



Ruszył ogólnopolski program edukacyjny „ABC Zdrowego Żywienia”

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie i Carrefour Polska uruchomili projekt „ABC Zdrowego Żywienia” skierowany do dzieci i młodzieży oraz osób powyżej 65. roku życia. Celem projektu jest podniesienie świadomości żywieniowej, a w konsekwencji wyeliminowanie popełnianych błędów żywieniowych, poprzez zmianę nawyków żywieniowych w ww. grupach populacyjnych oraz ich rodzin. Uczestnicy programu edukacyjnego zrealizują cykl interaktywnych zajęć edukacyjnych – wykładów i warsztatów w ośmiu miastach Polski, podczas których nauczą się jak dokonywać racjonalnych wyborów żywieniowych, jak komponować i przygotowywać prawidłowe potrawy i posiłki, zwracając uwagę zarówno na ich wartość odżywczą, jak i bezpieczeństwo zdrowotne (zasady higieny). Ta inicjatywa edukacyjna jest elementem kampanii „Z miłości do Zdrowia” prowadzonej w Carrefour Polska.

Brak świadomości na temat prawidłowego odżywiania jest poważnym problemem społecznym w Polsce. Skutkiem nadmiernej konsumpcji jest powszechne występowanie nadwagi i otyłości we wszystkich grupach populacji. Badania wykazują, że ok. 25% chłopców i ok. 18% dziewcząt poniżej 15. roku życia w Polsce ma nadwagę. Liczba młodzieży oraz osób dorosłych z nadwagą i otyłością w Polsce rośnie szybciej niż w innych krajach. Stąd konieczne jest prowadzenie działań edukacyjnych z wykorzystaniem różnych metod i środków oraz oceny zwyczajów żywieniowych, celem ograniczenia tych niekorzystnych zjawisk.

Program „ABC Zdrowego Żywienia” przygotowany przez Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW, finansowany jest ze środków Fundacji Carrefour. Organizacja przeznaczyła na ten cel grant w wysokości 135 874 euro. Zajęcia edukacyjne w ramach programu odbędą się w Krakowie, Lublinie, Olsztynie, Poznaniu, Przasnyszu, Trójmieście, Warszawie i we Wrocławiu. Poprowadzą je eksperci z zakresu żywienia człowieka i żywności z siedmiu polskich ośrodków naukowych.

Wśród ekspertów programu „ABC Zdrowego Żywienia” znajdują się specjaliści ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, a także z Akademii Morskiej w Gdyni i Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Program „ABC Zdrowego Żywienia” opracowany został w odpowiedzi na zwiększone występowanie chorób dietozależnych i ogólną niską świadomość żywieniową, zwłaszcza wśród dzieci i młodzieży oraz wśród osób starszych w Polsce. Zajęcia edukacyjne w ramach projektu przyczynią się do trwałej zmiany ich stylu życia, w szczególności nawyków żywieniowych, co w konsekwencji pozwoli ograniczyć skalę nadwagi i otyłości oraz innych chorób dietozależnych, a także zapewnić lepszą jakość życia – mówi prof. dr hab. Krystyna Gutkowska, Dziekan Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW, koordynator projektu „ABC Zdrowego Żywienia”.

W zajęciach edukacyjnych w ramach programu „ABC Zdrowego Żywienia” weźmie udział blisko 800 osób. W wykładach i warsztatach, które rozpoczną się na przełomie maja i czerwca 2015 roku udział wezmą dzieci i młodzież w wieku 7-14 lat. Jesienią 2015 roku podobny cykl zajęć przejdą osoby w wieku 65+. Realizatorom projektu zależy również na dotarciu do osób ze środowisk o trudnej sytuacji społeczno-ekonomicznej.



Zajęcia zaplanowane są w taki sposób, aby ich uczestnicy mogli jak najpełniej skorzystać ze zdobytej wiedzy. Będą zgłębiać tajniki zdrowego odżywiania w ramach pięciu bloków tematycznych. Pierwszy z nich odpowie na pytania, jak jeść zdrowo, smacznie i tanio, drugi blok dotyczy będzie wpływu żywienia na rozwój fizyczny i umysłowy oraz na zdrowie, trzeci blok wyjaśni kwestie bezpieczeństwa żywności i mikroorganizmów obecnych w żywności. W ramach czwartego bloku uczestnicy poznają rolę zmysłów w wyborze produktów spożywczych i nauczą się czytać etykiety produktów. Ostatni blok – kulinarny, będzie okazją do poznania przepisów na zdrowe, smaczne i tanie potrawy i posiłki, które następnie uczestnicy samodzielnie przygotowują.

