

UCHWAŁA NR 2656/2025
ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO

z dnia 30 października 2025 r.

w sprawie: przyjęcia „Programu ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2026 - 2030”

Na podstawie art. 41 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa (Dz.U. 2025 r. poz. 581) oraz w związku z Uchwałą Nr XVI/287/20 Sejmiku Województwa Wielkopolskiego z dnia 27 stycznia 2020 r. w sprawie przyjęcia „Strategii rozwoju województwa wielkopolskiego do 2030 roku”, Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwala, co następuje:

§ 1.

Uchwala się „Program ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2026-2030”, stanowiący załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2.

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu.

§ 3.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Uzasadnienie do uchwały nr 2656/2025
Zarządu Województwa Wielkopolskiego
z dnia 30 października 2025 r.

w sprawie: przyjęcia „Programu ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2026-2030”

Samorząd Województwa Wielkopolskiego uchwałą nr 3942/2021 Zarządu Województwa Wielkopolskiego z dnia 12 sierpnia 2021 roku przyjął „Program ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2021-2025”. Dokument powstał w oparciu o doświadczenia Planu Działań projektu EcoWaste4Food z programu Interreg Europa, wpisując się w cele operacyjne 1.1, 2.3 i 3.2 Strategii rozwoju województwa wielkopolskiego do 2030.

Pięcioletnie doświadczenia związane z licznymi działaniami w oparciu o zapisy Programu, a związane z niemarnowaniem żywności, jak również sytuacja gospodarczo- ekonomiczna regionu i idące za nią statystyki Programu Racjonalizacji i Ograniczenia Marnotrawstwa Żywności (PROM), potwierdzają wysoką skalę marnowania żywności w Wielkopolsce. Stąd widoczna jest potrzeba kontynuacji przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego zadań poprzez wprowadzenie w życie „Programu ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2026-2030”,

W celu skutecznego ograniczania marnotrawstwa i strat żywności poszukiwane będą wszelkie możliwe źródła finansowania działań oraz wykorzystywane dostępne narzędzia. System finansowania długookresowego dokumentu o charakterze programowym i wdrożeniowym, ze względu na szeroki zakres planowanej interwencji, oparty będzie na zasadzie montażu środków finansowych pochodzących z różnych źródeł i z wykorzystaniem różnorodnych narzędzi wsparcia. Kluczowe znaczenie dla Programu mają środki publiczne, w szczególności środki: budżetu województwa, budżetu Unii Europejskiej, budżetu państwa, państwowych funduszy celowych oraz budżetu innych jednostek samorządu terytorialnego.

Wobec powyższego przyjęcie niniejszej uchwały jest uzasadnione.

Wstęp

Jednym z pierwszych widocznych przejawów rozwoju społeczno-gospodarczego państw jest obfitość żywności. Przez stulecia niestabilność zbiorów, problemy zdrowotne roślin i zwierząt, zacofanie technologiczne, uzależnienie od czynników klimatycznych, geograficznych i naturalnych, braki w infrastrukturze produkcyjnej, transportowej, magazynowej i handlowej oraz nieefektywność rynku powodowały częste klęski głodu, upadki gospodarcze, przymusowe migracje i ograniczały zdolność rozwoju wielu społeczeństw. Obecnie kraje rozwinięte produkują wystarczającą ilość żywności dobrej jakości, umożliwiając odpowiednią dystrybucję w rozsądnych cenach. Mimo tego postępu głód nadal zagraża milionom ludzi na świecie.

Straty i marnotrawstwo żywności wskazują na nieefektywność systemów żywnościowych i brak świadomości społecznej. Znaczna ich część powstaje na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego – od produkcji po konsumpcję – bez uszczerbku dla bezpieczeństwa żywności. Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) wskazała, że już między zbiorem, a sprzedażą detaliczną tracone jest aż 14 proc. światowej produkcji.

Marnotrawstwo i straty żywności są odpowiedzialne za bezpośredni koszt ekonomiczny w wysokości około 1 biliona dolarów, który wzrasta do 2,6 biliona dolarów, gdy uwzględni się również straty społeczne i gospodarcze. Badanie, pochodzące z analizy opartej na danych Światowego Banku i FAO z marca 2022 roku wykazało, że zmniejszenie marnotrawstwa żywności o 1 proc. jest znacząco związane ze zmniejszeniem ubóstwa o około 0,8 proc. Co więcej, całkowita ilość odpadów żywnościowych generowanych na mieszkańca dziennie na całym świecie stanowi 18 zdrowych diet, przyczyniając się do marnowania ogromnej ilości składników odżywczych i marnowania ponad 800 Kcal energii na osobę dziennie.

Samorząd Województwa Wielkopolskiego chcąc aktywnie przeciwdziałać zjawisku marnowania żywności jako pierwszy samorząd w Polsce przyjął „Program ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2021-2025”. Dzięki niemu uruchomione zostały konkursy dotacyjne dla gmin i organizacji pozarządowych, jak również organizowane są liczne akcje edukacyjne i warsztatowe.

W ramach sześciu edycji programu „Wielkopolskie Jadłodzielnie” na terenie województwa funkcjonuje 38 miejsc wymiany żywności, z których mogą korzystać wszyscy mieszkańcy. Wsparcie przeznaczone na ten cel wyniosło blisko 800 tys. zł. Kolejną formą wsparcia idei ograniczenia marnowania żywności jest konkurs „Mała Mobilna Kuchnia Warsztatowa”, który obejmuje dofinansowanie dla organizacji pozarządowych do zakupu urządzeń przeznaczonych na organizowanie pokazów kulinarnych dotyczących m. in. niemarnowania żywności. Mobilny charakter sprawia, że pokazy kulinarne organizowane przy okazji wydarzeń plenerowych mogą trafić do większej liczby odbiorców. W ramach konkursu dofinansowano 177 zadań o łącznej wartości blisko 1,8 mln zł. W ramach wsparcia Samorządu Województwa Wielkopolskiego powstają także „Ośrodki Ograniczania Marnotrawstwa Żywności i Pomocy Żywnościowej”, które funkcjonują w pięciu subregionach. Zadaniem ośrodków jest zwiększenie możliwości reagowania Samorządu Województwa Wielkopolskiego na klęski żywiołowe i katastrofy w formie pomocy żywnościowej i rzeczowej oraz przyczynianie się do zmiany świadomości społecznej i uświadawiania Wielkopolan na negatywne skutki marnowania żywności. Dofinansowanie na realizację czterech edycji tego konkursu

wyniosło ponad 800 tys. zł. Regularnie wspierany jest także transport żywności w celu ograniczenia jej zmarnowania. W ciągu pięciu lat z budżetu Województwa Wielkopolskiego przeznaczono na ten cel blisko 1,4 mln zł.

Skutecznym narzędziem w walce z marnotrawstwem żywności jest szeroko rozumiana edukacja. Od 2021 roku na targi „Smaki Regionów” w Poznaniu zapraszani są uczniowie z wielkopolskich szkół o profilu gastronomicznym, dla których organizowane są pokazy kulinarne z wykorzystaniem produktów zagrożonych marnotrawstwem. Każda dotychczasowa edycja odbywała się z udziałem znanych szefów kuchni. Pokazy cieszą się dużym zainteresowaniem wśród młodzieży, która chętnie włącza się do udziału w gotowaniu i pomaga w przygotowywaniu posiłków. Dotychczas w pokazach kulinarnych udział wzięło ponad 3 tysiąca uczniów z różnych części regionu, którym Samorząd Województwa Wielkopolskiego zapewnił bezpłatny transport. W roli edukatorów doskonale spisują się również banki żywności, które nie tylko korzystają z dotacji, ale także wspierają swoim doświadczeniem w zakresie ratowania żywności. W ramach współpracy prowadzone są instruktaże i warsztaty z niemarnowania żywności skierowane dla wszystkich grup wiekowych, w tym dla słuchaczy i sympatyków uniwersytetów trzeciego wieku działających na terenie Wielkopolski.

Powyższe działania Samorządu Województwa Wielkopolskiego związane z ograniczaniem marnotrawstwa żywności pozwoliły na:

- uratowanie ponad 9 456,7 ton żywności,
- nawiązanie współpracy z ponad 150 organizacjami pomocowymi i bankami żywności, obejmując wsparciem ponad 380 instytucji,
- zaangażowanie ponad 3000 wolontariuszy, którzy uczestniczyli w licznych zbiórkach żywności i akcjach pomocowych.

Statystyki te w skali kraju stawiają Samorząd Województwa Wielkopolskiego w roli pioniera aktywnie wspierającego walkę z marnotrawstwem żywności i skłaniają do kontynuacji wyznaczonych celów i działań w kolejnych latach.

I. Analiza sytuacyjna – problem marnowania i strat żywności

Jak wskazują dane Programu Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Środowiska (United Nations Environment Programme, UNEP) w 2022 r. na świecie zmarnowaniu uległo 1,05 miliarda ton żywności. Oznacza to, że 13 proc. wyprodukowanej w skali świata żywności zostało utracone w łańcuchu dostaw, po zbiorach i w przetwórstwie. Jedna piąta (19 proc.) żywności dostępnej dla konsumentów została zmarnowana w sprzedaży detalicznej (131 mln ton) oraz na poziomie usług gastronomicznych (290 mln ton). Najwięcej żywności (60 proc.) zmarnowali konsumenci w gospodarstwach domowych (631 mln ton).

W Europie przeprowadzono kilka badań mających na celu zrozumienie zachowań konsumentów w zakresie marnowania żywności oraz badań interwencyjnych w gospodarstwach domowych, handlu detalicznym i poza domem. Wyniki tych badań wskazują, że na zachowania konsumentów związane z marnowaniem żywności wpływa wiele czynników, ale zasadniczo są one oparte na czynnikach społecznych (np. czynnikach

społeczno-kulturowych i środowiskowych), czynnikach behawioralnych (np. nawykach i praktykach) oraz czynnikach osobistych (np. czynnikach socjodemograficznych i psychologicznych).

Rozróżnienie między pojęciami: „straty żywności” i „marnotrawstwo żywności” jest bardzo istotne, ponieważ opracowywane rodzaje interwencji, które mogą wpływać na zachowania konsumentów (popyt na żywność) różnią się od tych, które zachęcają dostawców żywności do ograniczania strat (podaży żywności).

Obecnie w terminologii UE nie ma jasnej definicji tego, czym są „straty żywności” i jakie granice systemu żywnościowego mają do nich zastosowanie. W decyzji delegowanej (UE) 2019/1597 z dnia 3 maja 2019 r. uzupełniającej dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2008/98/WE w odniesieniu do wspólnej metodologii i minimalnych wymogów jakościowych dotyczących jednolitego pomiaru poziomów marnotrawienia żywności Komisja Europejska odnosi się do „marnotrawienia żywności w produkcji podstawowej”. Ta ostatnia nie obejmuje żywności, która jest tracona przed i podczas zbiorów, co oznacza, że żywność na tych etapach nie jest mierzona ani zgłaszana. W rezultacie definicja ta nie obejmuje żywności marnowanej na etapie zbiorów i przed zbiorami.

Na poziomie międzynarodowym FAO podaje definicję strat żywności, która nie jest w pełni zgodna z unijną definicją granic marnowania żywności. W rezultacie - w ramach ogólnounijnego procesu konsultacyjnego - projekt FOLOU opracował definicję strat żywności uwzględniającą unijne kryteria definiowania marnotrawstwa żywności. Definicja ta ma zasadnicze znaczenie dla określenia, co (i kiedy) należy mierzyć. Definicja FOLOU pozwala uniknąć podwójnego liczenia i zapewnia płynne raportowanie danych dla etapu produkcji pierwotnej.

Definicja przyjęta przez Folou brzmi następująco: „Utrata żywności to każda dojrzała roślina, zwierzę lub żywa istota (w tym niejadalne części), która nie została pomyślnie zebrana, a także żywność usunięta z łańcucha dostaw w fazie po zbiorach, która nie stała się paszą dla zwierząt, produktem ubocznym, ani odpadem żywnościowym”.

Straty żywności występują głównie na początkowych etapach łańcucha rolno-żywnościowego i powodują, że część jadalna żywności w ostateczności jest niedostępna do spożycia przez ludzi. Marnotrawstwo żywności zaś, w głównej mierze jest odzwierciedleniem zachowań konsumentów, często łączonych ze świadomymi decyzjami odpowiedzialnymi za wyrzucanie produktów żywnościowych nadających się do spożycia.

Marnowanie żywności w UE odbywa się głównie na poziomie gospodarstw domowych, przy średniej marnotrawstwa wynoszącej 98,6 kilograma na osobę rocznie (Caldeira i in., 2019; Stenmarck i in., 2016). Należy zauważyć, że żywność marnowana na poziomie gospodarstw domowych ma większy wpływ na środowisko, niż żywność marnowana w łańcuchach dostaw, ponieważ znaczna ilość energii została już zainwestowana w żywność obecną na poziomie gospodarstw domowych. Obejmuje to na przykład transport, przetwarzanie i przechowywanie żywności (Schanes i in., 2018).

W Unii Europejskiej szacuje się, że:

- 40 proc. marnotrawstwa pochodzi od konsumentów,
- 40 proc. z sektora przetwórstwa i produkcji,

- 15 proc. z gastronomii,
- 5 proc. z dystrybucji.

Dlatego też radykalne ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności jest moralnym obowiązkiem zarówno władz publicznych, jak i wszystkich uczestników łańcucha dostaw.

Z badań przeprowadzonych w ramach projektu PROM („Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” realizowanego przez Federację Polskich Banków Żywności, Instytut Ochrony Środowiska – PIB, Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolniczego oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności) wynika, że w Polsce rocznie marnuje się prawie 5 milionów (4 840 946) ton żywności, biorąc pod uwagę wszystkie etapy produkcji, przetwórstwa, dystrybucji i konsumpcji. Za 60 proc. zmarnowanej żywności odpowiadają konsumenci, czyli wyrzucają oni blisko 3 mln (2 917 775) ton żywności we własnych gospodarstwach domowych. Produkcja i przetwórstwo generują łącznie 30 proc. (1 503 110 ton) strat.

Najczęstszym powodem wyrzucania żywności, wskazywanym przez mieszkańców Polski, jest zepsucie żywności – 65,2 proc. i przeoczenie daty ważności – 42 proc., jak również przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia – 26,5 proc.

Zgodnie z danymi raportu Federacji Polskich Banków Żywności „Nie Marnuj Jedzenia 2024” na temat skali marnowania jedzenia w Polsce aż 45 proc. respondentów przyznaje się do wyrzucania jedzenia przynajmniej od czasu do czasu. Wynik ten wskazuje na znaczącą skalę problemu, który ma nie tylko negatywny wpływ na domowy budżet, ale także na środowisko naturalne, przyczyniając się do marnowania zasobów i emisji gazów cieplarnianych związanych z produkcją i utylizacją żywności.

Zdaniem dr hab. inż. Beaty Bilskiej z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie odpowiednio zaplanowane i realizowane programy edukacyjne pomogą minimalizować problem marnotrawstwa wśród konsumentów w każdym wieku.

II. Program ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2026-2030 na tle dokumentów strategicznych

1. Dokumenty strategiczne na poziomie unijnym i międzynarodowym w szerokim zakresie odnoszące się do marnotrawstwa i strat żywności.

1.1. Przekształcamy nasz świat: Agenda na rzecz zrównoważonego rozwoju 2030 – rezolucja przyjęta przez Zgromadzenie Ogólne Organizacji Narodów Zjednoczonych w dniu 25 września 2015 r.

„Program ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2026-2030” odnosi się w szczególności do celów zapisanych w „Agendzie zrównoważonego rozwoju do roku 2030”. Przede wszystkim do:

- Celu 12: Zapewnić wzorce zrównoważonej konsumpcji i produkcji z zadaniem 12.3 „do 2030 roku zmniejszyć o połowę globalną ilość marnowanej żywności per capita w sprzedaży detalicznej i konsumpcji, zmniejszyć straty żywnościowe w procesie produkcji i dystrybucji, w tym straty powstałe podczas zbiorów.”
- Celu 2: Wyeliminować głód, osiągnąć bezpieczeństwo żywnościowe i lepsze odżywianie oraz promować zrównoważone rolnictwo, w zakresie pierwszych czterech zadań (2.1 - 2.4).

1.2. Unikanie marnotrawienia żywności P7_TA(2012)0014

Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. Jak uniknąć marnotrawienia żywności: strategię na rzecz poprawy wydajności łańcucha żywnościowego w UE (2011/2175(INI)).

Rezolucja PE „(...) wzywa Radę, Komisję, państwa członkowskie oraz uczestników łańcucha rolno-spożywczego do bezzwłocznego podjęcia problemu marnotrawienia żywności wzdłuż całego łańcucha dostaw i konsumpcji, jak również do opracowania wytycznych i sposobów pomocy mających na celu poprawę wydajności łańcucha rolno-spożywczego w poszczególnych jego sektorach, a także zwraca się do nich o nadanie tym dwóm aspektom priorytetowego charakteru w ramach polityki europejskiej;”.

1.3. Strategia „od pola do stołu” na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego

11 grudnia 2019 r. Komisja Europejska opublikowała komunikat w sprawie Europejskiego Zielonego Ładu. Miesiąc później Parlament Europejski przyjął rezolucję, w której poparł nową inicjatywę.

20 maja 2020 r. Komisja Europejska przedstawiła komunikat zatytułowany „Strategia „od pola do stołu” na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego”, a Parlament Europejski przyjął rezolucję w sprawie tej strategii 20 października 2021 r.

Strategia „od pola do stołu” jest elementem Zielonego Ładu, którego realizacja ma być spójna z jego pozostałymi elementami, a w szczególności z unijną strategią na rzecz bioróżnorodności 2030, nowym planem działania dotyczącym gospodarki o obiegu zamkniętym oraz ambitnym celem osiągnięcia zerowego poziomu zanieczyszczeń. W swoim komunikacie Komisja Europejska podkreśliła kluczowe znaczenie przeciwdziałania stratom i marnotrawieniu żywności dla osiągnięcia równowagi.

Strategia „od pola do stołu” jest kluczowym elementem Zielonego Ładu. Uwzględnia ona w kompleksowy sposób wyzwania związane ze zrównoważonymi systemami żywnościowymi i uznaje nierozzerwalne związki między zdrowymi ludźmi, zdrowymi społeczeństwami i zdrową planetą. Strategia jest również głównym elementem programu Komisji na rzecz osiągnięcia celów zrównoważonego rozwoju ONZ.

Strategia „Od pola do stołu” tworzy ramy polityki oparte na jednym celu horyzontalnym i czterech celach szczegółowych obejmujących wszystkie poziomy łańcucha dostaw żywności:

- zrównoważona produkcja żywności;
- zrównoważone przetwórstwo i dystrybucja żywności;
- zrównoważona konsumpcja żywności;
- zapobieganie stratom żywności i marnotrawieniu żywności.

2. Krajowa legislacja, dokumenty strategiczne i sektorowe odnoszące się do marnotrawstwa i strat żywności

2.1 Ustawa z dnia 19 lipca 2019 r. o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności

Ustawa określa zasady postępowania z żywnością oraz obowiązki sprzedawców żywności w celu przeciwdziałania marnowaniu żywności oraz negatywnym skutkom społecznym, środowiskowym i gospodarczym wynikającym z marnowania żywności.

Cele ustawy:

- Przeciwdziałanie marnowaniu żywności.
- Ograniczenie negatywnych skutków społecznych, środowiskowych i gospodarczych związanych z marnowaniem żywności.

2.2 Mapa drogowa transformacji w kierunku gospodarki o obiegu zamkniętym

Mapa Drogowa GOZ przyjęta Uchwałą Rady Ministrów w dniu 10 września 2019 r. jest jednym z projektów Strategii na rzecz Odpowiedzialnego Rozwoju. Określa działania mające na celu przejście od tradycyjnego, liniowego modelu gospodarki do gospodarki o obiegu zamkniętym i zawiera zestaw narzędzi, w tym legislacyjnych, do wprowadzenia nowego modelu gospodarczego w Polsce.

Główne założenia mapy drogowej to:

- **Zrównoważona produkcja przemysłowa**
- **Zrównoważona konsumpcja**
- **Biogospodarka**
- **Nowe modele biznesowe**
- **Wdrażanie i monitorowanie GOZ**

Kluczowe zasady gospodarki o obiegu zamkniętym, na których opiera się mapa drogowa, to:

- **Redukcja:** Minimalizacja zużycia surowców i wytwarzania odpadów.
- **Ponowne wykorzystanie:** Ponowne użycie produktów i materiałów w niezmienionej formie.
- **Recykling:** Przetwarzanie odpadów na nowe surowce.

Jednym z podrozdziałów tego dokumentu jest marnotrawstwo żywności i jego zapobieganie. Działania zaproponowane do realizacji przez odpowiednie ministerialne resorty to:

- Kampania informacyjna w celu upowszechniania wśród konsumentów i producentów wiedzy na temat przeciwdziałania marnowaniu żywności;
- Opracowanie koncepcji mechanizmów dystrybucji oraz odpowiedniego postępowania z produktami o kończącej się dacie minimalnej trwałości;

- Opracowanie koncepcji systemu zachęt i obowiązków dla przedsiębiorców w celu przeciwdziałania marnotrawstwu żywności;
- Przeprowadzanie okresowych badań statystycznych dotyczących skali, struktury oraz kierunków procesów związanych z marnotrawstwem żywności w Polsce.

2.3 Długookresowa Strategia Rozwoju Kraju. Polska 2030. Trzecia fala nowoczesności

W celu 4 - Wzrost wydajności i konkurencyjności gospodarki zakładane działania mają się koncentrować m.in. na kształtowaniu kompetencji zarządczych i postaw proinnowacyjnych wśród przedsiębiorców, co z kolei powinno być podporządkowane założeniu o potrzebie zwiększenia adaptacyjności przedsiębiorstw w Polsce. Drugim zadaniem ważnym z punktu widzenia rozwoju innowacyjności i wzmocnienia polskiej przedsiębiorczości jest wyposażenie w odpowiednią wiedzę oraz możliwości współpracy młodych polskich przedsiębiorców, którzy są na etapie tworzenia własnej firmy.

2.4 Strategia zrównoważonego rozwoju wsi, rolnictwa i rybactwa 2030

Przyjęta Uchwałą Nr 123 Rady Ministrów z dnia 15 października 2019 r. (poz. 1150). W podsumowaniu wyników diagnozy dotyczącej produkcji rolniczej ze strategicznymi rozstrzygnięciami w przypadku celu szczegółowego I Zwiększenie opłacalności produkcji rolnej i rybackiej, zawarta jest uwaga, że „mimo tendencji do koncentracji produkcji rolnej oraz zwiększania efektywności procesów produkcyjnych bardzo duże ilości surowców rolnych i żywności są marnowane (30–40 % żywności na każdym etapie cyklu żywnościowego jest marnotrawione - wyniki III etapu MROW Fundacji Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej), a produkty uboczne powstające w procesie produkcji i przetwarzania żywności w małym stopniu wykorzystywane ponownie”.

2.5 Krajowa Strategia Rozwoju Regionalnego 2030. Rozwój społecznie wrażliwy i terytorialnie zrównoważony

Przyjęta Uchwałą nr 102 Rady Ministrów z dnia 17 września 2019 r. (M.P. 2019 poz. 1060). Katalog zakresu interwencji w celu szczegółowym polityki regionalnej 1.2. Zwiększenie wykorzystania potencjału rozwojowego miast średnich tracących funkcje społeczno-gospodarcze, obejmuje wykorzystanie potencjału ekonomii społecznej i solidarnej w rozwijaniu gospodarki o obiegu zamkniętym, w szczególności w zakresie gospodarowania odpadami i przeciwdziałania marnowaniu żywności.

2.6 Krajowy plan gospodarki odpadami 2028

Krajowy Plan Gospodarki Odpadami (KPGO) 2028, a w szczególności jego część dotycząca zapobiegania powstawaniu odpadów żywnościowych, jest ściśle powiązany z problemem marnowania żywności. KPGO 2028 zakłada szereg działań mających na celu ograniczenie powstawania odpadów, w tym odpadów żywnościowych, zgodnie z hierarchią sposobów postępowania z odpadami. KPGO 2028 zawiera kompleksowy plan działań, który ma na celu ograniczenie powstawania odpadów, w tym odpadów żywnościowych, poprzez zapobieganie marnowaniu żywności, redystrybucję nadwyżek, odzysk i recykling oraz promocję gospodarki o obiegu zamkniętym.

Związek KPGO z niemarnowaniem żywności:

- **Zapobieganie powstawaniu odpadów żywnościowych**
- **Redystrybucja żywności**
- **Odzysk i recykling odpadów żywnościowych**
- **Ekoprojektowanie i ograniczanie odpadów**

Cele i działania w ramach KPGO 2028:

- **Osiągnięcie odpowiednich poziomów recyklingu:**

KPGO 2028 zakłada osiągnięcie określonych celów recyklingu dla różnych frakcji odpadów komunalnych, w tym odpadów biodegradowalnych, co ma pośredni wpływ na ograniczanie marnowania żywności.

- **Minimalizacja składowania odpadów:**

Jednym z celów jest zmniejszenie ilości składowanych odpadów, co wiąże się z koniecznością efektywnego zagospodarowania odpadów organicznych, w tym żywności.

- **Promowanie gospodarki o obiegu zamkniętym:**

KPGO 2028 wpisuje się w koncepcję gospodarki o obiegu zamkniętym, która zakłada minimalizację powstawania odpadów i maksymalne wykorzystanie zasobów.

3. Wojewódzkie dokumenty strategiczne i programowe

3.1 Strategia rozwoju województwa wielkopolskiego do 2030r. (dalej: Strategia Wielkopolska 2030)

Strategia Wielkopolska 2030 została przyjęta Uchwałą Nr XVI/287/20 Sejmiku Województwa Wielkopolskiego z dnia 27 stycznia 2020 r.

Cel operacyjny 1.1. Zwiększenie innowacyjności i konkurencyjności gospodarki regionu, w ramach kluczowej interwencji związanej z rozwojem sektora rolnictwa i przetwórstwa rolno-spożywczego wskazuje, że Samorząd Województwa będzie wspierał działania na rzecz rozwoju wielkopolskiego rolnictwa i przetwórstwa rolnego, dążąc do wzrostu ich produktywności i konkurencyjności oraz wielofunkcyjności struktury gospodarczej obszarów wiejskich. Wśród działań istotne są m.in. promocja rolnictwa ekologicznego i zdrowej żywności pochodzącej z regionu, ograniczanie marnotrawienia żywności rozumianego wielowymiarowo oraz kompleksowe działania zapewniające bezpieczeństwo żywności.

W celu operacyjnym 2.3. Rozwój kapitału społecznego i kulturowego regionu zaznaczone zostało, że wzmocnienia wymaga wsparcie dla realizacji inicjatyw oddolnych takich, jak lokalne banki żywności.

Z kolei cel operacyjny 3.2. Poprawa stanu oraz ochrona środowiska przyrodniczego Wielkopolski jako kluczowe działania zakłada działania w zakresie zapobiegania marnotrawieniu dóbr, żywności na etapie jej produkcji, przetwórstwa i konsumpcji. Ponadto, pakiet działań „Nowoczesna gospodarka odpadami” zawiera projekt strategiczny Zjadamy, nie wyrzucamy, którego celem jest zwiększenie świadomości

mieszkańców Wielkopolski w kwestii skutków społecznych, ekonomicznych, ekologicznych i etycznych marnowania żywności.

3.2 Plan gospodarki odpadami dla województwa wielkopolskiego na lata 2019-2025 wraz z planem inwestycyjnym

Przyjęty Uchwałą NR XXII/405/20 Sejmiku Województwa Wielkopolskiego z dnia 28 września 2020 r. i aktualizowany Uchwałą NR VIII/192/24 Sejmiku Województwa Wielkopolskiego 20 grudnia 2024 r.

W gospodarce odpadami komunalnymi 4.1. (w tym odpadami żywności i innymi odpadami ulegającymi biodegradacji) jednym z przyjętych celów jest ograniczenie marnotrawienia żywności. W kierunkach działań w zakresie zapobiegania powstawaniu odpadów konsekwentnie ujęte jest w zakresie ogólnym organizowanie i prowadzenie działań edukacyjno-informacyjnych na szczeblu wojewódzkim oraz gminnym mających na celu m.in. podnoszenie świadomości społeczeństwa w zakresie zapobiegania powstawaniu odpadów, w tym odpadów ulegających biodegradacji, ze szczególnym podkreśleniem należytego, to jest racjonalnego, planowania zakupów artykułów spożywczych, aby zapobiegać marnotrawieniu żywności. Natomiast w zakresie zapobiegania powstawaniu odpadów żywnościowych wśród szczegółowych działań wymienione jest m.in. tworzenie banków żywności gromadzących i dystrybuujących dla osób potrzebujących żywność o krótkim czasie pozostającym do upływu terminu ich przydatności do spożycia oraz edukacja w zakresie zasad zapobiegania powstawaniu odpadów komunalnych (w tym odpadów żywności i innych odpadów ulegających biodegradacji).

III. Program ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2026-2030

I. Misja, źródła finansowania oraz cele Programu

Misja

Zbudowanie w Wielkopolsce zrównoważonego społeczeństwa, w którym żywność będzie traktowana z szacunkiem i w pełni wykorzystywana, zaś produkcja żywności będzie racjonalna, nowoczesna i minimalizująca negatywny wpływ na środowisko.

Wielkopolska jako region wyróżniający się gospodarnością i solidarnością społeczną, odgrywa wiodącą rolę w działaniach na rzecz ograniczania strat żywności. Takie podejście odzwierciedla ekologiczną wrażliwość mieszkańców oraz władz regionu, a jednocześnie przynosi wymierne korzyści: ekonomiczne, społeczne i środowiskowe. Wielkopolska powinna stać się regionem, w którym żywność – jako zasób o wyjątkowej wartości – będzie szanowana na każdym etapie łańcucha dostaw. Produkcja, transport, przechowywanie, dystrybucja i konsumpcja będą odbywać się w sposób minimalizujący ryzyko marnotrawstwa i strat.

Źródła finansowania

Podstawowym źródłem finansowania programu będą przede wszystkim środki finansowe pochodzące z budżetu Samorządu Województwa Wielkopolskiego. Z budżetu Samorządu zostaną współfinansowane m.in. zadania w ramach konkursów: „Małe Mobilne Kuchnie Warsztatowe”, „Wielkopolski Jadłodzielnie”,

„Transport i magazynowanie żywności” oraz „Ośrodki Ograniczania Marnotrawstwa Żywności i Pomocy Żywnościowej” itp.

Częściowo program będzie współfinansowany ze środków zewnętrznych w tym z funduszy europejskich. Środki unijne będą skierowane na realizację zadań w ramach projektów takich jak np.:

- „Zjadamy, nie wyrzucamy”
- „Folou”
- „Społeczne cyrkularne sieci żywnościowe - społecznie inkluzywne rozwiązania cyrkularne w zakresie zapobiegania marnotrawieniu żywności” w skrócie - „Social Food Webs”
- Food Resilince Hub

Cel strategiczny

Celem strategicznym jest redukcja ilości marnowanej żywności w regionie o 30% w ciągu 5 lat poprzez edukację, optymalizację procesów dystrybucji oraz wsparcie inicjatyw lokalnych. Cel będzie realizowany w oparciu o założenia zawarte w wymienionych strategicznych dokumentach wojewódzkich, krajowych i międzynarodowych.

Cele operacyjne:

1. Ograniczanie strat w produkcji i przetwórstwie żywności
2. Rozwój gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) w sektorze rolno-spożywczym
3. Redystrybucja i odzyskiwanie żywności
4. Innowacje i nowe technologie ograniczające marnotrawstwo
5. Edukacja i świadomość społeczna

II. Opis działań operacyjnych

2.1 Cel 1 – Ograniczanie strat w produkcji i przetwórstwie żywności

Minimalizacja strat żywności w produkcji rolnej, przetwórstwie, transporcie i handlu wymaga ciągłego uświadamiania o negatywnych skutkach ekonomicznych i środowiskowych wynikających z nieefektywnego gospodarowania zasobami żywnościowymi. Istotnym elementem w tym zakresie jest wspieranie praktycznego zastosowania inicjatyw, które będą motywować przedsiębiorców oraz rolników we wdrażaniu dobrych praktyk, skutecznych rozwiązań technologicznych i organizacyjnych w sektorze rolno-spożywczym.

Główne działanie w ramach ww. celu będą realizowane przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego m. in. poprzez:

- powołane Ośrodki Ograniczania Marnotrawstwa Żywności i Pomocy Żywnościowej działające w pięciu subregionach województwa wielkopolskiego, które mają zwiększyć możliwości reagowania na problemy związane z marnowaniem i stratami żywności oraz przyczynić się do zmiany

świadomości społecznej i uwrażliwić wielkopolan na negatywne skutki marnowania żywności. **W ramach działalności Ośrodków podejmowane są zadania w zakresie: zwiększania pozyskiwania żywności zagrożonej zmarnowaniem i rozszerzania sieci redystrybucji żywności uratowanej przed utylizacją, przygotowania i prowadzenia kampanii społecznych uwrażliwiających na marnotrawstwo żywności oraz ograniczające liczbę produkowanych przez społeczeństwo odpadów. Ponadto Ośrodki podejmują zadania w zakresie budowy wolontariatu, pobudzania ofiarności społecznej poprzez różnego rodzaju akcje edukacyjne i szkoleniowe, świąteczne zbiórki żywności, jak również współpracę z organizacjami pozarządowymi zajmującymi się pomocą żywnościową. Ośrodki będą szkolić organizacje pozarządowe będące beneficjentami konkursu „Mała Mobilna Kuchnia Warsztatowa” w realizacji warsztatów niemarnowania,**

- **przystąpienie do Programu Regionów Partnerskich projektu Folou** — Wprowadzanie wiedzy i konsensusu w celu zapobiegania i ograniczania strat żywności na etapie produkcji pierwotnej, który jest częścią finansowania badań Unii Europejskiej w ramach programu Horyzont Europa. Projekt Folou koncentruje się na tworzeniu zharmonizowanych mechanizmów pomiaru, monitorowania, raportowania i oceny wpływu strat żywności (i ich unikania) na skalę lokalną, regionalną i krajową. Projekt pracuje również nad zrozumieniem czynników napędzających generowanie strat żywności oraz nad budowaniem potencjału interesariuszy w zakresie rozumienia, pomiaru i unikania strat żywności poprzez dedykowane kursy edukacyjne. **Jednym z głównych celów projektu jest ustanowienie zharmonizowanych metodologii i narzędzi do pomiaru i oceny strat żywności w pięciu głównych grupach towarów produkowanych w Europie: zboża i rośliny strączkowe, owoce i warzywa, korzenie i bulwy, mięso i nabiał oraz połów ryb,**
- **organizowanie konferencji i wydarzeń branżowych (skierowanych np. do grup związanych z handlem, gastronomią, organizacji pozarządowych i instytucji społecznych), służących dyskusji oraz wymianie wiedzy o rozwiązaniach sprzyjających minimalizacji strat żywności – od produkcji do konsumpcji. Jak również popularyzacja dobrych praktyk w zakresie zarządzania, transportu i przechowywania żywności oraz zasad przekazywania jej na cele charytatywne. Upowszechnienie wiedzy dotyczyć powinno zagadnień, związanych z kosztami związanymi z nieumiejętnym gospodarowaniem żywności, powodującym straty, już od momentu jej produkcji.**

2.2 Cel 2 – Rozwój gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) w sektorze rolno- spożywczym

Gospodarka o obiegu zamkniętym to model produkcji i konsumpcji, który polega na dzieleniu się, pożyczaniu, ponownym użyciu, naprawie, odnawianiu i recyklingu istniejących materiałów i produktów tak długo, jak to możliwe, wydłużając cykl życia produktów. Promowanie gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) w branży przetwórstwa rolno-spożywczego polega na minimalizacji poziomu odpadów, ponownym wykorzystaniu zasobów, recyklingu i kompostowaniu. Przedsiębiorstwa powinny dążyć do redukcji zużycia surowców, wydłużania cyklu życia produktów i odzyskiwania wartości z odpadów. Zgodnie z celem operacyjnym 3.2. „Poprawa stanu oraz ochrona środowiska przyrodniczego Wielkopolski” istotnym elementem ochrony środowiska jest odpowiednia gospodarka odpadami, co oznacza wdrażanie modelu gospodarczego opartego na obiegu zamkniętym. Transformacja w kierunku GOZ dotyczy zarówno producentów żywności, jak i instytucji publicznych, ale również konsumentów.

Główne działania w ramach ww. celu będą realizowane przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego m.in. poprzez:

- wspieranie inicjatyw mających na celu zapobieganie marnotrawieniu żywności oraz upowszechnianiu wśród przedsiębiorców zasad gospodarki o obiegu zamkniętym. **Realizacja wyżej wymienionych zadań będzie odbywała się poprzez popularyzację wypracowanych narzędzi i rozwiązań umożliwiających integrację modelu obiegu zamkniętego w firmach i instytucjach sektora rolno- spożywczego, które będzie możliwe dzięki wymianie wiedzy i doświadczeń zdobytych w projekcie partnerskim „Social Food Webs - Społecznie integracyjne rozwiązania cyrkularne na rzecz zapobiegania marnowaniu żywności”, w ramach Programu Interreg Europa.** Przystąpienie Województwa Wielkopolskiego do projektu daje szansę aktywnego uczestnictwa w pracach nad przygotowaniem koncepcji modeli wdrażających zasady GOZ w sektorze rolno-spożywczym. Projekt „Social Food Webs” ma na celu wdrażanie i rozwijanie rozwiązań związanych z polityką bezpieczeństwa żywnościowego i społecznego. Projekt ten buduje potencjał partnerów poprzez włączenie interakcji grup interesariuszy na każdym etapie procesu wymiany doświadczeń i zapewnienie międzyregionalnego forum wzajemnego uczenia się oraz zdobywania nowych praktyk związanych z gospodarką o obiegu zamkniętym i niemarnowaniem żywności. Udział w projekcie Social Food Webs interesariuszy (w tym przedsiębiorców) wpłynie na wzrost świadomości i zastosowanie innowacyjnych rozwiązań w zagadnieniach związanych ze zmniejszeniem odpadowości w branży rolno-spożywczej.

2.3 Cel 3 – Redystrybucja i odzyskiwanie żywności

Jednym z założeń Programu jest budowanie gospodarki żywnościowej w duchu „zero waste”. Skuteczna redukcja marnowania żywności wymaga usprawnień na etapie produkcji, transportu i sprzedaży.

Całkowita eliminacja odpadów i marnowania żywności jest niemożliwa, niemniej opierając się na konsekwentne działania można minimalizować straty żywności poprzez jej odzyskiwanie. Trzeba zaznaczyć, że w przypadku produktów niespełniających standardów rynkowych (wadliwe opakowanie, zbliżający się termin przydatności oraz odbiegających od norm handlowych) powinno odbywać się zgodnie z hierarchią zagospodarowania określoną w przepisach o odpadach. W pierwszej kolejności żywność ta powinna trafiać do konsumpcji przez ludzi – ze szczególnym uwzględnieniem osób potrzebujących – a dopiero w dalszej kolejności na cele paszowe, energetyczne lub utylizacyjne. Kluczowym warunkiem skutecznej redystrybucji jest istnienie sprawnych, regionalnych systemów umożliwiających odbiór, przechowywanie i przekazywanie żywności.

Główne działania w ramach ww. celu będą realizowane przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego m.in. poprzez:

- **kontynuowanie regionalnych programów wspierających redukcję marnowanej żywności na terenie województwa. Programy takie jak: Ośrodki Ograniczania Marnotrawstwa Żywności i Pomocy Żywnościowej, Transport i magazynowanie żywności zagrożonej zmarnowaniem wspierają działalność banków żywności i innych organizacji pozarządowych w Wielkopolsce.** Działalność ta ma charakter społeczny i otwarty, w oparciu o duże zaangażowanie wolontariatu. Jednak zdolność zagospodarowywania żywności na cele charytatywne jest wprost zależna od możliwości docierania z nią do środowisk oczekujących na pomoc żywnościową. W Wielkopolsce sieć

dystrybucji żywności do potrzebujących nie jest równomiernie rozwinięta. Są takie obszary, gdzie nie działają lokalne organizacje pozarządowe dystrybuujące żywność do potrzebujących, a zapotrzebowanie na pomoc żywnościową jest bardzo duże. Powiększenie oraz wzmocnienie sieci organizacji i instytucji pomocowych (w obrębie powiatów) zdolnych do przekazywania odzyskanej żywności do osób ubogich jest niezbędne do realizacji podstawowego celu programu, którym jest obniżenie poziomu marnotrawstwa o 30% do 2030 roku. Bez nowych podmiotów redystrybuujących żywność oraz wzmocnienia zdolności działania tych obecnie zaangażowanych nie uda się ograniczyć skali marnotrawstwa w stopniu zadowalającym,

- **kontynuowanie działań związanych z dofinansowaniem projektu pn. „Wielkopolskie Jadłodzielnie”.** Założenia te będą kontynuowane w kolejnych latach, ze szczególnym uwzględnieniem terenów, na których filozofia foodsharingu nie jest dostatecznie popularyzowana i znana. Istotnym elementem ograniczania marnowania żywności jest promowanie i wdrożenie efektywnych mechanizmów redystrybucji niesprzedanych produktów spożywczych na cele pomocowe. Żywność, która nie trafia do sprzedaży z powodów pozarynkowych może służyć potrzebującym, jeśli stworzy się odpowiednią strukturę do jej rozprowadzania. Przy realizacji tego celu Samorząd Województwa będzie korzystał z doświadczenia zdobytego we współpracy z małymi i średnimi przedsiębiorstwami z branży spożywczej. Uwagi i rekomendacje uzyskane za sprawą realizowanych w ramach Interreg Europa projektów SinCE AFC i Social Food Webs posłużą do wytworzenia narzędzi wspierających działania społecznej odpowiedzialności przedsiębiorstw (CSR), które mogą motywować przedsiębiorców do przekazywania żywności zamiast jej utylizacji. Działania programu będą skoncentrowane na podmiotach o lokalnym charakterze aktywności: sklepach, piekarniach, cukierniach, restauracjach, małych hurtowniach, itd. Dotarcie do nich będzie priorytetem w miejscach, w których brakuje organizacji pozarządowych, zajmujących się przekazywaniem niesprzedanej żywności. Wypracowanie i wsparcie stosownych mechanizmów współpracy oraz zachęcanie małych podmiotów do przekazywania żywności zagrożonej zmarnowaniem jest kluczowe, ponieważ nie są one objęte obowiązkiem ustawowym, a jednocześnie generują znaczną ilość marnowanej żywności.
- **realizację kampanii i wydarzeń (np. konferencje, panele branżowe, targi, dni otwarte oraz akcje terenowe) promujących pomoc żywnościową, na które zostaną zaproszone małe podmioty branży spożywczej.** Celem będzie wprowadzenie dobrych praktyk w regionie, zachęcających do przekazywania żywności zamiast jej utylizacji.

2.4 Cel 4 – Innowacje i nowe technologie ograniczające marnotrawstwo

Postęp technologiczny i rozwój innowacyjnych rozwiązań są kluczowe dla skutecznej walki z marnotrawstwem żywności. Modernizacja procesów produkcyjnych, przetwórczych i logistycznych oraz wdrażanie wyników badań naukowych mogą znacząco zmniejszyć ilość odpadów i poprawić wykorzystanie surowców.

Samorząd Województwa Wielkopolskiego powinien pełnić rolę integratora środowisk naukowych i gospodarczych, wspierając rozwój nowoczesnych technologii oraz eko-innowacji w sektorze rolno-spożywczym.

Główne działania w ramach ww. celu będą realizowane przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego m. in. poprzez:

- **wspieranie współpracy nauki i biznesu (np. konferencje, szkolenia, wyjazdy studyjne) w celu opracowania rozwiązań służących lepszemu wykorzystaniu surowców oraz ograniczeniu strat żywności zagrożonej zmartowaniem. Województwo będzie wspierać badania nad rozwiązaniami umożliwiającymi ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności. Dzięki współpracy z uczelniami, w oparciu o efekty prac projektu Folou, przetestowane zostaną mechanizmy monitorowania i rejestrowania poziomu strat. Moduł 3 projektu daje regionom partnerskim możliwość uczestniczenia w testowaniu technologii informatycznych wdrożonych w ramach projektów pilotażowych Folou w celu oszacowania strat plonów w fazie przed zbiorami (zwanymi również stratami produkcyjnymi) oraz strat żywności w fazie zbiorów i po zbiorach. Technologie te są obecnie testowane w następujących kategoriach żywności: owoce, warzywa, zboża, nasiona oleiste, rośliny strączkowe i rybołówstwo. Rolnicy, rybacy i ośrodki badawcze mogą ocenić ważność narzędzi informatycznych opracowanych w ramach projektu Folou oraz ocenić zalety i wady ich potencjalnego przyszłego wykorzystania. Proces ten może ułatwić wcześniejsze przyjęcie, jeśli technologia okaże się odpowiednia dla potrzeb użytkownika i może przyspieszyć cyfryzację systemu rolnictwa UE,**
- **przystąpienie w roli interesariusza do projektu Food Resilience Hub – w ramach projektu Horizon CL6-2025-COMMUNITES-04, który zakłada utworzenie lokalnego innowacyjnego laboratorium przechowywania żywności w regionie Wielkopolski.** Projekt rozwija działania w obszarze ratowania nadwyżek żywności, aktywizacji społecznej, edukacji w sytuacjach kryzysowych, lokalnej produkcji warzyw oraz wykorzystania nowych technologii i AI. Projekt jest odpowiedzią na wyzwania związane z marnowaniem żywności i brakiem dostępu do niej w czasie wojen, kryzysów gospodarczych, czy klęsk żywiołowych. Inicjatywa zakłada: redystrybucję żywności przez banki żywności, edukację i warsztaty z użyciem małych mobilnych kuchni warsztatowych, wykorzystanie narzędzi AI wspierających planowanie dystrybucji żywności, rozwój miejskich ogrodów warzywnych, testowanie zupomatów- automatycznych punktów dystrybucji żywności z suszu, itp.,
- **promowanie dedykowanych aplikacji mobilnych łączących klientów z restauracjami, sklepami ogólnospożywczymi, piekarniami i kawiarniami posiadającymi nadwyżki żywności, umożliwiając swoim użytkownikom zakup nadwyżek po obniżonej cenie, a producentom i sprzedawcom redukcję strat i promowanie produktów, które klient będzie mógł zakupić następnym razem w cenie regularnej.**

2.5 Cel 5 – Edukacja i świadomość społeczna

Brak wiedzy to jedna z głównych przyczyn marnowania żywności. Konsumenci często nie są świadomi skutków swoich codziennych decyzji, które prowadzą do strat zarówno w skali indywidualnej, jak i systemowej. Wzrost świadomości jest kluczem do zmiany nawyków, a edukacja jest narzędziem w walce z marnowaniem żywności.

Program będzie koncertował się na podnoszeniu świadomości na temat skali problemu i sposobów jego rozwiązania wśród mieszkańców regionu – zwłaszcza dzieci i młodzieży – oraz kształtowanie

odpowiedzialnych postaw konsumenckich jako fundamentu skutecznej polityki ograniczania marnotrawstwa.

Główne działania w ramach ww. celu będą realizowane przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego m.in. poprzez:

- **wdrażanie inicjatyw edukacyjnych skierowanych do dzieci, młodzieży i dorosłych, z naciskiem na praktyczne działania (warsztaty, burze mózgów, zajęcia fakultatywne).** Województwo będzie nadal aktywnie uczestniczyć i finansować warsztaty i pokazy kulinarne w tematyce przygotowania domowych posiłków, prawidłowego przechowywania żywności oraz kreatywnego podejścia w wykorzystaniu produktów zagrożonych zmarnowaniem,
- **kontynuowanie konkursu pn. „Mała Mobilna Kuchnia Warsztatowa”.** Adresatami konkursu są organizacje pozarządowe. Małe Mobilne Kuchnie służą jako narzędzie edukacyjne wspierające pokazy i warsztaty kulinarne w zakresie racjonalnego podejścia do gotowania skierowane do odbiorców w każdym wieku. Dotychczas z dotacji skorzystało 177 organizacji, a konkurs na zakup „Małej Mobilnej Kuchni Warsztatowej” z roku na rok cieszy się oraz większym zainteresowaniem, dlatego celowym jest włączenie powyższego zadania publicznego do nowego programu ograniczania. Uczenie dobrych nawyków od najmłodszych lat jest kluczowe dla zdrowego rozwoju i przyszłego sukcesu dziecka. Dzieci, które od małego uczą się zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej, dbania o higienę i budowania pozytywnych relacji, mają większe szanse na uniknięcie wielu problemów zdrowotnych i społecznych w przyszłości,
- **dotowanie organizacji prowadzących warsztaty dotyczące niemarnowania żywności dla wszystkich grup wiekowych począwszy od przedszkoli po seniorów**
- **udział w wydarzeniach plenerowych takich jak Piknik na Fest czy Święto Plonów, którym towarzyszyć będą Wielkopolskie Dni Niemarnowania Żywności, na których organizowane będą konkursy z wiedzy o niemarnowaniu dla młodzieży szkolnej,**
- **organizowanie cyklicznych kampanii społecznych w mediach społecznościowych i lokalnych (radio, prasa, Internet, telewizja) na temat redukcji strat zasobów żywnościowych powiązane z Międzynarodowym Dniem Świadomości o Stratach i Marnowaniu Żywności oraz Światowym Dniem Żywności.** Podstawową rolę w realizacji powyższych zadań będą odgrywać lokalne banki żywności i organizacje pozarządowe wspierane przez władze samorządowe województwa,
- **opracowaniu i realizacji projektu strategicznego „Zjadamy, nie wyrzucamy”** zapisanego w pakiecie działań „Nowoczesna gospodarka odpadami” w Strategii rozwoju województwa wielkopolskiego do roku 2030.

Ważne będzie też promowanie tradycyjnych metod ograniczania marnotrawstwa takich jak robienie przetworów. Jego promowanie przyniesie dodatkowe korzyści w postaci budowania więzi międzypokoleniowych oraz między mieszkańcami miast i wsi.