

RAZEM
PRZECIWKO
MARNOWANIU
ŻYWNOCÍ



KONFERENCJA
MIĘDZYSEKTOROWA

16 PAŹDZIERNIKA 2018

Bank Żywności
w Trójmieście



PROGRAM KONFERENCJI

Marnowanie żywności jako problem ekologiczny

10.00	Otwarcie konferencji. Przywitanie gości
10.15	Wykład wprowadzający: <i>Problem marnowania żywności. Ile żywności trafia do śmieci i skąd o tym wiemy? Partnerstwa międzysektorowe na rzecz walki z marnowaniem żywności na przykładzie działań Federacji Polskich Banków Żywności</i> Małgorzata Lelonkiewicz , Federacja Polskich Banków Żywności
10.30	<i>Marnowanie żywności a marnowanie zasobów. Marnowanie żywności w gospodarstwach domowych – badania</i> dr inż. Beata Bilka , Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
10.45	<i>Recykling organiczny w Zakładzie Utylizacyjnym w Gdańsku</i> Iwona Bolt , Zakład Utylizacyjny w Gdańsku sp. z o.o.
11.00	<i>Czy woda z kranu jest lepsza? Woda jako zasób naturalny</i> Monika Piotrowska-Szypryt , Gdańska Infrastruktura Wodociągowo-Kanalizacyjna sp. z o.o.
11.15	Dyskusja
11.30	Przerwa kawowa

PROGRAM KONFERENCJI

Niemarnowanie – kwestia dobrych nawyków czy łamanie prawa?

12.00 *Polskie ustawodawstwo w zakresie niemarnowania żywności*
Małgorzata Lelonkiewicz, Federacja Polskich Banków Żywności

12.15 *Usprawnienia w procesie przekazywania darowizn żywnościowych w Europie. Przypadki Francji i Włoch (Facilitating food donation in Europe. The case of France and Italy – wystąpienie w jęz. angielskim, tłumaczenie na żywo)*
Angela Frigo, Europejska Federacja Banków Żywności (FEBA)

12.45 *Zero waste – filozofia, moda czy konieczność?*
Sylwia Sikorska, Polskie Stowarzyszenie Zero Waste

13.00 Dyskusja. Czy potrzebujemy ustaw, aby nie marnować?

13.30 Przerwa lunchowa

PROGRAM KONFERENCJI

Co dalej z żywnością? Badania nad przyszłością i dobre praktyki

-
- 14.00** *Przyszłość jedzenia – najważniejsze wnioski z raportu Infuture Hatałska Foresight Institute*
Aleksandra Trapp, Infuture Hatałska Foresight Institute
-
- 14.20** *Sklepy społeczne – narzędzie łączenia sektorów i integracji społeczności*
Jarosław Józefczyk, MOPS w Gdyni
-
- 14.35** *Gospodarka Obiegu Zamkniętego w firmie branży turystycznej – w stronę innowacji*
Michał Kwas, kierownik projektu CIRTOINNO, Agencja Rozwoju Pomorza
-
- 14.50** **Panel dyskusyjny z udziałem trójmiejskich szefów kuchni**
-
- 15.15** *Bank Żywności w Trójmieście – dlaczego stawiamy na współpracę międzysektorową. Zaproszenie do współpracy i budowania lokalnej koalicji na rzecz niemarnowania żywności*
Anna Kobiela-Kanaan, Bank Żywności w Trójmieście
-

Ile żywności trafia do koszy i skąd o tym wiemy? Partnerstwa międzysektorowe na rzecz walki z marnowaniem żywności na przykładzie działań Federacji Polskich Banków Żywności

Ostatnie duże badania na temat marnowania żywności w Polsce opublikowano w 2006 roku. Od tego czasu zarówno uwarunkowania naszego rynku, jak i zwyczaje konsumentów uległy znaczącym przemianom. Wiele z podanych wówczas informacji jest już nieaktualnych. Federacja Polskich Banków Żywności obecnie rozpoczyna zaplanowane na 3 lata, najszerze z dotychczasowych badania na temat skali marnowania żywności w naszym kraju.

