująca:

1. Interaktywne nauczanie
2. Techniki edukacji nieformalnej
3. Moderowanie dyskusji
4. Praktyczne wdrożenie



Co-funded by
the European Union

Finansowane przez Unię Europejską. Wyrażone poglądy i opinie są jednak wyłącznie poglądami autora (autorów) i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Ani Unia Europejska, ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.

Historie sukcesu

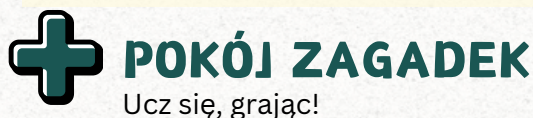
Zebraliśmy dziesięć studiów przypadków, które inspirować do tworzenia sprawiedliwego i zrównoważonego systemu żywnościowego.

- Tagtomat
- MadBoks
- Staramaki
- Kafismo
- Pszczoła Musi Być
- Fundacja Zielony Ład
- La Ferme Du Bec Hellouin
- Cultivons Mellifère
- Anama Concepts
- Vasilikon Winery

Edu4Food oferuje przepisy i filmy kulinarne oparte na lokalnych składnikach, wspierając okolicznych rolników i promując zdrową dietę.

- Grecka sałatka Dakos
- Chrupiąca cukinia z sosem tzatziki
- Jabłka i cebula z patelni
- Duńska sałatka z czerwonej kapusty
- Sałatka śródziemnomorska
- Sałatka z buraków z serem halloumi
- Ratatouille
- Tarta ze słodkimi ziemniakami, szpinakiem i serem feta
- Pierogi ruskie
- Zupa dyniowa

Przepisy & filmy kulinarne



Ukończ wszystkie moduły i zdobądź certyfikat EDU4Food!

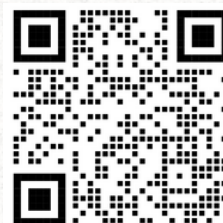


CO DALEJ?

Projekt EDU4Food to:

- interaktywne narzędzia edukacyjne z profilami dla młodzieży i osób z nią pracujących,
- krajowe działania realizowane we wszystkich państwach partnerskich,
- magazyn EDU4Food prezentujący efekty tych działań.

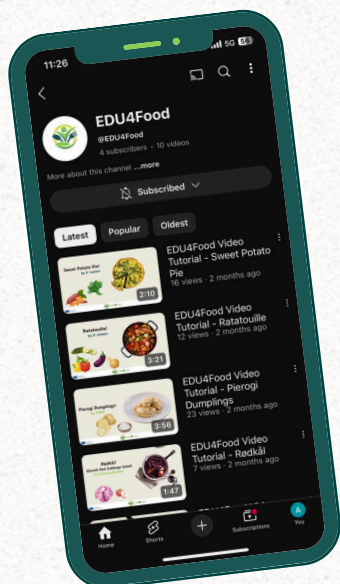
Poznaj Przewodnik dla Ambasadorów



Zapoznaj się z naszą interaktywną platformą i naszymi narzędziami



Bądź z nami na bieżąco!



Centrum Wspierania
Edukacji
i Przedsiębiorczości

KAINOTOMIA



INNOEUSPHERE



Co-funded by
the European Union

Finansowane przez Unię Europejską. Wyrażone poglądy i opinie są jednak wyłącznie poglądami autora (autorów) i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Ani Unia Europejska, ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.