



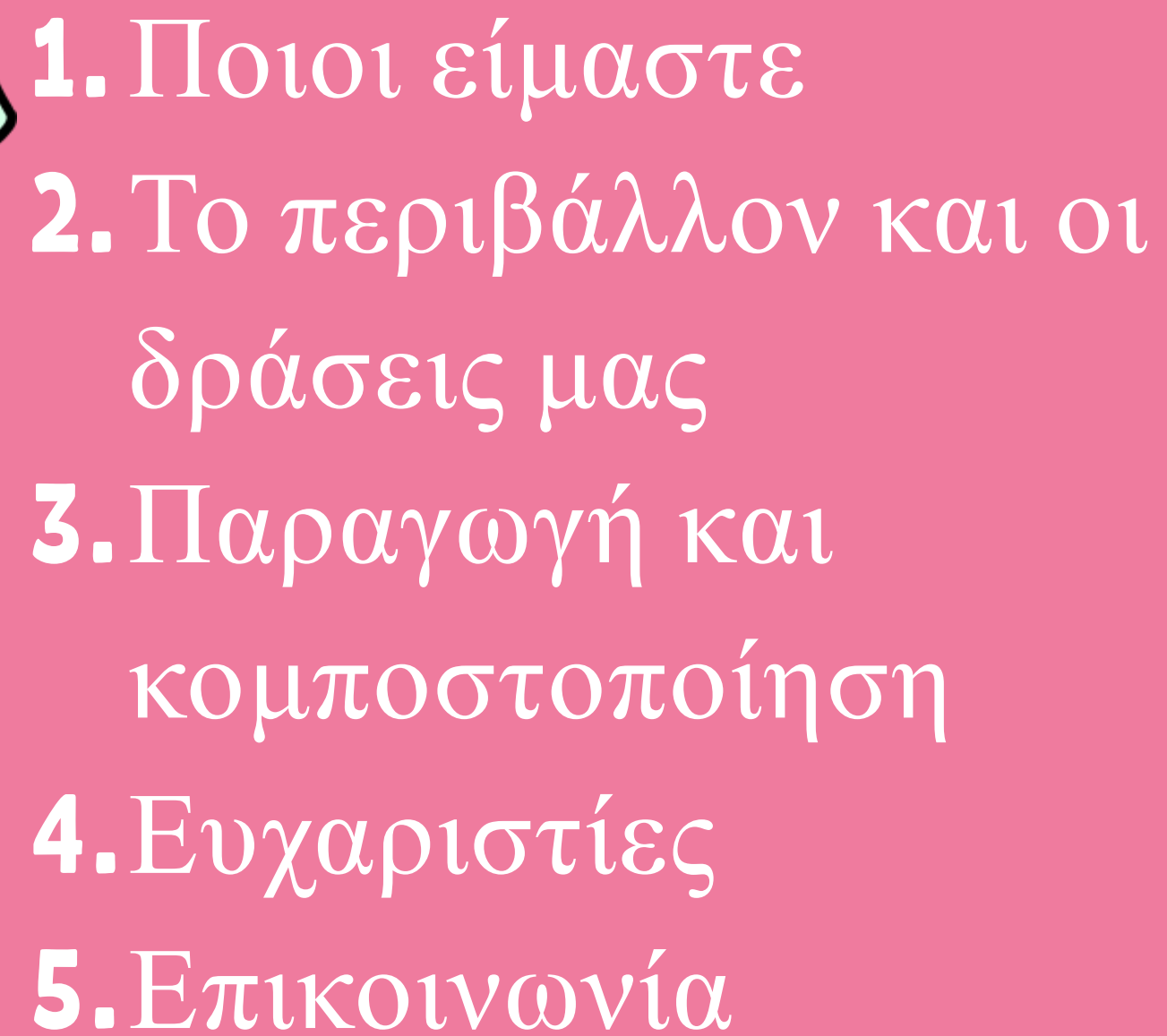
“Βιώσιμη παραγωγή...  
Βιώσιμη Γη”  
Μαθητικός Όμιλος ΣΤ2  
Πειραματικό Δημοτικό  
Σχολείο Σερρών

