



Тип: социално предприятие
Страна: Дъблин, Ирландия

Защо това е добра практика? Розана е основател и кулинарен директор на The Noosphere Institute, уникален проект за социално предприятие в партньорство с градския университет в Дъблин. Noosphere е избрана да участва в престижно проучване на GCSO (Глобална комисия за устойчиви резултати), за да създаде модел на устойчива тестова кухня с нулеви отпадъци, която ще бъде възпроизведена в кампусите по целия свят. Това ще включва хранителни услуги и договорно хранене в цялата индустрия и ще действа като съоръжение за научноизследователска и развойна дейност на растителни храни, производство на храни и практики за устойчивост. Институтът провежда програма за кухня с нулеви отпадъци и разглежда съвременния подход на пълноценна храна, хранителен анализ, рецепта на растителна основа и разработване на меню за хранителни услуги. Както и осигуряване на обучение и наставничество на персонала и изпълнение на целите за устойчиво



Здравословно

В рамките на SDG3 Розана е посветена на човешкото здраве и хората, които имат достъп до качествена, питателна храна, образование по храните и умения за готвене.



Устойчиво

DCU вече има стабилна система за измерване на хранителните отпадъци, която използва и наблюдава през последните 3 години. Като част от проекта Noosphere те изпробват много методи, включително софтуерна програма, която фотографира и анализира приготвената храна и отпадъците. „Нашата мисия е да намерим хармоничната пресечна точка между човешкото здраве и здравето на планетите и да защитим и насърчим това. Това не е ситуация „те срещу нас“. Можете да обичате хората и планетата в еднаква степен. ”



Използване на технология

Институтът Noosphere работи по няколко проекта, които използват технология за намаляване на хранителните отпадъци.



Относно

Розана Стивънс е един от шампионите на Ирландия по храните и е новатор в устойчивостта на храните. Еко готвач на пълноценна храна, устойчива изпитателна кухня с нулеви отпадъци, преподавател, автор на готварска книга, официално от Южна Африка, Розан учи право и се обучава в The Cape Wine Academy като преподавател по храна и вино, преди да се премести в Ирландия през 1999 г. Всичко, което Розан прави, се основава относно глобалните цели 3 и 12 за устойчиво развитие, които са духът на нейната работа. Устойчивата цел номер 3 има за цел да осигури здравословен живот и да насърчи благосъстоянието за всички на всички възрасти. Устойчива цел номер 12 има за цел да гарантира устойчиви модели на потребление и производство. По тези цели е свършена много работа, но Розан се надява да направи колкото може повече в работата си, за да ги подкрепи. „Правя това, което правя, защото чувствам, че имам невероятен късмет, че намерих работата на живота си. Талантът ми, даден от Бога, плюс моето образование и опит ми даде тази цел. ”

Последвайте историята на Rozanne Stevens

