



Załącznik do Uchwały nr 4/2018

Zarządu Województwa Wielkopolskiego z dnia 28 listopada 2018 r.

## **Plan Działań w ramach projektu EcoWaste4Food dotyczący Instrumentu Polityki 1, tj. Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020**

Opracowany przez każdy region plan działania jest dokumentem zawierającym szczegółowe informacje o tym, w jaki sposób wyciągnięte wnioski ze współpracy zostaną wykorzystane w celu udoskonalenia instrumentu politycznego poruszanego w tym regionie. Określa on charakter działań, które mają zostać wdrożone, ich ramy czasowe, zaangażowane strony, koszty (o ile występują) oraz źródła finansowania (jeśli występują). Jeśli ten sam instrument polityczny jest adresowany przez kilku partnerów, wymagany jest tylko jeden plan działania.

### **Część I – Informacje ogólne**

**Projekt: EcoWaste4Food**

“Wspieranie ekologicznych rozwiązań innowacyjnych w celu zmniejszenia marnotrawstwa żywności i promowania gospodarki efektywniejszej zasobowo”

**Organizacja partnerska:**

Województwo Wielkopolskie z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu

**Inne organizacje partnerskie (jeśli dotyczy):**

interesariusze, podmioty wymienione w ramach każdego działania

**Kraj:**

Polska

**Region NUTS2:**

Wielkopolskie

**Osoba do kontaktu:**

Alicja Nowak

e-mail: alicja.nowak@umww.pl

telefon: +48 616266527

## Część II – Kontekst polityki

Plan Działań ma na celu wpłynąć na:

- Program Inwestycji na rzecz wzrostu i zatrudnienia
- Europejski program współpracy terytorialnej
- Inny instrument polityki rozwoju regionalnego

Nazwa przedmiotowego instrumentu polityki:

Wielkopolski Regionalny Program Operacyjny na lata 2014-2020

### Wprowadzenie:

Plan Działań dla Województwa Wielkopolskiego składa się z **trzech działań** pilotażowych stanowiących długoterminowy system wsparcia dla ograniczenia marnotrawienia żywności w Wielkopolsce.

Projekt EcoWaste4Food, rozpoczęty 1 stycznia 2017 r. łączy regiony i miasta świadome potrzeb wynikających z rosnącego poziomu marnowania żywności w różnych regionach Unii Europejskiej. Wiodącym partnerem projektu jest CIHEAM-IAMM (Międzynarodowe Centrum Zaawansowanych Śródziemnomorskich Studiów Agronomicznych - Śródziemnomorski Instytut Agronomiczny w Montpellier, Francja). Projekt obejmuje przedstawicieli z francuskiego regionu Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże, włoskiego miasta Ferrara, greckiego regionu Zachodnia Macedonia, fińskiego regionu Południowa Ostrobotnia, angielskiego hrabstwa Devon i hiszpańskiego regionu Katalonia reprezentowanego przez Katalońską Agencję ds. Odpadów.

W Unii Europejskiej marnuje się rocznie 88 mln ton żywności [FUSIONS, UE projekt, 2016]. Odpowiada to 173 kg marnotrawionej żywności na osobę, przy czym całkowita ilość wyprodukowanej żywności w 2011 r. stanowiła 865 kg/osobę [<http://faostat3.fao.org/download/FB/FBS/E>]. Biorąc pod uwagę liczbę mieszkańców Polski oszacowano, że ilość marnowanej żywności może wynosić nawet 7-9 mln ton rocznie (to ok. 238 kg/osobę), co plasuje nas na niechlubnym 5 miejscu w UE [Eurostat, 2006]. Według badań najczęściej wyrzucane produkty spożywcze to wędliny, pieczywo, warzywa i owoce. Stwierdzono jednak, że struktura i ilość marnotrawionej żywności jest zróżnicowana w zależności od regionu oraz zamożności mieszkańców. Potwierdzono, że największy odsetek marnotrawionej żywności dotyczy osób zamożnych, zamieszkujących duże miasta, zdecydowanie

mniejszy odsetek stanowią natomiast osoby starsze, studenci oraz osoby zamieszkujące obszary wiejskie.

Szacunkowo zatem w UE marnuje się średnio 20% żywności, w czym największy, bo 72% udział mają gospodarstwa domowe (ok. 47 mln ton) i przetwórstwo (ok. 17 mln ton), pozostałe 28% pochodzi z gastronomii (ok. 11 mln ton), produkcji podstawowej (ok. 9 mln ton) oraz handlu hurtowego i detalicznego (ok. 5 mln ton). Zestawiając powyższe dane, należy podkreślić, że nie obejmują one strat pochodzących z rolnictwa, rybołówstwa i innych gałęzi produkcji żywności, w których odnotowano znaczne rozbieżności w definiowaniu marnotrawienia żywności. Brak rzetelnych i aktualnych danych pozwala domniemać kilkukrotnie większą skalę tego zjawiska, niż dotychczas estymowano.

Koszty związane z marnotrawieniem żywności w UE są szacowane na 143 mld euro, z czego 98 mld euro pochodzi z gospodarstw domowych, w których wyrzuca się największą ilość żywności zdatnej do konsumpcji (dane z 2012 r.). Wyniki ewaluacji potwierdziły, że marnotrawienie żywności w gastronomii to koszt ok. 20 mld euro, z kolei w przetwórstwie oraz handlu hurtowym i detalicznym to odpowiednio ok. 13 i ok. 10 mld euro rocznie. Należy jednak podkreślić, że niestety brakuje wiarygodnych danych obejmujących różne sektory gospodarki, co skutkuje ich dynamiczną fluktuacją w miarę pozyskiwania większej liczby rzetelnych danych dotyczących marnotrawienia żywności. Dodatkowo należy zaznaczyć, że koszty związane z marnotrawieniem żywności to także koszty związane z jej utylizacją, która prowadzi do emisji ponad 170 mln ton CO<sub>2</sub> i zużycia ponad 26 mln ton zasobów rocznie.

Ze względu na istotę zagadnienia warto podkreślić, że jedynie działania zespołowe, takie jak planowanie, wymiana doświadczeń i wiedzy, są gwarancją osiągnięcia inteligentnego, trwałego wzrostu gospodarczego sprzyjającego włączeniu społecznemu. Ponadto, aktywne uczestnictwo w doborze dobrych praktyk do przyjęcia w danym regionie oraz zatwierdzenie planu działań ma kluczowe znaczenie w projekcie.

W Planie Działań przyjęto następujące definicje związane z omawianym zagadnieniem dotyczącym marnotrawienia żywności:

**Żywność lub środek spożywczy** – zgodnie z art. 2 Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności

oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać.

**Odpady żywności** – zgodnie z 3 pkt. 4a Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2008/98/WE z dnia 19 listopada 2008 r. w sprawie odpadów oraz uchylająca niektóre dyrektywy, oznaczają wszelką żywność zgodną z definicją w art. 2 Rozporządzenia (WE)178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady, która stała się odpadami (odpady oznaczają każdą substancję lub przedmiot, których posiadacz pozbywa się, zamierza się pozbyć, lub do których pozbycia został zobowiązany).

**Produkty uboczne** – zgodnie z art. 5 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady nr 2008/98/WE oraz z art. 10 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach, substancja lub przedmiot, powstające w wyniku procesu produkcyjnego, którego podstawowym celem nie jest ich produkowanie, mogą być uznane za produkt uboczny, a nie za odpady, wyłącznie jeżeli spełnione są następujące warunki:

- a) dalsze wykorzystywanie danej substancji lub tego przedmiotu jest pewne;
- b) dana substancja lub przedmiot mogą być wykorzystywane bezpośrednio bez jakiegokolwiek dalszego przetwarzania innego niż normalna praktyka przemysłowa;
- c) dana substancja lub przedmiot są produkowane jako integralna część procesu produkcyjnego; oraz
- d) dalsze wykorzystywanie jest zgodne z prawem, tzn. dana substancja lub przedmiot spełniają wszelkie istotne wymagania dla określonego zastosowania w zakresie produktu, ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego, i nie doprowadzi do ogólnych niekorzystnych oddziaływań na środowisko lub zdrowie ludzkie.

**Marnowanie żywności** – zgodnie z Rezolucją Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. Jak uniknąć marnotrawienia żywności: strategię na rzecz poprawy wydajności łańcucha żywnościowego w UE (2011/2175 (INI)), oznacza produkty spożywcze odrzucone poza łańcuch rolno-spożywczy ze względów gospodarczych, estetycznych lub z powodu zbliżającej się daty przydatności, które nadal jednak doskonale nadają się do spożycia i mogą być przeznaczone do konsumpcji przez ludzi, a które z braku możliwego alternatywnego sposobu wykorzystania

przeznacza się do likwidacji i utylizacji, co powoduje negatywne efekty zewnętrzne pod względem wpływu na środowisko, kosztów gospodarczych i braku dochodów dla przedsiębiorstw.

Wizyty studyjne w poszczególnych krajach partnerskich wskazały nowe ścieżki rozwoju w kierunku ograniczenia marnotrawienia żywności poprzez lepsze wykorzystanie zasobów, co w długoterminowej perspektywie ma bezpośredni wpływ na niższe koszty utylizacji odpadów bioorganicznych. Należy zauważyć, że odpady żywnościowe mogą być źródłem zasobowo-oszczędnej i przyjaznej dla środowiska gospodarki w regionach uczestniczących w projekcie. Wśród eko-innowacji, które prezentowano podczas wyjazdów studyjnych, najbardziej inspirujące dla Wielkopolski są:

## **I. Hiszpania, Katalonia**

- ✓ Zarządzanie żywnością "Gestió Alimentària" - program odzyskiwania żywności świeżej (przekazywanie świeżej żywności, która nie jest odpowiednia dla rynku detalicznego, rodzinom bez zasobów finansowych) i gotowych posiłków (odbiór od firm cateringowych i stołówek szkolnych w celu dalszej dystrybucji wśród użytkowników wskazanych przez służby społeczne). Osoby z niepełnosprawnością intelektualną są zaangażowane w świadczenie usług za pośrednictwem specjalnych ośrodków zatrudnienia, pomagających w zwiększeniu ich aktywności społecznej i zawodowej.
- ✓ Food Recovery "GastroRecup" - inicjatywa ma na celu zachęcenie restauracji do przygotowywania posiłków po cenie rynkowej z wykorzystaniem produktów wykluczonych z obrotu handlowego, a także podniesienie świadomości społecznej na temat znaczenia aktywnego zaangażowania w walkę z marnotrawstwem żywności.
- ✓ Waż i myśl "Pesa i Pensa" – program stworzony, aby umożliwić dzieciom i młodzieży naukę dobrych nawyków, które będą im towarzyszyć przez całe życie i które przekażą również swoim rodzinom (segregacja, ważenie, notowanie ilości odpadów, analiza danych związanych z generowanymi odpadami oraz określenie celów do osiągnięcia na następny miesiąc).
- ✓ Bank Żywności w Barcelonie "Fundació Privada Banc dels Aliments" - odzyskiwanie produktów żywnościowych wyłączonych ze sprzedaży z powodu nadprodukcji, daty przydatności do spożycia, wady opakowania lub wyglądu produktu i ich dystrybucja w czasie

przydatnym do spożycia, do osób w potrzebie za pośrednictwem jednostek pomocy społecznej.

- ✓ Gleaners "Espigoladors" - redukowanie marnotrawstwa żywności poprzez gromadzenie nadmiaru żywności od rolników i firm dystrybucyjnych oraz przekazywanie ich potrzebującym; prowadzenie działań podnoszących świadomość (kampanie informacyjne, szkolenia, dostarczanie narzędzi), aby każdy mógł zaoferować własne rozwiązanie problemu.
- ✓ Projekt mikro-darowizn realizowany przez firmę Caprabo – przekazywanie produktów, które nadal nadają się do spożycia, do pobliskich organizacji społecznych zarejestrowanych w Bankach Żywności.
- ✓ Projekt Food Bridge „Pont Alimentari” - stworzenie sieci interakcji (Bridge) pomiędzy darczyńcami i podmiotami otrzymującymi wsparcie, która ma wywrzeć pozytywny wpływ na zapobieganie marnotrawieniu żywności poprzez kampanię edukacyjną na temat środowiska, opartą na wspólnych wartościach i efektywnym wykorzystaniu zasobów naturalnych. Cel ten osiąga się m. in. poprzez diagnozę ilości wyrzucanej żywności w gospodarstwach domowych, gastronomii i dystrybucji detalicznej w restauracjach oraz podnoszenie świadomości w zakresie ograniczania marnotrawienia żywności i sugestie dotyczące jej poprawy.
- ✓ DISA The Pantry of Solidarity Food – organizacja, której celem jest zaspokajanie podstawowych potrzeb żywieniowych i higienicznych rodzin zagrożonych marginalizacją i / lub wykluczeniem społecznym poprzez oferowanie comiesięcznych dostaw żywności i artykułów higieny osobistej.

