



## Krakowskie szkoły uczą, jak nie marnować żywności

2026-05-12

**Poprzez autorskie praktyki realizowane we współpracy z Fundacją Kupuj Odpowiedzialnie, takie jak np. miniuprawy, warsztaty kulinarne czy reorganizacja stołówki, krakowskie szkoły samorządowe pokazują, jak na co dzień możemy wspierać zrównoważoną produkcję i konsumpcję żywności. Zachęty do działań, jaką są minigranty przyznawane przez fundację na wdrożenie szkolnych pomysłów, nie zabraknie także w 2027 roku.**

12 maja zastępczyni prezydenta Krakowa Maria Klaman oraz przedstawicielki Fundacji Kupuj Odpowiedzialnie Dominika Cieślar i Maria Huma podpisały list intencyjny o kontynuacji współpracy przy projekcie *„Turn the Tables: Towards just, green, and innovative food procurement!”*. Jego celem jest upowszechnianie odpowiedzialnego podejścia do żywności, zwiększanie wiedzy o tym, jak produkcja żywności wpływa na klimat, zdrowie i środowisko, oraz promowanie działań ograniczających marnowanie zasobów.

Od 2024 roku działania projektowe wspiera krakowski samorząd, a w roli promotorów zmiany w kierunku bardziej sprawiedliwych, zielonych i innowacyjnych systemów żywnościowych aktywne są krakowskie szkoły samorządowe. Dzięki temu z każdym rokiem szkolnym przybywa pomysłów na to, jak kreatywnie wzmacniać kompetencje dzieci i młodzieży w zakresie odpowiedzialnego żywienia i relacji z naturą. Zachętą do udziału w projekcie jest możliwość otrzymania minigrantu na wdrożenie projektu edukacyjno-społecznego w wysokości 10 tys. zł oraz eksperckie wsparcie na każdym etapie realizacji.

Przykładowo Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 14 otrzymał finansowanie na realizację projektu „Mniej do kosza - więcej na talerzu”. Szkoła podjęła się diagnozy skali marnowania jedzenia i zorganizowała warsztaty „Jak trawienie wpływa na myślenie” oraz „Cukier i emocje”, dotyczące zdrowego żywienia i wpływu diety na samopoczucie. Wprowadziła zmiany organizacyjne w stołówce szkolnej oraz założyła miniogród ziołowy z wykorzystaniem kompostu z resztek ze szkolnej stołówki. Celem była redukcja marnowania jedzenia w stołówce o minimum 30 proc.

Zwycięski projekt stworzył też Zespół Szkół i Placówek dla Niewidomych i Słabowidzących. W ramach inicjatywy *„Revive the Cycle”* uczniowie i uczennice prowadzili badania dotyczące skali marnowania żywności w szkole oraz preferencji żywieniowych młodzieży. Kolejnym etapem było założenie szklarni i kompostownika, wykorzystanie upraw warzyw i ziół do prowadzenia edukacji ekologicznej i sensorycznej. Podczas cyklicznych wydarzeń w internacie młodzież przygotowywała przekąski z produktów pozostałych po kolacji. Dodatkowo zaplanowano warsztaty kulinarne, kosmetyczne i przyrodnicze, pokazujące praktyczne wykorzystanie resztek żywności i odpadów organicznych.