ReBreading
Rebranding chleba w celu poprawy jakości produkcji i ograniczenia marnotrawstwa żywności

Pierwsza Notatka Prasowa

O projekcie

ReBreading - Rebranding chleba w celu poprawy jakości produkcji i ograniczenia marnotrawstwa żywności to projekt Erasmus+ KA2 (numer projektu: 2021-1-LT01-KA220-VET-000034891), który rozpoczął się w lutym 2022 roku i będzie trwał 24 miesiące.

Projekt ReBreading ma na celu wniesienie znaczącego wkładu w strategię "Od pola do stołu" nakreśloną w Europejskim Zielonym Planie i przewiduje stworzenie nie tylko zrównoważonych, ale także nowych, zdrowszych i bardziej odżywczych opcji produkcji i konsumpcji chleba. ReBreading dostarczy niezbędnych narzędzi, know-how i zachęt dla nowych profesjonalistów w dziedzinie pieczywa, niedawno ukończonych lub obecnych studentów, którzy chcą pracować w sektorze rzemieślniczego wypieku chleba, aby zarówno odpowiedzieć na nowe wymagania rynku pracy, jak i stać się agentami zielonej zmiany. Podkreślając znaczenie zrozumienia składników i przyjęcia zrównoważonych metod produkcji, ReBreading ma na celu zmniejszenie marnotrawstwa żywności i stawienie czoła otyłości.

Grupa docelowa podejmie partycypacyjną ścieżkę edukacyjną, aby wzmocnić swoje kompetencje i zdobyć nowe, z ostatecznym celem wsparcia sektora piekarniczego, aby stać się "zielonymi" agentami w swoim środowisku pracy i wpłynąć na nawyki konsumentów. Wyzwaniem projektu jest rozwiązanie problemu **marnowania żywności**, a jednocześnie zapewnienie **zdrowszych i bardziej odżywczych** opcji produkcji chleba. Dlatego do tego sektora należy coraz częściej podchodzić z myślą o wzbogaceniu dziedzictwa kulturowego i naturalnego.

Poprzez rebranding tożsamości i podniesienie jakości odżywczej produktów chlebowych, projekt ma na celu:

- Zwiększenie umiejętności żywieniowych, zielonych i zarządzania profesjonalnego personelu i studentów sektora piekarskiego.
- Dostarczenie wiedzy naukowej nowym specjalistom w dziedzinie piekarstwa na temat wartości odżywczej produktów piekarskich oraz tego, jak wyrabianie ciasta, fermentacja i inne techniki mogą wpływać na ich jakość.
- Wpływanie na zwyczaje konsumentów i podnoszenie "zielonej" świadomości poprzez dostarczanie im lokalnych, odżywczych i zdrowych produktów piekarniczych.

Wsparcie Komisji Europejskiej przy tworzeniu tej publikacji nie oznacza poparcia dla jej treści, która odzwierciedla jedynie poglądy autorów, a Komisja nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek wykorzystanie informacji w niej zawartych.

Grupami docelowymi projektu są:

- Zawodowi piekarze, uczniowie lub niedawni absolwenci szkół piekarniczych
- Organizacje i nauczyciele VET, instytucje akademickie
- Organizacje pozarządowe i władze lokalne
- Dietetycy, lekarze

Partnerstwo

Konsorcjum składa się z siedmiu organizacji partnerskich z sześciu krajów, które posiadają szeroką wiedzę i doświadczenie związane z zakresem i celami projektu Re-Breading oraz mają zróżnicowany zasięg w swojej działalności. Partnerzy ci reprezentują różne środowiska geograficzne, społeczne i edukacyjne, co pomoże zapewnić pomyślną realizację projektu.

- EUROPOS SOCIALINIS VERSLUMO UGDYMO IR INOVATYVIU STUDIJU INSTITUTAS, Litwa
- CSI CENTER FOR SOCIAL INNOVATION LTD, Cypr
- STOWARZYSZENIE CENTRUM WSPIERANIA EDUKACJI I PRZEDSIEBIORCZOSCI, Polska
- FUTURE IN PERSPECTIVE LIMITED, Irlandia
- BUYUK ORTADOGU SAGLIK VE EGITIM VAKFI, Turcja
- JOBALITO RECTECH LTD, Cypr
- AKMI ANONIMI EKPAIDEFTIKI ETAIRIA, Grecja

Wsparcie Komisji Europejskiej przy tworzeniu tej publikacji nie oznacza poparcia dla jej treści, która odzwierciedla jedynie poglądy autorów, a Komisja nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek wykorzystanie informacji w niej zawartych.

Postępy w realizacji projektu

Jednym z kluczowych celów Re-Breading jest zaprojektowanie i opracowanie innowacyjnego programu uczenia się i budowania potencjału, który będzie odpowiadał na potrzeby potencjalnych piekarzy-rzemieślników. W związku z tym w każdym kraju partnerskim (Litwa, Polska, Irlandia Cypr, Grecja, Turcja) przeprowadzono badania i analizę rynku chleba i pieczywa. Ponadto zidentyfikowano zrównoważone praktyki i lokalne materiały, jak również tradycyjne produkty. W oparciu o badania trwają prace nad innowacyjnym programem szkoleniowym dotyczącym marnotrawstwa żywności, jakości i żywienia wśród wyrobów piekarniczych.

Spotkania partnerów

Partnerzy spotkali się na spotkaniu inaugurującym projekt w lipcu 2022 roku w Atenach, w Grecji. Omówili wstępne kroki projektu i ustalili pewne kamienie milowe na kolejne miesiące.

Drugie spotkanie partnerów odbędzie się w marcu, na Cyprze i zostaną omówione postępy projektu, jak również zostanie sfinalizowany program szkolenia dla zawodowych piekarzy.

Wsparcie Komisji Europejskiej przy tworzeniu tej publikacji nie oznacza poparcia dla jej treści, która odzwierciedla jedynie poglądy autorów, a Komisja nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek wykorzystanie informacji w niej zawartych.