

Žiadosť o financovanie malého projektu z Európskeho fondu regionálneho rozvoja Program Interreg Poľsko - Slovensko 2021 - 2027

Wniosek o dofinansowanie małego projektu ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
Program Interreg Polska - Słowacja 2021 - 2027.

A. Identifikácia projektu / A. Identyfikacja projektu	
Názov malého projektu / Tytuł małego projektu:	SK- KUCHYŇA ZAJTRAJŠKA – Zero Waste Gastro Akadémia PL-KUCHNIA JUTRA – Zero Waste Gastro Akademia
Číslo malého projektu / Numer małego projektu:	INT/PO/II/0014
Dátum a čas podania žiadosti / Data i godzina złożenia wniosku:	2026-02-05 12:52:18
Kontrolné číslo / Liczba kontrolna:	3478554490

A.1	
Priorita / Priorytet	Priorita 4. Spolupráca medzi inštitúciami a obyvateľmi pohraničia/Priorytet 4. Współpraca instytucji i mieszkańców pogranicza
Názov žiadateľa / Nazwa wnioskodawcy	Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianskych hrdinov 3, Prešov
Názov zahraničného partnera / Nazwa partnera zagranicznego	Zespół szkół gastronomiczno - hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju
Správca FMP / Zarządzający FMP	Prešovský samosprávny kraj
Mesto realizácie projektu / Miejsce realizacji projektu	Prešov, Prešovský kraj Iwonicz-Zdrój, Podkarpatské, Krośnieński Prešov, Prešovský kraj Iwonicz-Zdrój, Podkarpatské, Krośnieński Prešov, Prešovský kraj
Dátum začiatku projektu / Termin rozpoczęcia projektu	2026-03
Dátum ukončenia projektu / Termin zakończenia projektu	2027-02
Obdobie realizácie projektu / Okres realizacji projektu	12 mesiacov

A.2 Celkový rozpočet projektu / Budżet projektu ogółem					
100% celková hodnota / Wartość całkowita 100%		50 379,82 €		100%	
Partnerstvo / Partnerstwo	Spolufinancovanie z EFRR a % / Dofinansowanie z EFRR i %	Spoločné financovanie zo štátneho rozpočtu a % / Współfinansowanie z budżetu państwa i %	Vlastný príspevok a % / Wkład własny i %	Spolu / Razem	Účast partnera / Udział partnera
Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianských hrđinov 3, Prešov	40 303,84 €	6 045,59 €	4 030,39 €	50 379,82 €	100,00%
	80%	12%	8%		
Spolu / Razem	40 303,84 €	6 045,59 €	4 030,39 €	50 379,82 €	100%

A.3 Ukazovatele výstupu projektu spolu / Wskaźniki produktów ogółem	
Partner / Partner	Programové ukazovatele výstupu / Wskaźniki produktów programu
Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianských hrđinov 3, Prešov	RCO 81 Účast na spoločných cezhraničných akciách
	RCO 87 - Organizácie zapojené do cezhraničnej spolupráce
	RCO 81 Účast na spoločných cezhraničných akciách
	RCO 81 Účast na spoločných cezhraničných akciách
Partner / Partner	Vlastné ukazovatele výsledku / Wskaźniki produktów własnych
Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianských hrđinov 3, Prešov	Počet vyrobených filmov
	Počet vyrobených filmov
	Publikácie (knihy, albumy, brožúry, letáky, sprievodcovia, mapy, e-booky atď.)

B. Partnerstvo / B. Partnerstwo	
B.1 žiadateľ / B.1 Wnioskodawca	
Základné informácie / Podstawowe informacje	
názov / Nazwa	Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianských hrđinov 3, Prešov
Typ žiadateľa / Kategoria wnioskodawcy/status prawny	SK/rozpočtové, príspevkové a iné organizácie, ktorých zriaďovateľom je samosprávny kraj
Číslo v príslušnom registri a názov registra / Numer we właściwym rejestrze i nazwa rejestru	85321 - Stredné odborné školstvo
DIČ / NIP	2021240980
IČO / REGON	17078482

Krajina / Kraj	Slovensko
Kraj / Województwo	Prešovský kraj
Okres / Powiat	Prešov
obec / Gmina	Prešov
Mesto PSČ / Miejscowość kod pocztowy	Prešov 080 01
Ulica a číslo / Ulica i numer	Sídlisko duklianských hrdinov 3
Telefónne číslo / Telefon kontaktowy	+421 51 771 08 63
Emailová adresa / Adres e-mail	sosobchodusluzieb@gmail.com
Webstránka / Strona www	https://gastrosos.edupage.org/
Právne zastúpenie žiadateľa / Prawna reprezentacja wnioskodawcy	PaedDr. Andrea Klačeková Riaditeľka školy
Kontaktná osoba pre projekt / Osoba do kontaktu w sprawie projektu	Mgr. Claudia Polohová +421949140366 claudia.vrablova@gmail.com Ing. Michaela Šutáková +421918999693 michaela.sutakova1@gmail.com

B.2 Zahraničný partner (povinný) 1 / B.2 Partner zagraniczny (obligatoryjny) 1

Základné informácie / Podstawowe informacje	
Názov partnera 1 / Nazwa partnera 1	Zespół szkół gastronomiczno - hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju
Typ partnera malého projektu 1 / Kategoria partnera malego projektu/status prawny 1	PL/ jednotky územnej samosprávy s im podriadenými organizačnými zložkami a ich združeniami a zväzmi
Číslo v príslušnom registri a názov registra / Numer we właściwym rejestrze i nazwa rejestru	
DIČ / NIP	6842373934
IČO / REGON	371180820
Krajina / Kraj	Poľsko
Kraj / Województwo	Podkarpatské
Okres / Powiat	Krośnieński
obec / Gmina	Iwonicz-Zdrój
Mesto PSČ / Miejscowość kod pocztowy	Iwonicz-Zdrój 38-440

