



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego



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

Etap III

Ostatnim etapem projektu pt. **„Gotowanie bez resztek – podsumowanie”** będzie wydarzenie podsumowujące dokonania uczestników po zakończeniu cyklu wykładów oraz warsztatów, w czasie którego zainteresowani będą mogli **dowiedzieć się** o poszczególnych etapach realizacji projektu i osiągniętych celach, a także **wziąć udział w pokazie „Gotowania bez resztek”** prowadzonych **przez kucharza**. Wydarzenie odbędzie się w terminie luty 2026 r. – marzec 2026 r. oraz będzie transmitowane on-line za pośrednictwem mediów społecznościowych Wydziału i Politechniki. Dodatkowo podczas gali będzie miała miejsce **premiera eBooka** z przepisami uczestników projektu. **eBook będzie ogólnodostępny**, dzięki czemu idea zrównoważonego rozwoju oraz Zero Waste w kuchni będzie mogła trafić do szerszego grona odbiorców i będzie mogła być wykorzystana nie tylko przez uczestników warsztatów, a także przez osoby, którym zależy na ograniczeniu negatywnego wpływu działalności ludzkiej na środowisko. **Celem tego działania** jest podsumowanie dokonań uczestników projektu oraz upowszechnienie idei Zero Waste w gastronomii, a także przy przygotowywaniu potraw w gospodarstwach domowych.

Dokładna data oraz szczegółowy program gali zostanie udostępniony na przełomie lat 2025/2026.