

2) Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.

W ramach grantu chcemy zrealizować następujące inicjatywy :

1. Stworzyć w Parku orientacji przestrzennej przy SOSWDN w Owińskach **ogródka ziołowo-kwiatowego**. Chcemy, by uczestnicy (osoby ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi oraz młodzież kształcąca się w placówkach Powiatu Poznańskiego) mogła wspólnie założyć i prowadzić ogród z jadalnymi ziołami, warzywami i kwiatami.

2. Realizacja programu edukacji prozdrowotnej skupiającej się na:

a. Rozwijaniu umiejętności pielęgnacji roślin, prowadzenia ogrodu, który będzie zawierał rośliny, kwiaty i warzywa jadalne,

b. Przygotowywaniu posiłków pełnowartościowych z wychodowanych roślin i kwiatów:

- Warsztaty kulinarne z mikro-ziołami i jadalnymi kwiatami. Uczestnicy nabędą kompetencje w zakresie umiejętności przygotowywania posiłków, wykorzystywania roślin w procesie żywienia człowieka oraz dbania o zdrowy styl życia,

- Warsztaty „festiwal kulinarny”. Na festiwal składać się będą:

- zbiory wychodowanych ziół i kwiatów,

- warsztaty z przechowywania żywności,

- produkty z ogrodu - jadalna dekoracja talerza/ dania.,

- Konkurs gotowania posiłków,

- sposoby przechowania (suszenie, mrożenie itp) ?

Efektom realizacji projektu będzie:

1. Poprawa jakości spożywanych posiłków wśród uczestników projektu,

2. Rozwinięcie umiejętności dostrzegania indywidualnych preferencji żywieniowych i przygotowywania posiłków z uwzględnieniem własnych tolerancji pokarmowych,

3. Rozwinięcie wiedzy i umiejętności dbania o jakość spożywanej żywności,

4. Budowanie kompetencji społecznych (współpracy i komunikacji) nastawionych na pozyskiwanie wiedzy i umiejętności niezbędnych do wdrożenia zdrowych nawyków żywieniowych,

5. Rozwinięcie umiejętności ogrodniczych służących zapewnieniu wysokiej jakości żywności.

W ramach projektu przewidujemy następujący harmonogram zadań:

1. Maj: Założenie ogrodu (zakup donic, ziemi, sadzonek, montaż , obsadzenie, oznakowanie plantacji ziół i kwiatów jadalnych), realizacja warsztatów opisanych w podpunkcie a.

2. Czerwiec: Realizacja warsztatów z podpunktu b. Odbędą się minimum 3 warsztaty, których efekty zostaną zaprezentowane w mediach społecznościowych i na stronie www wnioskodawcy i placówki edukacyjnej.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Przygotowanie programu edukacji prozdrowotnej rozwijającej zdrowe nawyki żywieniowe	1 program	Przygotowany w standardzie dostępności cyfrowej program zdrowego żywienia zawierający informacje o źródle finansowania projektu.
Realizacja minimum 3 warsztatów	Minimum 3 warsztaty	Listy obecności, dokumentacja fotograficzna, dziennik zajęć, umowy zlecenie z prowadzącymi zajęcia.
Opublikowanie w mediach informacji o realizacji zadania	Minimum 4 informacje umieszczone na stronie wnioskodawcy, placówki, w mediach społeczności, w Powiatowej 17.	Linki do publikacji

5. Krótka charakterystyka Oferenta, jego doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie oraz zasobów, które będą wykorzystane w realizacji zadania

Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie

W ostatnich latach Stowarzyszenie zrealizowało szereg projektów i warsztatów, które miały na celu propagowanie wiedzy o tradycyjnych produktach regionalnych oraz wspieranie lokalnych społeczności. W ramach swoich działań Stowarzyszenie przeprowadziło między innymi:

• Warsztaty edukacyjne dla dzieci i młodzieży, takie jak cykl "Zmysłowa podróż", który przybliżał

młodym uczestnikom różnorodność smaków i produktów regionalnych.

