



JADŁO DZIELNIA ORUNIA



REGIONALNE
CENTRUM
WOLONTARIATU
W GDAŃSKU



GDAŃSK

GAK.

Budżet Obywatelski
GDAŃSK



Koncepcja funkcjonowania lodówki społecznej opiera się na idei współdzielenia żywności w społeczności lokalnej dzielnicy Orunia. Jest to rodzaj inicjatywy, w której mieszkańcy są bezpośrednio zaangażowani poprzez działalność związaną z dostarczaniem do lodówki nadmiaru żywności, a także korzystania z produktów przyniesionych przez innych w celu minimalizacji odpadów. Poniższa koncepcja została wykonana bazując na doświadczeniach lodówki społecznej “Jadłodzielnia Orunia”.



Główne elementy koncepcji funkcjonowania lodówki społecznej:

1. Lokalizacja
2. Wyposażenie
3. Cele
4. Działania techniczne
5. Działania miękkie
6. Trwałość
7. Komunikacja i zaangażowanie społeczne
8. Regulamin
9. Projekt lodówki



Lokalizacja:

- 1. Centra Społecznościowe:** Umieść lodówkę społeczną w centrum społeczności, takim jak miejski park, biblioteka publiczna, lub centrum kulturalne. Takie miejsca są często odwiedzane przez różne grupy ludzi, co zwiększa szansę na zróżnicowane wsparcie i udział społeczności.
- 2. Obszary Handlowe:** Wybierz lokalizacje w pobliżu sklepów spożywczych, rynków lub innych miejsc, gdzie ludzie często dokonują zakupów spożywczych. Lodówki społeczne mogą ułatwić ludziom oddawanie nadmiaru żywności, którą mają, zamiast jej marnować.
- 3. Placówki Edukacyjne:** Szkoły, uniwersytety i inne placówki edukacyjne mogą być świetnym miejscem na umieszczenie lodówki społecznej. Zachęca to zarówno studentów, jak i personel do udziału w projekcie, a także może służyć jako narzędzie edukacyjne na temat problemu marnowania żywności.
- 4. Ośrodki Opieki Społecznej:** Lodówki społeczne mogą być umieszczone w ośrodkach opieki społecznej lub schroniskach dla bezdomnych. Jest to szczególnie istotne, ponieważ te grupy mogą być bardziej narażone na brak dostępu do pełnowartościowych posiłków.
- 5. Stacje Transportu Publicznego:** Umieszczenie lodówki społecznej na dworcach kolejowych, przystankach autobusowych lub innych miejscach publicznego transportu może być praktycznym rozwiązaniem dla osób podróżujących, którzy mogą chcieć podzielić się nadmiarem żywności przed powrotem do domu.



Lokalizacja:

6.Obszary Rekreacyjne: Lodówki społeczne mogą być umieszczone w pobliżu obszarów rekreacyjnych, takich jak ścieżki rowerowe, place zabaw lub miejsca do piknikowania. Jest to świetny sposób na zachęcenie ludzi do udziału w projekcie podczas odpoczynku na świeżym powietrzu.

7.Centra Biznesowe: W miejscach o dużym natężeniu ruchu ludzi, takich jak centra handlowe, biurowce czy hotele, lodówki społeczne mogą służyć jako wyraz solidarności i zaangażowania społecznego w ramach działań korporacyjnych.

8.Obszary Mieszkalne: Umieść lodówkę społeczną w pobliżu dużych kompleksów mieszkalnych lub osiedli, aby ułatwić mieszkańcom lokalny dostęp do darmowej żywności i promować ideę solidarności społecznej.

9.Placówki Służby Zdrowia: Szpitale, przychodnie medyczne i ośrodki zdrowia są miejscami, gdzie ludzie często potrzebują wsparcia. Umieszczenie lodówki społecznej w pobliżu tych placówek może być cennym wsparciem dla pacjentów i ich rodzin.

10.Obszary z Niskim Dochodem: W obszarach o wysokim poziomie ubóstwa lub niskim dostępie do świeżej żywności lodówki społeczne mogą być szczególnie pomocne. Ich umieszczenie w takich miejscach może zapewnić wsparcie dla osób, które mają ograniczony dostęp do podstawowych produktów spożywczych.



Wyposażenie:

Wyposażenie lodówek społecznych jest kluczowym elementem zapewnienia ich funkcjonalności i skuteczności w walce z marnowaniem żywności oraz wspieraniu potrzebujących w społeczności.

1.Półki i Pojemniki: Wyposaż lodówkę w solidne półki i pojemniki, które pomogą w organizacji żywności. Dzięki nim będzie łatwiej utrzymać porządek oraz zapobiec mieszaniu się produktów spożywczych.

2.Tablica Informacyjna: Zamocuj tablicę informacyjną na zewnętrznej części lodówki, na której można umieścić informacje o godzinach otwarcia, zasadach korzystania z lodówki, a także przepisach na przygotowanie posiłków z dostępnych składników.

3.Termometr: Włóż do lodówki termometr, który pozwoli monitorować temperaturę wewnątrz, zapewniając odpowiednie warunki przechowywania żywności i zapobiegając zepsuciu się produktów.

4.Klucz lub Kombinacja: Jeśli lodówka jest umieszczona w miejscu, które nie jest dostępne całą dobę, rozważ zainstalowanie zamka lub zabezpieczenia, które umożliwią dostęp jedynie wyznaczonym osobom lub za pomocą specjalnej kombinacji.

5.Znaki Ostrzegawcze: Umieść na zewnątrz lodówki znaki ostrzegawcze, informujące o jej przeznaczeniu, zachęcające do uczciwego korzystania oraz zwracające uwagę na nieodpowiednie przechowywanie produktów.



Wyposażenie:

6. Instrukcje dotyczące Higieny: Dodaj do wnętrza lodówki instrukcje dotyczące higieny, np. jak odpowiednio zapakować jedzenie, aby uniknąć kontaminacji, oraz jak regularnie czyścić i dezynfekować lodówkę.

7. Datowniki: Wstaw do lodówki przypomnienie o datach ważności żywności, które pomogą użytkownikom śledzić terminy spożycia produktów i unikać spożywania przeterminowanych artykułów.

8. Worki na Odpady: Obok lodówki umieść kosz na odpady organiczne lub kompostownik, aby umożliwić użytkownikom lub obsłudze odpowiednie usuwanie resztek żywności, które nie nadają się już do spożycia.

9. Zamrażalnik: Nie pozyskuj lodówki z zamrażarką aby zapobiec przypadkowemu zamrażaniu produktów, które mogłyby być łatwo zepsute poprzez niesprawne przechowywanie.

10. Książka Gości: Udostępnij w pobliżu lodówki książkę gości, w której użytkownicy mogą pozostawiać swoje uwagi, sugestie i historie dotyczące korzystania z lodówki społecznej, co może pomóc w monitorowaniu i doskonaleniu projektu.



Cele:

- 1. Wsparcie dla Lokalnych Producentów:** Współpracuj z lokalnymi gospodarstwami rolnymi i producentami żywności, aby zapewnić regularne dostawy produktów do lodówek społecznych z nadwyżek produkcyjnych. Oznaczaj produkty z informacją o ich pochodzeniu, aby podkreślić lokalne zaangażowanie i zachęcić mieszkańców do korzystania z żywności z własnej okolicy.
- 2. System Zbiórek i Dystrybucji:** Organizuj zbiórki żywności podczas których, mieszkańcy mogą przynosić nadmiar produktów spożywczych. Wykorzystaj lodówki społeczne jako miejsce dystrybucji, gdzie te produkty mogą być udostępniane innym mieszkańcom.
- 3. Program Edukacyjny:** Opracuj program edukacyjny, który będzie promować zrównoważone korzystanie z żywności i techniki przechowywania, aby zmniejszyć ilość marnowanej żywności. Organizuj warsztaty kulinarne, podczas których uczestnicy będą uczyć się przygotowywać posiłki z produktów, które można znaleźć w lodówkach społecznych.
- 4. Kampanie Społeczne:** Uruchom kampanie informacyjne na temat marnowania żywności oraz korzyści płynących z udziału w projekcie lodówek społecznych. Wykorzystaj media społecznościowe, ulotki i plakaty, aby dotrzeć do jak największej liczby mieszkańców i zachęcić ich do aktywnego uczestnictwa.



Cele:

5. Zarządzanie Zasobami: Prowadź w lodówkach system monitorowania stanu zasobów, który będzie śledził ilość żywności przechowywanej w lodówce. Dzięki temu będzie łatwiej zarządzać zapasami i unikać sytuacji, w których produkty przekraczają termin przydatności do spożycia.
6. Współpraca z Lokalnymi Organizacjami Społecznymi: Nawiąż współpracę z lokalnymi organizacjami, instytucjami, kościołami, czy też innymi grupami społecznymi, które mogą pomóc w promowaniu i utrzymaniu lodówek społecznych.
7. Bezpieczeństwo Żywności: Regularnie sprawdzaj stan higieny i bezpieczeństwo przechowywanej żywności w lodówkach społecznych. Wesprzyj się działaniami wolontariuszy do monitorowania lodówek oraz do usuwania produktów, które nie nadają się już do spożycia, zapobiegając w ten sposób przypadkom zatrucia pokarmowego.



Działania techniczne:

1. System Monitorowania Temperatury: Zainstaluj termometr wewnątrz lodówki, który będzie śledzić i rejestrować zmiany temperatury. Zaplanuj system informowania o nieprawidłowościach w temperaturze, co może wskazywać na problemy z działaniem lodówki.
2. Regularne Czyszczenie: Zorganizuj harmonogram regularnego czyszczenia lodówki i umywalki, który będzie wykonywany przez wyznaczony zespół wolontariuszy. Ustal procedury czyszczenia, które będą skupiać się na higienie i dezynfekcji, zapewniając, że wewnątrz lodówki jest zawsze czyste i bezpieczne dla przechowywanej żywności.
3. Kontrola Stanu Higieny i Bezpieczeństwa: Przeprowadzaj regularne kontrole stanu higieny i bezpieczeństwa przechowywanych produktów spożywczych, aby upewnić się, że są one nadal odpowiednie do spożycia.
4. Wyznacz odpowiedzialnych wolontariuszy lub pracowników, którzy będą odpowiedzialni za sprawdzanie dat ważności produktów oraz za usuwanie przeterminowanych artykułów z lodówki.
5. System Zarządzania Wyposażeniem: Wdrożenie systemu zarządzania wyposażeniem, który będzie polegał na monitorowaniu stanu i funkcjonowania lodówki, umożliwiając szybką interwencję w przypadku awarii lub potrzeby konserwacji.
6. Edukacja Wolontariuszy: Przeprowadź szkolenia dla wolontariuszy dotyczące właściwej obsługi i konserwacji lodówki, w tym monitorowania temperatury, czyszczenia oraz kontroli produktów spożywczych.



Działania miękkie:

1. **Rekrutacja i Szkolenie Wolontariuszy:** Przeprowadź kampanię rekrutacyjną wśród lokalnej społeczności, zachęcając mieszkańców do dołączenia do zespołu wolontariuszy obsługujących lodówkę społeczną. Zorganizuj szkolenia dla nowych wolontariuszy, które obejmują zarówno obsługę techniczną lodówki, jak i aspekty społeczne, takie jak komunikacja z mieszkańcami i rozwiązywanie problemów.
2. **Edukacja Mieszkańców:** Organizuj warsztaty i prezentacje na temat odpowiedniego użytkowania lodówki społecznej, wskazując na konieczność dbałości o higienę, segregacji odpadów oraz przechowywania żywności. Rozpowszechniaj materiały edukacyjne, takie jak ulotki i plakaty, informujące mieszkańców o korzyściach płynących z udziału w projekcie lodówki społecznej oraz o konsekwencjach marnowania żywności.
3. **Organizowanie Spotkań Społecznościowych:** Regularnie organizuj spotkania społecznościowe wokół tematyki zrównoważonego żywienia i udostępniania żywności, na przykład pikniki społecznościowe, warsztaty gotowania, czy też wymianę przepisów kulinarnych. Podczas tych spotkań zachęcaj mieszkańców do dzielenia się swoimi doświadczeniami i pomysłami na wykorzystanie produktów z lodówki społecznej, promując tym samym współpracę i integrację społeczności.
4. **Monitorowanie i Ocena Działalności:** Regularnie monitoruj działania lodówki społecznej oraz reakcje mieszkańców na projekt, zbierając opinie i sugestie dotyczące jego funkcjonowania. Przeprowadzaj oceny efektywności projektu, analizując jego wpływ na redukcję marnotrawstwa żywności, integrację społeczności oraz poprawę jakości życia mieszkańców.



Trwałość:

1. Przekazanie po Zakończeniu Okresu Trwałości: Po zakończeniu okresu trwałości projektu, lodówka społeczna może być przekazana lokalnej organizacji non-profit, która będzie kontynuować działania związane z udostępnianiem żywności dla potrzebujących. W przypadku braku zainteresowania ze strony organizacji non-profit, lodówka może być pod opieką władz miejskich lub innych instytucji publicznych, które zapewnią jej dalsze utrzymanie i funkcjonowanie.
2. Kontynuacja Działań Edukacyjnych i Promocyjnych: Po zakończeniu projektu lodówki społecznej, należy kontynuować działania edukacyjne i promocyjne w celu utrzymania świadomości społecznej na temat problemu marnotrawstwa żywności. Organizuj warsztaty, prezentacje i wydarzenia społeczne, które będą edukować mieszkańców na temat zrównoważonego żywienia, segregacji odpadów i odpowiedzialnego spożywania.
3. Rozszerzenie Inicjatywy na Inne Obszary Miejskie: Rozważ możliwość rozszerzenia inicjatywy lodówki społecznej na inne dzielnice lub obszary miejskie, gdzie również istnieje potrzeba wsparcia w zakresie dostępu do świeżej żywności. Przeprowadź analizę potrzeb społeczności oraz zasobów dostępnych na danym obszarze, aby dostosować projekt do konkretnych warunków i wymagań lokalnych.
4. Współpraca z Lokalnymi Partnerami: Współpracuj z lokalnymi partnerami, takimi jak instytucje publiczne, organizacje non-profit, przedsiębiorstwa społeczne oraz społeczności lokalne, aby zapewnić trwałość projektu i maksymalizować jego korzyści społeczne.



Komunikacja i zaangażowanie społeczne:

1. Utwórz atrakcyjną i interaktywną stronę/profil internetowy dla lodówki społecznej, na której znajdą się informacje o aktualnej ofercie, godzinach otwarcia, zasadach korzystania oraz sposobach zaangażowania się w projekt. Załóż profile na popularnych platformach mediów społecznościowych, takich jak Facebook, Instagram czy Twitter, aby regularnie informować społeczność o nowościach, wydarzeniach i aktywnościach związanych z lodówką społeczną.
2. Konsultacje Społeczne: Organizuj regularne spotkania konsultacyjne lub warsztaty partycypacyjne, podczas których mieszkańcy będą mieli możliwość wyrażenia swoich opinii, sugestii i pomysłów dotyczących funkcjonowania lodówki społecznej. Zbieraj opinie i uwagi od mieszkańców za pośrednictwem ankiet online, formularzy opinii czy też kanałów komunikacji dostępnych na stronie internetowej i mediach społecznościowych.
3. Kampanie Informacyjne i Promocyjne: Przeprowadzaj kampanie informacyjne i promocyjne, które będą zachęcać mieszkańców do korzystania z lodówki społecznej oraz do dzielenia się swoimi doświadczeniami i historiami na temat udziału w projekcie. Wykorzystaj różnorodne narzędzia komunikacji, takie jak plakaty, ulotki, banery czy też filmy promocyjne, aby dotrzeć do jak największej liczby osób w społeczności.
4. Partnerstwo z Lokalnymi Mediami i Organizacjami: Nawiąż współpracę z lokalnymi mediami, gazetami, stacjami radiowymi czy portalem informacyjnym, aby promować lodówkę społeczną i informować mieszkańców o jej działalności. Współpracuj z lokalnymi organizacjami, stowarzyszeniami i instytucjami społecznymi, które mogą wesprzeć projekt poprzez promocję, wsparcie logistyczne czy udział w działaniach edukacyjnych.



REGULAMIN JADŁODZIELNI

Zostaw:

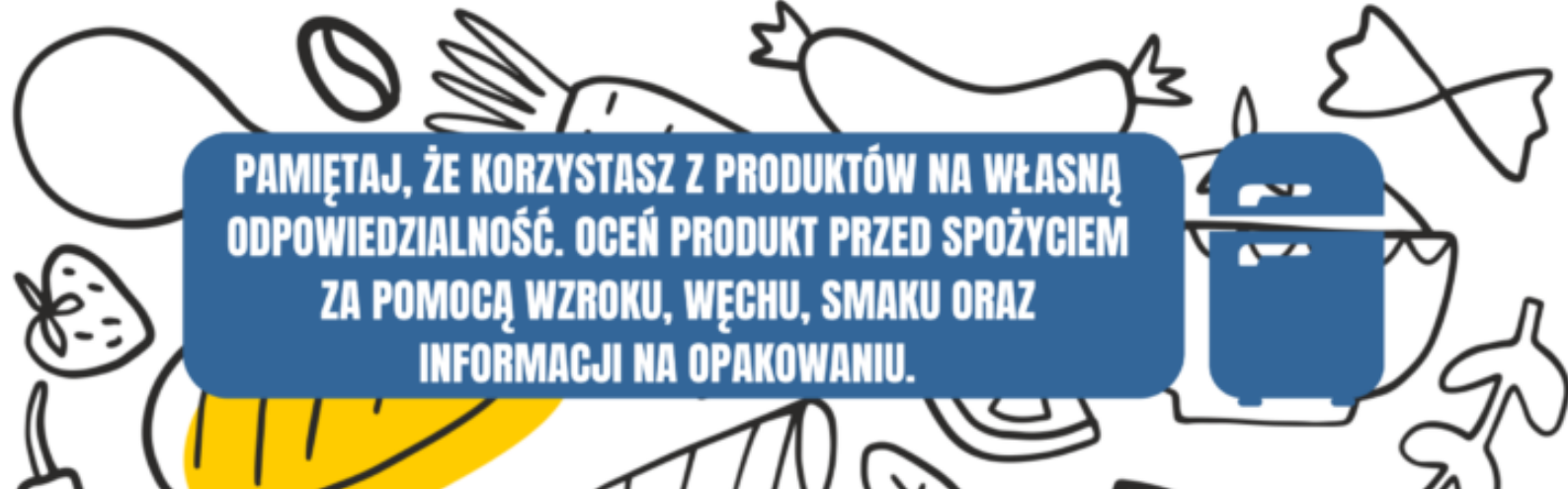
- żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonej na opakowaniu,
- produkty zapakowane fabrycznie albo szczelnie,
- warzywa, owoce,
- sery, jogurty, twarogi w oryginalnie zamkniętych opakowaniach,
- produkty zamknięte takie jak konserwy, słoiki, jedzenie zapakowane próżniowo itp.,
- wyroby i przetwory własne, domowe, np. zupy w słoikach, sałatki, marynaty itp. opisane z datą wykonania i zdatności do spożycia.

Nie zostawiaj:

- produktów niedojedzonych, napoczętych, np. otwartych słoików,
- produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia,
- produktów, które są przeterminowane, zepsute lub niezdatne do spożycia,
- surowego mięsa,
- alkoholu,
- produktów wymagających głębokiego schładzania i mrożonek.

Pamiętaj:

- zabieraj tylko rzeczy, z których skorzystasz i które będziesz w stanie spożyć,
- żywność zostawiona powinna być szczelnie zapakowana i opisana,
- domowe wyroby powinny być szczelnie zapakowane z naklejonym opisem potrawy i datą przygotowywania.
- nie niszczyć opakowań i zostawiaj po sobie porządek.



PAMIĘTAJ, ŻE KORZYSTASZ Z PRODUKTÓW NA WŁASNĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ. OCEŃ PRODUKT PRZED SPOŻYCIEM ZA POMOCĄ WZROKU, WĘCHU, SMAKU ORAZ INFORMACJI NA OPAKOWANIU.



„Jadłodzielnia Orunia” ul. Dworcowa 9 Projekt lodówki

