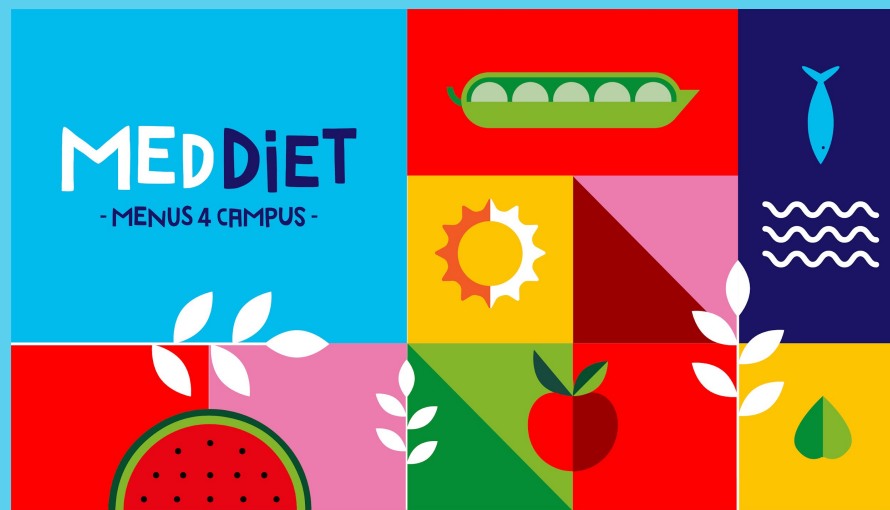


Projekt: Promoting stakeholder adherence to Mediterranean Diet on Campus through menu interventions and social marketing strategies (MedDietMenus4Campus)

Marija Cerjak, Ivica Faletar
Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet



Uvod

- Neuravnoteženi obroci u europskim studentskim kantinama
- Dosadašnja istraživanja uglavnom fokusirana na studente i njihovo prehrambeno ponašanje
- Nedostatak sveobuhvatnog pristupa u istraživanju prehrane studenata
- Društveni marketing kao dokazano učinkovit pristup u poticanju promjene ponašanja
- Akademsko okruženje pogodno za poticanje usvajanja zdravih prehrambenih obrazaca
- Pomak prama mediteranskoj prehrani



Opće informacije o projektu

- Tematsko područje 3 – Poljoprivredno-prehrambeni lanac vrijednosti, tema 2.3.1 Omogućavanje tranzicije prema zdravijem i održivijem prehrambenom ponašanju
- Trajanje projekta: 36 mjeseci
- Vrijednost: 444000 eura
- 7 partnera



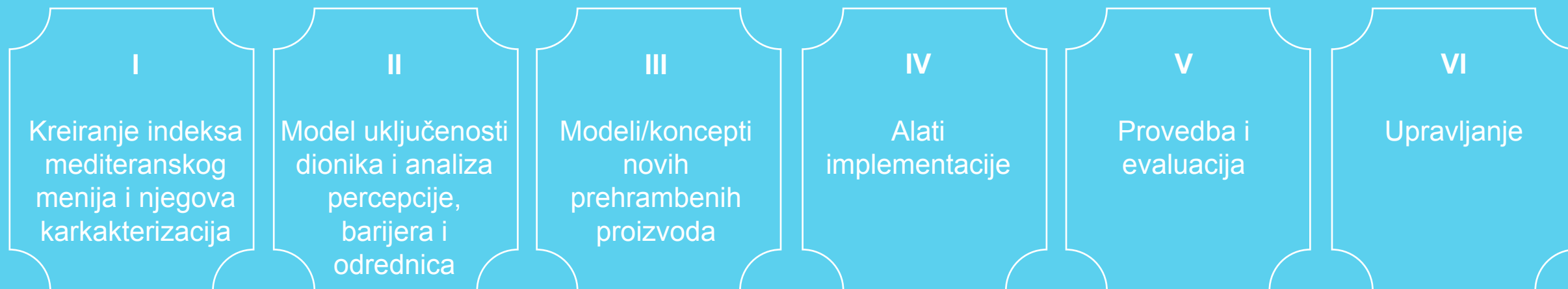
Partneri na projektu

- Fakultet nutricionizma i prehrambenih znanosti Sveučilišta u Portu (Portugal) koordinacija projekta
- Lisabonska viša škola zdravstvene tehnologije Politehničkog instituta u Lisabonu (Portugal)
- Portugalski institut marketinške administracije Porto (Portugal)
- Sveučilišni institut u Lisabonu, Cis_Iscte ISCTE (Portugal)
- Sveučilišta u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet (Hrvatska)
- Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet (Hrvatska)
- Sveučilište Hacettepe, Fakultet zdravstvenih znanosti, Odjel za prehranu i dijetetiku (Turska)



Cilj i struktura projekta

- Glavni cilj: utvrditi razinu usklađenosti jelovnika u studentskim kantinama s mediteranskim obrascem prehrane
- 3 specifična cilja i ciljevi vezani uz radne pakete
- 6 radnih paketa:



Radni paket I

- Cilj: Kreirati indeks mediteranske prehrane i karakterizirati postojeće menije u kantinama javnih visokoškolskih ustanova
- 2 zadatka:
 - kreiranje indeksa mediteranske prehrane
 - karakterizacija usklađenosti prehrane koja se nudi u kantinama visokoškolskih ustanova s mediteranskim principima prehrane