Ulica a číslo / Ulica i numer	Piawarskiego 19
Telefónne číslo / Telefon kontaktowy	(13)4375431
Emailová adresa / Adres e-mail	sekretariat@zsggh.pl
Webstránka / Strona www	www.zsggh.pl
Právna subjektivita partnera / Prawna reprezentacja Partnera	Jan Barsznica Dyrektor
Kontaktná osoba pre projekt / Osoba do kontaktu w sprawie projektu	Lidia Jakiela 796763548 lidia_jakiela@wp.pl

C. Opis projektu / C. Opis projektu

<p>1. Odôvodnenie potreby realizácie projektu / 1. Uzasadnienie potrzeby realizacji projektu</p>	<p>SK VERZIA - Odôvodnenie potreby projektu (spoločné výzvy a očakávaná zmena): Regi6n slovensko-poľského pohraničia 6elí viacerým spoločným výzvam, ktoré majú dopad na životné prostredie, vzdelávací systém aj kvalitu života obyvateľov. Jednou z týchto výziev je rastúce množstvo potravinového odpadu, nedostatok vzdelávania v oblasti udržateľnej gastronómie a slabé prepojenie medzi mladými ľuďmi a ekologickým správaním v každodennom živote. Súčasne chýbajú praktické a inšpiratívne formy výučby, ktoré by mladým ľuďom poskytlí priestor naučiť sa konkrétne zručnosti využiteľné v modernom gastrosektore - zameranom nielen na kvalitu, ale aj na zodpovednosť voči životnému prostrediu. V mnohých školských kuchyniach na oboch stranách hranice je odpad stále považovaný za vedľajší problém. Chýba metodická podpora, inovatívne prístupy a vybavenie, ktoré by umožnili efektívne spracovanie surovín do posledného kúska. V dôsledku toho dochádza k plytvaniu potravinami, stratám hodnotných surovín a oslabeniu environmentálneho povedomia. Na druhej strane, študenti gastronomických škôl majú záujem o moderné a zmysluplné formy výučby. Chcú sa učiť od profesionálov, tvoriť, skúšať a inovovať. V pohraničí je však obmedzený prístup k inovatívnym trendom, moderným technológiám a medzinárodnej spolupráci, ktoré by mohli tento potenciál rozvinúť. Projekt „Kuchynä zajtrajska - Zero Waste Gastro Akadémia“ odpovedá na tieto spoločné výzvy cezhranične a prakticky. Spája dve odborné školy - zo Slovenska a Poľska - a vytvára priestor pre intenzívnu výmenu skúseností, poznatkov a inovácií. Pomocou workshopov, výmenných pobytov, konferencií, práce s profesionálmi a nákupu ekologického vybavenia sa školy premenia na živé laboratóriá pre trvalo udržateľnú gastronómiu. Cieľom je nielen znížiť množstvo odpadu, ale aj naučiť mladých ľudí myslieť inak - vidieť v zvyškoch príležitosť, v lokálnych surovinách silu a v spolupráci cez hranice zmysel. Projekt bude mať konkrétny dopad: vznikne receptár, digitálny obsah, inovatívne vybavenie ostane škole a mladí ľudia si odnesú poznatky využiteľné v praxi. Z dlhodobého hľadiska projekt prispeje k zmene postoja k potravinám, k šíreniu ekologickej kultúry v regióne a k upevneniu cezhraničných vzťahov medzi inštitúciami, ktoré pracujú s rovnakými výzvami - v rovnakom priestore, ale doteraz často oddelene. Vďaka tomuto projektu sa kuchyne našich škôl stanú miestom, kde vzniká budúcnosť. PL WERSJA - Uzasadnienie potrzeby realizacji projektu (wspólne wyzwania i oczekiwana zmiana) Region pogranicza polsko-słowackiego stoi przed szeregiem wspólnych wyzwań, które wpływają na środowisko naturalne, system eduk</p>
--	--

<p>1. Odôvodnenie potreby realizácie projektu / 1. Uzasadnienie potrzeby realizacji projektu</p>	<p>acji oraz jakość życia mieszkańców. Jednym z najpoważniejszych problemów jest rosnąca ilość odpadów żywnościowych, brak edukacji w zakresie zrównoważonej gastronomii oraz niewystarczające powiązanie młodych ludzi z ekologicznym stylem życia i odpowiedzialnością za planetę. W wielu szkolnych kuchniach po obu stronach granicy odpady nadal postrzegane są jako kwestia drugorzędna. Brakuje nowoczesnych metod nauczania, specjalistycznego sprzętu oraz narzędzi dydaktycznych, które umożliwiłyby pełne wykorzystanie produktów spożywczych. W efekcie marnuje się żywność, tracone są cenne surowce, a świadomość ekologiczna pozostaje na niskim poziomie. Jednocześnie młodzież z techników gastronomicznych chce uczyć się nowoczesnych, praktycznych i znaczących umiejętności - takich, które będą przydatne w przyszłości. Uczniowie chcą poznawać profesjonalistów, eksperymentować, wymieniać się doświadczeniami i działać w nowoczesnym duchu gastronomii. Niestety, szkoły w regionie przygranicznym mają ograniczony dostęp do innowacji, technologii i współpracy międzynarodowej, które mogłyby ten potencjał wzmocnić. Projekt „Kuchnia jutra - Zero Waste Gastro Akademia” odpowiada na te wyzwania w sposób praktyczny i transgraniczny. Łączy dwie szkoły zawodowe - ze Słowacji i Polski - i tworzy przestrzeń do intensywnej wymiany wiedzy, doświadczeń i innowacyjnych rozwiązań. Poprzez warsztaty, pobyty wymienne, konferencje, pracę z profesjonalnymi kucharzami oraz zakup nowoczesnego sprzętu kuchennego, szkoły staną się laboratoriami zrównoważonej gastronomii. Celem projektu nie jest tylko ograniczenie odpadów. Chcemy nauczyć młodych ludzi innego sposobu myślenia - dostrzegania możliwości w resztkach, siły w lokalnych produktach i wartości w współpracy ponad granicami. Efektem projektu będzie: książka z przepisami, materiały edukacyjne online, nowy sprzęt dla szkół oraz konkretne umiejętności, które uczniowie będą mogli wykorzystać w zawodzie. W dłuższej perspektywie projekt przyczyni się do zmiany postrzegania jedzenia, rozpowszechnienia ekologicznych postaw w regionie oraz wzmocnienia współpracy między placówkami edukacyjnymi zmagającymi się z podobnymi wyzwaniami. Dzięki temu projektowi kuchnie naszych szkół staną się miejscem, gdzie powstaje przyszłość.</p>
--	--

