Група од 50 ученика и професора из зворничког СШЦ „Петар Кочић“ борави у тродневној посјети Руми у оквиру пројекта прекограничне сарадње „Здрави и безбједни гастрономски производи као потенцијал за ново запошљавање младих“, који се финансира из ИПА фондова ЕУ.

Ивана Станковић, координатор пројекта из Средње стручне школе „Бранко Радичевић“ из Руме истиче да је пројекат посебно значајан ученицима са смјера куварства јер поред практичне наставе имају прилику да се стручно усавршавају и уче да спремају здраву храну.

– Здрава храна данас је храна без шећера, алергена. Овдје заједно уче и професори и ученици, а спремају се јела која су укусна, лијепа, а опет здрава – рекла је Станковићева и додала да ће пројекат трајати 18 мјесеци.

Она је додала да су одржане бројне радионице у обје школе са ученицима, професорима и родитељима.

– Данас смо поред едукације имали и израду јеловника здраве хране који ће бити доступан на нашем веб порталу, а правимо и посебан портал на коме ће сви привредници и компаније које се баве здравом храном моћи да пронађу ученицке који се промовишу за тржиште рада, али и да огласе своје производе на том порталу и наставе да сарађују са школом. Ученици ће кроз овај пројекат бити спремни за пружење различитих услуга попут кетеринга – истакла је Станковићева.

Биљана Писић, директорица СШЦ „Петар Кочић“ је подсјетила да су ученици и професори из Руме прошле седмице боравили у Зворнику те додала да је ово узвратна посјета.

– Домаћини су нас заиста лијепо примили, сарадња је одлична и ово је прије свега покушај да се наша дјеца науче да се здраво хране и да здраво живе. Ово ће бити прве школе у Србији и БиХ које ће примјењивати здраву исхрану у ресторанима које ћемо добити кроз овај пројекат – рекла је Писићева.

Првог дана посјете Руми делегација из Зворника је имала пријем у Скупштини општине Рума, туристичко разгледање града те излазак у биоскоп. Посјета траје три дана те се ученици и професори сутра враћају у Зворник.

[illegible] из Зворника и Руме уз партнерство са