



TYTUŁ PROJEKTU: Innovative Strategies for Public Catering (StratKIT)

PARTNER WIODĄCY: Instytut Ruralia Uniwersytetu Helsińskiego (Finlandia)

PARTNERZY PROJEKTU: Stockholm Environment Institute Tallinn Centre (Estonia), agrathaer GmbH (Niemcy), IFAU Institute for Food Studies and Agroindustrial Development (Dania), Municipality of Aarhus (Dania), **Miasto Rybnik (Polska)**, Tallinn City Government (Estonia), Finnish Professional Catering Association (Finlandia), Baltic restaurants Estonia (Estonia), Central Denmark EU-Office (Dania), The Herzen State Pedagogical University of Russia (Rosja), Council of municipalities of Sankt Petersburg (Rosja), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Polska)

TERMIN REALIZACJI: 01.01.2019-31.12.2021.

BUDŻET: 2 mln EUR

DOFINANSOWANIE Z EFRR: 1,8 mln EUR

GŁÓWNY CEL PROJEKTU: Modernizacja zamówień publicznych w obszarze usług gastronomicznych w Regionie Morza Bałtyckiego w kierunku zrównoważonego rozwoju.

OPIS PROJEKTU: Projekt dotyczył promocji innowacyjnego podejścia do szeroko pojętego cateringu (w tym m.in. zakupów żywności, usług zbiorowego żywienia), który finansowany jest ze środków publicznych. Innowacyjne podejście oznacza uwzględnienie w zamówieniach publicznych aspektów środowiskowych i społecznych, jak również aspektów zdrowej diety.

Obecnie kładzie się duży nacisk na bardziej zrównoważone systemy żywnościowe w wyniku zmian diety, rosnącej świadomości ekologicznej i ogólnego zapotrzebowania na zdrowszą żywność. Obszary zamówień publicznych i usług gastronomicznych mogą być pionierskie w reagowaniu na te presje. Codziennie w Regionie Morza Bałtyckiego serwuje się ponad 10 milionów posiłków publicznych. W związku z tym zamówienia publiczne i usługi cateringowe mają dużą siłę nabywczą, a z posiłków publicznych korzysta bardzo wiele osób. Transformacyjny potencjał posiłków publicznych ma szansę wpłynąć na zmianę systemu żywnościowego na bardziej zrównoważony zarówno w tym regionie, jak i poza nim. Transformacja publicznego żywienia może przyczynić się do osiągnięcia wielu założeń zawartych w programach politycznych, od Celów Zrównoważonego Rozwoju (SDGs) ONZ po Zielony Ład UE, odpowiadając również na wytyczne strategii „Od pola do stołu”, ambicje dotyczące klimatu, bioróżnorodności i zerowego zanieczyszczenia, a także na oficjalne zalecenia żywieniowe.



Projekt StratKIT miał na celu opracowanie modelu dynamicznego zrównoważonego rozwoju państw regionu Morza Bałtyckiego, przy uwzględnieniu zrównoważonego żywienia z jednej strony, a także - środowiska i gospodarki systemu żywnościowego z drugiej.

Wynikiem projektu StratKIT jest interaktywny [Zestaw Narzędzi Zrównoważonego Posiłku Publicznego](#), opracowany w krajach Regionu Morza Bałtyckiego. Jest on łatwy do naśladowania i może stanowić wskazówkę dla specjalistów z branży. Część rozwiązań została przetestowana w jednostkach organizacyjnych Miasta Rybnika, przy merytorycznym wsparciu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. W dwóch placówkach oświatowych oraz Miejskim Domu Pomocy Społecznej w Rybniku wprowadzono strategię na rzecz ograniczania strat żywności (zmierzone także, ile żywności się rzeczywiście marnuje) oraz przeprowadzono kompleksowe szkolenia dietetyczno-kulinarne kadr stołówek. Zmapowano dostawców ekologicznych i z sukcesem przeprowadzono postępowanie przetargowe na dostawę ekologicznych sezonowych owoców. W stołówkach szkolnych wprowadzono zmienną wielkość porcji i zwiększono udział dań roślinnych, a także przetestowano fiński system ekologicznego bezwodnego czyszczenia powierzchni. Spółdzielnia socjalna „Bistro z Ikrą” wprowadziła do obiegu miejskie kaucjonowane naczynia wielorazowego użytku na posiłki na wynos.

Narzędzia zrównoważonego posiłku publicznego można wykorzystać w wielu miejscach, gdzie serwowane są posiłki - w szkołach i przedszkolach, szpitalach, domach opieki społecznej. Narzędzie zostało przetłumaczone na język polski i stanowić może inspirację do wprowadzania pozytywnych zmian w stołówkach.

[STRONA INTERNETOWA PROJEKTU](#)





Zdjęcia: Urząd Miasta Rybnika