Produkty do przygotowania potraw w czasie warsztatów kulinarnych dostarczą hipermarkety Carrefour. Będą to m.in. produkty „Jakość z Natury Carrefour”, tworzone we współpracy z polskimi dostawcami, które są identyfikowalne na każdym etapie produkcji, „od pola do talerza”.

„ABC Zdrowego Żywienia” to projekt będący realizacją polityki biznesu odpowiedzialnego społecznie w Carrefour Polska. Od wielu lat za pośrednictwem Fundacji Carrefour wspieramy wartościowe projekty i inicjatywy ukierunkowane na edukację w zakresie żywności i żywienia. Dlatego też zaangażowaliśmy się w realizację inicjatywy edukacyjnej, opracowanej przez SGGW, dedykowanej dzieciom i młodzieży oraz osobom starszym. Od 2014 roku prowadzimy w Carrefour Polska kampanię „Z miłości do Zdrowia”, w ramach której pomagamy naszym klientom i pracownikom we wdrożeniu zdrowego stylu życia, wspieramy też ogólnopolskie imprezy sportowe. Działania w projekcie „ABC Zdrowego Żywienia” wpisują się w tę kampanię – mówi Guillaume de Colonges, Prezes Carrefour Polska.

Wykłady i warsztaty edukacyjne w 8 miastach Polski to jeden z filarów projektu „ABC Zdrowego Żywienia”. Drugim z nich jest opracowanie platformy e-learningowej oraz materiałów edukacyjnych dostępnych on-line na stronie projektu – www.abczywienia.pl, z których będą mogli korzystać wszyscy zainteresowani zbilansowaną dietą czy też osoby o zdiagnozowanych chorobach dietozależnych.

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji powstał w 1977r., jako pierwsza w Polsce i w Europie środkowo-wschodniej placówka akademicka w zakresie nauki o żywieniu człowieka. Profil dydaktyczny, w tym edukacyjny oraz badania naukowe Wydziału koncentrują się na żywieniowych uwarunkowaniach zdrowia i jakości życia w wybranych subpopulacjach; optymalizacji postępowania dietetycznego w profilaktyce i terapii różnych schorzeń; rozwiązaniach techniczno-technologicznych sprzyjających innowacyjności i konkurencyjności producentów żywności; kształtowaniu jakości sensorycznej, wartości odżywczej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, a także ochronie i edukacji konsumentów na rynku żywności oraz szeroko pojętej edukacji żywieniowej skierowanej do różnych grup populacyjnych.

Grupa Carrefour

Obecna w 34 krajach jest jednym z największych detalistów na świecie oraz liderem wielkiej dystrybucji w Europie. W ponad 10.100 sklepach zatrudnia 365 000 pracowników. W 2013 obroty Grupy wyniosły 100,2 mld euro. Grupa Carrefour oferująca różnorodność formatów handlowych, kanałów dystrybucji oraz działająca na wielu rynkach jest partnerem w codziennym życiu 10 milionów klientów, którzy każdego dnia odwiedzają sklepy Carrefour na całym świecie, mając dostęp do szerokiej gamy produktów i usług w najlepszej cenie.

O Carrefour Polska

Carrefour Polska swój pierwszy hipermarket otworzył w 1997 roku w Łodzi. Obecnie, pod szyldem Carrefour w Polsce działa ponad 700 sklepów w różnych formatach, są to: hiper- i supermarkety oraz sklepy osiedlowe: mini-market i convenience. Carrefour jest także właścicielem i zarządcą centrów handlowych, skupionych w dużych i średnich miastach. Ofertę handlową naszych sklepów uzupełniają stacje paliw. Dążąc do podniesienia jakości życia klientów i konsumentów, Carrefour Polska realizuje strategię odpowiedzialnego biznesu, która zakłada harmonijny rozwój, w trzech dziedzinach równocześnie: na rzecz gospodarki, społeczeństwa i środowiska.

Kontakt dla mediów: Maria Cieślowska, Dyrektor Komunikacji Zewnętrznej i PR, Rzecznik Prasowy, e-mail: maria_cieslikowska@carrefour.com,
Anna Samul, Senior Account Manager MSLGROUP, tel.: 22 437 49 59, e-mail: anna_samul@carrefour.com