<p>2. Ciele projektu / 2. Cele projektu</p>	<p>Hlavný cieľ / Cel główny</p> <p>SK VERZIA - Hlavný cieľ projektu Hlavným cieľom projektu „Kuchynia zajtrajška - Zero Waste Gastro Akadémia“ je posilniť environmentálne povedomie mladých ľudí v pohraničnom regióne a zároveň zvýšiť ich praktické zručnosti v oblasti udržateľnej gastronómie prostredníctvom cezhraničnej spolupráce slovenských a poľských odborných škôl. Projekt reaguje na spoločnú potrebu znižovania potravinového odpadu a zavádzania princípov cirkulárneho hospodárstva do každodennej školskej praxe. Konkrétnym cieľom je vytvorenie inovatívneho vzdelávacieho modelu Zero Waste Gastro Akadémie, ktorý prepojí teoretické poznatky s praktickými aktivitami - ako sú odborné workshopy, výmenné pobyty, semináre s profesionálnymi kuchármi, praktické varenie zo zvyškov a exkurzie do ekologicky orientovaných prevádzok. Týmto spôsobom sa študenti oboch škôl naučia nielen ako minimalizovať odpad v kuchyni, ale aj ako premýšľať ekologicky, vytvárať nové recepty z potravinových zvyškov a pracovať s lokálnymi, sezónnymi surovinami. Súčasťou projektu je aj nákup moderného inovatívneho vybavenia do školských kuchýň, ktoré umožní školám prakticky zaviesť princípy zero waste. Výsledkom bude nielen zníženie plytvania surovinami, ale aj posilnenie spolupráce medzi školami, ich žiakmi a širšou komunitou. Realizáciou projektu chceme: - prispieť k ochrane životného prostredia, - motivovať mladých ľudí k ekologickému zmýšľaniu, - vytvoriť praktický a udržateľný vzdelávací model, - prehĺbiť cezhraničné vzťahy a zdieľanie dobrej praxe medzi inštitúciami pôsobiacimi v rovnakom odbore. Projekt tak pomáha riešiť spoločné výzvy regiónu a zároveň prináša dlhodobé prínosy pre školstvo, ekológiu aj komunitu na slovenskej aj poľskej strane hranice.</p> <p>PL WERSJA - Główny cel projektu Głównym celem projektu „Kuchnia jutra - Zero Waste Gastro Akademia“ jest wzmocnienie świadomości ekologicznej młodzieży w regionie przygranicznym oraz rozwój praktycznych umiejętności w zakresie zrównoważonej gastronomii poprzez współpracę transgraniczną polskich i śląskich szkół zawodowych. Projekt odpowiada na wspólne potrzeby ograniczenia marnowania żywności i wdrażania zasad gospodarki o obiegu zamkniętym w codziennej praktyce edukacyjnej. Celem szczegółowym jest stworzenie innowacyjnego modelu edukacyjnego - Zero Waste Gastro Akademii, który połączy teorię z praktyką: warsztaty, pobyty wymienne, seminaria z udziałem profesjonalnych kucharzy, wspólne gotowanie z resztek żywności oraz wizyty studyjne w restauracjach i zakładach działających zgodnie z zasadami ekologii. Dzięki temu uczniowie nauczą się nie tylko jak ograniczać odpady w kuchni, ale również jak myśleć w sposób odpowiedzialny ekologicznie, tworzyć nowe przepisy i korzystać z lokalnych, sezonowych produktów. Projekt zakłada również zakup nowoczesnego wyposażenia kuchennego, które umożliwi wdrażanie idei zero waste w praktyce szkolnej. Rezultatem będzie nie tylko zmniejszenie marnowania surowców, ale także wzmocnienie współpracy między szkołami, uczniami i lokalną społecznością. Dzięki realizacji projektu chcemy: - chronić środowisko naturalne, - inspirować młodzież do świadomych wyborów, - stworzyć trwały model edukacyjny w duchu ekologii, oraz zacieśnić współpracę transgraniczną i wymianę dobrych praktyk w regionie. Projekt przyczynia się do rozwiązywania wspólnych wyzwań i przynosi długofalowe korzyści dla edukacji, środowiska i społeczności lokalnych po obu stronach granicy.</p>
---	---

