



BUDI CHEF ŠKOLE!

LIVE EVENT

RUJAN 2025. OŠ NIKOLA TESLA RIJEKA



POZADINA

Školska prehrana goruća je tema u Hrvatskoj već duže vrijeme. Odluka o besplatnom školskom obroku za sve učenike osnovnih škola je veliki korak naprijed.

Ipak, **roditelji školaraca muku muče s još jednim problemom** - mnoga su djeca danas pomalo izbirljiva, pa kada im školski meni nije po volji, radije ostaju gladna ili potraže junk food u obližnjoj trgovini.



PROBLEM

S porastom broja pretile djece u Hrvatskoj,
moramo se zapitati kako tome doskočiti: **kako
navesti djecu da jedu nutricionistički
uravnotežene obroke u školi,** bez
prigovaranja?



IDEJA: BUDI CHEF ŠKOLE!

Četvrtu godinu zaredom nudimo rješenje:

- u osnovne škole uvodimo dječji meni
- **školske kuhinje škola partnera iz cijele Hrvatske uvrštavaju pobjednički obrok po receptu učenika kao dio školskog menija**

A kako znamo da će im se ta hrana svidjeti? Jednostavno!

- **pokrećemo natječaj za najbolji školski obrok prema receptu koji predlažu sami školarci**
- Dvostruko žiriranje:
- stručni žiri (nutricionist, ravnatelj, chef) bira finaliste
- **dječji žiri isprobava jela finalista i i bira konačnog pobjednika!**



ZAŠTO OVA KAMPAŃJA?

- promoviramo zdravu prehranu i zdrav način života
- podržavamo rad školskih kuhinja
- potičemo djecu da razmisle o onome što jedu
- povezujemo sponzore s društveno-korisnom akcijom
- prirodna integracija sponzora u kampanju



"BUDI CHEF ŠKOLE" NOMINIRAN ZA PRESTIŽNU NAGRADU NATIVE ADVERTISING AWARDS

Projekt je prepoznala i struka na međunarodnoj razini te ga uvrstila u finale nagradu Native Advertising Awards 2023. u pet kategorija u konkurenciji iz više od 30 zemalja koja uključuje velike svjetske medijske kuće poput The Washington Posta, The Guardiana, BBC-a i drugih.

"Budi chef škole" finalist je u čak pet kategorija:

- Best Use of Online Media
- Best Native Advertising Strategy
- Most Creative Native Advertising Campaign
- Best Use of Native Advertising On a Small Budget
- Best Native Advertising User Activation Campaign



TIJEK PROJEKTA

1. FAZA: Prijave i žiriranje lipanj-rujan

Primamo prijave budućih školskih chefova putem micrositea:

- prikupljamo video/foto recepte školaraca uz dozvolu roditelja
- nutricionistički evaluiramo njihove recepte (stručni žiri)
- tražimo idealni spoj zdravih namirnica i okusa koji školarci vole
- predstavljamo nagradu partnera za pobjednika natječaja

2. FAZA: Event – rujan

- live finale održava se u drugoj polovici rujna u školi pobjednika, a ove godine je to Rijeka
- okupljamo finaliste koji pripremaju svoje obroke na licu mjesta
- pomažu im profesionalni chefovi/mentori
- o pobjedniku odlučuje dječji žiri nakon degustacije svih jela
- organiziranje dodatnih aktivacija - kviz, radionica, sport, STEM

3. FAZA: Postpromo – listopad

- U pobjedničkoj školi pratimo pobjednika kako priprema svoj recept zajedno sa školskim kuharicama te časti učenike obrokom po svom receptu
- implementacija odabranog obroka u školski jelovnik za tu školsku godinu
- medijsko praćenje školskog eventa uz integraciju glavnog sponzora i sponzora pobjedničkog recepta



KAKO SMO SE
ZABAVILI
PRETHODNIH



