



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

Eko-innowacje ograniczające marnowanie żywności

Już po raz VI w siedzibie Samorządu Województwa Wielkopolskiego odbyło się spotkanie wielkopolskiej Grupy Interesariuszy projektu ECOWASTE4FOOD - *Wspieranie ekologicznych rozwiązań innowacyjnych w celu zmniejszenia marnotrawienia żywności i promowania gospodarki efektywniejszej zasobowo*. Była to kolejna okazja do wymiany uwag i doświadczeń w zakresie przeciwdziałania marnowaniu żywności w naszym regionie, a przede wszystkim dyskusja nad finalną wersją projektu Planu Działań (Action Plan) ECOWASTE4FOOD w Wielkopolsce na lata 2019 – 2020.

W związku z dobiegającym końcem 1. etapem projektu ECOWASTE4FOOD czyli wymianą doświadczeń i procesem wzajemnego uczenia się, powstała również broszura zawierająca 14. dobrych praktyk z regionów partnerskich, w których znajdziemy przykładowe eko-innowacje i rozwiązania w zakresie ograniczania marnowania żywności:

Innowacje w przemyśle żywnościowym:

- produkcja suszonych naturalnych składników do żywności z owoców, warzyw oraz sera (Wielkopolska: firma Paula Sp. z o.o.)
- maszyny do procesu sterylizacji i pasteryzacji produktów (Wielkopolska: firma Spomasz Pleszew S.A.)
- wdrażanie nowoczesnych metod uprawy, zbioru, pakowania i dystrybucji świeżych owoców (grecki region Zachodnia Macedonia: spółdzielnia A.S.O.P. Dimitra)

Wykorzystanie nadwyżek żywności, odzysk żywności, darowizny

- aplikacja mobilna łącząca dostawców żywności i organizacje charytatywne (francuski region Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże: Fondalim PACA)
- aplikacja mobilna łącząca osoby, które za darmo chcą podzielić się żywnością (angielskie Hrabstwo Devon: OLIO)
- tworzenie tzw. sieci solidarności pomiędzy sprzedawcami detalicznymi i stowarzyszeniami, które chcą odzyskać marnowaną żywność (włoskie miasto Ferrara: Last Minute Market)
- aplikacja mobilna jako wirtualna przestrzeń dla restauracji, które poprzez zamieszczane oferty sprzedają swoje nadliczbowe posiłki ze zniżką oraz dla konsumentów, którzy korzystają z tych ofert (fiński region Południowa Ostrobotnia: ResQ Club)
- stworzenie sieci interakcji (Bridge) pomiędzy darczyńcami i podmiotami otrzymującymi wsparcie poprzez diagnozę ilości wyrzucanej żywności w gospodarstwach domowych, gastronomii i dystrybucji detalicznej w restauracjach (hiszpański region Katalonia reprezentowany przez Katalońską Agencję ds. Odpadów: Pont Alimentari)

Podnoszenie świadomości obywateli:

- programy edukacyjne zwiększające świadomość w zakresie przeciwdziałania marnowaniu żywności (grecki region Zachodnia Macedonia: Borume)
- "uczenie się przez działanie" czyli otwarte szkolenia i laboratoria, dzięki którym uczestnicy zapoznają się ze sposobami na to, jak ograniczyć marnowanie żywności w gospodarstwach domowych (włoskie miasto Ferrara: ActiveEco Lab)
- redukcja odpadów żywnościowych w szpitalu, która odbywa się za pomocą nowych technik produkcji, kupowania lokalnie uprawianych roślin, kształtowania codziennej porcji posiłków dla pacjentów, przekazywania niespożytych posiłków do Czerwonego Krzyża i korzystanie ze zbiorników biodegradowalnych odpady organiczne (francuski region Prowansja-Alpy-Lazurowe)

Wybrzeże: Better meals, less food waste throw)

- program umożliwiający dzieciom i młodzieży naukę dobrych nawyków - segregacja, ważenie, notowanie ilości odpadów, analiza danych związanych z generowanymi odpadami oraz określenie celów do osiągnięcia na następny miesiąc (hiszpański region Katalonia reprezentowany przez Katalońską Agencję ds. Odpadów: Weigh and Think)
- kampania informacyjna dla firm cateringowych, która pozwala zredukować wyrzucanie żywności (angielskie Hrabstwo Devon: Your Business is Food, don't throw it away)

Innowacje i nauka:

- tworzenie nowych modułów studiów związanych z żywnością, rolnictwem i technologią żywności realizowanych poprzez praktykę i współpracę z firmami prywatnymi (fiński region Południowa Ostrobotnia: Innovation through food circular economy curriculum).

Partnerzy projektu ECOWASTE4FOOD zobowiązali się do promowania i wspierania tych dobrych praktyk w swoich miastach lub regionach poprzez plany działań podczas 2. etapu projektu w latach 2019-2020.

Broszura dostępna jest w języku angielskim na stronie:

https://www.interregeurope.eu/fileadmin/user_upload/tx_tevprojects/library/file_1536676686.pdf





ECOWASTE 4 FOOD

Interreg Europe

Food waste innovations
Cost-effective, eco-friendly and inclusive
solutions for reducing food waste



European Union | European Regional Development Fund

Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie