



Tytuł projektu/ akronim:	Innovative Strategies for Public Catering: the Expansion of the Sustainable Public Meal Toolkit/StratKit+
Priorytet:	1. Innowacyjne społeczeństwa
Partner Wiodący:	Uniwersytet w Helsinkach (Finlandia)
Partnerzy projektu:	<ul style="list-style-type: none"> • Stockholm Environment Institute Tallinn Centre (Estonia), • University of Gothenburg (Szwecja), • Agrathaer (Niemcy), • IFAU Institute for Food Studies and Agroindustrial Development (Dania), • Municipality of Södertälje (Szwecja), • Riga City Council (Łotwa), • Lazdijai district municipality administration (Litwa), • Development Centre of Võru County (Estonia), • Baltic restaurants Estonia (Estonia), • Central Denmark EU-Office (Dania) • Miasto Rybnik (Polska) • Miasto Stołeczne Warszawa (Polska) • Śląski Uniwersytet Medyczny w Katowicach (Polska)
Data rozpoczęcia realizacji projektu:	Październik 2022
Data zakończenia realizacji projektu:	Marzec 2024
Cel projektu:	StratKit+ stanowi kontynuację projektu StratKIT. Nadrzędną ideą projektu jest dalszy rozwój Zestawu Narzędzi Zrównoważonego Posiłku Publicznego (stworzonego w ramach projektu StratKIT), poprzez dodanie nowych narzędzi (a wcześniej testowanie nowych rozwiązań w obszarze żywienia zbiorowego i finansowanego ze środków publicznych, usług gastronomicznych oraz zamówień publicznych z nimi związanych), a także rozszerzenie sieci na inne kraje Regionu Morza Bałtyckiego – Szwecję, Łotwę i Litwę.
Całkowity budżet projektu:	0,5 mln euro
Dofinansowanie z EFRR dla projektu:	0,4 mln euro
Krótki opis projektu	W ramach projektu StratKIT+ samorzady lokalne, decydenci, firmy cateringowe, producenci, dostawcy i inni interesariusze zaangażowani w zamawianie/przygotowanie/dostarczanie posiłków dla mieszkańców Regionu Morza Bałtyckiego dzielą się swoimi innowacyjnymi pomysłami i „przepisami” na realizację Celu 12 Agendy 2030 – Zrównoważona konsumpcja i produkcja. W obszarze zainteresowań są m.in. zielone zamówienia publiczne, żywność ekologiczna, (nie)marnowanie żywności, zdrowe i roślinne diety, budowanie strategii na rzecz zmian, efektywne gospodarowanie zasobami, wreszcie – zarządzanie posiłkiem publicznym w czasach kryzysu. Każdy kraj testuje wybrane rozwiązania, takie jak „Organizacja kuchni społecznej” czy „Kampania na rzecz picia wody z kranu”.

	<p>Pomysły te włączone są do Zestawu Narzędzi Zrównoważonego Posiłku Publicznego - przetłumaczonego na 11 języków zbioru pomysłów i sposobów na zwiększenie stopnia zrównoważenia posiłków publicznych – w szkołach, przedszkolach, domach pomocy społecznej, szpitalach, żłobkach.</p> <p>Projekt StratKIT+ wpisuje się w proces zwiększenia stopnia zrównoważenia żywienia publicznego z jednej strony, a także - środowiska i gospodarki systemu żywnościowego z drugiej. Zrównoważony rozwój oznacza uwzględnienie w zamówieniach publicznych żywności aspektów środowiskowych i społecznych, jak również aspektów zdrowej diety, co przekłada się na realizację Celu 12 Agendy 2030. Transformacja żywienia publicznego pomaga złagodzić wpływ produkcji i handlu na klimat i przynosi korzyści dla bioróżnorodności. Tym samym, dzięki zwiększeniu stopnia zrównoważenia posiłków publicznych, projekt przyczynia się do zrównoważonego rozwoju w Regionie Morza Bałtyckiego i poza nim.</p>
<p>Strona projektu/informacje o projekcie:</p>	<p><u>Strona programu</u></p> <p><u>Strona projektu</u></p> <p><u>Film Organizacja kuchni społecznej - Wspólny Stół</u></p> <p><u>Film Kampania na rzecz picia wody z kranu</u></p> <p><u>Film Rybnik nie marnuje jedzenia</u></p> <p><u>Film Zestaw Narzędzi Zrównoważonych Posiłków Publicznych</u></p>



