



## **Povzetek projekta Po kreativni poti do znanja 2017 – 2020, 1. odpiranje, za namen objave in predstavitve na spletni strani sklada**

**1. Polni naslov projekta:** Analiza in predlogi za izboljšanje prehrane študentov v restavraciji Slorest na Pedagoški fakulteti

- **V katero področje na prvi klasifikacijski ravni KLASIUS-P se uvršča projekt glede na vsebinsko zasnovo** (neustrezno področje izbrišite):

1 - Izobraževalne vede in izobraževanje učiteljev

**2. V sodelovanju z:** (

Prijavitelj projekta: Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta

Podjetje: Slorest d.o.o.

**3. Besedilo:**

- Opreделите problem, ki se je razreševal tekom izvajanja projekta

Prehrana študentov je pomemben dejavnik, ki vpliva na zdravje in kakovost življenja študentov. Študenti imajo zakonsko urejeno subvencioniranje prehrane, ki opredeljuje pravico do enega subvencioniranega obroka vsak delovni dan. Subvencionirane obroke ponujajo različni gostinski obrati med katerimi je tudi podjetje Slorest, ki svoje storitve ponuja na Pedagoški fakulteti. Podjetje si prizadeva, da bi zagotovilo študentom zdrave in cenovno ugodne obroke. V sodelovanju Pedagoške in Zdravstvene fakultete ter podjetja Slorest smo oblikovali skupino mentorjev in študentov, ki je izvedla dejavnosti, ki so bile namenjene izboljšanju študentske prehrane in zmanjšanju nastanka zavržkov hrane.

- Opišite potek reševanja problema oz. kratek povzetek projekta

V okviru projekta smo opravili pregled higiensko-tehničnih pogojev prostorov in osebja. Na osnovi pridobljenih podatkov so bili oblikovani predlogi za izboljšanje obstoječega stanja. Izvedene so bile dejavnosti na področju ozaveščanja zaposlenih o higieni v prehranskih obratih ter na področju zagotavljanja varnih živil. Študentje so analizirali energijsko vrednost in hranilno sestavo ter kakovost jedi in jedilnikov, ki so vključeni v študentsko prehrano. Pripravljeni so bili sezname jedi glede na obravnavane kriterije. Člani projektne skupine so ugotavljali mnenje uporabnikov prehranskih storitev in identificirali kriterije, ki vplivajo na izbor jedi, ki jih uživajo v študentski restavraciji. Posebna pozornost je bila namenjena odgovornemu ravnanju s hrano. Ugotavljala se je količina zavržene hrane v študentski restavraciji in oblikovana so bila promocijska gradiva za spodbujanje odgovornega ravnanja s hrano med študenti. Za spodbujanje ponovne uporabe zavržkov hrane je bila izdana knjiga receptov.

- Navedite in opišite rezultate projekta ter njihov doprinos k družbeni koristnosti

Povezovanje izobraževalnega procesa s prakso je pomembno za doseganje ciljev študija. Študentje, ki so v času študija spoznavali delovne procese in usvajali predvidene veščine v praksi, so usposobljeni, da ob vključevanju na trg dela v kratkem času prevzemajo samostojne naloge. Projekt je študentom omogočil pridobivanje kompetenc za delo, gospodarski organizaciji pa je omogočil oblikovanje ukrepov za dvig kakovosti študentske prehrane. Pridobljeno znanje in izkušnje bodo vplivale na njihovo boljšo zaposljivost in tudi ozaveščenost o pomenu zdravega prehranjevanja, trajnostne potrošnje in trajnostnega razvoja. Podjetje Slorest bo uporabnikom storitev lahko zagotavljalo kakovostnejše storitve in jim ponudilo možnost, da se zdravo prehranjujejo in odgovorno ravnaajo s hrano.

#### 4. Priloge:

- Slikovno gradivo:

