

[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 Eastéal 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 Eastéal - 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

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



12-05-2026

Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości

Najlepsze pomysły łączące naukę z biznesem.



12-05-2026

Kleszcz to tylko pośrednik

Krętki Borrelia to częściowo „prezent” od gryzoni i ptaków



12-05-2026

Jak rower zmienił świat

Od drewnianej „maszyny biegowej” do emancypacji robotników i kobiet



12-05-2026

Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji...

Utworzą obserwatorium do badania fal grawitacyjnych.



12-05-2026

Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością

Samotność ma liczne negatywne skutki zdrowotne.



12-05-2026

Norowirusy - biegunka brudnych rąk

Przenoszone drogą pokarmową norowirusy wywołują gwałtowne wymioty.



12-05-2026

Rak nie jest wskazaniem do przedwczesnego rozwiązania ciąży

W czasie ciąży można bezpiecznie prowadzić odpowiednie leczenie onkologiczne.



12-05-2026

Zakażenia w chirurgii to coraz większy problem

Konieczne jest wdrożenie skutecznego systemu opieki nad pacjentem.

Informacje dnia: [Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości Kleszcz to tylko pośrednik Jak rower zmienił świat Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji kosmicznej](#) [Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością Norowirusy - biegunka brudnych rąk](#) [Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości Kleszcz to tylko pośrednik Jak rower zmienił świat Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji kosmicznej](#) [Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością Norowirusy - biegunka brudnych rąk](#) [Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości Kleszcz to tylko pośrednik Jak rower zmienił świat Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji kosmicznej](#) [Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością Norowirusy - biegunka brudnych rąk](#)

Partnerzy