

ПУ. 1 Актуални рискове

Целева Група

Преподаватели в сектора на професионалното образование и обучение

Цел (50-60 думи)

Целта на този обучителен план е да запознае участниците с проблема за разхищението на храна, какво го причинява и какви са последиците. Той също така има за задача да повиши осведомеността относно екологичните, икономическите и социалните рискове, свързани с този проблем, и да насърчи критичен размисъл върху настоящата глобална и местна ситуация. Чрез това обучение участниците ще бъдат мотивирани да предприемат конкретни стъпки за намаляване на разхищението.

Резултати (1-3 резултата)

След завършване на този модул обучаемите:

- Ще придобият осведоменост и ще могат да предават знания за хранителните системи;
- Ще разбират понятието „разхищение на храна“ и ще го различават от „хранителни загуби“;
- Ще идентифицират и комуникират различните рискове от разхищението на храна.

Теоретична основа (200-400 думи)

Хранителните системи обхващат всички дейности, свързани с производството на храни, както и мрежата, чрез която храната се произвежда, обработва и разпространява до потребителите

(Световна хранителна програма, без дата). Те имат три основни цели: осигуряване на продоволствена сигурност и изхранване на нарастващото население, подпомагане на поминъка на заетите във веригата за доставка на храни и функциониране по екологично устойчив начин. Въпреки това, в настоящата си форма хранителните системи генерират значителни количества отпадъци, не успяват да гарантират достъп до храна навсякъде по света и са отговорни за около една трета от парниковите газови емисии (OECD, без дата). Все още има много какво да се научи за функционирането на тези системи. За допълнителна информация можете да се запознаете с допълнителни ресурси 5 и 7 по-долу.

Когато говорим за храна и начините, по които тя се разхищава, е важно да разграничаваме две понятия: „Разхищението на храна се отнася до намаляване на количеството или качеството на храната в резултат на решения и действия на търговци на дребно, доставчици на хранителни услуги и потребители“, докато „загубата на храна представлява намаляване на количеството или качеството на храната в резултат на решения и действия на участници във веригата на доставка, с изключение на търговците на дребно, доставчиците на храни и крайните потребители“ (FAO, 2019). По този начин разхищението на храна е пряко свързано с действията на индивидуалните потребители.

В контекста на устойчивостта подобряването на управлението на разхищението на храна е определено като ключов елемент в усилията на Европейския съюз (ЕС) за постигане на въглеродна неутралност и насърчаване на кръговата икономика (Albizzanti et al., 2021). Освен това, ефективното управление на разхищението на храна би допринесло за намаляване на икономическите, социалните и екологичните рискове, свързани с този проблем.

Според Евростат (2023 г.) общото количество разхищение на храна в ЕС през 2021 г. надхвърля 58 милиона тона прясна маса. Най-големият дял се пада на домакинствата, които генерират над 31 милиона тона, или 54% от общото разхищение на храна. Секторът на преработка и производство е вторият по големина източник, отговорен за повече от 12 милиона тона (21%). Останалите 25% се разпределят между първичното производство (5 милиона тона, 9%), ресторантите и хранителните услуги (над 5 милиона тона, 9%) и търговията на дребно и други сектори за дистрибуция на храни (малко над 4 милиона тона, 7%).

Що се отнася до загубата на храна, индивидуалните потребители имат ограничена възможност за въздействие. Когато обаче става въпрос за разхищението на храна, хората разполагат със значителен контрол и могат да допринесат за тяхното намаляване чрез разумно пазаруване, правилно съхранение и минимизиране на изхвърлената храна.

Подробен план за урок

Заглавие	Разхищение на храна – актуални рискове
----------	--

Придобити съвременни умения	Изберете уменията, които ще участващите ще развиват с урока: ● Сътрудничество ● Комуникация ● Творчество ● Критично мислене
Продължителност	Общо: 90 минути. Дейност 1: 30 минути Дейност 2: 40 минути Казус 1: 20 минути?
Организиране на учебното пространство	Изберете как да се организира групата за урока: ● Всички заедно X ● На групи X ● По двойки ● Индивидуално X (за казуса)
Необходими материали/ресурси	Дейност 1: ● Офлайн: Флипчартове, химикалки/маркери ● Онлайн: Достъп до платформа за „брейнсторминг“, като Mural, Mentimeter и др. Дейност 2: ● Офлайн: Флипчартове, химикалки/маркери ● Онлайн: Достъп до платформа за „брейнсторминг“, като Mural, Mentimeter и др. и софтуер за видео разговори, който позволява работа в отделни стаи. Казус 1: ● Офлайн: разпечатан казус и възможни решения ● Онлайн: презентация и/или документ със казуса и решения
Предварителни знания	Предварителни знания, необходими на обучаемите: ● Познаване на основните теоретични основни и понятия.
Допълнителни ресурси	1. Institute For Human Education - 17 RESOURCES FOR TEACHING ABOUT FOOD WASTE: a list of additional resources for educators about food waste. 2. Economist Impact - Data point: the dirty truth about wasted food:

	brief analysis of the current food waste situation. 3. FAO - Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes, and Prevention: report from the Food and Agriculture Organization detailing the extent and causes of food waste and loss globally. 4. FAO - The State of Food Security and Nutrition in the World 2023: insights into food security and nutrition globally. 5. OECD - Making Better Policies for Food Systems: report examining the performance of food systems related to their goals. 6. UN Environment Programme - Food Waste Index Report 2024: this report provides data on global food waste, including trends, statistics, and environmental impact. 7. UN Food Systems Summit 2021 - Food Systems Summit Report: a comprehensive overview of global food systems and the outcomes of the summit 8. WWF Report - Food Loss and Waste: Facts and Futures: report focusing on the causes, impact and solutions to food waste and food loss. 9. Zero Waste Europe: promotes sustainable waste management practices and advances towards a zero-waste future.
Източници	Albizzati, P. F., Tonini, D., & Astrup, T. F. (2021). A quantitative sustainability assessment of food waste management in the European Union. <i>Environmental Science & Technology</i>, 55(23), 16099–16109. https://doi.org/10.1021/acs.est.1c03940 European Commission (n.d.). Food Waste. https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste_en Eurostat (2023) Food waste and food waste prevention. https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates FAO. 2019. The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction. Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. OECD - Organisation for Economic Co-operation and Development (n.d.). Food systems. https://www.oecd.org/en/topics/policy-issues/food-systems.html

Учебен план за дейности и сценарии #1 (включва 1-3 дейности и 1-2 казуса)

Дейност 1. Разхищение или загуба на храна?

Резюме: Тази дейност включва обяснение на разликата между „разхищение на храна“ и „загуба на храна“, последвано от примери, които участниците трябва да категоризират.

Цели:

- Дайте на участниците инструментите и знанията за разграничаване между „загуба на храна“ и „разхищение на храна“.
- Повишаване на осведомеността за това как храната се губи, както като цяло, така и в ежедневието на участниците.
- Насърчаване на интелигентното вземане на решения при купуването на храна.

Продължителност: 30 минути

Място на провеждане: Онлайн/офлайн

Брой участници: До 20 (с възможност за промени)

Необходими материали:

- Офлайн: флипчартове, химикалки/маркери
- Онлайн: Достъп до платформа за „брейнсторминг“ (Mural, Mentimeter и др.)

Инструкции:

1. Обяснете разликата между „разхищение на храна“ и „загуба на храна“. Използвайте теоретичната основа от този План за обучение и допълнителните ресурси за общ преглед.
2. Начертайте две колони на флипчарт: едната за „разхищение на храна“, а другата за „загуба на храна“.
3. Дайте на участниците няколко примера, които те трябва да категоризират. След като решат, запишете ги в правилната категория. Примери:
 - Храна с изтекъл срок на годност (разхищение на храна)
 - Зеленчуци, заразени от насекоми (загуба на храна)
 - Повредена опаковка по време на транспорт (загуба на храна)
 - Лошо съхранявана храна в разпределителен център (загуба на храна)
 - Лошо съхранявана храна у дома (разхищение на храна)

- Недовършена храна в ресторанта (разхищение на храна)
- Изхвърлена грешна поръчка в ресторанта (разхищение на храна)
- Неудачно/ неуспешно приготвяне на ястие (разхищение на храна)

4. Помолете участниците да изброят примери от личния си живот или работен/учебен контекст.

5. Проведете разбор на дейността.

Обобщение:

Обобщението включва споделяне на размисли от участниците.

Бъдете търпеливи и насърчавайте участниците по време на процеса на размисъл. Ето първите въпроси, които могат да бъдат допълвани и персонализирани според отговорите:

- Знаете ли вече разликата между „разхищение на храна“ и „загуба на храна“?
- Замисляли ли сте се за количеството храна, което изхвърляме всеки ден?
- Какви биха могли да бъдат добрите начини за избягване на разхищението на храна?
- Откъде обикновено купувате храна и защо?

Ако участниците не пазаруват сами, могат да зададат този въпрос на възрастен от семейството си като домашна работа.

Съвети за обучителите:

- Дейността може да се провежда както онлайн, така и офлайн. Уверете се, че сте осигурили необходимите материали въз основа на избраното място.
- Изброените примери и дискусии трябва да са подходящи за възрастовите групи на участниците. Можете да изберете примерите и да създадете нови въз основа на нуждите на вашата група.
- Ако има голям брой участници, те могат да бъдат разделени на групи. Можете да ги помолите да изберат представител или заедно да споделят какво са обсъдили, преди да започнете разбора.
- По време на разбора, уверете се, че сте насочили участниците към размишленията за разхищаването на храна, като им задавате въпроси, които им помагат да обмислят своите избори, факторите, влияещи върху тези избори, и въздействието на тези решения.
- Предлага се да се проведе дискусия, основана на разликите между супермаркетите и откритите пазари. Можете да включите предложенията относно произхода на храната, нейното въздействие върху околната среда и лични и обществени последици.
- Можете да завършите дейността с момент за споделяне, където участниците могат да изразят своите прозрения и разсъждения. Тази последна част насърчава по-задълбочено разбиране и им позволява да се учат от опита на другия.

Дейност 2. Кампания за повишаване на осведомеността за разхищението на храна

Резюме: Тази дейност включва участниците да размишляват върху това защо разхищението на храна могат да представляват риск. След това те ще създадат публикация в социалните медии (или листовка/плакат), за да повишат осведомеността относно проблема.

Цели:

- Насърчаване на размисъл върху конкретните рискове (икономически, социални и екологични) от разхищаването на храни.
- Повишаване на осведомеността за това как храната се губи, както като цяло, така и в ежедневието на участниците.
- Развитие на умения за интелигентно вземане на решения при купуването на храна.

Продължителност: 40 минути (15 за част 1 и 25 за част 2)

Място: Онлайн/офлайн

Брой участници: до 20 (разделени на групи)

Необходими материали:

- Офлайн: флипчартове, химикалки/маркери, листове хартия/тетрадки
- Онлайн: Достъп до платформа за „брейнсторминг“, като Mural, Mentimeter и др., и софтуер за видео разговори, който позволява работа в отделни стаи.

Указания:

Част 1. (15 минути)

1. Започнете с въпрос към участниците за потенциалните рискове, свързани с разхищението на храна. Можете да насочите дискусията свободно или да разделите рисковете на икономически, социални и екологични, преди да започнете „брейнсторминг“. Ето няколко примера за рискове по категории:
 - а. Екологични рискове: Принос към емисиите на парникови газове, загуба на ресурси като вода, земя и енергия, използвани в производството на храни, както и отрицателни въздействия върху биоразнообразието и екосистемите поради интензивни земеделски практики.
 - б. Икономически рискове: Финансови загуби за производители, търговци на дребно и потребители, както и по-високи цени на храните поради неефективност във веригата на доставки.
 - в. Социални рискове: Продоволствена несигурност и недохранване, особено в общности с ниски доходи, както и етични съображения относно равнопоставеността и справедливостта в храните.
2. Записвайте идеите на участниците на флипчарта.
3. Направете кратък размисъл по темата: попитайте участниците дали някога са се замисляли за тези рискове и дали смятат, че други хора са наясно с тях.

Част 2. (25 минути)

1. Разделете участниците на малки групи (или двойки, в зависимост от размера на групата) и им задайте различни видове рискове.

2. Обяснете на групата какво представлява кампания за повишаване на осведомеността: Кампанията за повишаване на осведомеността е организирано усилие, насочено към информиране и обучение на обществеността или конкретна група относно определен проблем, кауза или тема. Основната цел е да се повишат знанията, да се променят перспективите и да се мотивират хората да предприемат действия или да възприемат ново поведение.
3. Всяка група трябва да измисли идея за публикация в социалните медии, която да бъде публикувана в акаунта и/или страницата на тяхната организация в социалните медии, с цел да повиши осведомеността за възложения риск. Като алтернатива, в зависимост от възрастта и характеристиките на участниците, можете да им предложите да създадат плакат или няколко листовки, които да бъдат изложени в залата на института. Кажете им, че могат да се вдъхновят от интернет и могат да използват химикалки, маркери и хартия, за да си водят бележки и да проектират своята публикация/флаер.
4. За да насочите участниците в създаването на публикация/постер/флаер в социалните медии, кажете им да помислят за следното:
 - а. Цел на публикацията: Какво се опитвате да постигнете с тази публикация? Каква е вашата конкретна цел?
 - б. Целева група: За кого е предназначен този пост/постер/флаер? Има ли конкретна група хора, до които се опитвате да достигнете?
 - в. Послание: Какво е съдържанието на вашата публикация?
5. Можете да оставите тези въпроси на екрана/черната дъска/флипчарта, така че участниците винаги да могат да се връщат към тях по време на творческия процес.
6. Използвайте последните 5 минути, за да накарате участниците да споделят своите идеи за публикации в социалните медии.