• Laboratoria Smaku, organizowane podczas lokalnych wydarzeń, np. „Sery zagrodowe” czy „Nalewki domowe”, w których uczestnicy poznawali tajniki tradycyjnych wielkopolskich receptur.

• Konkursy kulinarne i wydarzenia promujące tradycje regionalne, takie jak „Truskawisko” w Karczmie na Lednicy czy Kulinarne Potyczki w Gminie Czarniejewo.

• Szkolenia dla liderów i członków lokalnych grup, skupiające się na ochronie i promocji produktów tradycyjnych wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych przy Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Stowarzyszenie posiada również doświadczenie w pracy z różnymi grupami społecznymi – od dzieci i młodzieży, przez seniorów, po liderów lokalnych społeczności. W swoich projektach łączy edukację kulinarną z praktycznymi warsztatami, przyczyniając się do zachowania dziedzictwa kulinarnego regionu Wielkopolski.

Do realizacji zadania zostaną skierowani następujący prowadzący :

- 1) Paweł Ludek - Kucharz, szef kuchni Restauracji Olandia, juror i finalista wielu konkursów kulinarnych, promotor kuchni regionalnej, edukator sztuki kulinarnej, członek Stowarzyszenia Slow Food Wlkp. Aktywny uczestnik targów, festiwali i konferencji krajowych i zagranicznych.
- 2) Marcin Sadowski – socjolog, restaurator, właściciel Restauracji Hyćka, uczestnik i juror konkursów kulinarnych, Członek: Izby Produktu Lokalnego i Regionalnego, Towarzystwa Wiedzy Powszechnej, Stowarzyszenia Wielkopolska Resursa Kultury Pamięci, Cechu Rzeźników Wędliniarzy, Kucharzy oraz Stow. Slow Food Wlkp. W przeszłości dyr. Centrum Integracji Społecznej przy Fundacji BARKA. Koordynator w powyższym projekcie.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Zakup materiałów do założenia ogrodu	2500,00	1.100,00	1.400,00
2.	Zakup produktów żywnościowych na warsztaty kulinarne	1613,00	830,00	783,00
3.	Koszty przygotowania materiałów merytorycznych do realizacji warsztatów	1700,00	1700,00	0
4.	Koszty zatrudnienia prowadzących warsztaty (2 os.) – 1700,00 zł za 1 warsztat x3 = 5100,00	5100,00	5100,00	0
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		10.913,00	8.730,00	2.183,00

V. Oświadczenia

Oświadczam(-my), że:

- 1) proponowane zadanie publiczne będzie realizowane wyłącznie w zakresie działalności pożytku publicznego oferenta;
- 2) pobieranie świadczeń pieniężnych będzie się odbywać wyłącznie w ramach prowadzonej odpłatnej działalności pożytku publicznego;
- 3) oferent składający niniejszą ofertę nie zalega z opłacaniem należności z tytułu zobowiązań podatkowych;
- 4) oferent składający niniejszą ofertę nie zalega z opłacaniem należności z tytułu składek na ubezpieczenia społeczne;
- 5) dane zawarte w części II niniejszej oferty są zgodne z Krajowym Rejestrem Sądowym;
- 6) wszystkie informacje podane w ofercie oraz załącznikach są zgodne z aktualnym stanem prawnym i faktycznym;
- 7) w zakresie związanym ze składaniem ofert, w tym z gromadzeniem, przetwarzaniem i przekazywaniem danych osobowych, a także wprowadzaniem ich do systemów informatycznych, osoby, których dotyczą te dane, złożyły stosowne oświadczenia zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.

Marcin Jart
.....
.....

Data *16.04.2025*.....

.....
(podpis osoby upoważnionej lub podpisy
osób upoważnionych do składania oświadczeń
woli w imieniu oferentów)



STOWARZYSZENIE SLOW FOOD WIELKOPOLSKA
61-126 Poznań, ul. Rynek Śródceki 17
NIP 7773159686 KRS 0000352573