INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

# Wielkopolska gościła partnerów projektu Social Food Webs

**W dniach 7–8 października 2025 r. odbyło się międzyregionalne spotkanie partnerów projektu Social Food Webs. Gospodarzem wydarzenia był Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego reprezentujący Region Wielkopolska, a tematem przewodnik spotkania było niemarnowanie żywności.**

## Wielkopolska – pionier w skali kraju

W dwudniowym wydarzeniu uczestniczyli przedstawiciele partnerów z 8 państw Unii Europejskiej: Belgii, Danii, Francji, Finlandii, Polski, Portugalii, Łotwy i Hiszpanii. Pierwszy dzień miał formułę warsztatów, które zostały zorganizowane w siedzibie Urzędzie Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu.

W wystąpieniu inauguracyjnym o działaniach Samorządu Województwa Wielkopolskiego w zakresie niemarnowania żywności mówił Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski, przybliżając efekty realizowanego od 2021 roku Programu Ograniczenia Marnotrawstwa i Strat Żywności.

Z kolei wykład pt. „Od nadwyżek do wartości: wielkopolska droga do wzmacniania lokalnych gospodarek i wspólnot w Europie” wygłosiła  prof. dr hab. inż. Anna Gramza-Michałowska, kierownik Katedry Nauk Gastronomicznych i Żywności Funkcjonalnej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, przybliżając dokonania naukowe w zakresie niemarnowania żywności.

W części roboczej uczestnicy konferencji pracowali w grupach, omawiając europejskie dobre praktyki w zakresie redystrybucji nadwyżek żywności. Wśród rozwiązań uznanych za warte implementowania w innych krajach znalazł się wielkopolski konkurs dotacyjny „Transport i magazynowanie żywności uratowanej przed zmarnowaniem”. Oprócz praktyki z Wielkopolski promowane będą również: „RECOOPEREM: Zrównoważony rozwój żywności” comarki Valles Occidental w Katalonii oraz „Foodsavers” z Gent. Kolejny blok tematyczny poświęcony został analizie rozwiązań systemowych w regionach partnerów projektu.

## Słupca i Lądek – dobre praktyki z mniejszych miast

Drugiego dnia zorganizowany został wyjazd studyjny. Goście odwiedzili Wielkopolski Bank Żywności w Poznaniu, gdzie zostali zapoznani z codzienną pracą oraz  efektami działalności. Warto podkreślić, że banki żywności  która od lat biorą udział w konkursach dotacyjnych ogłaszanych przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego takich jak: „Wsparcie w utworzeniu i prowadzeniu Ośrodków Przeciwdziałania Marnotrawstwu Żywności i Pomocy Żywnościowej” oraz „Transport i magazynowanie żywności uratowanej przed zmarnowaniem”.

Kolejnym punktem wyjazdu było spotkanie w Urzędzie Miasta w Słupcy, gdzie zaprezentowano zasady funkcjonowania jadłodzielni. Gmina miejska Słupca skorzystała z dofinansowania Samorządu Województwa Wielkopolskiego w ramach konkursu „Wielkopolskie Jadłodzielnie” tworząc lokalny punkt dzielenia się żywnością. Podczas spotkania przedstawione zostały korzyści płynące z jadłodzielni oraz informacje dotyczące kwestii technicznych, bezpieczeństwa sanitarnego, czy też kosztów utrzymania.

Ostatnim przystankiem wyjazdu studyjnego była gmina Lądek gdzie lokalne Koło Gospodyń Wiejskich przygotowało warsztaty z gotowania bez strat przy wykorzystaniu małej mobilnej kuchni warsztatowej, do udziału w których zostali zaproszeni uczestnicy projektu. Przygotowane zostały m.in. krem z dyni, zapiekanki z ziemniaków oraz faszerowane jabłka. Warto podkreślić, że KGW w Lądku kuchnię mobilna zakupiło z dofinansowania samorządu Województwa w konkursie „Mała Mobilna Kuchnia Warsztatowa”.




Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie