

הצעה לפרויקט אימפקט:

הצלת מזון - פרויקט אמנות באוניברסיטת חיפה במסגרת קורס יעודי בהנחיית רותי סלע

תיאור הפרויקט:

קורס סמסטריאלי לתואר ראשון*, 4 ש"ס, המיועד להתקיים בשנת תשפ"ה ומשלב בין אמנות יצירה לפעילות הצלת מזון לצד פעילות אמנותית ואקדמית בינתחומית, בפורמט המייצר התרחשות חברתית. מיועד לסטודנטים. יות מבית הספר לאמנויות בשיתוף עם מחלקות אחרות מכל הפקולטות באוניברסיטה.

*קיום הקורס מאושר על ידי ראשת החוג איה בן רון ועל ידי ראשת בית הספר לאמנויות שרון פוליאקין.

במסגרת שיעור זה, הסטודנטים.ות ילמדו באופן מעשי ותיאורטי סוגיות המתרכזות באמנות וקיימות בדגש על ניצול משאבים הוגן. המפגשים כוללים הצגת רקע תיאורטי, דיון ויצירה וכן תכנון והכנת ארוחה לסטודנטים.ות, תוך שימוש יצירתי במזון שלא נוצל, לא נאכל ונזרק וזאת מתוך מחשבה על היכולת לשמר משאבים חומריים קיימים לטובת הכלל.

בית הספר לאמנויות באוניברסיטת חיפה, בשילוב כל מחלקותיו (אמנות, מוסיקה ותיאטרון) ובשיתוף פעולה עם חוגים אחרים באוניברסיטה, ייצור פעילויות של הזנה באמצעות חוויות רב-חושיות.

בתום השיעור הכיתתי יערך אחת לחודש, אירוע "אמנות ואוכל" שיהווה מפגש לימודי, חברתי וקהילתי מתמשך במהלך ההפסקה הפעילה בימי רביעי, המיועד לסטודנטים.ות ואף ישרת כהזדמנות מגבשת לסגל האוניברסיטה בכלל. התפריט לכל אירוע יקבע בעקבות מפגשים ושיתופי פעולה עם חוגים אחרים באוניברסיטה, שיקחו חלק באירועים. על כל ארוחה לכלול, מודעות לצורה, טעם, תוכן, סאונד, טקסט וידע.

מטרות הפרויקט:

- הרחבת הידע של הסטודנטים.ות על הקשר בין אמנות לסוגיות קיימות וניצול משאבים מיטבי.
- יצירת דיאלוג ושיתוף פעולה עם פקולטות ומחלקות רבות באוניברסיטה אשר יכולות ומעוניינות לתרום ידע על נושאי קיימות מנקודות מבט מגוונות.
- העלאת המודעות לסוגיות של אי-ניצול מזון.
- לחבר בין אוכלוסיות מגוונות של סטודנטים וסטודנטיות בקמפוס, להזין ולהעשיר אותן בידע ומודעות.
- טשטוש הקווים בין אמנות לחיים, תוך שימת דגש על המעשה הקהילתי של שיתוף ארוחה וטיפול אינטראקציות חברתיות בתוך הקשר של חינוך ואמנות.
- יצירת הזדמנות לסיוע להזנת סטודנטים.ות מעוטי יכולת.

אירוע מסכם:

הקורס צפוי להסתיים ביצירת הפנינג אמנותי של מזון וידע שיהיה פתוח לקהל הרחב.

רקע פדגוגי תיאורטי ומעשי בתחום האמנות:

הרקע לקורס זה מגיח מתוך האמנות העכשווית, ובהתייחס למונח "אסתטיקה של יחסים" אשר תורגם לעברית גם כ"אסתטיקה של זיקתיות", שטבע האוצר ותיאורטיקן האמנות הצרפתי ניקולא בוריו בספרו "Esthétique relationnelle" משנת 1998 ואשר צבר תאוצה כתורת אמנות רבת השפעה מאז. מושג זה מתייחס לגישה באמנות עכשווית המתמקדת בתפקידה של האמנות כאמצעי הפקה של יחסים בין אנשים רעיונות דימויים ואובייקטים ומתרכזת באינטראקציות חברתיות כחלק מיצירת האמנות עצמה. למעשה, אסתטיקת יחסים מצביעה על כך שהקשר החברתי וכן האינטראקציות האנושיות הנוצרות על ידי יצירת האמנות חשובים לא פחות מהאובייקט הפיזי או הייצוג החזותי ולמעשה מהוות לרב תוצר מועדף של העבודה עצמה. אמנים יות העובדים במסגרת זו יוצרים לרוב מצבים או סביבות המעודדות השתתפות של הצופים, שיתוף פעולה ומעורבות חברתית. אחת העבודות האיקוניות בזרם זה קשורה הלכה למעשה ביצירת אירועי מזון (Food Events).