Radni paket II

- Cilj: Identificirati percepcije, prepreke i odrednice glavnih dionika kada je riječ o hrani koja se nudi u kantinama visoškolskih ustanova te njezinu usklađenost s mediteranskim obrascem prehrane
- 5 zadataka:
 - Razvoj modela uključenosti dionika
 - Analiza percepcija, barijera i odrednica potrošnje hrane trenutnih i potencijalnih potrošača u studentskim kantinama
 - Ispitivanje utjecaja individualnih razlika na percepciju ponude hrane u studentskim kantinama
 - Intervjuiranje zaposlenika i članova uprave kantina (20 osoba/zemlji)
 - Intervjiranje osoblja koje posreduje između studentskih kantina i opskrbljivača hrane (10 osoba/zemlji)



Radni paket III

- Cilj: Kreirati i implementirati intervencijske strategije koje će promovirati zdravije i održivije prehrambene navike
- 2 zadatka:
 - Razvoj novih prehrambenih jelovnika/konceptata obroka kako bi se ponuda hrane promijenila u smjeru mediteranskog obrasca prehrane
 - Razvoj student-bag (take away obroka), obroka u pokretu



Radni paket IV

- Cilj: Dizajnirati i razviti alate koji će omogućiti uspješnu implementaciju nove prehrambene usluge/koncepta
- 3 zadatka:
 - Razvoj društvenih/emocionalnih strategija usmjerenih prema dionicima i potrošačima kako bi se postigla promjena prehrambenog ponašanja
 - Prilagodba okvira za svaku zemlju partnera, kako za kulturu hrane tako i za dostupnost sastojaka
 - Razvoj alata koji se odnose na koncept prostora te osnaživanje ugostiteljskih djelatnika i potrošača za razumijevanje metodologije i prihvaćanje promjena u dnevnoj rutini



Radni paket V

- Cilj: Implementirati novi model/koncept usluge i procjeniti prihvaćanje i usklađenost dionika
- 2 zadatka:
 - Implementacija novog modela/koncepta usluživanja hrane
 - Mjerenje učinaka provedenih strategija (u 4 studije slučaja - Portugal, Turska i Hrvatska)



Radni paket VI

- Cilj: Osigurati izvršenje zadataka i napredak projekta
- 5 zadataka:
 - Redoviti sastanci
 - Izvješća o napretku
 - Priprema i objavljivanje članaka
 - Seminar za diseminaciju podataka i rezultata projekta
 - Izrada završnog izvješća



MEDDiET
- MENUS 4 CAMPUS -



PLANT BASED
IS THE NEW
DELICIOUS



Ambicija projekta

- Promijeniti paradigmu usluživanja hrane
- Razviti rješenja koja odgovaraju novim potrebama potrošača

Očekivani utjecaj

- Uspostaviti održivu istraživačku mrežu
- Razviti istraživačku mrežu sa stručnjacima iz različitih područja
- Razviti društvene marketinške strategije za prioritetne dionike
- Uključiti u jelovnike nove i zdrave mediteranske proizvode
- Povećati znanje te pridržavanje mediteranske prehrane



Dosadašnje projektne aktivnosti

- Indeks jelovnika mediteranske prehrane
- Karakterizacija jelovnika
- Model uključenosti dionika
- Ispitivanje percepcije dionika



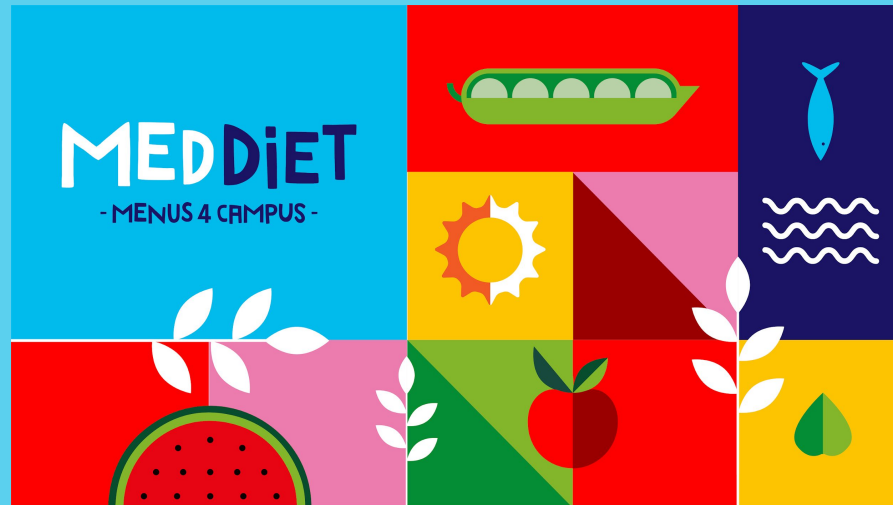
MEDDiET
- MENUS 4 CAMPUS -



PLANT BASED
IS THE NEW
DELICIOUS



Hvala na pažnji!



Kontakti:
mcerjak@agr.hr
ifaletar@agr.hr