<p>2. Ciele projektu / 2. Cele projektu</p>	<p>Špecifický cieľ / Cele szczegółowe</p> <p>SK - Špecifický cieľ Jedným z kľúčových špecifických cieľov projektu „Kuchyňa zajtrajška - Zero Waste Gastro Akadémia“ je vytvorenie kvalitného digitálneho a tlačeneho edukačného obsahu, ktorý bude využiteľný aj po skončení projektu ako trvalý nástroj environmentálneho vzdelávania a budovania dôvery medzi komunitami na oboch stranách hranice. Na základe aktivít, ako sú spoločné workshopy, semináre, varenie s profesionálnymi kuchármi či exkurzie, vznikne súbor výstupov: - dvojjazyčný receptár s zero waste receptami a praktickými tipmi na spracovanie zvyškov, - vzdelávacie videá s ukázkami techník a príbehov účastníkov, - metodická príručka pre pedagógov, - online archív a platforma pre zdieľanie výstupov a budúcu spoluprácu. Tento výstup podporí filozofiu „ľudia ľuďom“, t. j. priamu výmenu vedomostí, skúseností a inšpirácie medzi mladými ľuďmi, odborníkmi a komunitami v pohraničí. Obsah vznikne spoločne - slovenskí a poľskí študenti budú aktívnymi tvorcami aj nositeľmi zmeny. Takto vytvorené výstupy nebudú slúžiť len škole, ale aj širšej verejnosti - formou bezplatného prístupu na internete a zdieľaním prostredníctvom komunitných partnerov. Cieľ je realistický a dosiahnuteľný v rámci rozpočtu a plánovaných úloh. Obsah bude tvorivým výstupom vzdelávacích aktivít a jeho udržateľnosť je zabezpečená digitálnou dostupnosťou a univerzálnym využitím v praxi. Projekt týmto spôsobom zanechá hmatateľnú stopu a zároveň posilní cezhraničné väzby, dôveru a spoluprácu v oblasti ekológie a vzdelávania. PL - Cel szczegółowy Jednym z kluczowych celów szczegółowych projektu „Kuchnia jutra - Zero Waste Gastro Akademia“ jest stworzenie wartościowych cyfrowych i drukowanych materiałów edukacyjnych, które będą wykorzystywane również po zakończeniu projektu jako trwałe narzędzia edukacji ekologicznej i budowania zaufania między społecznościami po obu stronach granicy. Na podstawie działań takich jak wspólne warsztaty, seminaria, gotowanie z profesjonalnymi kucharzami i wyjazdy studyjne powstaną konkretne rezultaty: - dwujęzyczna książka kucharska z przepisami zero waste i praktycznymi poradami dotyczącymi wykorzystania resztek, - filmy edukacyjne z przykładami technik i historiami uczestników, - materiały metodyczne dla nauczycieli, - archiwum online i platforma współpracy do dzielenia się efektami i kontynuowania współpracy. Efekt ten wspiera filozofię „ludzie ludziom” - bezpośrednią wymianę wiedzy, doświadczeń i inspiracji pomiędzy młodymi ludźmi, ekspertami i społecznościami pogranicza. Treści te będą tworzone wspólnie - uczniowie ze Słowacji i Polski będą aktywnymi twórcami i ambasadorami zmiany. Materiały nie będą służyć wyłącznie szkołom, lecz także szerszej społeczności - dzięki bezpłatnemu dostępowi online i rozpowszechnianiu przez partnerów lokalnych. Cel ten jest realistyczny i osiągalny w ramach budżetu oraz zaplanowanych działań. Powstałe treści będą twórczym rezultatem zajęć edukacyjnych, a ich trwałość zostanie zapewniona dzięki cyfrowej dostępności i szerokiemu zastosowaniu w praktyce. Projekt pozostawi w ten sposób konkretny i długotrwały ślad oraz wzmocni więzi transgraniczne, zaufanie i współpracę w zakresie ekologii i edukacji.</p>
---	---

<p>3. Cielové skupiny / 3. Grupy docelowe</p>	<p>obyvatelia programovej oblasti vrátane vylúčených skupín, napr. dlhodobo nezamestnaných, seniorov, osoby so zdravotným postihnutím, ich rodín a opatrovateľov, / mieszkający obszaru wsparcia, w tym grupy osób wykluczonych, np. osoby długotrwale, bezrobotne, seniorzy, osoby z niepełnosprawnościami, ich rodziny i opiekunowie</p>	<p>SK - Hlavné cieľové skupiny Študenti odborných škôl v oblasti gastronómie a služieb - zo Slovenska aj Poľska. Budú sa priamo zúčastňovať na praktických workshopoch, seminároch a vareníach s odborníkmi. Projekt im ponúkne nové poznatky o ekologických prístupoch v kuchyni, naučia sa využívať zvyšky a zvyšovať efektivitu potravinového reťazca. Vďaka cezhraničnej spolupráci sa rozšíria ich jazykové a interkultúrne kompetencie. Získajú praktické zručnosti a inšpiráciu, ktorú môžu využiť v ďalšom štúdiu či kariére. Pedagógovia odborných predmetov - ktorí budú zapojení do organizácie a realizácie aktivít. Projekt im poskytne nové metodické nástroje (príručky, pracovné listy, ukážkové hodiny), ako aj príležitosť spolupracovať s kolegami z partnerskej školy. Posilní sa ich profesijný rast a otvorí sa priestor pre inováciu výučby. Odborná verejnosť a kuchári z praxe - ako lektori, mentori a inšpirátori. Projekt ich zapojí do priameho kontaktu so študentmi, čím sa vytvorí most medzi školou a praxou. Pre nich bude projekt možnosťou šíriť princípy ekologického varenia a zároveň sa dozvedieť o inováciách z druhej strany hranice. Miestne komunity a širšia verejnosť v pohraničí - ktoré budú môcť využívať výstupy projektu (receptár, videá, metodiky). Vzdelávací obsah bude verejne dostupný a uplatniteľný v domácnostiach, malých reštauráciách alebo komunitných kuchyniach. Projekt tým podporí povedomie o ekologickej zodpovednosti a miestnu súdržnosť. Efekt projektu pre cieľové skupiny: - Študenti získajú praktické zručnosti, medziludské a cezhraničné kontakty. - Pedagógovia nové nástroje a výmenu skúseností. - Kuchári možnosť zdieľať svoje know-how a zároveň sa učiť. - Komunity zmysluplný obsah a posilnenie cezhraničných väzieb. Projekt zanechá trvalý vplyv v regióne prostredníctvom budovania spolupráce, dôvery a ekologického povedomia v pohraničnej oblasti. PL - Główne grupy docelowe Uczniowie szkół zawodowych o profilu gastronomicznym i usługowym - ze Słowacji i Polski. Będą aktywnie uczestniczyć w warsztatach, seminariach i wspólnie</p>
---	--	--

<p>3. Cielové skupiny / 3. Grupy docelowe</p>	<p>obyvatelia programovej oblasti vrátane vylúčených skupín, napr. dlhodobo nezamestnaných, seniorov, osoby so zdravotným postihnutím, ich rodín a opatrovatelov, / mieszkańcy obszaru wsparcia, w tym grupy osób wykluczonych, np. osoby długotrwale, bezrobotne, seniorzy, osoby z niepełnosprawnościami, ich rodziny i opiekunowie</p>	<p>nym gotowaniu z profesjonalnymi kucharzami. Projekt dostarczy im wiedzy o ekologicznych podejściach w kuchni, nauczy wykorzystywać resztki i zwiększać efektywność łańcucha żywnościowego. Współpraca transgraniczna rozwinię ich kompetencje językowe i międzykulturowe oraz wzbogaci ich przyszłą ścieżkę edukacyjną i zawodową. Nauczyciele przedmiotów zawodowych – zaangażowani w organizację i realizację działań projektowych. Projekt zapewni im nowe narzędzia metodyczne (poradniki, scenariusze lekcji, materiały pomocnicze) oraz możliwość wymiany doświadczeń z partnerami po drugiej stronie granicy. Wzrosnie ich rozwój zawodowy i innowacyjność w nauczaniu. Praktycy i szefowie kuchni – jako mentorzy, trenerzy i inspiratorzy. Będą bezpośrednio pracować z uczniami, co umożliwi zbliżenie praktyki do edukacji. Dla nich projekt będzie okazją do promowania zasad gotowania ekologicznego oraz poznania rozwiązań stosowanych w kraju sąsiednim. Społeczności lokalne i szersza opinia publiczna na pograniczu – będą mogły korzystać z rezultatów projektu (książka kucharska, filmy, materiały metodyczne). Treści edukacyjne będą publicznie dostępne i przydatne w gospodarstwach domowych, małych restauracjach czy kuchniach społecznych. Projekt wesprze świadomość ekologiczną i integrację lokalną. Efekt projektu dla grup docelowych: – Uczniowie zdobędą praktyczne umiejętności i kontakty międzykulturowe. – Nauczyciele otrzymają nowe narzędzia i inspirację do pracy. – Kucharze zyskają przestrzeń do dzielenia się wiedzą i uczenia się. – Społeczności lokalne otrzymają wartościowe i trwałe materiały edukacyjne. Projekt pozostawi trwały ślad w regionie dzięki budowaniu współpracy, zaufania i świadomości ekologicznej wśród mieszkańców pogranicza.</p>
---	---	--

4a Partnerstvo / 4A. Partnerstwo	<p>1) Spoločná príprava projektu / Wspólne przygotowanie projektu</p> <p>SK Projekt vznikol z iniciatívy oboch odborných škôl na základe spoločného záujmu o environmentálnu udržateľnosť, moderné odborné vzdelávanie a zmysluplnú cezhraničnú spoluprácu. Počas viacerých bilaterálnych konzultácií sme identifikovali podobné výzvy v oblasti znižovania odpadu v gastronómii a potrebu zapojiť študentov do praktických riešení tejto problematiky. Obe školy sa zhodli, že projekt má byť praktický, zameraný na mladých ľudí, posilnenie ich odborných zručností, rozvoj environmentálneho povedomia a výmenu skúseností medzi študentmi i pedagógmi. Spoločne sme definovali hlavný cieľ - podporiť environmentálnu výchovu a odborný rast študentov prostredníctvom princípov „zero waste“. Následne boli navrhnuté špecifické ciele, výstupy a aktivity, vrátane seminárov, workshopov, výmen a tvorby digitálneho obsahu. Vytvorili sme spoločný pracovný tím, ktorý v online priestore koordinoval podrobné rozdelenie úloh. Slovenský partner prevzal zodpovednosť za metodickú, vecnú i finančnú stránku, poľský partner bude participovať na organizácii odborných akcií a produkcii výstupov. Obe strany zabezpečia výber expertov, organizáciu podujatí aj komunikáciu s cieľovými skupinami. Rozpočet projektu bol navrhnutý transparentne podľa plánovaných aktivít a potrieb oboch škôl. Harmonogram rešpektuje školský rok a personálne kapacity, čo zaručuje realistickú realizáciu. Partneri sa zároveň dohodli na spoločnom postupe pri propagácii, spracovaní výstupov a hodnotení výsledkov. PL Projekt powstał z inicjatywy obu szkół zawodowych jako wyraz wspólnego zaangażowania w zrównoważony rozwój, nowoczesne kształcenie zawodowe i wartościową współpracę transgraniczną. W trakcie licznych konsultacji bilateralnych zidentyfikowano wspólne wyzwania w zakresie ograniczania odpadów w gastronomii oraz potrzebę zaangażowania młodzieży w praktyczne rozwiązania tego problemu. Obe szkoły uzgodniły, że projekt powinien mieć charakter praktyczny i skoncentrować się na młodzieży, wzmacnianiu kompetencji zawodowych, świadomości ekologicznej oraz wymianie doświadczeń uczniów i nauczycieli. Wspólnie określono główny cel - wspieranie edukacji ekologicznej i rozwoju zawodowego uczniów w duchu „zero waste“. Na tej podstawie ustalono cele szczegółowe, planowane działania oraz rezultaty projektu. Powołano wspólny zespół roboczy, który online koordynował podział zadań. Partner słowacki przejął odpowiedzialność za stronę merytoryczną, merytoryczną i finansową projektu, partner polski będzie współorganizował wydarzenia i przygotowywał produkty końcowe. Obe strony odpowiadają za dobór ekspertów, organizację aktywności oraz kontakt z grupami docelowymi. Budżet projektu został przygotowany przejrzysto, w oparciu o planowane działania i potrzeby obu szkół. Harmonogram dostosowano do roku szkolnego i możliwości kadrowych, co zapewnia realistyczną realizację projektu. Partnerzy uzgodnili wspólne działania promocyjne, publikację rezultatów oraz ocenę efektów.</p>
----------------------------------	--

