



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 chce ograniczyć marnowanie żywności i straty żywności

\*Śniadanie prasowe promujące rezultaty wdrażania Planu Działań projektu EcoWaste4Food odbyło się 10 października w poznańskiej Concordia Design. W trakcie spotkania wręczono m.in. nagrody w Konkursie dla studentów na spot promujący działania przeciw marnotrawieniu żywności oraz zaprezentowano produkty testowe opracowane przez wielkopolskich studentów. Gospodarzem śniadania prasowego był Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego. \*

Marnowanie żywności jest poważnym problemem w Unii Europejskiej i wielu innych wysokorozwiniętych krajach świata. Każdego roku na świecie marnuje się ponad 1,3 mld ton żywności. Są to szokujące dane, ponieważ taka ilość marnowanej żywności wystarczyłaby na wyżywienie wszystkich mieszkańców Polski przez 66 lat. W Polsce również mamy bardzo duży problem z marnowaniem jedzenia- wyrzucamy ponad 9 mln ton jedzenia rocznie! Wielkopolska chce ograniczyć marnowanie żywności i straty żywności stąd jako pierwszy region polski i jeden z pierwszych regionów w Europie w 2017 roku Samorząd Województwa Wielkopolskiego rozpoczął realizację czteroletniego projektu EcoWaste4Food- mówił w trakcie z dziennikarzami Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego.

Podczas śniadania prasowego odbył się finał „Konkursu dla studentów na spot/film wraz z hasłem promującym działania przeciw marnotrawieniu żywności”. Zaprezentowane zostały zwycięskie spoty promujące przeciwdziałanie marnowaniu żywności. Laureatom zostały przyznane nagrody pieniężne, a symboliczne czeki wręczył Wicemarszałek Grabowski i Monika Paczyńska- Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi UMWW, który to departament nadzorował przebieg konkursu. Studenci otrzymali także nagrody rzeczowe, które wręczył przewodniczący kapituły konkursu Szymona Wdowczyk, Zastępca Dyrektora Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Nagrodzeni laureaci to studenci trzech poznańskich uczelni wyższych:

Miejsce I – Marcin Nowak, student Akademii Wychowania Fizycznego w Poznaniu, tytuł spotu: Bananowy konsumpcjonizm; nagroda w wysokości 4000 zł.

Miejsce II – Maciej Kocięcki, student Uniwersytetu Artystycznego w Poznaniu, tytuł spotu: Nie wyrzucaj jedzenia; nagroda w wysokości 2000 zł.

Miejsce III – Karolina Barska, studentka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, tytuł spotu: EkoEgzystencja, nagroda w wysokości 1000 zł.

Ponadto, odbyła się prezentacja 16 nowych produktów testowych (artykułów spożywczych), do produkcji których wykorzystane zostały produkty uboczne przemysłu rolno-spożywczego. Jest to wynik prac wielkopolskich studentów pod kierunkiem pani profesor dr hab. Anny Gramzy-Michałowskiej, Kierownika Katedry Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej z Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu wraz z zespołem pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu oraz we współpracy z członkami Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska.

Zarówno konkurs na spot, jak i opracowanie produktów testowych stanowią realizację zadań dwuletniego Planu Działań projektu EcoWaste4Food, przyjętego uchwałą nr 4/2018 Zarządu Województwa Wielkopolskiego w dniu 28 listopada 2018 roku.









Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie