



Zestaw narzędzi – zasoby dla trenerów

Dobra Praktyka - SDG Nr 2

EcoWaste4Food

Cele Zrównoważonego Rozwoju (SDGs), znane także pod nazwą Celów Globalnego Rozwoju, zostały przyjęte przez Organizację Narodów Zjednoczonych w 2015 roku jako uniwersalne wezwanie do podjęcia działań mających na celu wyeliminowanie ubóstwa, ochronę planety i zapewnienia wszystkim ludziom żyjącym na świecie pokoju i dobrobytu do 2030 roku.

Cel Zrównoważonego Rozwoju nr 2 dotyczy stworzenia świata wolnego od głodu i niedożywienia do 2030 r. Sednem tego celu jest zapewnienie wszystkim ludziom, a zwłaszcza dzieciom wystarczającej ilości wartościowego pożywienia przez cały rok.

Cele społeczne

Celem projektu EcoWaste4Food jest wspieranie ekologicznych i innowacyjnych rozwiązań, które prowadzą do zmniejszenia marnotrawstwa żywności poprzez promowanie zasobo-oszczędnej gospodarki.

Jaką potrzebę obejmuje?

Marnotrawstwo żywności jest problemem coraz bardziej obecnym w naszej świadomości, nadal jednak nie wiemy w jaki sposób efektywnie z nim walczyć. Kupujemy coraz więcej produktów i przygotowujemy zbyt duże porcje jedzenia, którego nie jesteśmy w stanie skonsumować, a nadal brakuje nam wiedzy na temat właściwego przechowywania żywności. Niewykorzystana żywność ląduje w śmietnikach, chociaż powinna zostać wykorzystana w inny sposób. Co gorsza nie tylko jedzenie jest marnowane, ale także zasoby niezbędne do jego przygotowania – woda i energia. Tym sposobem nasze naturalne środowisko jest na straconej pozycji, a co za tym idzie, my także przegrywamy. Marnotrawstwo obejmuje także nieefektywnie wykorzystane zasoby w czasie przetwarzania składników pożywienia i wytwarzania żywności. Należy również wspomnieć o tonach wyrzucanej żywności, która została wycofana z obrotu detalicznego ze względu na błędy oznaczeń lub pakowania.



Europejczycy marnotrawią 88 milionów ton żywności rocznie [raport FUSIONS, projekt UN, 2016]. Zgodnie z cytowanym badaniem produktami, które są najczęściej wyrzucane są kielbasy, chleb, warzywa i owoce. Największy procent marnowanej żywności dotyczy zamożnych ludzi mieszkających w dużych miastach, podczas gdy osoby starsze, studenci i osoby zamieszkujące obszary wiejskie marnują zdecydowanie mniej pożywienia. Można zatem stwierdzić, że średnio 20% żywności jest marnowana w obrębie Unii Europejskiej, przy czym 80% tej ilości można przypisać gospodarstwom domowym.

Jak została zauważona?

Projekt ECOWASTE4FOOD skupia siedem władz lokalnych i regionalnych z siedmiu krajów w całej Europie, świadomych potrzeb wynikających z rosnącego marnotrawstwa żywności w różnych regionach Unii Europejskiej. Jego ambicją jest zajęcie się kluczowym problemem marnotrawienia żywności, nie tylko po to, aby powstrzymać niedopuszczalną sytuację, która powoduje utratę do 50 % produkcji rolnej, która nie jest konsumowana lub jest spożywana w niewłaściwy sposób ze względów zdrowotnych, ale także wykazać, że marnotrawienie żywności może być źródłem zasobooszczędnej i przyjaznej dla środowiska gospodarki na tych terytoriach.

Wiodącym partnerem projektu był CIHEAM-IAMM (International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies - Mediterranean Agronomic Institute in Montpellier, France). W projekt zaangażowani byli przedstawiciele następujących regionów: Prowansja – Alpy – Lazurowe Wybrzeże we Francji, miasto Ferrara we Włoszech, Zachodnia Macedonia w Grecji, Ostobotia Południowa w Finlandii, hrabstwo Devon w Anglii, region Katalonii w Hiszpanii reprezentowany przez Waste Agency oraz Województwo Wielkopolskie z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu.

Partnerzy projektu będący władzami lokalnymi i regionalnymi współpracowali, wymieniając się doświadczeniami i ucząc się od siebie nawzajem, aby promować na swoich terytoriach ekoinnowacje w celu ograniczenia marnotrawienia żywności, jako sposób na przejście do inteligentnego, zrównoważonego i sprzyjającego włączeniu społecznemu wzrost.

Projekt realizowany był w okresie od 1 stycznia 2017 do 31 grudnia 2022.

interregeurope.eu/ecowaste4food/



Jak to się ma do Celów Zrównoważonego Rozwoju (SDG)?	Projekt bezpośrednio wpisuje się w założenia celu nr 2 i pomaga w wypracowaniu rozwiązań w zakresie ograniczenia marnotrawstwa żywności poprzez rozmaite ekoinicjatywy i ekoinnowacje oraz poprzez kampanie społeczne związane z tym zagadnieniem.
Dobre praktyki	Poniżej przedstawiono przykłady dwóch dobrych praktyk zrealizowanych w ramach projektu: Kampania marnowania żywności w kuchniach miejskich – gmina Ilmajoki w Finlandii. Celem kampanii było osiągnięcie trwałych ulepszeń w usługach gastronomicznych oraz prowadzenie doradztwa w zakresie unikania marnowania żywności. FrigOK (wirtualna lodówka) – gmina Ferrara we Włoszech Bofrost, włoski lider mrożonek dostarczanych do domu, wynalazł aplikację, która pozwala kontrolować jedzenie w lodówce i ograniczać marnowanie żywności. Do aplikacji wprowadzane są informacje o zawartości lodówki (zdjęcie produktu, ilość i data przydatności do spożycia), a następnie przetwarzane są w taki sposób, że użytkownik powiadamiany jest dzięki sygnalizacji świetlnej, czy zbliża się data ważności każdego produktu (czerwona kropka) lub czy można go jeszcze długo przechowywać (zielona). Więcej przykładów o dobrych praktykach w ramach projektu ECOWASTE4FOOD można znaleźć na poniższej stronie internetowej: https://projects2014-2020.interregeurope.eu/ecowaste4food/good-practices/

Jak nad tym pracować

Trenerzy mogą odwoływać się do dobrych praktyk zrealizowanych w ramach projektu, aby pokazać uczestnikom szkolenia praktyczne przykłady ekoinnowacyjnych rozwiązań w zakresie ograniczenia marnowania żywności i promowania zasobooszczędnej gospodarki.

