

IDEA

Samorząd Województwa Wielkopolskiego, chcąc aktywnie włączyć się w walkę ze zjawiskiem marnowania żywności, na początku 2017 roku przystąpił do projektu EcoWaste4Food dofinansowanego z Funduszy Europejskich w ramach Programu Interreg Europa.

CEL

Wpieranie ekologicznych i innowacyjnych rozwiązań, które doprowadzą do zmniejszenia marnotrawienia żywności poprzez promowanie wydajnej zasobowo gospodarki.

UCZESTNICZY

Partner wiodący: CIHEAM-IAMM (Międzynarodowe Centrum Zaawansowanych Śródziemnomorskich Studiów Agronomicznych - Śródziemnomorski Instytut Agronomiczny w Montpellier, Francja).

- Województwo Wielkopolskie z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego (Polska)
- region Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże (Francja)
- miasto Ferrara (Włochy)
- region Zachodnia Macedonia (Grecja)
- region Południowa Ostrobotnia (Finlandia)
- hrabstwo Devon (Wielka Brytania)
- region Katalonia reprezentowany przez Katalońską Agencję ds. Odpadów (Hiszpania)



Obserwuj nas:
www.interregeurope.eu/ecowaste4food

Facebook: www.facebook.com/ecowaste4food

Twitter: @EcoWaste4Food

Kontakt:
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego
Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi
al. Niepodległości 34
61-714 Poznań
tel. 61 626 65 00
e-mail: dr.sekretariat@umww.pl



Ulotka informacyjna wydana w ramach projektu EcoWaste4Food dofinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR) w ramach Programu Interreg Europa pn. „Wspieranie ekologicznych rozwiązań innowacyjnych w celu zmniejszenia marnotrawstwa żywności i promowania gospodarki efektywniejszej zasobowo”.

Zastrzeżenie: zawartość tej publikacji odzwierciedla poglądy autora i władze programu nie ponoszą odpowiedzialności za wykorzystanie informacji w nich zawartych w żaden sposób.



ECOWASTE 4 FOOD

Interreg Europe

PLAN DZIAŁAŃ W RAMACH PROJEKTU ECOWASTE4FOOD

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



ETAP 1

wymiana doświadczeń i nauka

promocja innowacyjnych rozwiązań ekologicznych ograniczających zjawisko marnowania żywności na danym terytorium partnerskim

regionalna grupa interesariuszy, uczestnicząca w wyborze dobrych praktyk, które zostaną zaadaptowane w danym regionie

Plan Działań

ETAP 2

realizacja Planu Działań

zwiększenie liczby projektów w obszarze Inteligentnej Specjalizacji I: "Biosurowce i żywność dla świadomych konsumentów" oraz Inteligentnej Specjalizacji III: „Przemysł jutra” (Wyspecjalizowane technologie, maszyny, urządzenia i ich elementy dla przemysłu rolno-spożywczego) w Wielkopolsce, w ramach Regionalnej Strategii Innowacji

UPS! MAMY PROBLEM – MARNUJEMY ŻYWNOŚĆ

Marnowanie żywności to problem, którego jesteśmy coraz bardziej świadomi, ale nadal nie wiemy jak skutecznie z nim walczyć. Kupujemy coraz więcej produktów i przygotowujemy za duże porcje, których nie jesteśmy w stanie zjeść, jak i nie mamy wystarczającej wiedzy na temat prawidłowego przechowywania jedzenia. Później wszystko to ląduje w koszu, choć powinno zostać wykorzystane w inny sposób. Dodatkowo, marnuje się wtedy nie tylko żywność, ale także surowce potrzebne do jej wyprodukowania – zużycie wody i energii. Traci na tym środowisko, tracimy na tym wszyscy. Marnowanie to także mało efektywne wykorzystanie zasobów lub ich duże straty przy przetwarzaniu, zarówno surowca, jak i mediów służących produkcji spożywczej. To również całe tony żywności przekazywanej do utylizacji, tej zarówno wycofanej z handlu detalicznego czy związanej z błędami przy pakowaniu lub etykietowaniu. To strata pieniędzy!

72%
gospodarstwa
domowe
i przetwórstwo

28%
gastrosomia,
produkcja
podstawowa,
handel hurtowy
i detaliczny

**Gdzie marnowana
jest żywność?**

**Jakie artykuły żywnościowe
wyrzucamy najczęściej?:**

WĘDLINY

PIECZYWO

OWOCE

WARZYWA

Dane nie obejmują strat pochodzących z rolnictwa, rybołówstwa i innych gałęzi produkcji żywności, w których odnotowano znaczne rozbieżności w definiowaniu marnotrawienia żywności.

Co możesz zrobić, żeby nie marnować żywności?

- planuj posiłki
- sporządzaj listę zakupów
- pilnuj terminu przydatności do spożycia i czytaj etykiety
- prawidłowo przechowuj żywność – susz, wekuj, schładzaj, mroź
- polub resztki – dojedz, wykorzystaj, zamroź
- dziel się jedzeniem

TRZY DZIAŁANIA PILOTAŻOWE REALIZOWANE W RAMACH PLANU DZIAŁAŃ DLA WIELKOPOLSKI

DZIAŁANIE I:

WIELKOPOLSKI TYDZIEŃ PRZECIWDZIAŁANIA MARNOWANIU ŻYWNOCI



działania edukacyjne dla dzieci i młodzieży – naucz się dobrych nawyków żywieniowych poprzez zabawę



zarządzanie odpadami żywnościowymi – weź udział w warsztatach kulinarnych i szkoleniach dotyczących ponownego wykorzystania resztek jedzenia, dowiedz się jak dobrze planować świadome zakupy spożywcze



dzień otwarty Banku Żywności dla szkół – poznaj potrzeby społeczne i skalę problemu, jakim jest marnotrawienie żywności w regionie



kampanie edukacyjne dla konsumentów – dowiedz się, jakie działania możesz podjąć, żeby ograniczyć marnowanie jedzenia – zarówno jako konsument, jak i producent czy sprzedawca żywności



DZIAŁANIE II:

ROZWIJANIE INNOWACYJNOŚCI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W TEMATYCE OGRANICZANIA MARNOTRAWIENIA ŻYWNOCI



tworzenie oferty produktów testowych Inteligentnej Specjalizacji I: Biosurowce i żywność dla świadomych konsumentów (bezpieczne bioprodukty i zdrowa żywność) – przeanalizujemy potrzeby i oczekiwania producentów żywności w zakresie zagospodarowania produktów ubocznych lub odpadów powstających w procesie produkcyjnym



vouchery na innowacje dla przedsiębiorstw – otrzymaj wsparcie w pozyskiwaniu funduszy na wdrożenie ulepszeń lub nowych produktów czy technologii i rozwiązań ograniczających marnowanie żywności w Twojej firmie



konsorcja naukowo-przemysłowe oraz lokalne organizacje pozarządowe, których celem działalności jest dystrybucja żywności dla potrzebujących – otrzymaj wsparcie w procesie nawiązywania współpracy w zakresie transportu oraz promowania swojej działalności

DZIAŁANIE III:

PODNOSENIE ŚWIADOMOŚCI WIELKOPOLAN W ZAKRESIE PROBLEMU MARNOWANIA ŻYWNOCI W WIELKOPOLSCE – INSTRUMENTY POLITYKI REGIONALNEJ



przygotowanie rekomendacji do Strategii Rozwoju Województwa Wielkopolskiego – prace opierać się będą na zgromadzonych doświadczeniach i materiałach z dotychczasowej realizacji projektu EcoWaste4Food, w tym dobrych praktykach z wizyt studyjnych oraz propozycjach interesariuszy projektu



budowanie świadomości w Internecie – wykorzystajmy media do promocji dobrych praktyk związanych z ograniczeniem marnowania żywności, stwórzmy bazę informacji w tym temacie



lobbing na rzecz przeciwdziałania marnotrawstwu żywności – wspólnie informujemy i edukujemy społeczeństwo