## **II. Włochy, Ferrara**

- ✓ ActivECoLab "uczenie się przez działanie" - otwarte szkolenia dla lokalnej społeczności, która uczy się o sposobach ograniczania marnowania żywności w gospodarstwach domowych poprzez ponowne wykorzystanie pozostałości pożywienia oraz o kreatywnych pomysłach na wykorzystywanie jadalnych składników uważanych za odpady.
- ✓ Brutti ma buoni „Il Mantello” - praktyka odzyskiwania odpadów żywnościowych i przekazywania potrzebującym żywności z małymi niedoskonałościami, lecz nadal jadalnej, wspierana przez supermarkety i angażująca wiele organizacji charytatywnych jako beneficjentów.

- ✓ Cibo Amico – program mający na celu odzyskiwanie niewykorzystanych posiłków w stołówkach i ich dystrybucję do organizacji non-profit.
- ✓ RistoriAMO1 "Zero waste restaurant" - ograniczanie marnotrawienia żywności poprzez promowanie dobrych praktyk - zabierania pozostałości posiłków z restauracji i spożywania ich w domu (alternatywa dla działania "doggy bag", co pozwala ograniczyć ilość odpadów w gastronomii). Inicjatywa cieszy się sporą popularnością wśród restauratorów z uwagi na korzyści podatkowe jakie wiążą się z ograniczaniem produkcji odpadów.
- ✓ Rynek Last Minute - sprzyja tworzeniu tak zwanych sieci "Solidarności" w regionie i kontaktom między instytucjami non-profit a przedsiębiorstwami, promując odzyskiwanie nadwyżek żywności, szkolenia dla szkół, firm i instytucji, komunikację i marketing.

### **III. Finlandia, Południowa Ostrobotnia**

- ✓ Szkoła Podstawowa Ilmajoki – program zapobiegania marnotrawieniu żywności wśród uczniów poprzez ciągłe kształcenie dzieci w zakresie ograniczania ilości odpadów, w tym zachęcanie dzieci do nakładania na talerz optymalnej porcji żywności w stołówce.
- ✓ Uniwersytet Nauk Stosowanych Seinäjoki - tworzenie nowych modułów studiów związanych z żywnością, rolnictwem i technologią żywności realizowanych poprzez praktykę i współpracę z firmami prywatnymi (kursy związane z odpadami spożywczymi w restauracjach, zarządzanie w przemyśle spożywczym i know-how opakownictwa dla studentów inżynierii).
- ✓ Lakeuden Etappi Oy (Regionalna Agencja ds. Gospodarki Odpadami) – świadczenie usług doradztwa prawnego w zakresie odpadów komunalnych, sortowania i obchodzenia się z odpadami oraz ich redukcji, a także tworzenie i dystrybucja materiałów edukacyjnych dotyczących odpadów spożywczych wdrażanych w szkołach (program zero odpadów dla szkół - przyznano nagrodę szkole, która wyprodukowała najmniej odpadów żywnościowych).
- ✓ Atria Finland - firma spożywcza prowadząca program "Odpady są niepotrzebne!", tworząca wskaźniki służące do monitorowania całkowitej ilości odpadów, ich rodzaju, odpadów gotowych produktów, ich ponownego użycia i strat związanych z jakością, a także tworząca kulturę organizacyjną zapobiegającą marnowaniu żywności (m.in. kontrola jakości surowców, a także kalibracja procesów produkcyjnych, znaczący wpływ każdego pracownika

w łańcuchu produkcyjnym, zwiększający satysfakcję z pracy poprzez zapobieganie marnowaniu żywności).

- ✓ Omenahaus – firma oferująca usługi transportu owoców: każdy właściciel ogrodu przydomowego może zamówić skrzynie do zbierania owoców. Firma Omenahaus zbiera skrzynie z owocami i transportuje je do własnego młyna, gdzie są przetwarzane na soki.
- ✓ Alavuden Öljynpuristamo - inteligentne i innowacyjne zarządzanie produktami ubocznymi produkcji oleju rzepakowego w celu zapewnienia rentowności i trwałości firmie oraz ograniczenie produkcji bioodpadów poprzez sprzedaż pasz dla zwierząt i konwersji na energię cieplną.
- ✓ Klub ResQ - aplikacja mobilna pozwalająca restauracjom na sprzedaż klientom pozostałych posiłków ze zniżką, odbieranych z restauracji osobiście w ramach czasowych wyznaczonych przez restaurację.

#### **IV. Francja, Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże**

- ✓ Szpitalne stołówki w Avinionie - redukcja odpadów żywnościowych w szpitalu odbywa się za pomocą nowych technik produkcji, kupowania lokalnie uprawianych roślin, kształtowania codziennej porcji posiłków pacjentów, przekazywania niespożytych posiłków do Czerwonego Krzyża i korzystanie ze zbiorników biodegradowujących odpady organiczne.
- ✓ Local en bocal - przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw z produktów zakupionych od lokalnych dostawców (zdrowe warzywa i owoce, ale o zbyt małym rozmiarze lub nieodpowiednim kształcie). Wyprodukowane zupy są sprzedawane do stołówek szkolnych i lokalnych sklepów.
- ✓ Imagine84 - centrum pakowania i redystrybucji ma na celu zmniejszenie marnotrawienia owoców i warzyw poprzez ulepszenie i rozwój procesu przekazywania żywności, zapewnienie systemu obniżania podatku dla darczyńców i zapobieganie wykluczeniu społecznemu bezrobotnych poprzez szkolenia.
- ✓ Fondalim PACA oraz Proxidon - aplikacja mobilna łącząca i wspierająca działania solidarnościowe firm spożywczych z korzyścią dla organizacji zaangażowanych w dystrybucję pomocy żywnościowej, umożliwiającą każdemu dostęp do żywności różnorodnej i wysokiej jakości.



- ✓ Supermarket Auchan - realizuje program szeroko pojętej działalności recyklingowej i proekologicznej, przejawiający się: segregacją produktów wycofanych z półek (podarte opakowanie, zbliżający się termin przydatności do spożycia), przekazywaniem odpowiednich produktów na cele charytatywne, przeznaczaniem chleba na paszę dla zwierząt oraz przekształcaniem odpadów ulegających biodegradacji w kompost.
- ✓ Regionalny nabór wniosków „Reduce Food Waste” - program wspierający projekty, które wpisują się w następujące cele: redukcja strat podczas pierwotnej produkcji, przetwarzania, przechowywania i dystrybucji żywności; ponowne wykorzystanie lub redystrybucja żywności; redukcja marnotrawienia żywności w gastronomii; potencjalne przetwarzanie odpadów spożywczych na karmę dla zwierząt.
- ✓ Regionalny nabór wniosków „Filidechet” – dofinansowanie wniosków wspierających i promujących innowacyjne i eksperymentalne projekty m. in. dotyczące gospodarki o obiegu zamkniętym, zmniejszające ilości odpadów przeznaczonych do składowania i spalania, optymalizujące recykling.
- ✓ ARPE - "Zrównoważone stołówki szkolne" - projekt Regionalnej agencji ds. środowiska i rozwoju ekologicznego, którego celem jest przeprowadzenie modułów szkoleniowych w stołówkach w przedszkolach, szkołach podstawowych i żłobkach. Moduły zawierały różne zagadnienia dotyczące odpadów żywnościowych, produkcji, zaopatrzenia lokalnego, norm sanitarnych i handlowych w zakresie lokalnych dostaw, ekologicznych i lokalnych metod gotowania, edukacji i komunikacji w zakresie "zrównoważonej" żywności.
- ✓ CETA - "Warsztaty przetwórstwa warzyw" - projekt, w którym rolnicy opracowują proces transformacji w celu wykorzystania niesprzedanych owoców i warzyw z własnej produkcji. Celem jest przetworzenie ich w konserwy, a następnie sprzedaż nowego produktu przez cały rok, a nie tylko w sezonie. Główna siedziba organizacji wyposażona jest w cały sprzęt niezbędny do przetwarzania owoców i warzyw na produkty w słoikach, zgodnie z zasadami higieny.

## **V. Grecja, Zachodnia Macedonia**

- ✓ BOROUME - organizacja non-profit, której celem jest ograniczanie marnotrawienia żywności i niedożywienia, poprzez zwiększanie świadomości na temat marnowania żywności w domu i na polu, kształcenie uczniów i łączenie lokalnych beneficjentów z dostawcami.

- ✓ ARSIS Kozani - Stowarzyszenie na rzecz Społecznego Wsparcia Młodzieży, która znajduje się w trudnej sytuacji lub niebezpieczeństwie i w obronie jej praw, przeciwdziałania marginalizacji młodzieży poprzez uprawę własnych warzyw, niezależne zbiory warzyw, niższą cenę, promowanie zakupu żywności przez bogatych ludzi i przekazywanie ich biedniejszym.
- ✓ A.S.O.P. Velventos Dimitra - zero odpadów w przetwórstwie owoców dzięki ścisłej współpracy z fabryką soków.
- ✓ Kourellas SA - przewidziane innowacje ekologiczne odnoszą się do wykorzystania odpadów z procesu produkcji sera, które są wykorzystywane do produkcji innych rodzajów sera, a także do produkcji pasz dla zwierząt.
- ✓ Z pierwszej ręki (Apo Proto Heri) - producenci sprzedają mleko z dystrybutora, omijając pośredników. Konsumenci mogą zakupić mleko używając własnych szklanych butelek lub korzystając z plastikowych butelek nadających się do recyklingu.

Biorąc pod uwagę powyższe eko-innowacje szczególnie istotnymi elementami przyszłych działań są aspekty związane z:

1. identyfikacją problemu odpadów spożywczych w Wielkopolsce i w skali całego kraju (badania konsumenckie i producentów pokazujące skalę problemu),
2. identyfikacją czynników kształtujących wielkość i strukturę marnowanej żywności (sposób zakupu żywności, częstotliwość zakupów, struktura kosztów, odczytywanie etykiet, świadomość możliwości przetwarzania surowców itp.),
3. ekonomicznymi konsekwencjami marnotrawienia żywności w funkcjonowaniu gospodarstw domowych oraz firm produkujących żywność,
4. zdobywaniem wiedzy o strukturze marnowanej żywności (jakość, sposób pakowania, data przydatności do spożycia, skład produktu, etykietowanie, itp.),
5. wdrażaniem pilotażowych programów edukacyjnych w zakresie przeciwdziałania marnotrawieniu produktów spożywczych oraz efektywnego wykorzystania surowców i zasobów (szeroki zakres struktury społecznej - skierowany głównie do młodych obywateli, których zwyczajnie można kształtować poprzez stosowanie odpowiednich technik nauczania i warsztatów na temat świadomego wykorzystania zasobów, a także potencjalne wykorzystanie różnych frakcji powstających podczas przemysłowej produkcji żywności np.: zajęcia fakultatywne, warsztaty, szkolenia, burza mózgów, myślenie projektowe itp.).

Aby sprostać potrzebom i oczekiwaniom, konieczne jest podjęcie działań zmierzających do:

1. ograniczenia ilości odpadów poprzez edukację w zakresie właściwego i optymalnego wykorzystania dostępnych zasobów w celu ograniczenia nadprodukcji i nadmiernej konsumpcji,
2. podniesienia świadomości konsumentów i producentów w zakresie zbieżności aspektów produkcji żywności (popyt - podaż, kształtowanie rynku),
3. opracowywania rozwiązań systemowych zwiększających atrakcyjność rozwiązań zapobiegających marnotrawieniu żywności (programy lojalnościowe, ulgi podatkowe itp.),
4. opracowania i optymalizacji systemów do pozyskiwania ogniw dystrybucji i stosowanie produktów o niskim poziomie przetworzenia oraz wysokiej jakości przez banki żywności,
5. stworzenia dogodnej przestrzeni dla współpracy gospodarki i nauki w celu opracowania innowacyjnych instrumentów wspierających optymalne wykorzystanie zasobów żywności (rozwój nowych technologii produkcji, modernizacja parków maszynowych, projektowanie innowacyjnych urządzeń do usuwania odpadów organicznych),
6. podnoszenia konkurencyjności producentów poprzez adaptację eko-innowacji, które ograniczają marnotrawstwo żywności.

## **PODSTAWA I PODSUMOWANIE WYNIKÓW FAZY I PROJEKTU EcoWaste4Food**

Projekt zatytułowany "Wspieranie ekologicznych rozwiązań w celu zmniejszenia marnotrawstwa żywności i promowania gospodarki efektywniejszej zasobowo" odnosi się do potrzeby stworzenia planu działań m.in. zwiększającego liczbę projektów w obszarze "Biosurowce i żywność dla świadomych konsumentów" Regionalnej Strategii Innowacji, a także w obszarze Inteligentnej Specjalizacji III: Przemysł jutra (Wyspecjalizowane technologie, maszyny, urządzenia i ich elementy dla przemysłu rolno-spożywczego) w Wielkopolsce pod kierownictwem Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu. Istnieją dwa etapy wykonywanej pracy:

- 1) wymiana wiedzy i doświadczeń między regionami oraz opracowanie regionalnych/lokalnych planów działania,
- 2) monitorowanie i wdrażanie planów działania oraz zaleceń dotyczących polityki regionalnej.

Niniejszy dokument kończy etap 1 i określa plan działania na rzecz wsparcia właściwego wykorzystania biomateriałów i żywności w lokalnym przemyśle oraz w gospodarstwach domowych. W latach 2017-2018 uczestnicy projektu EcoWste4Food wymienili się dobrymi praktykami, wiedzą i doświadczeniem, aby określić, w jaki sposób opracować skuteczne środki i strategie regionalne, i przekazać je zainteresowanym stronom poprzez współpracę pomiędzy sektorem prywatnym, uniwersytetami i innymi interesariuszami w regionach partnerskich.

Partnerzy projektu w oparciu o zebrane doświadczenia najlepszych praktyk z poszczególnych regionów mogą wybrać do współpracy z ekspertami i liderami następujące obszary tematyczne (SA):

- SA1. - edukacja w ramach wielkopolskiego tygodnia ograniczania marnotrawienia żywności,
- SA2. - przedsiębiorstwa walczące ze sposobem myślenia i kompetencjami w zakresie odpadów żywnościowych,
- SA3. - wdrożenie kampanii wsparcia dla banków żywności, (dystrybucja żywności do beneficjenta ostatecznego).

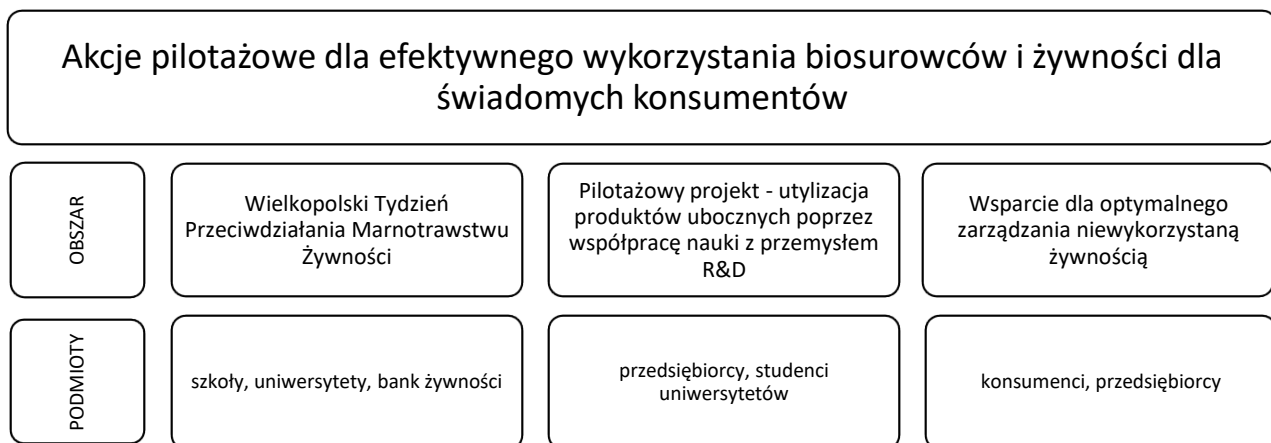
Spośród wyżej wymienionych obszarów przedstawiciele Wielkopolski wybrali dobre praktyki, które zostały wdrożone w regionach partnerskich i wytworzyły mierzalne wyniki nie tylko dla samych organizacji, ale także dla szerszych grup interesariuszy, w tym społeczności lokalnej. Wspieranie wiedzy, kompetencji i podejścia zorientowanego na potrzeby biznesu (SA1) stanowi istotne aspekty wspierania zmniejszania marnotrawienia żywności w Wielkopolsce. Instytucje odpowiednie do wstępnego określenia dobrych praktyk, to Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu i Bank Żywności. Jednocześnie należy prowadzić kampanie podnoszące świadomość, skierowane zarówno do klientów i producentów żywności, jak i do ogółu społeczeństwa, w celu wsparcia zmian w zachowaniu i nastawieniu do marnotrawienia żywności.

Wsparcie dla nowego podejścia do konsumentów i edukacji branżowej w celu przeciwstawienia się mentalności i kompetencjom związanym z odpadami żywnościowymi jest równie ważnym aspektem wspierania społeczności poprzez połączenie współpracy badawczej i biznesowej (R&B) (SA2). Na tym etapie konieczne jest stosowanie innych narzędzi, bardziej zorientowanych na cele rozwiązań problemowych. Zauważono, że instytucje i producenci żywności, którzy wdrażaliby dobre praktyki w swojej działalności, byłiby bardzo zainteresowani łatwym,

bezkosztowym i szybkim procesem optymalizacji produkcji żywności w celu ograniczenia marnotrawienia żywności.

Sytuacja banków żywności w odniesieniu do współpracy z organizacjami non-profit wydaje się dość złożona, a przedsięwzięcia biznesowe nie zawsze okazują się skuteczne. Wdrożenie i zaadoptowanie rozwiązań wspierających kampanię banków żywności (SA3) jest doskonałym przykładem tego, gdzie i jak można wdrożyć dobre praktyki, w sposób pokazujący metody przeciwdziałania niewłaściwemu wykorzystaniu żywności w obszarach, które nie są atrakcyjne dla producentów żywności i gdzie swobodny transfer żywności jest niemożliwy. Taka sytuacja może być wynikiem niejasnych rozwiązań prawnych lub niewystarczających ulg podatkowych. Banki żywności organizują szereg wydarzeń związanych z tym tematem, np. budowanie sieci współpracy z firmami handlowymi, dostarczanie żywności w ramach pomocy do lokalnych organizacji społecznych, okazjonalne zbieranie żywności i wiele innych kampanii. Ma to na celu zachęcenie do aktywnego zaangażowania się wszystkich mieszkańców, aktywnego wspierania optymalnego wykorzystania zasobów żywnościowych i przeciwdziałania marnowaniu żywności. Diagnozowanie i wdrażanie sposobów dystrybucji żywności do beneficjenta ostatecznego jest ważne dla optymalizacji procesu wykorzystania zasobów oraz dotyka kwestii bioetycznych społeczeństwa i interesu przedsiębiorców na rzecz innowacji ekologicznych w procesie produkcji i konsumpcji żywności.

Poniższa ilustracja przedstawia działania opracowane dla województwa wielkopolskiego, podzielone na obszary tematyczne zdefiniowane w projekcie EcoWaste4Food.



Dedykowane działania pilotażowe w zakresie ustalania przyczyn marnotrawienia żywności to proponowany kwestionariusz konsumencki oraz ankieta skierowana do producentów.

**Ankieta konsumentka** będzie miała na celu uzyskanie odpowiedzi na pytanie, co jest przyczyną marnotrawienia żywności w Wielkopolsce – regionie, który jest uznany za jeden z najbardziej gospodarnych w Polsce.

W wyniku spotkań wielkopolskiej grupy interesariuszy projektu EcoWaste4Food powstały pytania dotyczące kilku zagadnień:

1. Jaki jest problem zarządzania funduszem na żywność przez gospodarstwo domowe (jaki udział procentowy, możliwa struktura)?
2. W jaki sposób produkty, które nie zostały spożyte w całości, są traktowane dalej (przechowywanie, przetwarzanie, wykorzystanie)?
3. Ile produktów podlega terminowaniu i jakie są grupy tych produktów?
4. Jakie jest marnowanie żywności w rodzinach wieloosobowych, jakie w jednoosobowych i jak ten proces wygląda w zależności od zamożności respondentów?

Istotne jest również, aby diagnoza i plany dalszych działań zawierały informacje:

1. Czy konsument czyta etykiety lub rozumie je (czy ma wpływ na późniejsze wykorzystanie produktu, czy skład może wpłynąć na dalsze wykorzystanie, czy wyrzucić, ponieważ zawiera zbyt dużo składników, których nazwy zaczynają się od „E”)?
2. Czy konsument ma wiedzę o tym, jakie działania można podjąć w celu przedłużenia trwałości resztek, czy może wskazać kierunki ich wykorzystania, czy też wymagałby wsparcia w tej kwestii (w kolejnym etapie możliwe jest zaproponowanie serii szkoleń i warsztatów na temat zapobiegania marnotrawieniu żywności i ich dalszego wykorzystania oraz wpływu tych działań na zdrowie, budżet rodzinny i środowisko - aspekt ekologiczny)?

Na podstawie wyników takich badań można sformułować zalecenia dla konsumenta, aby zapobiec marnotrawieniu żywności i zmniejszyć jej straty związane z ignorancją rzutującą na jej dalsze wykorzystanie (np. broszury, popularne publikacje itp.).

Grupa docelowa: studenci 3-5 roku studiów uniwersytetów wielkopolskich, licealiści, uczniowie szkół patronackich, studenci uniwersytetu III wieku.

**Ankieta skierowana do producenta** będzie miała na celu uzyskanie odpowiedzi na pytanie, jaka jest przyczyna marnotrawienia żywności i jakie narzędzia systemowe należy wprowadzić w celu ograniczenia tego procesu:

1. identyfikacja potrzeb i woli do dalszego wykorzystania produktów (np. odbiorcy niezgodnych/nieodpowiednio ukształtowanych surowców: kształt jabłka, jego rozmiar lub nieprawidłowa etykieta produktu itp.) lub odpady poprodukcyjne do wykorzystania w innych produktach, niekonieczne do żywności lub w suplementach (nasiona, owoce, itp.),
2. opracowanie zaleceń/działań pilotażowych i dobrych praktyk produkcyjnych, które optymalizują wykorzystanie zasobów zarówno przez dystrybutorów, jak i ostatecznych odbiorców, tj. konsumentów: opracowanie i próba wdrożenia tak zwanej "dobrej praktyki wieloformatowego zarządzania żywnością".

Grupa docelowa: wielkopolskie firmy z branży spożywczej, w tym firmy cateringowe, ogólnie wielkopolska gastronomia (m.in. szkolne i szpitalne stołówki, restauracje itp.).

#### **WYKAZ PRIORYTETOWYCH DZIAŁAŃ PILOTAŻOWYCH**

Na podstawie analizowanych najlepszych praktyk realizowanych przez inne regiony partnerskie projektu EcoWaste4Food oraz opinie ekspertów z Wielkopolski i innych regionów, wybrano trzy działania pilotażowe do włączenia Planu Działania dla Wielkopolski:

**Działanie I** Wielkopolski Tydzień Przeciwdziałania Marnowaniu Żywności.

**Działanie II** Rozwijanie innowacyjności i przedsiębiorczości w tematyce ograniczania marnotrawienia żywności.

**Działanie III** Podnoszenie świadomości Wielkopolan w zakresie problemu marnowania żywności w Wielkopolsce – instrumenty polityki regionalnej.

Cele, które można osiągnąć dzięki działaniom pilotażowym podjętym poprzez wspieranie innowacji ekologicznych ukierunkowanych na ograniczenie marnotrawienia żywności i promowanie lepszej gospodarki efektywnie wykorzystującej zasoby obejmują korzyści społeczne, ekonomiczne i środowiskowe.

#### **Korzyści społeczne:**

1. wspieranie społeczności w poszukiwaniu rozwiązań problemu marnotrawienia żywności poprzez projekty wspomagające wzrost świadomości,
2. edukacja dzieci w zakresie spożywania żywności w sposób odpowiedzialny,

3. dystrybucja ulotek informacyjnych dla rodziców - przesłanie projektu dociera również do dorosłych,
4. zwiększanie świadomości konsumentów i podejmowanie działań mających na celu przeciwdziałanie marnowaniu żywności w gospodarstwach domowych i zakładach żywienia zbiorowego,
5. zmiana zachowań i nawyków konsumentów oraz ich podejścia do marnotrawienia żywności,
6. pomoc dla ludzi bez zasobów finansowych, wykluczonych czy niezaradnych życiowo, priorytetowe traktowanie rodzin z dziećmi i osób powyżej 65 roku życia, zwiększenie aktywności zawodowej, w tym osób z niepełnosprawnością intelektualną,
7. szkolenie i tworzenie możliwości zatrudnienia dla grup zagrożonych wykluczeniem społecznym,
8. tworzenie wielowymiarowej sieci współpracy kreuje silne związki społeczne poza ramami projektu, zwiększając świadomość marnotrawienia żywności,
9. zwiększenie bezpieczeństwa dystrybucji żywności do potrzebujących.

**Korzyści ekonomiczne:**

1. zwiększenie popytu na bezkształtne produkty, które w przeciwnym razie zostałyby wyrzucone,
2. tworzenie modelu produkcyjnego do komercjalizacji nowych produktów spożywczych, który generuje miejsca pracy,
3. zainicjowanie kooperacji między firmami i podmiotami społecznymi,
4. ułatwienie okresowych darowizn nadwyżek żywności,
5. wyeliminowanie potrzeby generowania dużej ilości żywności, ponieważ spożywana jest żywność, która w przeciwnym razie została by wyrzucona (racjonalny popyt, promocja regionalnego patriotyzmu kulinarnego),
6. oszczędności w przetwarzaniu oraz składowaniu odpadów,
7. oszczędności w kosztach opieki społecznej poprzez zwiększenie zaradności życiowej i poprawę bezpieczeństwa dystrybucji żywności do potrzebujących,
8. zwiększenie efektywności wykorzystania zasobów do produkcji żywności.



### **Korzyści środowiskowe:**

1. ograniczenie emisji CO<sub>2</sub> poprzez zmniejszenie ilości powstających odpadów biodegradowalnych i / lub efektywniejsze procesy technologiczne,
2. oszczędzanie zasobów Ziemi,
3. oszczędności pod względem kosztów przetwarzania i / lub składowania odpadów organicznych, czy tzw. odpadów spożywczych.

Zaproponowani uczestnicy działań 1-3 będą legitymować się podpisanymi umowami o współpracy z UMWW w zakresie realizacji poszczególnych zadań wymienionych w Planie Działań projektu EcoWaste4Food. W przypadku rezygnacji danego podmiotu ze współpracy przy realizacji zaplanowanego zadania, UMWW przeprowadzi proces wyłonienia uczestnika o zbliżonych kompetencjach. Zaangażowani uczestnicy w ramach współrealizacji zadań będą zobowiązani do wniesienia wkładu własnego, uregulowanego stosownymi umowami.

## **Część III – Szczegóły przewidywanych działań**

### **DZIAŁANIE 1 – WIELKOPOLSKI TYDZIEŃ PRZECIWDZIAŁANIA MARNOWANIU ŻYWNOŚCI**

#### **1. Tło**

W Katalonii opracowane zostały i są wdrażane różne programy związane z ograniczaniem marnowania żywności, jak np. "Pesa i Pensa" (Waż i myśl) realizowane przez firmę cateringową Campos Estela z Barcelony. Metoda "Pesa i Pensa" skierowana jest do dzieci ze szkół podstawowych, które uczą się segregować w stołówce niezjedzone resztki obiadu, ważyć je (dane wprowadzane są do systemu komputerowego - na ich podstawie można śledzić "postęp" poszczególnych szkół w zmniejszaniu marnowania żywności), a następnie resztki wyrzucane są do kompostownika.

Metoda ta składa się z pięciu kroków:

1. segregacja - podział odpadków ze stołówki szkolnej na cztery pojemniki (opakowania, niejadalne odpady organiczne, jadalne odpady organiczne, woda);
2. ważenie poszczególnych odpadków każdego dnia w sposób systematyczny i precyzyjny;
3. rejestrowanie danych za pomocą specjalnej aplikacji: serwowane posiłki, wygenerowane odpady;

4. myślenie: analizowanie danych związane z generowanymi odpadami;
5. ustalenie celu – określenie ilościowych celów do osiągnięcia na kolejny miesiąc dostosowanych do możliwości poszczególnych grup wiekowych.

Test pilotażowy rozpoczął się w 2014 r. i już od drugiego miesiąca dał pozytywne rezultaty. W sposób trwały marnotrawienie żywności w szkolnych stołówkach zostało zmniejszone o 35%, a ilość wytwarzanych odpadów spadła o 50%. W pierwszym roku programu uczestniczyło 7 szkół (2014 r.). W ubiegłym roku szkolnym (2017/2018) w programie uczestniczyło już 13 szkół. Tego typu program można zaproponować również wielkopolskim lokalnym samorządom.

Ponadto podczas wizyt studyjnych w Barcelonie i Ferrarze, które odbyły się w czwartym kwartale 2017 r., przedstawiciele Wielkopolski mieli okazję zapoznać się z eko-innowacjami ("GastroRecup" i "ActivEcoLab") mającymi na celu wykorzystanie resztek żywności.

## 2. Zadania

**Zadanie 1: Opracowanie i realizacja specjalistycznych działań edukacyjnych dla dzieci i młodzieży związanych z ograniczaniem marnotrawienia żywności w oparciu o inspirację programami "Pesa i Pensa", "GastroRecup" z Katalonii (Hiszpania) i "ActivEcoLab" z Ferrary (Włochy).**

Dzieci i młodzież to grupa konsumentów, której edukacja może być najefektywniejsza. Składa się na to brak lub niewykształcone nawyki żywieniowe oraz ciekawość nowych smaków i przygotowanie posiłków poprzez zabawę. W ten sposób możliwe jest najszybsze i najtrwalsze kształtowanie przyszłych aktywności oraz nawyków żywieniowych.

Działania edukacyjne mają na celu uświadomienie potrzeby dbałości o pożywienie oraz środowisko naturalne, dlatego też dzieci i młodzież będą poddane takim działaniom, które będą wymagały od nich podjęcia decyzji. Kierunek tejże decyzji będzie miał wymierny skutek i to właśnie z nim, czyli z konsekwencją działań będą zaznajomieni. Główny nacisk będzie położony na straty finansowe w ciągu krótkiego okresu, jak i długofalowego, a także na uświadomienie ilości powstających odpadów oraz wpływu niepożądanych działań na środowisko naturalne.

Edukacja będzie oparta na trzech filarach: zapobieganie, uważność oraz przetwarzanie. Podczas sesji edukacyjnej będzie położony nacisk na uświadomienie uczestnikom, jak duże ilości odpadów żywnościowych produkują, a poprzez to jak temu zapobiegać. Dzięki uważności, czyli dbałości o ilość i jakość przyrządzanych posiłków można efektywnie obniżyć straty, które

w późniejszych etapach będą przetwarzane lub wtórnie wykorzystane do przygotowania nowych, pełnowartościowych potraw. Sposoby przetwarzania, przygotowywanie nowych potraw oraz stworzenie książki z przepisami kulinarnymi będzie jednym z efektów tego zadania. Grupa uczniów biorących udział w działaniach edukacyjnych prowadzonych w salach dydaktycznych Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, będzie obejmowała szkoły z regionu wielkopolskiego.

Zaplanowane działania edukacyjne są kontynuacją wcześniejszej współpracy UMWW z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu, która opierała się na udostępnieniu sal seminaryjnych i wykładowych oraz sprzętu audiowizualnego na potrzeby wizyty studyjnej dla partnerów zagranicznych, organizowanej przez Województwo Wielkopolskie. Wkład Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu stanowi zaplecze naukowo-badawcze oraz organizacyjne dopasowane do profilu działania 1. Warsztaty będą prowadzone w salach wykładowych i wyposażonych zgodnie z wytycznymi PN ISO sali oceny sensorycznej oraz pracowni gastronomicznej.

**Zadanie 2: *Organizowanie warsztatów / szkoleń dla konsumentów w zakresie zagadnień związanych z przeciwdziałaniem marnowaniu żywności, np.:***

- 2.1. *warsztaty kulinarne - ponowne wykorzystanie resztek jedzenia,*
- 2.2. *szkolenia zwiększające świadomość konsumentów pod względem wrażliwości na czynniki zewnętrzne podczas zakupów (np. wielkość koszyków),*
- 2.3. *szkolenia mające na celu promowanie zakupu wysokiej jakości żywności jako sposobu na ograniczenie marnotrawienia żywności.*

Warsztat / fakultet – „Zarządzanie odpadami żywnościowymi” będzie obejmował w swojej treści kilka zagadnień: identyfikacja źródeł odpadów w żywności, stanu aktualnego oraz jakie czynności należy podjąć, aby je zminimalizować (produkcja, przetwarzanie, optymalizacja warunków łańcucha przechowalniczego, itp.). Organizacja warsztatów dla pilotażowej grupy studentów będzie bazować na zwiększeniu świadomości dotyczącej wartości odżywczej odpadów kuchennych, w tym głównie pozostałości po owocach, warzywach, a także kierunków utylizacji nieskonsumowanych potraw, np. zupy przecierowe, sosy warzywne do makaronu. Ponadto głównym rdzeniem warsztatów będą spotkania, podczas których studenci będą mogli zaproponować nowe potrawy bazujące na wyżej wymienionych surowcach i wiedzy zdobytej podczas praktycznego przygotowania posiłków z resztek produktów spożywczych.

Kolejny etap warsztatów z zakresu uważności podczas dokonywania wyboru surowców spożywczych będzie obejmować praktyczne działania zwiększające świadomy dobór surowców,

zarówno ich jakości, jak i ilości. Kursanci dowiedzą się jakie czynniki wpływają na decyzje zakupowe w zakresie żywności oraz jaki udział ma psychika konsumenta.

Promocja optymalizacji zakupów oraz ich minimalizacji celem ograniczenia marnotrawienia żywności będzie ostatnim ogniwem warsztatów. Aktywność ta będzie nastawiona na edukację informującą konsumentów o tym, że cena produktu nie zawsze jest adekwatna do jego jakości (np. warzywa i owoce, które nie spełniają wymogów kalibracji, wysokowydajne wędliny w bardzo niskiej cenie, wysoko przetworzona żywność o ograniczonym terminie do spożycia, itp.). Biorąc pod uwagę kolejny etap, konsumenci będą poddani serii testów, które utrwalą ich wiedzę i potencjalnie zmienią sposób myślenia o marnotrawieniu żywności.

Grupa docelowa warsztatów i szkoleń to dzieci szkolne i młodzież.

### **Zadanie 3: *Dzień otwarty Banku Żywności dla szkół***

Banki żywności, dzięki swojej aktywności na polu zapobiegania marnotrawieniu żywności są niezawodnym i niezbędnym ogniwem w procesie edukacji konsumentów i dystrybutorów żywności. Podczas dnia otwartego uczniowie szkół podstawowych i liceów będą mieli możliwość zaznajomienia się z ogromnymi potrzebami społecznymi oraz skalą problemu, jakim jest marnotrawienie żywności. Planuje się zorganizowanie przynajmniej dwóch dni otwartych, podczas których uczniowie będą brali udział w warsztatach kulinarnych i wykładach, wskazujących na potrzebę dbałości o biosurowce i ograniczenia produkcji odpadów. Szczególna uwaga będzie zwrócona na wskazanie przyczyn powstawania odpadów, głównie ze strony konsumenta, który świadomymi zakupami może kształtować politykę żywieniową regionu, jak i lokalnej społeczności.

Podczas dni otwartych zostaną przeprowadzone krótkie kilkugodzinne warsztaty, podczas których będzie możliwość praktycznego zapoznania się z działalnością jednostki oraz możliwościami podjęcia współpracy, np. w ramach wolontariatu.

### **Zadanie 4: *Zorganizowanie kampanii edukacyjnej dla konsumentów:***

- 4.1. *w celu ograniczenia marnotrawstwa żywności (w tym spot reklamowy),*
- 4.2. *w zakresie przeciwdziałania nadmiernej konsumpcji,*
- 4.3. *zwiększanie świadomości konsumentów na temat podatności na czynniki zewnętrzne podczas zakupów (np. wielkość wózków na zakupy),*
- 4.4. *przekazywanie nadwyżek żywności wycofanej z obrotu detalicznego, ale bezpiecznej dla konsumenta.*

Edukacja konsumentów rozpoczęta w zadaniu 1-3 będzie kontynuowana w znacznie szerszym zakresie w środowisku, gdzie będą zaproponowane szeroko zakrojone działania informujące o możliwościach i sposobach ograniczania marnotrawienia żywności. Celem jest nabycie umiejętności prowadzących do podejmowania odpowiedzialnych decyzji w zakresie nadmiernej konsumpcji i ochronie przed wpływem czynników zewnętrznych, na które konsumenci są obecnie szczególnie narażeni. Kampania powinna być prowadzona w porozumieniu z uczelniami wyższymi, szkołami, przedszkolami oraz bankami żywności, na terenie całej Wielkopolski, pilotażowo raz w roku, przez kilka dni (np. festyn okolicznościowy, ogólnodostępne wykłady, zabawy). W ramach zadania przewiduje się organizację kilku dni promocyjnych, podczas których będą organizowane konkursy wiedzy o sposobach redukcji marnotrawienia żywności – konkursy z nagrodami rzeczowymi. Ponadto przewiduje się zorganizowanie konkursów plastycznych, filmowych (spot reklamowy), recytatorskich lub spektakli teatralnych, gdzie uczniowie szkół podstawowych, średnich i studenci będą brali udział w charakterze artystów. Tematyka konkursów będzie ściśle związana z ograniczeniem marnotrawienia żywności i będzie obejmowała zagadnienia adekwatne do wieku uczestników. W konkursach zostaną wyłonieni laureaci, którzy otrzymają nagrody, w tym możliwość wzięcia udziału w regionalnej wizycie studyjnej organizowanej przez zespół projektowy wraz z radnymi i przedstawicielami władz województwa.

Dzięki ogromnej aktywności banków żywności będzie możliwe przeprowadzenie działań edukacyjnych w ramach kampanii wśród osób korzystających z ich pomocy. Kampania powinna także trafić do producentów żywności i sklepów detalicznych, hurtowni. Podmioty te dzięki zaproponowanym odpowiednim narzędziom będą mogły efektywniej przekazywać nadwyżki żywności wycofanej z obrotu detalicznego, ale bezpiecznej dla konsumenta. Wiedza i kształtowanie nawyków konsumentów, dzięki którym powstanie mniej odpadów są zawsze korzystną alternatywą dla niewiedzy lub ignorancji.

Pilotażowo zostanie także przeprowadzona kampania w mediach, która będzie dotyczyła problemu marnotrawienia żywności (kampania będzie powiązana z **Działaniem III**). Planuje się zorganizowanie tzw. „śniadania prasowego” lub „inkubatora medialnego”, na które zostaną zaproszeni przedstawiciele mediów (tv, prasa, itp.). Podczas spotkania zostaną zaprezentowane osiągnięcia młodzieży szkolnej i uniwersyteckiej w postaci przedstawień szkolnych oraz spotów reklamowych dotyczących marnotrawienia żywności.

### 3. Zaangażowani uczestnicy

- 1) Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego – koordynacja i nadzór nad realizacją zadań, w tym zapewnienie sal dydaktycznych (zadanie 1-4), promocja działania.
- 2) Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Uniwersytet Medyczny w Poznaniu, Politechnika Poznańska, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu: udostępnienie sal wykładowych i pomieszczeń spełniających wymagania sanitarno-higieniczne w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego prowadzonych warsztatów (sale gastronomiczne) oraz sprzętu audiowizualnego na potrzeby warsztatów i współpraca w zakresie edukacji konsumentów (zadanie 1-4).
- 3) Wielkopolscy uczniowie – udział w realizacji projektu edukacyjnego (zadanie 1-4).
- 4) Firma cateringowa – warsztaty pokazowe dotyczące marnowania żywności, uczestnictwo w kampanii edukacyjnej (zadanie 2, 4).
- 5) Bank żywności – realizacja zadania 3, uczestnictwo w realizacji kampanii edukacyjnej dla konsumentów (zadanie 4).
- 6) Wielkopolskie przedsiębiorstwa ograniczające marnotrawienia żywności - uczestnictwo w realizacji kampanii edukacyjnej dotyczącej przekazywania nadwyżek żywności wycofanej z obrotu detalicznego (zadanie 4).
- 7) Samorządy lokalne – pomoc w zorganizowaniu udziału uczniów w warsztatach i drzwiach otwartych banku żywności (zad. 1 i 3).
- 8) Kuratorium Oświaty w Poznaniu – uczestnictwo w promocji zadań edukacyjnych – informacje dla szkół i pomoc w rekrutacji uczniów oraz realizacji wizyt w szkołach podstawowych (zadanie 1-4).
- 9) Podmioty, których udział okaże się zasadny lub niezbędny w trakcie wdrażania/realizacji zadania.

### 4. Okres czasu

2019 r. - 2020 r.

### 5. Koszty

± 115 000,00 PLN

### 6. Źródła finansowania

budżet Województwa Wielkopolskiego

## **DZIAŁANIE 2 - ROZWIJANIE INNOWACYJNOŚCI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W TEMATYCE OGRANICZANIA MARNOTRAWIENIA ŻYWNOSCI**

### **1. Tło**

Inspiracją do tego działania jest regionalny nabór wniosków „Reduce Food Waste” realizowany przez francuski region Prowansja – Alpy – Lazurowe Wybrzeże we współpracy z Francuską Agencją Zarządzania Środowiskiem i Energią oraz delegaturą Ministerstwa Rolnictwa w regionie DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Grand Est - Regionalna Dyrekcja ds. Żywności, Rolnictwa i Wielkiego Lasu) polegający na przyznawaniu wsparcia dla projektów (samorządów lokalnych, organizacji non-profit i przedsiębiorców) mających na celu np. ograniczanie strat podczas przetwarzania, przechowywania i transportu żywności, a także podczas jej dystrybucji, czy zmniejszanie strat poprzez poprawę kanałów sprzedaży, ponowne wykorzystywanie żywności lub redystrybucję jej do banków żywności. Wsparcie w ramach naboru przyznawane jest na dwa rodzaje wydatków kwalifikowalnych: badania, działania i podnoszenie świadomości oraz niektóre inwestycje (wyposażenie).

Finansowe wsparcie w ramach projektu będzie dotyczyło przedsiębiorstw i organizacji non-profit należących do wielkopolskich klastrów spożywczych lub Wielkopolskiego Centrum Klasteringu (WCK) bądź Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska (SDKW), co jest zainspirowane działaniami we Francji. Dlatego też wsparciem zostaną objęte grupy producentów o podobnym profilu działalności bądź podobnych potrzebach, które w efekcie poprawią ich potencjał konkurencyjny o nowe procesy, produkty lub usługi związane z ograniczeniem marnotrawienia żywności. W tym zakresie wsparcie będzie umożliwiało, m.in. nawiązanie współpracy z nauką poprzez nabycie rozwiązań w wyniku przeprowadzonych badań dotyczących wdrażania rozwiązań produkcyjnych, technologicznych, organizacyjnych, informatycznych i eko-efektywnych. Wsparcie w możliwość nabycia wyników prac naukowych realizowanych na uczelniach dotyczą też zaangażowania studentów opracowujących produkty testowe. Wsparcie jest adresowane do mikro, małych i średnich przedsiębiorstw, które zrzeszone są w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska i/lub podlegających pośrednio lub bezpośrednio do Wielkopolskiego Centrum Klasteringu – klastry spożywcze.

## 2. Zadania

### **Zadanie 1. Stworzenie oferty produktów testowych Inteligentnej Specjalizacji I:**

- 1.1. *Biosurowce i żywność dla świadomych konsumentów (bezpieczne bioprodukty i zdrowa żywność).*
- 1.2. *Nowoczesne technologie produkcji żywności.*
- 1.3. *Innowacyjne metody sprzedaży i dystrybucji wysokojakościowej żywności.*
- 1.4. *Ekologiczna produkcja żywności i zagospodarowanie odpadów.*

Analiza oczekiwań producentów żywności ukierunkowanych na ofertę związaną z zagospodarowaniem produktów ubocznych lub odpadów powstających w procesie produkcyjnym wskazuje na potrzebę opracowania i implementacji długofalowych działań łączących biznes z nauką. Działania te będą zogniskowane na optymalizację wykorzystania zasobów i biosurowców w przedsiębiorstwach celem uzyskania narzędzi pozwalających na obniżenie ilości powstających odpadów oraz oszczędności w przetwarzaniu odpadów. Pełnowartościowe produkty uboczne lub tzw. odpady poprodukcyjne (ang. *by-products*) mogą zgodnie z aktualną wiedzą naukową stanowić wartościowe źródło substancji, poprawiających wartość odżywczą, funkcjonalność oraz cechy prozdrowotne produktu finalnego.

### **Harmonogram realizacji zadania 1:**

1. Rozeznanie rynku obejmujące rodzaje oraz formy produktów ubocznych przemysłu spożywczego.

Pierwszy etap działań obejmuje zdobycie wiedzy na temat potrzeb producentów, zarówno w zakresie utylizacji biosurowców, jak i gotowości wdrożenia nowych technologii dla uzyskania żywności dla świadomych konsumentów. Podczas produkcji żywności powstaje część produktów ubocznych i odpadów, które mogą podlegać dalszej utylizacji z korzyścią dla producentów oraz środowiska naturalnego. Wiele z tych produktów ubocznych to np. bezkształtne warzywa i owoce, których kalibracja nie przebiegła pomyślnie, obierki owocowe i warzywne, wyciążki owocowe, itp. Frakcje te byłyby wyrzucone, mogą jednak stanowić ważny element składu innych produktów, np. ciastek, pieczywa, napojów, deserów. Planowane działanie będzie związane z prowadzeniem bezpośrednich rozmów lub ankiet internetowych z interesariuszami, których interpretacja pozwoli na optymalizację dalszych działań.



2. Analiza możliwości wykorzystania produktów ubocznych do wzbogacania nowych produktów (np. stworzenie tzw. pętli optymalnej utylizacji surowców - POUS).

Wiedza dotycząca rodzaju i jakości produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych przemysłu spożywczego może być pozyskana na drodze ewaluacji ankietowej oraz bezpośrednich rozmów z producentami żywności. Należy mieć na uwadze, że nie wszystkie produkty uboczne są dobrym źródłem materiału do dalszej utylizacji, co jest spowodowane stopniem przerobu, jakością mikrobiologiczną oraz zastosowanymi technologiami z wykorzystaniem substancji chemicznych. Wybór składników do dalszej utylizacji jest zatem zadaniem trudnym i wymagającym szerokiej współpracy sektora producenckiego i naukowego. W efekcie przeprowadzonych czynności zostanie dokonany wybór najkorzystniejszych modeli wykorzystania biosurowców do projektowania nowych technologii.

3. Utworzenie zespołów opracowujących nowe technologie produkcji środków spożywczych wzbogaconych w wybrane surowce z POUS.

Planowane opracowanie technologii produkcji żywności wymaga utworzenia zespołu koordynującego prace co najmniej 2 grup roboczych. Na wspomniane grupy będą się składać przykładowo 9 osobowe zespoły studentów z państwowych uczelni wyższych, które będą się spotykać przynajmniej dwa razy w miesiącu, przez 4 miesiące celem finalizacji i merytorycznego opracowania zagadnień i zaleceń technologicznych, ekonomicznych oraz marketingowych. Zespoły będą miały zadanie opracowania gotowej do wdrożenia technologii produkcji zaprojektowanych produktów.

4. Organizacja warsztatów technologicznych dla studentów mających na celu opracowanie nowych technologii oraz ich wytworzenie w skali laboratoryjnej.

Utworzone zespoły projektowe będą uczestniczyć w spotkaniach, podczas których będą omawiane postępy oraz konsultowane problemy technologiczne. Konsultacje będą prowadzone przez specjalistów z danej dziedziny, co wpłynie pozytywnie na integrację środowiska naukowego. W efekcie konsultacji powstaną szczegółowe opisy nowych technologii i parku maszynowego oraz zostaną zaproponowane działania marketingowe. W efekcie warsztatów zostaną także przygotowane produkty testowe. Zostanie również wykonana analiza składu produktów testowych.

5. Koordinacja osiągnięć zespołu projektowego z możliwością implementacji opracowanych rozwiązań w lokalnych firmach produkcyjnych.

W trakcie realizacji zadania 1 przewiduje się organizację wydarzenia, podczas którego zespoły projektowe przeprowadzą prezentacje dotyczące opracowanych produktów. Oczekuje się, że w gronie zainteresowanych odbiorców – firm sektora spożywczego oraz producentów suplementów żywności dojdzie do wymiany spostrzeżeń, które przyczynią się do udoskonalenia efektów zadania.

6. Organizacja i nadzór relacji między uczelnią i firmami zainteresowanymi zakupem technologii.

Utworzenie narzędzi oraz mechanizmów prawnych (doradztwo, wykłady, itp.), ekonomicznych i marketingowych itp., np. dofinansowanie w ramach voucherów, które będą wspomagały podjęcie decyzji o akceptacji i wdrożeniu zaprezentowanych rozwiązań. Przy współpracy z Urzędem Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego zostaną zorganizowane spotkania z przedsiębiorcami, na które zostaną zaproszeni także Radni Sejmiku Województwa Wielkopolskiego. Podczas spotkań zostaną przedstawione opracowane technologie oraz produkty testowe, ponadto wymiernym efektem będzie nawiązanie współpracy zespołów roboczych z przedsiębiorcami zainteresowanymi zakupem nowych technologii.

7. Komercjalizacja opracowanych produktów spożywczych.

Dzięki współpracy przemysłu z nauką w trakcie trwania zadania zostaną opracowane produkty, przeznaczone do komercjalizacji w dowolnej kategorii żywności zgodnej z obowiązującym rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności. Przewiduje się, że komercjalizacja opracowanych produktów przyniesie wymierne korzyści dla producentów, społeczeństwa oraz środowiska naturalnego. Kolejną grupą beneficjentów zadania będą studenci, którzy podczas warsztatów nabędą umiejętności praktyczne dotyczące procesu projektowania żywności oraz potencjalnych korzyści wynikających z zastosowania niekonwencjonalnych składników. Dodatkowo zdobędą nieocenioną wiedzę dotyczącą sposobów wdrażania nowych technologii i współpracy z przemysłem, co będzie wartościowym doświadczeniem podczas startu na rynku pracy. Efektem działania będzie utworzenie tzw. mostu „nauka / biznes”, który pozwoli na podjęcie wspólnych działań w przyszłości. Kwestia praw własności intelektualnych zostanie rozwiązana podczas finalizacji zakupu technologii przez zainteresowanych producentów, którzy będą zobowiązani

wypłacić wynagrodzenie każdemu ze studentów opracowujących nabywaną technologię. Zapłata wynagrodzenia i umowa zawarta pomiędzy stronami będzie tożsama z zabezpieczeniem praw własności studentów oraz przekazaniem ich producentowi, za które będzie odpowiadał przedsiębiorca. Zakłada się również, że producenci będą zainteresowani podjęciem współpracy ze studentami w ramach potencjalnych praktyk zawodowych, ukierunkowanych na wdrożenie rekomendacji zapobiegających marnotrawieniu żywności, będących efektem projektu.

## **Zadanie 2. Współpraca z klastrami spożywczymi i Siecią Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska (SDKW) – vouchery na innowacje**

W realizacji celów związanych z wdrażaniem nowych rozwiązań zmierzających do ograniczenia marnotrawienia żywności, w myśl założeń projektu EcoWaste4Food, szczególnego znaczenia nabierają klastry spożywcze oraz Sieć Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska (SDKW).

Na podstawie przeprowadzonych analiz wykazano szczególną aktywność przedsiębiorstw należących do klastrów spożywczych lub SDKW związanych z sektorem branży mięsnej, owocowo-warzywnej, deserowej i piekarniczej. Są to branże, których działanie związane jest z generowaniem dużej ilości produktów ubocznych, a także charakteryzujące się produkcją żywności świeżej, której dystrybucja w łańcuchu logistycznym jest tym bardziej trudna i generuje dużo problemów związanych z marnotrawieniem żywności, co wynika głównie z terminu przydatności do spożycia. Koncepcja współpracy z klastrami spożywczymi i SDKW jako narzędziem oddziaływującym na szerszą grupę powiązanych ze sobą przedsiębiorstw, pozwala dotrzeć za pomocą opracowanego instrumentu nie do jednego, ale jednocześnie nawet do kilku podmiotów. W związku z tym, zaplanowano następujące działania dedykowane dla klastrów i SDKW, które mogą dać wymierny efekt w ograniczeniu marnotrawienia żywności:

### **2.1 VOUCHERY na innowacyjne rozwiązania ograniczające marnotrawienie żywności.**

Zogniskowany wywiad w ramach spotkań grup roboczych oraz spotkań z interesariuszami w ramach działań Projektu EcoWaste4Food pozwolił na wytypowanie instrumentów wsparcia. Instrumentem oddziaływania będą np. vouchery na innowacyjne rozwiązania ograniczające marnotrawienie żywności (dedykowane dla klastrów spożywczych z regionu Wielkopolski oraz SDKW). W myśl projektu vouchery będą to dotacje. Zatem strategia działania obejmującego wdrożenie efektu projektu EcoWaste4Food będzie polegała na współpracy z klastrami

spożywczyymi oraz SDKW w odniesieniu na bezpośrednie oddziaływanie na jedno lub kilka przedsiębiorstw poprzez innowacje w zakresie ograniczenia marnotrawienia żywności.

W ramach projektu, planowane jest uruchomienie minimum 2 voucherów, stanowiących wsparcie finansowe celem wdrożenia innowacji w łańcuchu produkcyjnym i dystrybucji żywności w przedsiębiorstwach należących do klastrów spożywczych i SDKW.

Wykonawcą usługi tj. voucherów na innowacyjne rozwiązania ograniczające marnotrawienie żywności dla przedsiębiorstw w klastrach lub w SDKW mogą być jednostki naukowe w rozumieniu art. 2 pkt 9 ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o zasadach finansowania nauki posiadające siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, organizacje non-profit i przedsiębiorstwa należące do klastra spożywczego w Wielkopolsce i/lub Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska.

Cel realizacji voucherów odnosi się w szczególności do:

- opracowania nowych metod wykorzystania surowców ubocznych, opracowania na ich bazie nowych produktów do wykorzystania w żywieniu ludzi, zwierząt bądź produkcji nawozów,
- opracowania lub ulepszenia maszyn / technologii przetwórstwa spożywczego ograniczających marnowanie żywności,
- ograniczenia powstawania surowców odpadowych dzięki optymalizacji procesów wytwórczych,
- optymalizacja działań dystrybucyjnych i logistycznych celem wydłużenia żywotności produktu poprzez zachowanie łańcucha temperaturowego,
- optymalizacja dostaw do dużych hurtowni celem ograniczenia pozostawiania produktów nie wykorzystanych w handlu, jako odpady całkowite lub do powtórnego wykorzystania,
- opracowanie nowych metod utrwalania żywności poprzez zastosowanie bezpiecznych w żywieniu dodatków celem wydłużenia żywotności produktu i możliwe długie eksponowanie w sprzedaży,
- opracowanie nowych rozwiązań w przedsiębiorstwach zajmujących się gastronomią lub współpracujących z HoReCa\* celem ograniczenia zwrotów i ilości odpadów poprzez ich wtórne wykorzystanie, dystrybucję, nowe metody sprzedaży,

- opracowanie innowacyjnych sposobów podnoszenia świadomości mieszkańców w zakresie ograniczania marnotrawstwa żywności.

Wsparcie w formie voucheru umożliwi ich beneficjentom pozyskanie:

- dostępu do eksperckiej i aktualnej wiedzy naukowej,
- rozwiązań umożliwiających wdrożenie innowacji i podniesienie konkurencyjności przedsiębiorstwa, w dalszej kolejności również poprzez aplikowanie do Regionalnego Programu Operacyjnego (RPO),
- możliwości włączenia użytkowników końcowych w tworzenie nowych produktów i usług.

Współpraca w ramach voucherów z WCK i SDKW, a tym samym z przedsiębiorstwami zrzeszonymi w ich sieci, stanie się jedną z form realizacji polityki regionalnej, mającą wzmacniać i przyspieszać rozwój gospodarczy Regionu. Założeniem wdrożenia voucherów na innowacyjne rozwiązania związane z ograniczeniem marnotrawienia żywności, jest formalna współpraca, która odbywać się będzie w wyniku powiązań występujących pomiędzy przedsiębiorstwami należącymi do klastrów bądź zrzeszonych w ramach sieci lub SDKW, a także między nimi oraz kooperantami, jednostkami otoczenia biznesu, placówkami edukacyjnymi, jednostkami badawczo-rozwojowymi oraz jednostkami administracji lokalnej czy mieszkańcami.

Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego ma doświadczenie we wdrażaniu instrumentów finansowych typu voucher. Do tej pory jednak skupiały się one na wdrażaniu szeroko pojętej innowacji i były dedykowane do przedsiębiorstw z różnych branż należących do klastrów (nie były też skierowane typowo do SDKW). Na podstawie założeń programowych, wniosków wynikających z diagnozy potrzeb inwestycyjnych oraz dodatkowych analiz, możliwe jest właściwe ukierunkowanie działań i odpowiednie adresowanie wsparcia rozwojowego jakim będą vouchery. Dzięki wsparciu w postaci voucheru, zostaną odniesione mierzalne efekty w regionie związane z ograniczeniem marnotrawienia żywności.

## 2.2 Wykłady

Kolejną rekomendacją (działaniem) w zakresie oddziaływania programowego przy współpracy z klastrami i Siecią Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska jest cykl wykładów realizowanych przez naukowców z uczelni wyższych oraz jednostek badawczych, których zakres działania jest zgodny z polityką ograniczenia marnotrawienia żywności. W tym zakresie planowany jest cykl spotkań, na których zostaną zaprezentowane propozycje nowych rozwiązań i aktualnych trendów

w działaniu branż spożywczych zmierzających do ograniczenia marnotrawienia żywności. Ze względu na różnorodność przedsiębiorstw należących do inicjatyw klastrowych i do sieci SDKW, we wstępnym etapie planowana jest współpraca z koordynatorami klastrów i koordynatorem sieci, celem zebrania ankiet dotyczących preferencji tematyki spotkań merytorycznych przedsiębiorców należących do klastra/Sieci. Cykle wykładowe organizowane z ramienia UMWW będą odbywały się w dotychczasowych miejscach tj. np. centrach biznesu lub innych, gdzie spotkania klastrów i sieci odbywają się cyklicznie. Cykliczne spotkania zostaną wzbogacone o wykłady związane z aktualnymi trendami w przemyśle spożywczym w zakresie ograniczenia marnotrawienia żywności w cyklu produkcyjnym i dystrybucyjnym. W ramach 1 cyklu odbędą się wykłady tematyczne trwające 20-40 minut, które zostaną zorganizowane dla klastrów, Wielkopolskiego Centrum Klasteringu (WCK) i Sieci Dziedzictwa Kulinarного Wielkopolska (SDKW). Działanie pilotażowe zakłada przeprowadzenie 1 lub 2 cykli.