4a Partnerstvo / 4A. Partnerstwo	<p>2) Spoločná realizácia projektu / Wspólna realizacja projektu SK - Spoločná realizácia projektu Projekt bude realizovaný v úzkej spolupráci oboch partnerských škôl. Aktivity budú prebiehať striedavo na Slovensku a v Poľsku, pričom na každej strane sa do nich aktívne zapoja žiaci, pedagógovia aj odborníci. Cezhraničný charakter zabezpečí výmenu skúseností, spoločné učenie sa a budovanie odborných i jazykových zručností. Slovenský partner bude zodpovedný za koordináciu projektu, organizáciu seminárov, tvorbu metodických materiálov a spracovanie digitálnych výstupov. Poľský partner zabezpečí zrkadlové aktivity, odborníkov a spoluprácu pri tvorbe výstupov. Obaja partneri budú spolupracovať na príprave a vyhodnotení každej aktivity. Každý workshop, školenie alebo študijná návšteva bude otvorená pre účastníkov z oboch strán hranice, čím sa prehĺbi cezhraničná spolupráca a budú sa rozvíjať väzby medzi komunitami. Spoločné aktivity vytvoria priestor pre diskusiu, praktické učenie a šírenie hodnoty „zero waste“ v gastronómii. PL - Wspólna realizacja projektu Projekt będzie realizowany w ścisłej współpracy obu szkół partnerskich. Działania będą odbywać się naprzemiennie na Słowacji i w Polsce, z aktywnym udziałem uczniów, nauczycieli i ekspertów z obu stron granicy. Transgraniczny charakter projektu umożliwi wymianę doświadczeń, wspólną naukę i rozwój kompetencji zawodowych i językowych. Partner słowacki będzie odpowiedzialny za koordynację projektu, organizację seminariów, opracowanie materiałów metodycznych i tworzenie cyfrowych rezultatów. Partner polski przygotowuje równoległe działania, zapewni specjalistów i będzie współuczestniczyć w tworzeniu materiałów. Obaj partnerzy będą współpracować przy planowaniu i ewaluacji działań. Każdy warsztat, szkolenie lub wizyta studyjna będzie dostępna dla uczestników z obu stron granicy, co wzmocni współpracę i relacje między społecznościami przygranicznymi. Wspólne działania stworzą przestrzeń do dyskusji, nauki przez praktykę i promocji idei „zero waste“ w gastronomii.</p>
----------------------------------	---

4a Partnerstvo / 4A. Partnerstwo	<p>3) Spoločný personál projektu / Wspólny personel projektu SK - Spoločný personál projektu Na zabezpečenie kvalitnej realizácie projektu budú na oboch stranách hranice vytvorené projektové tímy, ktoré budú úzko spolupracovať počas celého trvania projektu. Na slovenskej strane bude zodpovednosť za projekt zverená koordinátorovi projektu, ktorý bude zabezpečovať celkový chod projektu, komunikáciu s partnerom, organizáciu aktivít, monitorovanie výstupov a priebežné hodnotenie. Koordinátor bude zároveň zodpovedný za vedenie tímu, dodržiavanie časového harmonogramu a kvalitatívnych štandardov. Finančný manažér projektu na slovenskej strane bude dohliadať na transparentné hospodárenie s rozpočtom, vedenie účtovnej evidencie a spracovanie finančných výkazov. Bude tiež zabezpečovať komunikáciu s administratívnymi a kontrolnými orgánmi. Poľský partner bude mať určeného projektového koordinátora, ktorý bude v pravidelnom kontakte so slovenskou stranou. Bude koordinovať aktivity na poľskom území, spolupodieľať sa na organizácii cezhraničných podujatí a zabezpečovať participáciu poľských cieľových skupín. V prípade potreby zabezpečí aj podporu pri prekladoch a lokalizácii výstupov. Spoločný tím bude pracovať na základe vopred dohodnutých úloh a pravidelne sa bude stretávať (osobne alebo online) na koordinačných poradách. Cieľom je zabezpečiť hladký priebeh spolupráce, efektívnu výmenu informácií a vzájomnú podporu pri riešení úloh. PL - Wspólny personel projektu Aby zapewnić skuteczną realizację projektu, po obu stronach granicy zostaną powołane zespoły projektowe, które będą ściśle współpracować przez cały okres trwania projektu. Po stronie słowackiej odpowiedzialność za projekt będzie spoczywać na koordynatorze projektu, który będzie zarządzać całością działań, utrzymywać komunikację z partnerem, organizować aktywności, monitorować rezultaty oraz prowadzić bieżącą ewaluację. Koordynator będzie również odpowiedzialny za kierowanie zespołem i dotrzymywanie harmonogramu i standardów jakości. Menadżer finansowy projektu po stronie słowackiej będzie odpowiedzialny za transparentne zarządzanie budżetem, prowadzenie dokumentacji księgowej oraz sporządzanie sprawozdań finansowych. Będzie także kontaktować się z instytucjami kontrolnymi i administracyjnymi. Po stronie polskiej partner wyznaczy koordynatora projektu, który będzie pozostawał w regularnym kontakcie z koordynatorem słowackim. Będzie odpowiedzialny za działania realizowane w Polsce, współorganizację wydarzeń transgranicznych oraz zapewnienie udziału polskich grup docelowych. W razie potrzeby zapewni wsparcie językowe i lokalizacyjne. Wspólny zespół będzie działał na podstawie wcześniej ustalonego podziału zadań i będzie regularnie się spotykać (stacjonarnie lub online), aby zapewnić sprawny przebieg współpracy, efektywną wymianę informacji oraz wzajemne wsparcie w realizacji działań.</p>
4a Partnerstvo / 4A. Partnerstwo	4) Spoločné financovanie projektu / Wspólne finansowanie projektu netýka sa
4b. Cezhraničný charakter / 4B. Transgraniczność	1) Cezhraničný charakter investície (ak sa vzťahuje)* / Transgraniczny wymiar inwestycji (Jeśli dotyczy) nerelevantné

