

WEBQUEST 1

NAZIV: Mali zeleni knowledge caffe

PODRUČJE: marketing, ekonomija, biologija, zaštita okoliša

RAZRED: Učenici 3.i 4. razreda Trgovačke i komercijalne škole Davor Milas, Osijek, Hrvatska

Nastavnice Sandra Brajnović, Monika Petrincec i Tatjana Petrač

TRAJANJE: 16 sati

UVOD:

Kako kroz promociju djelovati na svijest potrošača kako ne bi rabili proizvode štetne za prirodu te ih informirati o potrebi štednje i zaštite okoliša te poticati potrošače na uporabu i kupnju proizvoda nastalih reciklažom.



http://rcco.hr/wp-content/uploads/2016/12/10.HR_Consumption_Guide.pdf

CILJ:

Uključiti učenike i nastavnike Trgovačke i komercijalne škole (maturante) u razmjenu znanja, vještina i iskustava na javnom mjestu – tržnici te praktična primjena svega o čemu uče kroz povezanost s kupcima, prodavačima i drugim dionicima. Kod učenika, budućih marketinških stručnjaka, cilj je što više razvijati prezentacijske vještine, društvenu odgovornost te poticati kreativno rješavanje aktualnih problema.

TEKST:

Nepotrebno bacanje hrane događa se u čitavom lancu opskrbe hranom: u fazama proizvodnje, prerađivanja, distribucije, prodaje i potrošnje.

Prema dosadašnjim spoznajama se na globalnoj razini oko trećine proizvedene hrane za prehranu ljudi izgubi ili nepotrebno baci, što je približno 1,3 milijarde tona, a financijski je gubitak oko 680 milijardi US\$ u razvijenim zemljama odnosno 310 milijardi u zemljama u razvoju.

Najviše se hrane baca u domaćinstvima (53 %) i procesima prerade hrane (19 %), što čini 72 % ukupno bačene hrane.



Izvor: Stenmarck A, Jensen C, Quedsted T. FUSIONS Estimates of European food waste levels. Stockholm: Swedish Environmental Research Institute; 2016

https://www.hzjz.hr/wp-content/uploads/2018/10/tips_stop_food_waste_hr.pdf

Da bi se smanjilo bacanje hrane, Europska komisija je objavila SAVJETE koji će pomoći kako bi smanjili rasipanje hrane, uštedili novac i zaštitili okoliš:

<http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>

<https://www.hzjz.hr/sluzba-zdravstvena-ekologija/prekomjerno-bacanje-hrane-globalni-problem/>

Reduciranje ili smanjenje potrošnje najvažniji je korak u rješavanju problema otpada. Što nam je veći standard, to više kupujemo, a što više kupujemo, to više otpada proizvodimo. Konzumerizam i nekontrolirana potrošnja u osnovi su prekomjerne proizvodnje otpada i rad na osvješćivanju ljudi o glavnim uzrocima najznačajniji je korak prema rješavanju problema.



<http://goo.hr/wp-content/uploads/2019/10/KAKO-STVARATI-MANJE-OTPADA-vodic-za-gradjane.pdf>

Ponovna uporaba nije isto što i recikliranje. U osnovi je recikliranja prerada odvojeno prikupljenog otpada u neku novu korisnu formu dok ponovna uporaba podrazumijeva koristiti proizvod u njegovom originalnom obliku za

istu ili za neku novu svrhu. Na taj način produžujemo njegovo trajanje prije nego što postane otpad i tako štedimo resurse koje bi bilo potrebno uložiti za recikliranje tog proizvoda.



Grafike: <https://www.razvrstaj.eu/kako-s-otpadom/>

ZADATAK:

Kao budući marketinški stručnjaci koji su prije svega društveno odgovorni, učenici uče da je promocijom moguće djelovati na svijest potrošača kako ne bi rabili proizvode štetne za prirodu. U fokusu staviti tržnicu kao potencijalno atraktivno turističko odredište, odgovornu za potrošnju hrane i problem rasipanja hrane te zbrinjavanje i recikliranje ambalaže.

PROCES:

1. Uključiti učenike u razgovor o povezivanju stečenih marketinških znanja s održivim razvojem i zaštitom potrošača
2. Motivirati učenike na istraživanje dostupnih sadržaja na internetu
3. Razgovor o sadržajima recikliranja, ponovne uporabe, bacanja hrane...
4. Osmišljavanje na temelju istraženoga, akcije na tržnici
5. Odabrati način uključivanja u akciju učenika i nastavnika te termine – mogućnost povezivanja s drugim organizacijama/ustanovama

OPREMA I ALATI:

1. Računalo s internetom i projektor
2. Mobitel, fotoaparati ili tablet
3. majice
4. promo letci i materijali

IZVORI (internet poveznice):

1. FAO. SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>
2. Prekomjerno bacanje hrane – globalni problem <https://www.hzjz.hr/sluzba-zdravstvena-ekologija/prekomjerno-bacanje-hrane-globalni-problem/>
3. European Commission. Food waste measurement. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_tips_stop_food_waste_hr.pdf
4. Vodič za građane kako stvarati manje otpada <http://goo.hr/wp-content/uploads/2019/10/KAKO-STVARATI-MANJE-OTPADA-vodic-za-gradjane.pdf>
5. Vodič za potrošače http://rcco.hr/wp-content/uploads/2016/12/10.HR_Consumption_Guide.pdf

FOTOGRAFIJE I VIDEO PRILOZI:

Don't waste your waste

https://www.youtube.com/watch?time_continue=30&v=VxiuLSU9HUs&feature=emb_logo

<https://www.youtube.com/watch?v=2BR6IF1ismI>

REZULTATI UČENJA:

| STEČENE VJEŠTINE | POTREBNE SOCIJALNE VJEŠTINE I AKTIVIZAM | ZNANJA I USVOJENE ČINJENICE |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Iskustvo u školskim akcijama i spremnost na timski rad | <ul style="list-style-type: none">• Razumijevanje tema recikliranja, ponovne uporabe• Motiviranost• Prezentacijske i komunikacijske vještine | <ul style="list-style-type: none">• Stvoriti zelenu, atraktivnu i pametnu tržnicu te unaprijediti svoja znanja |

PREGLED:

- izrada izvješća za web stranicu škole
- fotografiranje događanja