

## Výročná správa Karpatského centra spolupráce , n.o. Svidník rok 2024

Karpatské centrum spolupráce n.o. Svidník začalo svoju činnosť v roku 2019 . Hlavným cieľom činnosti neziskovej organizácie je :

- Tvorba , rozvoj , ochrana a prezentácia duchovných a kultúrnych hodnôt
- Ochrana ľudských práv a základných slobôd ,
- Vzdelávanie , výchova a rozvoj telesnej kultúry
- Služby na podporu regionálneho rozvoja a služieb

### Činnosť Karpatského centra spolupráce n.o. v roku 2024

Karpatské centrum spolupráce n.o. Svidník je partnerom v projekte :

Karpatská kuchyňa v zero – waste štýle .

Hlavným partnerom je : Powiat Jaroslowski

Mesto Bardejov

Projekt sa realizuje v rámci programu Interreg Poľsko – Slovensko a to :

„Karpatská zero-waste kuchyňa“ Powiat Jarosław realizuje projekt tzv „Karpatská zero-waste kuchyňa“ v rámci programu Interreg Poľsko-Slovensko 2021-2027, ktorý je z 80% spolufinancovaný z Európskeho fondu regionálneho rozvoja. Hodnota projektu je 32 882,98 EUR. Projekt sa začal realizovať 1. novembra 2024. Trvanie je 12 mesiacov, do konca októbra 2025. Hlavným cieľom projektu je turistická a kultúrna propagácia okresu Jarosław, Mesta Bardejov a Svidník prostredníctvom propagácie karpatskej stratégie zero-waste. Ďalším cieľom je rozvoj ekologického a kultúrneho povedomia v regióne aj mimo neho, ako aj dosiahnutie synergie v medziregionálnej spolupráci. Cieľom projektu je aj vytvorenie platformy na výmenu skúseností a poznatkov medzi obyvateľmi, organizáciami a inštitúciami, čo umožní spoločnú propagáciu trvalo udržateľného rozvoja a ochranu kultúrneho a prírodného dedičstva Karpát. Partnermi projektu sú: Mesto Bardejov a Centrum Karpatskej spolupráce v Svidníku. Akčný plán: Zero waste na tanieri a v regióne – medzinárodný projekt v akcii! Prvou aktivitou v projekte boli kulinárske a ekologické workshopy. Hostiteľkou bola Martyna Niemiec, víťazka MasterChef Teen, a medzi účastníkmi bola aj 100-členná skupina členiek združení vidieckych manželiek z Bardejova, Svidníka a okresu Jarosław. Spoločne skúmali tajomstvá zero waste kuchyne, zisťovali, ako znížiť plytvanie potravinami a naplno využiť produkty. Ďalšie aktivity sú naplánované na január 2025. Pôjde o ďalší medzinárodný workshop – tentoraz adresovaný reštaurátorom, hotelierom, majiteľom agroturistiky a študentom kuchárskych škôl. Čo je ešte v projekte? Po absolvovaní aktivít budú môcť účastníci a obyvatelia regiónu využívať modernú responzívnu webovú stránku,