<p>4b. Cezhraničný charakter / 4B. Transgraniczność</p>	<p>2) Cezhraničnosť výstupov projektu / Transgraniczność produktów projektu SK - Cezhraničnosť výstupov projektu Výstupy projektu budú od začiatku navrhnuté tak, aby mali cezhraničný dosah a boli využiteľné pre cieľové skupiny na oboch stranách hranice. Všetky hlavné materiály - metodické príručky, edukačné videá, receptár „Zero Waste v gastronómii“, záznamy z workshopov a praktických ukážok - budú spracované v slovenskom aj poľskom jazyku. Obsah bude publikovaný na spoločnej webovej stránke, ktorú budú spravovať obaja partneri. Web bude slúžiť ako trvalý archív výstupov, ale aj ako nástroj na ďalšie šírenie vedomostí a budovanie siete medzi odbornými školami v pohraničí. Výstupy budú voľne dostupné na stiahnutie bez registrácie, čím sa zabezpečí ich široká dostupnosť. Tlačené materiály budú distribuované partnerským školám, zúčastneným študentom a odborníkom z praxe. Vďaka dvojjazyčnému spracovaniu budú môcť školy integrovať materiály do výučby bez ohľadu na jazykovú bariéru, čo podporí praktické využitie aj po skončení projektu. Tým sa zabezpečí dlhodobý efekt a podpora cezhraničnej spolupráce. PL - Transgraniczny charakter rezultatów projektu Rezultaty projektu zostaną od początku zaplanowane w sposób umożliwiający ich wykorzystanie po obu stronach granicy. Wszystkie kluczowe materiały - podręczniki metodyczne, filmy edukacyjne, książka kucharska „Zero Waste w gastronomii“, nagrania z warsztatów i pokazów - będą przygotowane w języku słowackim i polskim. Treści zostaną opublikowane na wspólnej stronie internetowej zarządzanej przez obu partnerów. Strona będzie służyć jako trwałe archiwum rezultatów i narzędzie do dalszego rozpowszechniania wiedzy i budowania sieci szkół zawodowych w regionie przygranicznym. Materiały będą dostępne bezpłatnie i bez rejestracji. Drukowane wersje zostaną przekazane szkołom partnerskim, uczniom i specjalistom branżowym. Dzięki dwujęzycznej formie, materiały będą mogły być wykorzystywane w nauczaniu niezależnie od języka, co zwiększy ich praktyczne zastosowanie po zakończeniu projektu i wzmocni trwałość współpracy transgranicznej.</p>
---	--

<p>4b. Cezhraničný charakter / 4B. Transgraniczność</p>	<p>3) Cezhraničnosť cieľových skupín / Transgraniczność grup docelowych SK - Cezhraničnosť cieľových skupín Projekt sa zameriava na aktívne zapojenie cieľových skupín z oboch strán hranice - študentov, učiteľov odborných predmetov a odborníkov z praxe v oblasti gastronómie. Aktivity ako semináre, workshopy, výmenné pobyty či praktické ukážky budú navrhnuté tak, aby sa ich mohli zúčastniť žiaci a pedagógovia zo Slovenska aj Poľska. Všetky podujatia budú organizované dvojazyčne a budú podporovať interakciu medzi účastníkmi. Vzdelávacie materiály, ktoré vzniknú ako výstupy projektu, budú dostupné v slovenskom aj poľskom jazyku, čím sa zabezpečí ich využiteľnosť v oboch krajinách bez jazykovej bariéry. Cieľové skupiny získajú nové odborné zručnosti, praktické vedomosti o znižovaní odpadu a budú sa môcť inšpirovať príkladmi dobrej praxe zo susednej krajiny. Týmto spôsobom projekt podporí nielen odborný rast účastníkov, ale aj dlhodobé budovanie cezhraničných väzieb medzi mladými ľuďmi, učiteľmi a komunitami. PL - Transgraniczny charakter grup docelowych Projekt zakłada aktywny udział grup docelowych z obu stron granicy - uczniów, nauczycieli przedmiotów zawodowych i specjalistów z branży gastronomicznej. Działania takie jak seminaria, warsztaty, wymiany i pokazy praktyczne będą zaprojektowane tak, aby mogli w nich uczestniczyć zarówno słowaccy, jak i polscy uczniowie oraz nauczyciele. Wszystkie wydarzenia będą prowadzone dwujęzycznie i wspierać będą bezpośrednią interakcję między uczestnikami. Materiały edukacyjne powstałe w projekcie będą dostępne w języku słowackim i polskim, co zapewni ich zastosowanie po obu stronach granicy. Grupy docelowe zyskają nowe umiejętności zawodowe i praktyczną wiedzę dotyczącą ograniczania odpadów w gastronomii, a także inspirację dzięki przykładom dobrych praktyk z kraju sąsiedniego. Projekt przyczyni się tym samym do rozwoju zawodowego uczestników i trwałego budowania więzi transgranicznych między młodzieżą, nauczycielami i lokalnymi społecznościami.</p>
---	---