Наставления: (5 минути)

След като участниците приключат със създаването и споделянето на своите публикации в социалните медии, попитайте ги:

- Беше ли предизвикателство за вас да създадете този пост?
- Открихте ли нова информация по време на проучването си за поста?
- Бихте ли го направили по различен начин с друга целева група? Защо?
- Смятате ли, че социалните медии могат да окажат значително влияние върху повишаването на осведомеността относно разхищението на храна?
- Кои мислите, че биха били най-добрите начини за разпространяване на осведомеността относно разхищението на храна във вашата общност?
- Какви биха могли да бъдат други ефективни начини да го направите?

Насоки за учителите:

- Дейността може да се провежда както онлайн, така и офлайн. Уверете се, че сте

предоставили необходимите материали въз основа на избраното място.

- За по-добро насочване на процеса на „брейнсторминг“ се препоръчва да се консултирате с допълнителни ресурси, за да съберете повече информация за различните видове рискове, свързани с разхищението на храна.
- За „брейнсторминга“ на първата част от дейността можете да продължите свободно или да решите да я структурирате въз основа на възрастта и/или нуждите на вашата група. Можете да ги накарате да изброят различните опции, за да ги насочите да категоризират идеите си в трите групи (икономически, социални и екологични рискове) или, както е предложено в инструкциите, да им дадете категориите, преди да започнете.
- Вземете предвид възрастта на вашите участници, когато изпълнявате тази дейност. Много млади участници или по-възрастни може да не са запознати с използването на социални медии. Можете да коригирате дейността, като ги накарате да създадат плакат или реклама, която да разлепят в училище или в квартала.
- Можете да изберете конкретна социална медийна платформа, като попитате участниците коя предпочитат (т.е. Instagram, Facebook, X и т.н.) или им дадете свободата да избират сами, ако не всеки се чувства комфортно с една и съща опция.

Казус 1. Спасете ресторанта

Казус:

Вие сте стажант в неправителствена организация (НПО), която се фокусира върху устойчиви хранителни системи. Наскоро сте започнали работа в ресторант, който има проблеми с разхищението на храна: големи количества непродадена храна, проблеми с инвентара и съхраняването на храната. Собственикът се тревожи за икономическата загуба и въздействието върху околната среда и иска да намери решение, но не знае какво да прави.

Избори:

1. Организирайте обучителна сесия за персонала на ресторанта, за да повишите осведомеността относно причините и последствията от разхищаването на храна.
2. Разработете подробен план за управление на разхищението на храна, който включва оптимизиране на размера на порциите, подобряване на управлението на инвентара и даряване на непродадена храна на местни благотворителни организации.
3. Предложете ресторантът да инвестира в оборудване за компостиране, за да превърне остатъците от храна в компост, който може да се използва в местни ферми или обществени градини.

Обратна връзка за избор №1:

Добър избор. Повишаването на осведомеността за причините и въздействието на разхищението на храна дава възможност на служителите да вземат по-съзнателни решения в ежедневните си задачи. Тази опция може да не доведе до незабавно намаляване на отпадъците, но създава здрава основа за дългосрочна промяна на поведението и устойчиви практики, които ресторантът може да интегрира в своите политики, а персоналетът може да приеме и в личния си живот.

Обратна връзка за избор №2:

Отличен избор. Разработването и следването на план за управление на храната представлява структуриран подход за намаляване на разхищението на храна чрез насочване към ключови области като контрол на порциите, управление на инвентара и даряване на храна. Приемайки това решение, ресторантът може да намали разходите, да намали въздействието върху околната среда и да допринесе за общността.

Обратна връзка за избор №3:

Добър далновиден избор. Възприемайки компостирането като практика, ресторантът може активно да намали количеството отпадъци и в същото време да допринесе за устойчивостта на местното земеделие. Този подход изисква инвестиции и време, за да функционира правилно, но би работил най-добре в комбинация с други стратегии за намаляване на отпадъците.