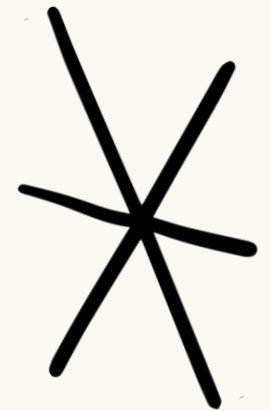


Μαθητών Επιχειρείν 2024



**eco2jammy**

- 
1. Ποιοι είμαστε
  2. Το περιβάλλον και οι δράσεις μας
  3. Παραγωγή και κομποστοποίηση
  4. Ευχαριστίες
  5. Επικοινωνία





## Ποιοι είμαστε

Είμαστε οι μαθητές του ομίλου της ΣΤ'2 τάξης του Πειραματικού Δημοτικού Σχολείου Σερρών και ο όμιλός μας ονομάζεται : Βιώσιμη παραγωγή – βιώσιμη γη. Εκεί κάθε Παρασκευή κάνουμε πράξη όσα διδαχθήκαμε για το περιβάλλον όλα αυτά τα χρόνια σαν μαθητές. Παράγουμε, κομποστοποιούμε και λειτουργούμε σαν επιχείρηση.

Είμαστε οι  
οργανισμοί



# Η ομάδα μας



Πρόεδρος και  
Διευθυντής  
οικονομικών



Διευθυντής  
προσωπικού και  
Διευθυντής  
σχεδιασμού



ΟΛΟΙ ΕΜΕΙΣ!!!



## Ας γνωριστούμε καλύτερα...

Είμαστε οι μαθητές του ομίλου της ΣΤ'2 τάξης του Πειραματικού Δημοτικού Σχολείου Σερρών. Ο όμιλος μας ονομάζεται : Βιώσιμη παραγωγή – βιώσιμη γη.



eco2jammy



Παρά τις δράσεις η υπερθέρμανση του πλανήτη λόγω της κλιματικής αλλαγής και τα προβλήματα ρύπανσης κυριαρχούν σε όλες τις συζητήσεις για το περιβάλλον

Και κάπου εδώ ερχόμαστε εμείς!  
Για να αποδείξουμε πως η αλλαγή μπορεί να έρθει!



## Project

- Παραγωγή μαρμελάδας φιλικής προς το περιβάλλον με βάση το zero waste project

## Σχεδιασμός

- Σχεδιάσαμε λογότυπα και σκαρφιστήκαμε εντυπωσιακές γεύσεις για μικρούς και μεγάλους!

## Ομαδική Εργασία

- Διαθέσαμε χρόνο και προσπάθεια δουλεύοντας. Προσπαθήσαμε πολύ. Ασχοληθήκαμε πιο σοβαρά όλοι μας με την έννοια της κυκλικής οικονομίας.

## Στόχοι

- Να φροντίσουμε την υγεία μας εισάγοντας τα φρούτα στην διατροφή μας και να ενεργήσουμε με βάση τις περιβαλλοντικές δράσεις που διδαχθήκαμε.

## Συνεργασία

- Συνεργαστήκαμε τόσο μεταξύ μας όσο και με τοπικές επιχειρήσεις που μας στήριξαν με τις χορηγίες τους.

## Παρουσίαση

- Ήρθαμε εδώ για να παρουσιάσουμε τις φιλικές προς το περιβάλλον μαρμελάδες μας και να σας δείξουμε τον τρόπο εργασίας μας.



- ΠΡΩΤΗ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ

Η πρώτη μας προσπάθεια για παραγωγή έγινε πριν τις γιορτές των Χριστουγέννων. Φτιάξαμε μαρμελάδες και τις πουλήσαμε στο Χριστουγεννιάτικο bazaar του σχολείου. Εκεί ξεπουλήσαμε!

- ΟΡΑΜΑ

Το όραμά μας είναι να φροντίσουμε να παράγουμε χωρίς να σπαταλάμε

- ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ

Επιστρέψαμε δυναμικά και με όρεξη να παράγουμε. Στήσαμε επιχείρηση, ζωγραφίσαμε και επιλέξαμε λογότυπα και αγοράσαμε τα φρούτα. Ήμασταν έτοιμοι.

- ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Είμαστε πια μια επιχείρηση παραγωγής που παράγει ολοκληρωμένο προϊόν και διαχειρίζεται τα απορρίμματά της.



# Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ



## • ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΑΣ

- Οι γεύσεις μας μοναδικές!
- Φράουλα: Η κλασική αγαπημένη των παιδιών.
- Φράουλα – δυόσμος: Η γεύση που θυμίζει καλοκαιρινή δροσιά.
- Μήλο – καρότο: Το energy boost για εμάς τους μαθητές!
- Μήλο – κανέλα: Μια μηλόπιτα στη φέτα μας.
- Αχλάδι – ginger – κανέλα: Μια μόνο λέξη σου έρχεται στο μυαλό. Χριστούγεννα!

## • Η ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΑΣ

Με χρήματα από το ταμείο της τάξης και με χορηγίες υλικών από τοπικές επιχειρήσεις εφοδιαστήκαμε με φρούτα, ζάχαρη, πηκτίνη και καλή διάθεση. Μαζευτήκαμε στον χώρο σίτισης του σχολείου και το πρώτο πράγμα που κάναμε ήταν να προσέξουμε την καθαριότητα. Τη δική μας και των πάγκων. Επίσης φροντίσαμε να περιορίσουμε την σπατάλη ενέργειας. Χρησιμοποιήσαμε ρεύμα μόνο για το άλεσμα των φρούτων και τον βρασμό της μαρμελάδας. Δουλέψαμε με άψογη συνεργασία όπως μας είπε η δασκάλα μας και στο τέλος δοκιμάσαμε!





## ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



- ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Δεν τελειώσαμε όμως. Έπρεπε να καθαρίσουμε. Καθαρίσαμε τους πάγκους εργασίας μας και συλλέξαμε με προσοχή όλα τα υπολείμματα των φρούτων που επεξεργαστήκαμε. Τις φλούδες, τα κουκουτσάκια και τα κοτσάνια. Ακολουθώντας τα βήματα του zero waste project επεξεργαστήκαμε όλα τα φυτικά υπολείμματα. Τα ξεχωρίσαμε και τα αδειάσαμε με προσοχή στον κομποστοποιητή του σχολείου μας.

- ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ



Λίγες μέρες αργότερα προσθέσαμε και νερό και τώρα περιμένουμε να γίνει λίπασμα για τα φυτά τόσο τα δικά μας όσο και αυτά των άλλων τάξεων.

- ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ ΣΠΑΤΑΛΗΣ

Το μόνο που ξοδέψαμε ήταν το νερό, για να πλύνουμε τα φρούτα και τα σκεύη μας. Ακόμα και εκεί όμως ήμασταν προσεκτικοί για να αποφύγουμε κάθε σπατάλη.



# Ευχαριστίες

Δεν θα μπορούσαμε να τα καταφέρουμε όμως χωρίς την πολύτιμη βοήθεια των χορηγών μας.

1

Η κυρία Μάρα Σπέντζα μετέτρεψε σε ψηφιακό αρχείο το ζωγραφισμένο από την ομάδα μας λογότυπο και ο κύριος Τάσος Παναγιώτου και η ΠΑΝ ΜΑΡΚΕΤ Α.Ε. χορήγησαν τα μπλουζάκια που φοράμε σήμερα!

•Επίσης ο κύριος Σωτήρης Βαγενάς και η Δαρνάκων γεύσεις μας επισκέφθηκε εκεί για να λύσει τις απορίες μας και να μοιραστεί μαζί μας τεχνογνωσία για την μεταποίηση φρούτων. Πολύ σημαντική ήταν επίσης και η χορηγία του σε υλικά παραγωγής όπως βάζα και πηκτίνη.

Ακόμη ο κύριος Ηλίας Σιδηρόπουλος μας βρήκε λύση σε ανάγκες υλικών που προέκυψαν.

2

Ευχαριστούμε ιδιαίτερα τους χορηγούς μας



Δαρνάκων γεύσεις



# ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ



Είμαστε οι eco2jammy και σας παρουσιάζουμε τις μαρμελάδες μας με οικολογικό τρόπο παρασκευής.

Ελπίζουμε να ακολουθήσουν και άλλοι σαν εμάς.

Επιχειρήσεις που θα παράγουν με τρόπο βιώσιμο περιορίζοντας το περιβαλλοντικό αποτύπωμά τους και φροντίζοντας για έναν πλανήτη καλύτερο για όλους μας.



THANK  
YOU!