### 2.3 Śniadanie prasowe

W ramach projektu zostanie zorganizowane jednorazowo tzw. „śniadanie prasowe” celem promowania rozwiązań ograniczających marnotrawstwo żywności w przedsiębiorstwach należących do WCK, do klastrów spożywczych oraz do Sieci Dziedzictwa Kulinarного Wielkopolska. Podczas śniadania zostaną zaprezentowane na forum nowe rozwiązania i innowacje sprzyjające ograniczaniu marnotrawienia żywności, które będą wynikiem m.in. współpracy z nauką, umożliwionej dzięki voucherom. Na śniadanie prasowe oprócz przedstawicieli instytucji klastrowych i Sieci SDKW, zostaną zaproszone media (regionalna i lokalna prasa, TV, radio) oraz przedstawiciele Samorządu Województwa Wielkopolskiego. Dzięki nagłośnieniu i współpracy, wyniki voucherów zostaną upublicznione w regionie Wielkopolski, a samo wydarzenie będzie stanowiło promocję wyników uzyskanych w projekcie EcoWaste4Food.

### **Zadanie 3. *Wsparcie dla konsorcjów naukowo-przemysłowych w procesie nawiązywania współpracy.***

Aktualna strategia realizowana w Wielkopolsce (Strategia Rozwoju Województwa Wielkopolskiego do 2020 roku), zakłada dążenie do integracji, gdzie upatrywany jest czynnik budowy konkurencyjnej gospodarki. Działania regionu skoncentrowane są zatem na wpływie opracowanych instrumentów oddziaływania na podniesienie jakości życia, ładu przestrzennego

i zrównoważonego rozwoju. W obszarze tych celów i działań wpisuje się dążenie do ograniczenia marnotrawienia żywności, co jest bezpośrednim oczekiwanym efektem realizacji projektu EcoWaste4Food, gdzie zaproponowane działania obejmują:

1. Wdrożenie instrumentów oddziaływania na region w wymiarze inicjacji i powołania konsorcjów naukowo-przemysłowych w procesie nawiązywania ścisłej współpracy. Celem powołanych konsorcjów jest realizacja projektów, które będą mogły wnioskować/być składane na odpowiednie konkursy w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego (WRPO) w bieżącej lub przyszłej perspektywie, obejmujące zakres tematyczny związany z ograniczeniem marnotrawienia żywności. Projekty tematycznie będą mogły dotyczyć zagadnień takich jak np.:
  - opracowania nowych metod wykorzystania surowców ubocznych, opracowania na ich bazie nowych produktów do wykorzystania w żywieniu, ludzi, zwierząt bądź produkcji nawozów,
  - ograniczenia powstawania surowców odpadowych dzięki optymalizacji procesów wytwórczych,
  - optymalizacji działań dystrybucyjnych i logistycznych celem wydłużenia żywotności produktu poprzez zachowanie łańcucha temperaturowego,
  - optymalizacji dostaw do dużych hurtowni celem ograniczenia pozostawiania produktów nie wykorzystanych w handlu jako odpady całkowite lub do powtórnego wykorzystania,
  - opracowania nowych metod utrwalania żywności poprzez zastosowanie bezpiecznych w żywieniu dodatków celem wydłużenia żywotności produktu i możliwe długie eksponowanie w sprzedaży,
  - dostosowanie parku maszynowego do rozwiązań zwiększających efektywność zasobów wykorzystywanych w procesie produkcyjnym,
  - opracowania nowych rozwiązań w przedsiębiorstwach zajmujących się gastronomią lub współpracujących z HoReCa celem ograniczenia zwrotów i ilości odpadów poprzez ich wtórne wykorzystanie, dystrybucję, metody sprzedaży.
2. Wywiady i badania w ramach prac w projekcie pozwoliły stwierdzić, że obecnie w Wielkopolsce działa wiele instytucji zajmujących się działalnością informacyjną, szkoleniową, doradztwem, a także współpracą z jednostkami naukowo-badawczymi. Do dyspozycji przedsiębiorców pozostają ośrodki informacji gospodarczej, ośrodki doradcze, inkubatory przedsiębiorczości, ośrodki innowacji i technologii, parki a także izby gospodarcze. Biorąc pod uwagę, że Poznań

to znaczący ośrodek naukowo-badawczy i akademicki w kraju, współpraca powinna odbywać się z sukcesem. Przedsiębiorcy (Interesariusze) biorący udział w realizowanym projekcie EcoWaste4Food wielokrotnie podkreślali jednak fakt, że w niskim stopniu wykorzystują duży potencjał naukowo-badawczy Regionu. Dotyczy to w szczególności branży spożywczej, gdzie wraz ze wzrostem oczekiwań konsumenta wobec spożywanej żywności, istnieje potrzeba nie tylko opracowania nowych produktów, ale także zadbania o ekologiczne aspekty związane z procesami przetwórczymi. Konsument na rynku oczekuje produktów zdrowych, atrakcyjnych sensorycznie, wytworzonych z dobrej jakości surowców na zoptymalizowanych liniach produkcyjnych, gdzie zanieczyszczenie środowiska odpadami poprodukcyjnymi i emisją gazów jest zminimalizowane. W związku z tym zaistniała potrzeba współpracy z nauką w sferze realizacji badań, projektów i tworzenia konsorcjów naukowo-badawczych, których efekty mogą być implementowane do przedsiębiorstwa celem jego wzrostu konkurencyjnego. Działania w tym zakresie realizował już Urząd Miasta Poznania, który w ramach projektu powołał Promotora Przedsiębiorczości Akademickiej na wyższych uczelniach w Poznaniu. Celem inicjatywy było wzmocnienie w Wielkopolsce powiązań sfery badawczo-rozwojowej z gospodarką poprzez promocję uczelni jako źródła rozwiązań tworzonych dla przedsiębiorstw oraz wsparcie współpracy wielkopolskich ośrodków naukowych z biznesem. Partnerami przedsięwzięcia były Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Uniwersytet Artystyczny w Poznaniu, Akademia Wychowania Fizycznego im. E. Piaseckiego w Poznaniu, Politechnika Poznańska, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu oraz Uniwersytet Medyczny im. K. Marcinkowskiego w Poznaniu, a także Instytut Logistyki i Magazynowania w Poznaniu oraz Instytut Obróbki Plastycznej w Poznaniu. Zatem działania w ramach EcoWaste4Food obejmują pomoc dla Przedsiębiorców w nawiązaniu współpracy z Pełnomocnikami wymienionych uczelni, których dotyczy realizacja projektów ściśle związanych z marnotrawieniem żywności.

Planuje się zorganizowanie paneli, konferencji prasowych czy debat wraz z powołanymi Pełnomocnikami oraz Przedsiębiorcami, których dotyczą zagadnienia związane z marnotrawieniem żywności. Debaty będą odbywały się na uczelniach, w UMWW lub w studio telewizyjnym.

W spotkaniach będą uczestniczyć reprezentanci UMWW, klastrów, WCK, Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska, Wielkopolskiej Rady 30 i innych podmiotów zrzeszających



Przedsiębiorstwa i samych przedsiębiorców działających w organizacjach. Zorganizowane zostaną panele, konferencje prasowe i debaty. Efektem działań mają być nowo zawiązane konsorcja, które będą mogły ubiegać się o wsparcie w ramach aktualnych instrumentów finansowych proponowanych przez krajowe i regionalne fundusze.

3. Na lata 2010-2020 opracowano Regionalną Strategię Innowacji, w której przewidziano m.in. powołanie pełnomocnika Marszałka ds. Innowacji. W dokumencie zawarto wizję Wielkopolski, która wykorzystuje potencjał intelektualny, a innowacje uznaje za jeden z głównych czynników wzrostu społeczno-gospodarczego województwa. Działania w EcoWaste4Food w tym zakresie będą obejmowały realizację projektu przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego, który wzmocni popularyzację wykorzystywania dorobku naukowego ekspertów przez przedsiębiorców w prowadzonej działalności gospodarczej dotyczącej ograniczenia marnotrawienia żywności. Pojawią się nowe instrumenty w formie paneli dyskusyjnych w czasie warsztatów, których działania będą polegały na ułatwieniu współpracy z jednostkami naukowymi w zakresie podpisywania umów zgodnie z ustanowionymi zasadami. Działaniami tymi będą objęte przedsiębiorstwa, których projekty wpisują się w strategię ograniczania marnotrawienia żywności. Zatem w ramach projektu planuje się działania stanowiące zainicjowanie współpracy dotyczącej wsparcia dla przedsiębiorstw celem pozyskania projektów realizowanych szczególnie w konsorcjach, które powstaną w wyniku wdrożenia prac B&R powstałych na uczelniach i jednostkach naukowych. W tym zakresie planowane warsztaty i szkolenia dotyczą wymogów formalnych związanych z wnioskami aplikacyjnymi do WRPO. W ramach wsparcia pomocą w pisaniu wniosków do WRPO zostaną objęte wysoko innowacyjne pomysły na projekty (wdrażające innowacje procesowe, produktowe, nie technologiczne). Szkolenia dotyczące pisania wniosków aplikujących w konkursach w ramach WRPO, będą realizowane cyklicznie zgodnie z harmonogramem naboru wniosków w latach kolejnych.

Podsumowując, wszystkie opisane działania mają dążyć do rozwoju wielkopolskich powiązań sieciowych oraz realizować projekty ukierunkowane na działania związane z działalnością na rzecz ograniczenia marnotrawienia żywności z jednoczesnym wzrostem innowacyjności zaangażowanych podmiotów. Wsparciem merytorycznym w wymienionych działaniach w zadaniu zostaną objęte mikro, małe i średnie przedsiębiorstwa spełniające warunki określone w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Komisji (UE) NR 651/2014 z dnia 17 czerwca 2014 r.

uznającego niektóre rodzaje pomocy za zgodne z rynkiem wewnętrznym w zastosowaniu art. 107 i 108 Traktatu.

**Zadanie 4. Wsparcie dla lokalnych organizacji pozarządowych, których głównym celem działalności jest dystrybucja żywności dla potrzebujących (tzw. ostatnie ogniwo w sieci dystrybucji).**

Obecnie w Polsce ogółem marnowanych jest około 7-9 mln ton żywności, zarówno po stronie rolników, producentów, sieci handlowych czy też gospodarstw domowych. Korzystnie jest, gdy taka żywność trafia do banków żywności, a jeszcze korzystniej gdy w efekcie działalności banków trafia do najbardziej potrzebujących. W związku z tym banki współpracują z producentami żywności, ale też z samymi sieciami handlowymi. Banki żywności działają z organizacjami pozarządowymi, które pośredniczą pomiędzy bankiem a osobami potrzebującymi tego wsparcia.

W wyniku spotkań interesariuszy w ramach projektu EcoWaste4Food podejmowano wielokrotnie temat dobrej współpracy banków z przedsiębiorstwami i sieciami handlowymi. Siły magazynowe banków żywności są na bardzo dobrym poziomie. Jednakże powodzenie działań związanych z dystrybucją artykułów spożywczych jest uzależnione od możliwości związanych z transportem żywności. Dlatego też priorytetem w ramach zadania w EcoWaste4Food jest uwzględnienie potrzeb takich organizacji jak jednostki pozarządowe zajmujące się dystrybuowaniem żywności potrzebującym i zadbanie o ich silniejszy, niż dotychczas, potencjał transportowy.

Zatem rekomendacje w ramach działania obejmują:

1. Wsparcie w zakresie promowania działalności charytatywnej banków żywności wśród firm transportowych i pomoc w znalezieniu wśród nich dodatkowych możliwości związanych z transportem produktów suchych, świeżych i ultra świeżych. Działania te będą obejmowały opracowanie materiałów informacyjnych dedykowanych firmom transportowym oraz ich rozpowszechnianie.
2. Banki żywności w Polsce realizują projekty, których celem jest zaprzestanie marnotrawienia żywności. Przykładem projektu realizowanego na platformie europejskiej jest "Bank pomysłów związanych z przeciwdziałaniem marnowania żywności – jak zwiększyć efektywność współpracy z sieciami handlowymi". Założenia projektu nie obejmują wsparcia dotyczącego transportu żywności. Dlatego w Planie Działań w EcoWaste4Food planuje się wsparcie dla organizacji

pozarządowych tj. zabezpieczenie transportu lokalnego w związku z dystrybucją żywności dla podopiecznych np. Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej (MOPS)/Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej (GOPS). Planowane jest także wsparcie finansowe pokrywające część kosztów niezbędnych do zrealizowania przewozu żywności w okresie przedsięwzięcznym w czasie wdrażania Planu Działań.

### **3. Zaangażowani uczestnicy**

- 1) Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego – wsparcie organizacji i koordynacja realizacji zadań (zad. 1-4) oraz nadzór nad kontaktami, komunikacją nauka-przedsiębiorca (zad. 1), wdrażanie zadania 4, promocja działania.
- 2) Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Uniwersytet Medyczny w Poznaniu, Politechnika Poznańska, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu: udostępnienie sali wykładowych i pomieszczeń spełniających wymagania sanitarno-higieniczne w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego prowadzonych warsztatów (sale gastronomiczne) oraz sprzętu audiowizualnego na potrzeby warsztatów i współpraca w zakresie edukacji konsumentów.
- 3) Bank żywności – uczestnictwo w realizacji programu wsparcia dla lokalnych organizacji pozarządowych (zad. 4).
- 4) Wielkopolskie przedsiębiorstwa ograniczające marnotrawienia żywności - uczestnictwo w realizacji warsztatów oraz współpracy pomiędzy uczestnikami projektu (zad. 1-4).
- 5) Podmioty, których udział okaże się zasadny lub niezbędny w trakcie wdrażania/realizacji zadania.

### **4. Okres czasu**

2019 r. - 2020 r.

### **5. Koszty**

± 225 000,00 PLN

### **6. Źródła finansowania**

budżet Województwa Wielkopolskiego

## **DZIAŁANIE 3 – PODNOSZENIE ŚWIADOMOŚCI WIELKOPOLAN W ZAKRESIE PROBLEMU MARNOWANIA ŻYWNOŚCI W WIELKOPOLSCE – INSTRUMENTY POLITYKI REGIONALNEJ**

### **1. Tło**

Propozycja kampanii edukacyjnych została przedłożona podczas dyskusji nad Planem Działania podczas drugiego spotkania wielkopolskiej grupy interesariuszy EcoWaste4Food w dniu 10 października 2017 r. w odpowiedzi na szacunki, według których gospodarstwa domowe odpowiadają za około 32% zmarnowanej żywności.

Niwelowanie skutków marnotrawienia żywności zainspirowane wizytami studyjnymi oraz informacjami od partnerów przekazywanymi podczas spotkań w ramach Międzyregionalnych Warsztatów Interesariuszy przyjęło formę działań zmierzających do przygotowania rekomendacji do Strategii Rozwoju Województwa Wielkopolskiego dzięki ekspertyzom sporządzonym przez ekspertów branżowych i dalsze lobbowanie działań ograniczających marnotrawienie żywności.

### **2. Zadania**

#### **Zadanie 1. Przygotowanie rekomendacji do Strategii Rozwoju Województwa Wielkopolskiego, mającej wpływ na kolejny RPO w związku z problemem marnotrawienia żywności.**

Przygotowanie rekomendacji do Strategii Rozwoju Województwa Wielkopolskiego opierać się będzie na zgromadzonych doświadczeniach i materiałach z dotychczasowej realizacji projektu EcoWaste4Food (EW4F), w tym dobrych praktyk z wizyt studyjnych oraz propozycji interesariuszy projektu EW4F.

W ramach analizy dostępnych informacji konieczne jest wykonanie ekspertyzy (np. przez profesjonalny zespół ekspertów z branży żywnościowej, ochrony środowiska i ekonomii przy współudziale UMWW) określającej skalę i konsekwencje marnotrawienia żywności w Wielkopolsce.

#### **Zadanie 2. Lobbowanie na rzecz przeciwdziałania marnotrawstwu żywności.**

Marnotrawienie żywności stanowi problem, o którym należy informować i edukować społeczeństwo w zakresie jego ograniczania. W tym celu zostanie powołana grupa przedstawicieli

zespołu projektowego, która będzie promowała działania na rzecz przeciwdziałania marnotrawieniu żywności. W skład grupy wchodzić będą przedstawiciele:

- Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego,
- wielkopolskich uczelni wyższych i instytutów naukowych,
- wielkopolskich przedsiębiorców,
- reprezentujący banki żywności w Wielkopolsce.

Działania przedstawicieli projektowych skupione będą na:

1. Wypracowaniu podstaw i warunków do tworzenia środowiska przyjaznego rozwojowi trendów w zakresie ograniczenia marnotrawienia żywności na szczeblu producenta, przetwórcy, dystrybutora, sprzedawcy i konsumenta. Rola przedstawicieli zespołu projektowego sprowadza się do promowania współpracy pomiędzy przedsiębiorcami, instytucjami naukowymi i konsumentami z obszaru województwa, a także instytucjami otoczenia biznesu oraz władzami lokalnymi i regionalnymi. Nowe instrumenty lobbujące na rzecz przeciwdziałania marnotrawieniu żywności obejmować zatem będą wsparcie przedsiębiorców, którzy działali z jednostkami naukowymi w ramach zawiązywania konsorcjów i realizacji voucherów. Przedstawiciele zespołu projektowego stworzą broszurę informacyjną promującą przedsiębiorców, którym udało się uzyskać planowane rezultaty na rzecz przeciwdziałania marnotrawienia żywności. Zostaną przygotowane też wywiady oraz prezentacje firm na targach tematycznych.
2. Zostaną zorganizowane wizyty studyjne dla radnych Sejmiku Województwa Wielkopolskiego oraz innych osób odpowiedzialnych za rozwój przedsiębiorczości, innowacyjności i obieranie kierunków działań w województwie. Wizyty studyjne będą zorganizowane do miejsc, które w ramach projektu otrzymały wsparcie w formie voucherów lub do organizacji pozarządowych zajmujących się dystrybucją żywności dla potrzebujących, czy też do podmiotów, które nawiązały współpracę i podjęły wspólne działania zmierzające do ograniczania marnotrawienia żywności oraz innych miejsc, w których funkcjonują innowacyjne rozwiązania służące ograniczeniu marnotrawienia żywności.
3. Aktywny udział przedstawicieli zespołu projektowego w wydarzeniach poświęconych Inteligentnej Specjalności I "Biosurowce i żywność dla świadomych konsumentów" oraz Inteligentnej Specjalizacji III: „Przemysł jutra” (Wyspecjalizowane technologie, maszyny,

urządzenia i ich elementy dla przemysłu rolno-spożywczego) - działanie to wpłynie na rozpowszechnianie informacji o dobrych praktykach i innowacjach ograniczających marnowanie żywności, zebranych w wyniku realizacji projektu EcoWaste4Food.

### **Zadanie 3. *Budowanie świadomości w Internecie.***

Marnowanie żywności rodzi istotne problemy społeczne. Paradoksalnie, powoduje zwiększenie popytu, co przekłada się na podwyżkę cen żywności. To zaś prowadzi do sytuacji, w której ludzie nie stać na zakup podstawowych artykułów spożywczych. Media zaczynają dostrzegać doniosłość problemu, podejmując dyskusję. Aktualnie prowadzone kampanie sprzyjają budowaniu świadomości w sieci. W związku z tym w projekcie planuje się wykorzystać media do promocji dobrych praktyk związanych z ograniczeniem marnotrawienia żywności poprzez:

1. Stworzenie podstrony na stronie domowej UMWW stanowiącej tzw. punkt informacyjny obrazujący aktualne działania związane z ograniczeniem marnotrawienia żywności (podstawowe informacje o problemie marnowania żywności, przykłady dobrych praktyk i innowacji, informacje na temat sposobu przekazywania żywności na cele charytatywne i związanych z tym zwolnieniach podatkowych wynikających z przepisów i rozporządzeń, dane teleadresowe powiązanych instytucji i organizacji, linki do stron informacyjnych, itp.). Ponadto, zostaną do podstrony podpięte media społecznościowe (Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest itp.). Na podstronie będą zamieszczone niezbędne linki do podmiotów i osób, które działają na rzecz ograniczenia marnotrawienia żywności. Będzie wskazana ścieżka działań dla:
  - konsumenta: z propozycjami zachowań i działań które wpływają na ograniczenie marnotrawienia – sposoby na zakupy, sposoby na przygotowanie potraw, sposoby na przechowywanie żywności, sposoby na wspieranie organizacji pozarządowych działających z bankami żywności,
  - dystrybutora: propozycje rozwiązań współpracy z sieciami, z producentami, z innymi dystrybutorami, z organizacjami pozarządowymi działającymi we współpracy z bankami żywności,
  - producenta: sposoby ograniczenia ilości odpadów poprodukcyjnych w różnych branżach, skuteczne sposoby na efektywne działanie z sieciami, centrami logistycznymi, monitorowanie żywności.

2. Udział w konferencjach żywieniowych członków projektu EcoWaste4Food odbywających się na terenie Polski celem lobbowania dobrych praktyk związanych z ograniczeniem marnotrawienia żywności i promowania dobrze zrealizowanych projektów. Dzięki rozwojowi internetu pojawiły się nowe narzędzia promocyjne, które można wykorzystać do upowszechniania rezultatów projektów:
  - media tradycyjne (radio, telewizja, prasa),
  - internet – strony internetowe (własne oraz branżowe),
  - materiały drukowane (raporty, broszury, ulotki, foldery, publikacje, wystawy itp.),
  - wydarzenia (konferencje, wernisaże wystawy, gale, seminaria itp.).
3. Organizacja śniadań prasowych w konwencji „kulinarne kreacje smaku – drugie życie produktów i potraw”. Śniadania prasowe zakładają obecność przedstawicieli instytucji samorządowych, przedsiębiorstw zaangażowanych w realizację działań w projekcie EcoWaste4Food, a także przedstawicieli organizacji naukowych i instytutów badawczych, którzy byli interesariuszami w projekcie i którzy wspierają działania w regionie. Śniadania prasowe będą emitowane w mediach (TV, radio prasa). Planowane jest zaangażowanie podczas śniadań mistrzów kuchni regionalnej, którzy z produktów oferowanych w asortymencie regionalnym, produktów świeżych, które często nie są wykorzystane w całości w gospodarstwach domowych ze względu na ich właściwości przechowalnicze w warunkach domowych, wielkość porcji i specyficzność zastosowania. Mistrzowie kuchni zaprezentują w dwóch edycjach kulinarne sposoby i możliwości wykorzystania produktów często kupowanych w nadmiarze, będących w gospodarstwach domowych źródłem marnotrawienia. Tym sposobem zostanie zaproponowany w mediach sposób na kreowanie nowych smaków i nowych kompozycji, które mogą ograniczyć marnotrawienie nadmiaru produktów w domach.
4. Cały czas będzie się pamiętać o tych odbiorcach, którzy z Internetu korzystają rzadko lub wcale. Do nich będzie można dotrzeć za pomocą mediów tradycyjnych poprzez organizację prezentacji podczas regularnych wydarzeń, jak Smaki Regionów w Poznaniu. Przy tej okazji zostaną promowane dobre praktyki gospodarowania żywnością, będą organizowane konkursy w radiu i internecie – przykładowo na wiersz, przepis, grę czy rysunek.

### **3. Zaangażowani uczestnicy**

- 1) Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego – koordynacja i wdrażanie zadań 1-3, promocja działania.
- 2) Interesariusze Inteligentnej Specjalizacji 1 oraz Inteligentnej Specjalizacji 2 Programu Innowacyjna Wielkopolska - zadanie 2.
- 3) Bank Żywności – zadanie 2.
- 4) Wielkopolskie przedsiębiorstwa ograniczające marnotrawienia żywności, w tym członkowie SDKW - zadanie 2 i 3.
- 5) Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Uniwersytet Medyczny w Poznaniu, Politechnika Poznańska, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu – Wydział Prawa i Administracji – uczestnictwo w zadanie 1 i 2.
- 6) Podmioty, których udział okaże się zasadny lub niezbędny w trakcie wdrażania/realizacji zadania.

### **4. Okres czasu**

2019 r. - 2020 r.

### **5. Koszty**

± 95 000,00 PLN

### **6. Źródła finansowania**

budżet Województwa Wielkopolskiego

Koszty w ramach każdego z trzech głównych DZIAŁAŃ są szacunkowe i odnoszą się do okresu dwóch lat wdrażania Planu Działań projektu EcoWaste4Food oraz zabezpieczenia w budżecie Województwa Wielkopolskiego. Szacunki kosztów nie obejmują wkładu własnego pozostałych proponowanych zaangażowanych uczestników realizacji poszczególnych zadań.