תקציב נדרש:

הוצאה	תיאור	עלות
1	מרצה	קורס סמסטריאלי 4 ש"ש = 2 יח"ה , ד רגה של עמ"ה ב' (לפי עלויות תשפ"ד = 24,496 ₪)
2	סיוע והפקה	תקציב מחלקה פנימי
3	השלמת מצרכי מזון	4000 ₪
4	שינוע	5,000 ₪
5	ציוד אורקולי	מסך לדים שמקרין באור יום כחלק מהמיצג והתוכן שיעלה באירועים, מערכת סאונד, התקנת והקמה, ציוד הקרנה.
6	ציוד	ציוד בישול, כלים, חומרי אמנות.
סה"כ תקציב מבוקש		69,992 ₪

שיתופי פעולה בתוך האוניברסיטה:

- חוגים אחרים באוניברסיטה- יתקיים על ידי קול קורא, בכל חודש יהיה אירוע אחד שיארח קורס נבחר ואת תכניו השונים. במפגש הראשון בכל חודש תהיה הרצאה של הקורס המתארח לסטודנטים של שני הקורסים ביחד. שאר המפגשים הם לסטודנטים של הקורס, שעל סמך עיבוד המפגש הראשון יכינו את האירוע והאוכל שיוצג בשיעור האחרון בכל חודש. לשיעור זה, שיתקיים בזמן הפסקה פעילה, יוזמנו סטודנטים של הקורס האורח וקהל האוניברסיטה. לדוגמה: החוגים להיסטוריה, פסיכולוגיה, מדעי הטבע, טיפול באמנות וספרות)

- שירותי הסעדה הפועלים בקמפוס לצורך סיוע בציוד ורשיון מכירת מזון.
לדוגמה: קפה Graden אשר ממוקם בדשא המרכזי או קפה אגודה שהוקם על ידי הסטודנטים.

גופים חיצוניים:

שיתוף פעולה עם עמותת רובין פוד, לצורך קבלת סיוע במצרכים ושינוע שלהם לאוניברסיטה.
[רובין פוד חיפה](https://robin-food.co/about/) שואפים להגיע לכמה שיותר קהלים ומשקי בית, לתמוך בקהילות שיתוף אוכל ולקדם שיתופי פעולה קיימים וחדשים. <https://robin-food.co/about/>
ב-2022 הם זכו להרחיב את הפעילות שלהם לזירה הבינלאומית, עם אירועים קולינריים עבור ארגוני המזון של האו"ם ברומא, בהזמנת שגרירות ישראל. בנוסף, הם החלו פרויקט שפתני למניעת בזבז מזון של האיחוד האירופי, במסגרת ה EU Green Deal – במאגר בינלאומי בשם ZeroW.

השפעה:

הפרויקט יחשוף את הסטודנטים לנושא הצלת מזון, אשר מסיבות רבות ביניהן גם צד הויזואלי, מזון רב נזרק ולא נסחר. באמצעות האירועים תהיה חשיפה לקהילת האוניברסיטה ולאורחיה, באירוע הפתוח תתאפשר חשיפה לקהל הרחב לפרויקט עצמו, לקמפוס וללימודים המגוונים באוניברסיטה.

פוטנציאל:

הפרויקט ישאף ליצור חלל מטבחון לימודי חברתי קבוע באוניברסיטה, בשיתוף עם עמותות להצלת מזון, אגודת הסטודנטים ותמיכה של הסטודנטים ותרומות של פילנתרופים.

לוקיישן הקורס:

בכל חודש יתקיימו שלושה מפגשים במשכן לאמנויות, בכיתה נגישה עם מחשב, מקרן ומערכת סאונד. ומפגש אחד בסוף כל חודש יתקיים בחצר המרכזית של האוניברסיטה או בלוקיישן אחר שיתאים.

לוקיישן האירועים:

החצר המרכזית של האוניברסיטה. (או כל אתר אחר שמתאים)

ניסיון:

העשייה האמנותית שלי, למעלה משני עשורים, מוקדשת לחקירה שמנווטת בין החזותי, המשפטי והפוליטי. הן כמרצה והן כאמנית ויוצרות של קולנוע ניסיוני, עבודותי מנסות להתעמת עם מנגנונים של אלימות חוקית ולשאול דרך כך על גבולות הייצוג. ב-2009 יזמתי והקמתי יחד עם מעין אמיר את פרויקט האמנות המתמשך "אקסטריטוריה" עליו זכינו בפרס כבוד לאמניות צעירות מטעם אונסק"ו (משרד המדע והתרבות של האו"ם). בנוסף ערכנו את הספר "מבוא למחשבה אקסטריטוראליות", שראה אור בהוצאת פונקטום ניו-יורק, בשנת 2016. ספר על עבודותי ראה אור במסגרת Steirischer Herbst, אוסטריה, בשנת 2012. בשנת 2015 ספר מאמרים על עבודותי ראה אור בהוצאת Archive Books באמסטרדם.

<http://rutisela.net>

<http://exterritory.wordpress.com>

נספח

בטיחות ואישורים נוספים:

ליווי של תברואן מוסמך

<https://www.biofood.co.il/%D7%AA%D7%91%D7%A8%D7%95%D7%90%D7%9F-%D7%9E%D7%95%D7%A1%D7%9E%D7%9A/>

תחקיר:

חיפה, פרויקט רובין פוד

<https://robin-food.co/about/>

ירושלים, פרויקט מצילות המזון

https://muslala.org/food_rescuers/

דו"ח אובדן מזון והצלת מזון בישראל

<https://www.leket.org/food-waste-and-rescue-report/>