

ZOSTAŃ LIDEREM ZIELENEJ REWOLUCJI
#ZIELONAREWOLUCJA

Masz 15 - 29 lat?
Zdobądź 10 000 zł na Twój pomysł!

Hack For Food

Zbuduj zespół i zrealizuj projekt społeczny, edukacyjny lub biznesowy dla świadomego odżywiania.

GRANTY DO ZDOBYCIA
5 X 10 000 PLN
1 X 25 000 PLN

18-19.01.2025 **10:00-16:00** **Warszawa**

Rekrutacja do 12 stycznia 2025 r. + impact.ybp.org



Akademia Humanistyczno-Ekonomiczna w Łodzi



SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO



UNIWERSYTET MEDYCZNY W ŁODZI



UNIWERSYTET WARSZAWSKI

UNIKUBATOR UNIWERSYTETU WARSZAWSKIEGO



WARSZAWSKI UNIWERSYTET MEDYCZNY

FONDATION Carrefour

Carrefour



Youth Business Poland

Pomocne inspiracje:

Pomysły na biznes zgodny z celami zrównoważonego rozwoju w branży food:

- **Startup pozytywnego wpływu w branży FOOD**
- **Produkcja ekologicznych przekąsek:** Zdrowe, lokalne i pakowane w biodegradowalne materiały.
- **Aplikacja edukacyjna:** Narzędzie do planowania zdrowych posiłków i zarządzania resztkami żywności w duchu zero waste.
- **Catering na miarę:** Usługa dostarczająca indywidualnie dopasowane, zdrowe posiłki przygotowane z lokalnych produktów.
- **Eko-bistro w szkołach lub uczelniach:** Oferujące zdrowe i przystępne cenowo posiłki.
- **Startup zajmujący się urban farmingiem:** Tworzenie wertykalnych farm w przestrzeniach miejskich.
- **Sklep z produktami zero waste:** Oferujący żywność bez opakowań lub w ekologicznych opakowaniach wielokrotnego użytku.
- **Platforma e-commerce:** Promująca sprzedaż lokalnych produktów spożywczych i wspierająca drobnych producentów.

- **Edukacyjna gra mobilna:** Zachęcająca do poznawania zasad zdrowego odżywiania w interaktywny sposób.
- **Aplikacja analizująca skład produktów:** Ułatwiająca świadome zakupy, dostarczając szybką analizę etykiet produktów spożywczych.
- **Technologia odzysku żywności:** Platforma łącząca restauracje, sklepy i organizacje charytatywne w celu przekazywania nadwyżek żywności potrzebującym.

Oto 10 pomysłów na działania w obszarze wartościowego żywienia, które możesz zrealizować dzięki programowi ImpactFood Leaders:

- **Kuchnie społeczne**
Zorganizuj warsztaty gotowania zdrowych, tanich i prostych posiłków z dostępnych sezonowych produktów. Stwórz społeczność, która dzieli się przepisami i jedzeniem.
- **Zdrowe śniadania w szkołach**
Przygotuj akcję dostarczania wartościowych posiłków dla uczniów. Edukuj młodzież, dlaczego zdrowe śniadanie to klucz do dobrego dnia.
- **Miejski ogródek społecznościowy**
Wspólnie z młodzieżą stwórz ogródek, w którym będzie można uprawiać warzywa, zioła i owoce. Naucz uczestników, jak sadzić, pielęgnować i wykorzystywać te produkty.
- **Mapa lokalnych producentów żywności**
Stwórz przewodnik po ekologicznych i lokalnych producentach jedzenia w swojej okolicy. Zorganizuj warsztaty o tym, jak wspierać lokalne rolnictwo.
- **Program "Zero Waste w kuchni"**
Naucz młodzież, jak wykorzystywać resztki jedzenia, aby ograniczyć marnowanie żywności. Pokaż techniki przechowywania i pomysły na kreatywne przepisy.
- **Festiwal zdrowego żywienia**
Zorganizuj wydarzenie z warsztatami kulinarnymi, degustacjami wartościowej żywności, spotkaniami z dietetykami i konkursami kulinarnymi dla młodzieży.

- **Zdrowe przekąski w szkole**

Wprowadź inicjatywę dostarczania zdrowych alternatyw dla chipsów i słodczy – np. owoców, orzechów czy naturalnych batonów.

- **"Co kryje etykieta?" – warsztaty edukacyjne**

Naucz młodych ludzi, jak czytać etykiety produktów spożywczych i dokonywać świadomych wyborów żywieniowych.

To tylko niektóre z pomysłów, które można zgłaszać.

Liczymy na Twoją kreatywność!