<p>4b. Cezhraničný charakter / 4B. Transgraniczność</p>	<p>4) Udržateľnosť cezhraničného partnerstva / Trwałość transgranicznego partnerstwa</p> <p>SK - Udržateľnosť cezhraničného partnerstva Projekt „KUCHYŇA ZAJTRAJŠKA - Zero Waste Gastro Akadémia” je iba začiatkom dlhodobej spolupráce medzi partnerskými školami z pohraničia. Počas prípravy projektu sa ukázalo, že slovenský a poľský partner zdieľajú rovnaké hodnoty, prístupy k vzdelávaniu a záujem o rozvoj ekologických a inovačných tém v gastronómii. Naším zámerom je formálne potvrdiť túto spoluprácu podpisom memoranda o dlhodobej partnerskej spolupráci, ktoré vytvorí rámec pre ďalšie spoločné aktivity. V budúcnosti plánujeme pripraviť nový spoločný projekt zameraný na iné aspekty udržateľnej gastronómie, napríklad využívanie lokálnych surovín, zdravý výživu alebo digitálne nástroje vo výučbe. Zároveň sa chceme každoročne stretávať - či už formou výmenných pobytov, spoločných workshopov alebo online seminárov - a podporovať ďalšie prepájanie študentov a pedagógov. Veríme, že naviazané osobné kontakty a skúsenosti získané počas tohto projektu vytvoria pevný základ pre trvalú a živú spoluprácu. PL - Trwałość partnerstwa transgranicznego Projekt „KUCHNIA JUTRA - Akademia Zero Waste w gastronomii” stanowi początek długofalowej współpracy pomiędzy szkołami partnerskimi z regionu przygranicznego. Już na etapie przygotowań okazało się, że partnerzy słowaccy i polscy podzielają podobne wartości, podejście do kształcenia oraz zainteresowanie tematyką ekologiczną i innowacjami w gastronomii. Planujemy formalnie potwierdzić tę współpracę poprzez podpisanie memorandum o trwałym partnerstwie, które stanie się podstawą dla przyszłych wspólnych działań. W kolejnych latach chcemy przygotować nowy projekt dotyczący innych aspektów zrównoważonej gastronomii, takich jak lokalne produkty, zdrowe żywienie czy wykorzystanie narzędzi cyfrowych w nauczaniu. Naszym celem jest także kontynuacja wspólnych spotkań - w formie wymian, warsztatów lub seminariów online - które umożliwią dalsze zacieśnianie kontaktów między uczniami i nauczycielami. Wierzymy, że nawiązane relacje i doświadczenia zdobyte w trakcie projektu będą solidną podstawą trwałej i aktywnej współpracy.</p>
<p>5. Udržateľnosť projektu / 5. Trwałość projektu</p>	<p>SK - Udržateľnosť projektu Projekt je navrhnutý tak, aby jeho prínosy pretrvali aj po skončení financovania. Jedným z hlavných cieľov projektu je vytvoriť trvalé nástroje a návyky, ktoré zmenia spôsob, akým mladá ľudia vnímajú odpad a udržateľnosť v gastronómii. Udržateľnosť projektu bude zabezpečená na viacerých úrovniach: 1. Dlhodobé využívanie výstupov: Výstupy projektu - ako napríklad dvojjazyčný receptár s praktickými ukážkami zero waste prístupov, videozáznamy zo seminárov, návody a metodické materiály - budú po ukončení projektu verejne dostupné v digitálnej forme na stránkach školy a cez partnerov. Tieto materiály budú ďalej slúžiť ako výučbové nástroje pre študentov, pedagógov, ale aj širšiu verejnosť. Ich praktický charakter umožňuje ich ďalšie využívanie aj po formálnom ukončení projektu. 2. Pokračovanie aktivít a podujatí: Vybrané aktivity, ako workshopy, tematické semináre a zapojenie odborníkov z praxe, budú pokračovať aj po skončení projektu v rámci školského programu a spolupráce s regionálnymi partnermi. Vznikne tak pravidelná platforma pre výmenu skúseností medzi školami a odborníkmi. 3. Udržateľné zmeny v pohraničí: Projekt posilní environmentálne povedomie, odborné zručnosti a cezhraničné vzťahy medzi mladými ľuďmi na oboch stranách hranice. Vďaka osobným kontaktom, spoločným zážitkom a dostupným vzdelávacím výstupom sa očakáva, že projekt bude mať dlhodobý vplyv na správanie a postoje cieľových skupín. Vytvorené materiály budú dostupné obom školám a môžu byť podkladom pre ďalšie spoločné aktivity. PL - Trwałość projektu Projekt został zaprojektowany w taki sposób, aby jego efekty były trwałe i wykorzystywane równie</p>

5. Udržateľnosť projektu / 5. Trvalosť projektu	<p>z po zakončení financovania. Jedným z hlavných cieľov projektu ješ wprowadzenie trvalých nástrojů a návyků, ktoré zmiňajú podojšie mlodych ľudí do tematu odpadů a zróvnowáženého rozvoju w gastronomii. Trvalosť projektu zosťanie zapevňovaná na kilku poziomach: 1. Dľugofalove wykorzystanie rezultatů: Rezultaty projektu – takie jak dwujęzyczny zeszyt przepisów, nagrania wideo z seminariów, instrukcje i materiały dydaktyczne – będą po zakončení projektu dostępne publicznie w formie cyfrowej na stronach szkół i partnerów. Materiały te będą wykorzystywane w nauczaniu zarówno przez uczniów, nauczycieli, jak i szersze środowiska zainteresowane tematyką ekologii. 2. Kontynuacja działań i wydarzeń: Wybrane działania, takie jak warsztaty, seminaria tematyczne i spotkania z praktykami, będą kontynuowane także po zakončení projektu jako część programu nauczania i współpracy z partnerami regionalnymi. Stworzy to trwałą platformę do wymiany doświadczeń między szkołami i środowiskiem zawodowym. 3. Trwały wpływ na pogranicze: Projekt wzmocni świadomość ekologiczną, kompetencje zawodowe i relacje transgraniczne wśród młodzieży po obu stronach granicy. Dzięki wspólnym doświadczeniom, materiałom edukacyjnym i nawiązanym kontaktom oczekuje się długoterminowych zmian w postawach i działaniach grup docelowych. Opracowane materiały będą służyć obu szkołom jako fundament przyszłych działań partnerskich.</p>
---	--

D. Úlohy projektu / D. Zadania projektu

Úloha č. 1 / Zadanie nr 1	
Názov úlohy / Nazwa zadania	SK - Zero Waste Akadémia - Vzdelávací program pre študentov a pedagógov PL - Zero Waste Akademia - Program edukacyjny dla uczniów i nauczycieli
Realizujúci partner / Partner realizujúcy	Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianskych hrdinov 3, Prešov
Termín realizácie / Termin realizacji	2026-03 - 2026-06
Miesto realizácie / Miejsce realizacji	Prešov, Prešovský kraj Iwonicz-Zdrój, Podkarpatské, Krośnieński