

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Rozwój innowacji społecznych drogą do ograniczenia marnotrawienia żywności



Innowacje mające poprawić zrównoważenie systemów dostaw żywności nie dotyczą li tylko doskonalenia technologii żywności i działań komunikacyjnych. Ogromną rolę do odegrania mają także innowacje społeczne - według Sophie Easteal z dofinansowanego z budżetu 7PR projektu FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies), która zabrała głos na konferencji „Zielony tydzień” w tym miesiącu w Brukseli.

Wypowiadając się w imieniu WRAP ze Zjednoczonego Królestwa, jednego z 21 partnerów FUSIONS, Sophie Easteal przedstawiła podejmowane w ramach projektu dążenia zmierzające w kierunku Europy efektywnie korzystającej z zasobów poprzez znaczne ograniczenie marnotrawienia żywności.

Marnotrawienie żywności wywiera poważny wpływ na środowisko, gospodarkę i społeczeństwo. Unijna produkcja i spożycie żywności generują w przybliżeniu od 20% do 30% całego oddziaływania UE na środowisko. Szacuje się, że koszt ekonomiczny tej części marnotrawionej żywności, której można by uniknąć, wynosi 595 EUR rocznie na gospodarstwo domowe.

Odzwierciedla ona także potężną dysproporcję w skali globalnej - orientacyjnie od jednej trzeciej do połowy całej obecnej produkcji żywności trafia do odpadów, a jednocześnie około 868 mln osób, czyli 12% światowej populacji, cierpi na niedożywienie.

W ramach próby zaradzenia temu problemowi, jeden z celów projektu FUSIONS polega na testowaniu roli innowacji społecznych w ograniczaniu marnotrawienia żywności. Ale na czym dokładnie polegają innowacje społeczne? Sophie Easteal zauważyła: „Opisujemy je [innowacje społeczne] po prostu jako nowe pomysły, które odpowiadają na potrzeby społeczeństwa i tworzą nowe relacje społeczne. [...] Podjęliśmy już działania technologiczne i komunikacyjne, ale innowacje społeczne mogą prowadzić w nieodparty sposób do zmiany zachowań”.

Innowacje społeczne mogą na nowo połączyć istniejące działania, przekraczając granice sektorów i dyscyplin, by tworzyć nowe relacje. Zdaniem Sophie Easteal to samo sedno budowania relacji, które są zarówno niezwykle wpływowe, jak i unikatowe dla innowacji społecznych.

To może oznaczać na przykład inicjatywę na rzecz redystrybucji żywności, która opiera się na porozumieniu zawartym między przedsiębiorstwami spożywczymi z nadwyżką a organizacjami charytatywnymi z potrzebami.

W ramach projektu FUSIONS powstał katalog istniejących inicjatyw w zakresie innowacji społecznych, które przyczyniają się do ograniczania marnotrawienia żywności w UE. Ma posłużyć nie tylko do upowszechniania istniejących, dobrych praktyk, ale także, miejmy nadzieję, jako katalizator nowych pomysłów i stymulator zaangażowania innych sektorów i krajów. Wypowiadając się na temat katalogu, Sophie Easteal stwierdziła: „Prawdziwym wyróżnikiem jest różnorodność inicjatyw, jakie już są podejmowane na wszystkich szczeblach. Sądzę, że pokazuje to faktycznie, jak wiele indywidualnych wysiłków koncentruje się już teraz na ograniczaniu marnotrawienia żywności i jak

wiele możemy się od siebie nauczyć. Katalog będzie aktualizowany przez cały okres prac nad projektem, a zatem kolejne przykłady są mile widziane!”.

W toku projektu przeprowadzane są także studia wykonalności. Osiem projektów z różnych krajów z całej Europy uzyskało środki na przetestowanie innowacji społecznych dotyczących marnotrawienia żywności. Na przykład w Grecji FUSIONS współpracuje ze szkołami nad projektem, w ramach którego powstają innowacyjne narzędzia edukacyjne, które mają pomóc rodzicom, dzieciom, wychowawcom i kucharzom w ograniczaniu marnotrawstwa. Kolejny projekt polega na wdrożeniu nowych supermarketów społecznych na bazie doświadczeń z funkcjonujących marketów w Austrii i Francji.

Projekty będą poddane ewaluacji ilościowej (faktyczna wielkość zredukowanych odpadów, liczba zaangażowanych osób) i monitorowane pod względem ewoluowania oraz podejmowania nowych pomysłów i wyzwań.

Inne pakiety robocze realizowane w ramach FUSIONS, pod kierunkiem Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek (DLO) z Holandii, podejmują na różne sposoby problem marnotrawienia żywności - na przykład uwaga kierowana jest na analizę istniejących metod gromadzenia danych, aby przedłożyć Komisji Europejskiej propozycję metodologii. Sophie Eastaël dodaje: „Pozyskiwanie wiarygodnych danych jest nieodzowne, by wiedzieć z czym ma się do czynienia, gdzie są kluczowe aspekty i przeprowadzać porównania między krajami / sektorami w celu przyswajania dobrych praktyk”.

Organizacja reprezentowana przez Sophie Eastaël - WRAP - już odniosła przeogromny sukces dzięki inicjatywom podejmowanym w Zjednoczonym Królestwie, gdzie ilość marnotrawionej żywności zmalała o 20% od roku 2007. Istnieje nadzieja, że FUSIONS wniesie także skuteczny wkład w cel UE - ograniczenie o 50% marnotrawienia żywności do roku 2030.

Więcej informacji:

Zielony Tydzień

<http://www.greenweek2014.eu/index.html>

FUSIONS

<http://www.eu-fusions.org/>

Karta informacji o projekcie:

http://cordis.europa.eu/projects/rcn/104335_pl.html

Źródło: www.cordis.europa.eu

<http://laboratoria.net/aktualnosci/21680.html>



09-10-2024

[Biologia przystosowała człowieka do](#)

[przeżywania sytuacji stresowych](#)

Doświadczenie powodzi wiąże się z ogromnym stresem.



09-10-2024

[Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik](#)

Odkrycie może pomóc w opracowaniu nowych metod.



09-10-2024

[Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca](#)

Ta metoda daje nadzieję na zmianę sposobu, w jaki zarządzamy chorobami.



09-10-2024

[Szczepionka przeciwko wirusowi HPV](#)

WHO zaleca kolejną szczepionkę w jednej dawce



09-10-2024

[Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane](#)

A Polak ma publikację w "Nature", bo... grał w grę.



09-10-2024

[Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych...](#)

Wyniki badań nad nią - przełomowe dla ludzkości.



09-10-2024

[Badania mikroRNA, ważne dla zrozumienia chorób](#)

Nagrodzone medycznym Noblem.



09-10-2024

[Grzyby i ludzie mają wspólnego przodka](#)

Rozmowa z mykolog dr hab. Martą Wrzosek.

Informacje dnia: [Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych](#) [Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik](#) [Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca](#) [Szczepionka przeciwko wirusowi HPV](#) [Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane](#) [Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych technologii](#) [Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych](#) [Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik](#) [Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca](#) [Szczepionka przeciwko wirusowi HPV](#) [Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane](#) [Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych technologii](#)

Partnerzy