**Nie wyrzucaj, wykorzystaj**

**482 kg, tyle śmieci rocznie produkuje Mieszkaniec Unii Europejskiej. Bioodpady, które wywołują produkcję metanu (21 razy szkodliwszego, niż dwutlenek węgla) stanowią 50% tego, co wyrzuca Europejczyk. Można je potraktować jak surowiec i ponownie wykorzystać. Takie rozwiązanie proponuje Marcelina Komar, autorka projektu The\_peel Project, procesu przetwarzania resztek na obiekty użytkowe.**

**Materiał z drugiej ręki**

Gospodarowanie odpadami jest coraz większym wyzwaniem dla metropolii. Pokłady nieczystości rosną, a do tej pory zaledwie 2 proc. z nich było ponownie wykorzystywane. Jak możemy poprawić tę sytuację? Marcelina Komar, absolwentka School of Form, znalazła rozwiązanie i opracowała The\_peel Project, autorską metodę przetwarzania niejadalnych części warzyw i owoców na przedmioty użytku codziennego.

*Mamy problem z segregacją, wiemy, że powinniśmy umieszczać je w osobnych pojemnikach, ograniczyć korzystanie z torebek foliowych, używać własnych butelek z filtrami na wodę. W praktyce większość z nas nie stosuje się do tych zasad. Zaśmiecanie ziemi to problem na dużą skalę, nie czujemy swojego sprawstwa i nie ponosimy konsekwencji za brak odpowiedzialności* - mówi Marcelina Komar, absolwentka School of Form Uniwersytetu SWPS.

**Jak nie marnować i przetwarzać?**

*Obierki, niejadalne części warzyw i owoców są nieodłączną częścią naszego systemu żywienia. The\_peel Project nie jest o tym, jak  je wyeliminować, ale jak z nich czerpać. Wykorzystywanie odpadów organicznych jako surowca może pomóc w eliminacji materiałów syntetycznych* - tłumaczy.

Punktem wyjścia do realizacji projektu była analiza procesu wyrzucania. Projektantka postanowiła zmienić funkcjonalność kosza i sprawić że to, czego chcemy się pozbyć, będzie miało drugie życie.

*Pomyślałam - co gdyby przyjąć, że moja kuchnia nie produkuje odpadów, a surowce? To pytanie stało się kluczem do stworzenia projektu dyplomowego.*

*To, jak traktujemy ziemię, już wpływa na stan przyrody, ale też nasze zdrowie. Swoim projektem chcę zwrócić uwagę na to, że wyrzucając nie sprawiamy, że znika to z powierzchni Ziemi i potencjalnie marnujemy to, co mogłoby być ponownie wykorzystane. Warto mieć świadomość utylizacji* - wyjaśnia Marcelina Komar.

Przetwarzanie pozostałości metodą The\_peel Project jest prostym procesem, który może być łatwo przeniesiony na dużą skalę. Niejadalne części warzyw i owoców nie są wyrzucane, ale suszone, dzięki czemu nie gniją, a wyłącznie tracą wodę. Następnie obierki są rozdrabniane, łączone ze skrobią oraz gliceryną i umieszczane w specjalnej prasie, którą na potrzeby projektu stworzyła Marcelina.

**Jeden pomysł, wiele zastosowań**

The\_peel Project może być zamiennikiem dla niektórych materiałów syntetycznych, np. plastiku w talerzykach, doniczkach rozsadowych (bezpiecznie rozkłada się w ziemi, a jej odpowiednio dobrane do pH rośliny składniki mogą ją nawozić) i pudełkach na biżuterię czy suchą żywność. Może również zastąpić aluminium w małych świeczkach, dodatkowo nadając im lekki aromat cytrusów (poprzez wykorzystanie obierek z owoców) oraz ziół (np. mięty).

*Materiał z bioodpadów jest bardzo trwały, a obiekty, które wyprodukowałam kilka miesięcy temu, nadal są w nienaruszonym stanie. Dzięki odpowiednim proporcjom skrobii oraz gliceryny produkt staje się odporny na uszkodzenia. Masa nie lubi się jedynie z wodą. Pod jej wpływem zaczyna powoli się rozkładać, za to świetnie sprawdza się przy suchych produktach - dodaje.*

*Marcelina Komar, absolwentka School of Form Uniwersytetu SWPS*

\*\*\*

**School of Form** to kierunek wzornictwo,na Wydziale Projektowania Uniwersytetu SWPS w Warszawie, który jest najmłodszym wydziałem uczelni uruchomionym w 2020 roku. Wcześniej School of Form od 2011 roku działało jako Katedra Projektowania w poznańskiej Filii Uniwersytetu SWPS. Studia trwają 4 lata, a po ich ukończeniu absolwenci uzyskują tytuł licencjata Uniwersytetu SWPS na kierunku wzornictwo. Nad unikalnym programem nauczania, który łączy w sobie elementy edukacji projektowej i humanistycznej pracował zespół ekspertów pod przewodnictwem Lidewij Edelkoort, wieloletniej szefowej Design Academy Eindhoven, która jest mentorką School of Form. Program studiów w 2012 roku został nagrodzony w konkursie Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego na najlepszy program kształcenia wdrożony zgodnie z Krajowymi Ramami Kwalifikacji, a w 2016 roku. uzyskał ocenę pozytywną Polskiej Komisji Akredytacyjnej. W ciągu tych lat kierunek ukończyło przeszło 200 licencjatów i licencjatek, którzy z powodzeniem rozwijają karierę projektową lub kontynuują naukę na najlepszych polskich i międzynarodowych uczelniach.

School of Formwspółpracuje z polskimi i światowymi projektantami, wykładowcami praktykami i ekspertami, pracującymi dla najlepszych marek i firm z różnych branż. Jednym z najistotniejszych elementów strategii kształcenia w School of Form jest połączenie nauki rzemiosła i humanistyki z biznesem już na wczesnym etapie projektowym. Współpraca z poważnymi partnerami biznesowymi, którzy wspierają finansowo rozwój studentów, a także oferują im staże w swoich przedsiębiorstwach to również znak rozpoznawczy School of Form. Studenci odbywają praktyki w krajowych i zagranicznych studiach projektowych, firmach produkcyjnych i warsztatach rzemieślniczych w zależności od wybranego przez siebie profilu.

Obecność w głównym kampusie – gdzie prowadzone są studia z obszaru psychologii, kulturoznawstwa, zarządzania, prawa i komunikacji, stanowiące przedmiot zainteresowania i narzędzie wsparcia projektantów, tworzy przestrzeń rozwoju i możliwości współpracy ze zróżnicowanym zespołem badaczy, dydaktyków i praktyków.

Więcej informacji o School of Form: [www.sof.edu.pl](http://www.sof.edu.pl/)