Małgorzata Lelonkiewicz

Członkini Zarządu Federacji Polskich Banków Żywności oraz Europejskiej Federacji Banków Żywności (FEBA). Od 2000 roku aktywnie działa w sieci Banków Żywności na rzecz rozwoju ich misji i działań skierowanych przeciw marnowaniu jedzenia. Współtworzyła pierwsze kampanie społeczne dotyczące kwestii marnowania, a także programy edukacyjne, projekty CSR we współpracy z producentami żywności i sieciami handlowymi, szkołami oraz Bankami Żywności. Od ponad 8 lat jest też tutorką Fundacji „Szkoła Liderów”, gdzie w rocznych procesach rozwojowych wspiera liderów i liderki w indywidualnym rozwoju i wprowadzaniu zmian społecznych. Jest coachem, mentorką innowacji społecznych, prowadziła liczne warsztaty rozwojowe i procesy strategiczne. Absolwentka Wydziału Żywienia Człowieka SGGW w Warszawie.

Marnowanie żywności a marnowanie zasobów. Marnowanie żywności w gospodarstwach domowych – badania

Za największe marnotrawstwo żywności są odpowiedzialne gospodarstwa domowe, produkujące 38 mln ton odpadów żywnościowych rocznie, co stanowi 42% strat w całym łańcuchu żywnościowym w Unii Europejskiej. Polskie gospodarstwa domowe marnują 22,8% żywności. Jak wykazały wyniki przeprowadzonych badań własnych, zdecydowana większość ankietowanych przyznała, że zdarza się im wyrzucać żywność, a jako główny powód wskazali przeoczenie terminu przydatności do spożycia. Do najczęściej marnowanych produktów należały: pieczywo, warzywa, jogurty i owoce.

Podsumowując, można stwierdzić, że jednym z kluczowych obszarów w zarządzaniu żywnością w kontekście ograniczania marnotrawstwa jest odpowiednie postępowanie z nią w gospodarstwach domowych. Należy zatem przedsięwziąć różnego rodzaju działania w celu uświadamiania konsumentom faktu marnotrawstwa żywności i możliwości jego minimalizowania.

Beata Bilska

Adiunkt na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie, członek Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności oraz Rady ds. Zrównoważonego Wykorzystania Żywności powołanej przez Federację Polskich Banków Żywności. Do głównych obszarów jej zainteresowań naukowych należą: straty i marnotrawstwo żywności – skala, przyczyny, możliwości ograniczenia, zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, wybrane aspekty rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych, jakość usług gastronomicznych.

Recykling organiczny w Zakładzie Utylizacyjnym w Gdańsku

Gdański Zakład Utylizacyjny przyjmuje dziennie do zagospodarowania ok. 250 ton odpadów klasyfikowanych jako komunalne odpady biodegradowalne. W skali roku zakład zagospodarowuje tym samym ok. 70 tysięcy ton odpadów nadających się na kompost. Statystyki potwierdzają, że świadomość odzyskiwania bioodpadów rośnie, ale wciąż do zrobienia jest wiele. W koncepcji Gospodarki o Obiegu Zamkniętym recykling organiczny jest istotnym elementem, który trzeba w sposób szczególny zorganizować. Wprowadzenie jednolitego systemu zbiórki w zdecydowany sposób wpływa na zwiększenie poziomu odzysku odpadów. Wciąż jednak ważnym zadaniem jest zwiększanie świadomości oraz wiedzy mieszkańców na temat hierarchii postępowania z odpadami, gdzie, zgodnie z ideą GOZ, żaden odpad (w tym także biodegradowalny) nie powinien się zmarnować. W Gdańsku powstaje obecnie druga hermetyczna kompostownia, której przepustowość szacowana jest na 40 tysięcy ton odpadów rocznie. Dzięki niej Zakład Utylizacyjny, który obecnie obsługuje 500 tysięcy mieszkańców, nie tylko zwiększy swoje możliwości przerobowe, ale także ograniczy związane z prowadzonym procesem kompostowania niedogodności zapachowe.

Iwona Bolt

Absolwentka (MBA) WSB Northampton University. Marketing i PR manager z ponad szesnastoletnim doświadczeniem. Obecnie prowadząca Dział Komunikacji, ale także zdobywająca doświadczenie jako rzecznik prasowy w spółce komunalnej, która od 2011 roku zajmuje się w Gdańsku zagospodarowywaniem odpadów w sposób bezpieczny dla środowiska oraz prowadzeniem efektywnego, proekologicznego odzysku surowców wtórnych z całej masy przyjmowanych odpadów.

Czy woda z kranu jest lepsza? Woda jako zasób naturalny

W prezentacji porównana zostanie jakość wody butelkowanej oraz wody z kranu, dostarczanej w Gdańsku, a także koszt obu wód dla mieszkańców Gdańska. Przedstawione zostaną informacje o zasobach wody w Gdańsku, a także o jej ujęciach, procesie uzdatniania oraz monitoringu wód podziemnych – projekcie realizowanym przez GIWK w celu ochrony podziemnych ujęć wody.

Monika Piotrowska-Szypryt

W 1994 roku ukończyła studia na Wydziale Chemii UG, a w 1999 roku uzyskała tytuł doktora nauk chemicznych, broniąc pracę realizowaną we współpracy z Instytutem Oceanologii PAN. W tym samym roku rozpoczęła pracę obejmującą zagadnienia związane z gospodarką odpadami w Wydziale Środowiska UM w Gdańsku, m.in. koordynowała międzynarodowy projekt „Strategia rozwoju efektywnej gospodarki odpadami”. Od 2011 roku pracuje w Gdańskiej Infrastrukturze Wodociągowo-Kanalizacyjnej w Dziale Promocji i Edukacji Ekologicznej, a od 2017 roku pełni stanowisko kierownika Działu i rzecznika prasowego spółki. Koordynowała i realizowała m.in. kampanię „Miasto na detoksie” prowadzoną w ramach międzynarodowego projektu NonHazCity.

Polskie ustawodawstwo w zakresie marnowania żywności

Kwestia żywności obwarowana jest prawnie zapisami wielu ustaw i rozporządzeń. Kontrolują one zarówno jakość, jak i sposób produkcji jedzenia, a także aspekty związane z jego obróbką i konsumpcją. Ratowanie żywności przed zmarnowaniem jest jednak jeszcze bardziej skomplikowane – nie tylko musi odbywać się w zgodzie ze wspomnianymi przepisami, ale łączy się także z prawem podatkowym i zahacza o wiele innych regulacji. Czy projektowana obecnie ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności ułatwi i usprawni ten proces? I jakie inne konsekwencje będzie niosła ze sobą – zarówno dla organizacji charytatywnych, jak i dla biznesu i konsumentów?

Małgorzata Lelonkiewicz

Członkini Zarządu Federacji Polskich Banków Żywności oraz Europejskiej Federacji Banków Żywności (FEBA). Od 2000 roku aktywnie działa w sieci Banków Żywności na rzecz rozwoju ich misji i działań skierowanych przeciw marnowaniu jedzenia. Współtworzyła pierwsze kampanie społeczne dotyczące kwestii marnowania, a także programy edukacyjne, projekty CSR we współpracy z producentami żywności i sieciami handlowymi, szkołami oraz Bankami Żywności. Od ponad 8 lat jest też tutorką Fundacji „Szkoła Liderów”, gdzie w rocznych procesach rozwojowych wspiera liderów i liderki w indywidualnym rozwoju i wprowadzaniu zmian społecznych. Jest coachem, mentorką innowacji społecznych, prowadziła liczne warsztaty rozwojowe i procesy strategiczne. Absolwentka Wydziału Żywienia Człowieka SGGW w Warszawie.

Usprawnienia w procesie przekazywania darowizn żywnościowych w Europie. Przypadki Francji i Włoch

Wystąpienie opowiadać będzie o walce z marnowaniem żywności z szerokiej perspektywy krajów europejskich. Przedstawione zostaną kwestie usprawnień w procesie odbiorów nadwyżek żywności, działania Europejskiej Federacji Banków Żywności i nowe praktyki w tej dziedzinie, a także dwie analizy przypadków na przykładzie Francji i Włoch.

Angela Frigo

Od 2010 roku jest zaangażowana w kwestie żywności, rolnictwa i pomocy społecznej w Unii Europejskiej. Obecnie jest sekretarzem generalnym Europejskiej Federacji Banków Żywności (FEBA), organizacji pozarządowej zrzeszającej 24 członków i 4 projekty z krajów europejskich. Na co dzień zajmuje się zarządzaniem organizacją, promocją misji i wartości reprezentowanym przez FEBA, utrzymywaniem relacji z organizacjami członkowskimi i wsparciem współpracy międzysektorowej.

Pracowała jako specjalista ds. relacji międzynarodowych we Włoskim Banku Żywności oraz w Parlamencie Europejskim. Absolwentka europeistyki na Université Libre de Bruxelles (Belgia) oraz komparatystyki na Università di Verona (Włochy).

Zero waste – filozofia, moda czy konieczność?

Na przestrzeni ostatnich miesięcy zauważamy duży wzrost popularności ruchu zero waste. Krótka prezentacja o tym, czym jest zero/less waste? Czy mamy do czynienia z chwilową modą? Czy może tendencje wprowadzania bezodpadowych rozwiązań będą stałym trendem, dzięki któremu ludzie zaczną zwracać większą uwagę na kwestie lepszego zagospodarowania zasobów? W ramach filozofii zero waste nacisk kładziony jest na całość procesu. Problemem nie jest jedynie fakt samego wyrzucania żywności i jej utylizacji, choć to również wbrew pozorom nie jest prosta i jednoznaczna kwestia.

W przypadku jedzenia (jak z resztą każdego produktu) bezpowrotnie marnowane są zasoby potrzebne do jego wytworzenia, opakowania i transportu. Zrozumienie istoty problemu jest warunkiem koniecznym do wprowadzenia zmian mających na celu ograniczenie ilości marnowanego jedzenia. W jaki sposób oddolne inicjatywy sprzyjają ograniczaniu marnotrawstwa i jaką rolę może odegrać adaptowanie stylu życia zero waste przez coraz większe rzesze osób? Obecny stan rzeczy jest wypadkową dwóch kwestii: wymagań konsumentów, którzy chcą mieć bardzo szybki dostęp do bardzo szerokiego asortymentu w zasadzie o dowolnej porze oraz działań przemysłu spożywczego, próbującego realizować te potrzeby przy maksymalizacji zysków. Trudno oczekiwać, aby ten drugi czynnik zmienił się bez wyraźnego impulsu ze strony konsumenta.

Sylwia Sikorska

Współzałożycielka Polskiego Stowarzyszenia Zero Waste, autorka kanału „W drodze do Zero Waste” na YouTube (www.youtube.com/wdrozedozerowaste), koordynatorka akcji HelloWielo. Socjolog, obecnie pełnoetatowa mama Mai i Tymona, która od kilku lat stara się wprowadzać minimalizm oraz zasady Zero Waste w swoim domu.

Przyszłość jedzenia – najważniejsze wnioski z raportu Infuture Hatalaska Foresight Institute

Świat wokół zmienia się w błyskawicznym tempie, a zmiany te napędzają technologie, które jeszcze kilka lat temu znane były tylko z filmów science-fiction. Sklepy bez kas, mięso z laboratorium czy jadalne owady stają się częścią codzienności. A co dalej? Jak wygląda przyszłość żywności? W raporcie przygotowanym przez Infuture Hatalaska Foresight Institute znajdziemy ponad 20 scenariuszy dotyczących przyszłości całego systemu związanego z żywieniem – poczynając od hodowli, przez transport, opakowania i sprzedaż, a na jedzeniu i utylizacji skończywszy.

Aleksandra Trapp

Head of Culture and Trends w Infuture Hatalaska Foresight Institute. W instytucie odpowiedzialna m.in. za zarządzanie procesem pozyskiwania danych, ich analizą, wnioskowaniem i merytorykę tworzonych treści. Współautorka kilkunastu raportów m.in. „Future of Food”, „Praca. Scenariusze przyszłości”, „Wędrowcy. Raport o współczesnych nomadach”, „Living buildings. Przyszłość biurowców do 2050”. Wielbicielka trendu lifelong learning. Absolwentka Wydziału Filologicznego Uniwersytetu Gdańskiego na specjalizacji Dziennikarstwo oraz Pedagogika, Wydziału Nauk Społecznych na kierunku Marketing medialny i reklama oraz Psychologii Społecznej na Uniwersytecie SWPS. Obecnie studentka ostatniego roku magisterskich studiów na kierunku Psychologia.

Sklepy społeczne – narzędzie łączenia sektorów i integracji społecznej

Wystąpienie poruszy funkcję sklepów społecznych, polegającą na łączeniu w działaniu wielu podmiotów z różnych sektorów – instytucji publicznych, organizacji pozarządowych i sektora gospodarczego. Będzie również poruszać kwestię możliwości, jakie otwiera istnienie sklepów społecznych – potencjału do spajania grup społecznych i włączania poszczególnych osób do głównego nurtu życia miasta.

Jarosław Józefczyk

Pracownik socjalny. Absolwent studiów filozoficznych na UMK w Toruniu. Od 1998 roku związany zawodowo z pomocą społeczną i tematyką pracy socjalnej. Współtwórca lokalnych planów strategicznych w obszarze polityki społecznej w Gdyni, w tym Gdyńskiego Planu Inkubacji Podmiotów Ekonomii Społecznej, Strategii Rozwiązywania Problemów Społecznych i programów tematycznych (obszar bezdomności, zatrudnienia i spójności społecznej). Animator pracy projektowej w gdyńskiej pomocy społecznej, koordynator projektów i inicjatyw na rzecz gdyńskiej społeczności lokalnych. Obecnie zastępca dyrektora w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Gdyni, odpowiedzialny za działalność w obszarze problematyki bezdomności, wdrażania innowacyjnych form wsparcia i planowania strategicznego.

Gospodarka Obiegu Zamkniętego w firmie branży turystycznej – w stronę innowacji

Czy branża turystyczna może być inspirującym dla gości gospodarzem? Jak sprostać oczekiwaniom ekologicznie i społecznie odpowiedzialnych Klientów, także biznesowych? Na czym budować markę turystycznych lokalizacji?

Michał Kwas

Koordynator projektu CIRTOINNO, od blisko 15 lat związany z sektorem wspierania przedsiębiorczości. Pracuje w Agencji Rozwoju Pomorza.

RAZEM
PRZECIWKO
MARNOWANIU
ŻYWNOCICI



KONFERENCJA
MIĘDZYSEKTOROWA

16 PAŹDZIERNIKA 2018

Organizator:

Bank Żywności
w Trójmieście



Partnerzy:



WFOŚiGW
w Gdańsku

Scandic
GDAŃSK

POLSKIE STOWARZYSZENIE
ZERO
WASTE

Projekt dofinansowany ze środków Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Gdańsku.

www.bztrojmiasto.pl