



Ministerstwo Nauki  
i Szkolnictwa Wyższego



Projekt dofinansowany ze środków budżetu państwa, przyznanych przez Ministra Nauki w ramach Programu Społeczna odpowiedzialność nauki II

## Etap II

Drugi etap zatytułowany „**Zero Waste w i od kuchni**” jest etapem warsztatowym. Przewidziano realizację **8 dni** warsztatowych, każdy po **8 godzin lekcyjnych**. Każdorazowo będzie brało w nich udział **15 uczestników (łącznie 120 uczestników)**. Etap II będzie realizowany w czasie od lipca 2025 r. do stycznia 2026 r.. Na tematykę warsztatów składa się praktyczne wykorzystanie produktów powszechnie uznanych za odpady w przetwórstwie żywności, m.in. okary, makuchów, skórek i obierek, wytlóków owocowych i warzywnych, fusów kawowych czy serwatki. **Celem II etapu** jest zapoznanie uczestników z praktycznymi aspektami przygotowywania potraw w duchu Zero Waste i aktywizacja uczestników do tworzenia własnych przepisów w oparciu o gotowanie bez resztek, które stanowiąc będą wkład do eBooka. Zadanie pozwoli **przybliżyć uczestnikom** możliwość wykorzystania wiedzy naukowej i rozwoju naukowego w życiu codziennym. **Uczestnicy zostaną wyposażeni** w wiedzę i umiejętności pracy zgodnie z wytycznymi zrównoważonego rozwoju w gastronomii.