

Rybnik



ŚLĄSKI
UNIwersytet
MEDYCZNY
W KATOWICACH



StratKIT+ Innowacyjne Strategie dla Posiłków Publicznych: Rozszerzenie Zestawu Narzędzi Zrównoważonego Posiłku Publicznego

Katowice, 10 października 2023 r.

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



Innowacyjne Strategie dla posiłków publicznych: Zestaw Narzędzi Zrównoważonego Posiłku Publicznego w państwach Regionu Morza Bałtyckiego

2

Interreg Baltic Sea Region Programme 2014 – 2020
Ramy czasowe: 01/01/2019 - 31/12/2021

Innowacyjne Strategie dla posiłków publicznych: rozszerzenie Zestawu Narzędzi Zrównoważonego Posiłku Publicznego w państwach Regionu Morza Bałtyckiego

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



RESPONSIVE PUBLIC SERVICES

StratKIT+

Interreg Baltic Sea Region Programme 2021 – 2027
Ramy czasowe: 01/10/2022 - 31/03/2024
Budżet: 0,5 mln euro
Finansowanie UE: 0,4 mln euro

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union

Zrównoważony posiłek publiczny - narzędzia

<https://www.sustainable-public-meal.eu>

Zestaw narzędzi dotyczący zrównoważonych posiłków publicznych zawiera oparte na doświadczeniu przykłady tworzenia innowacyjnych strategii i działań na rzecz zrównoważonych zamówień publicznych i usług cateringowych. Obecnie 52 narzędzia są podzielone na 8 bramek tematycznych:

Strategie na rzecz zmian
Zamówienia publiczne
Komunikacja i budowanie potencjału
Żywność ekologiczna
Zdrowe i roślinne diety
Marnowanie żywności
Efektywne gospodarowanie zasobami
Współpraca z rolnikami





[Link do filmu](#)

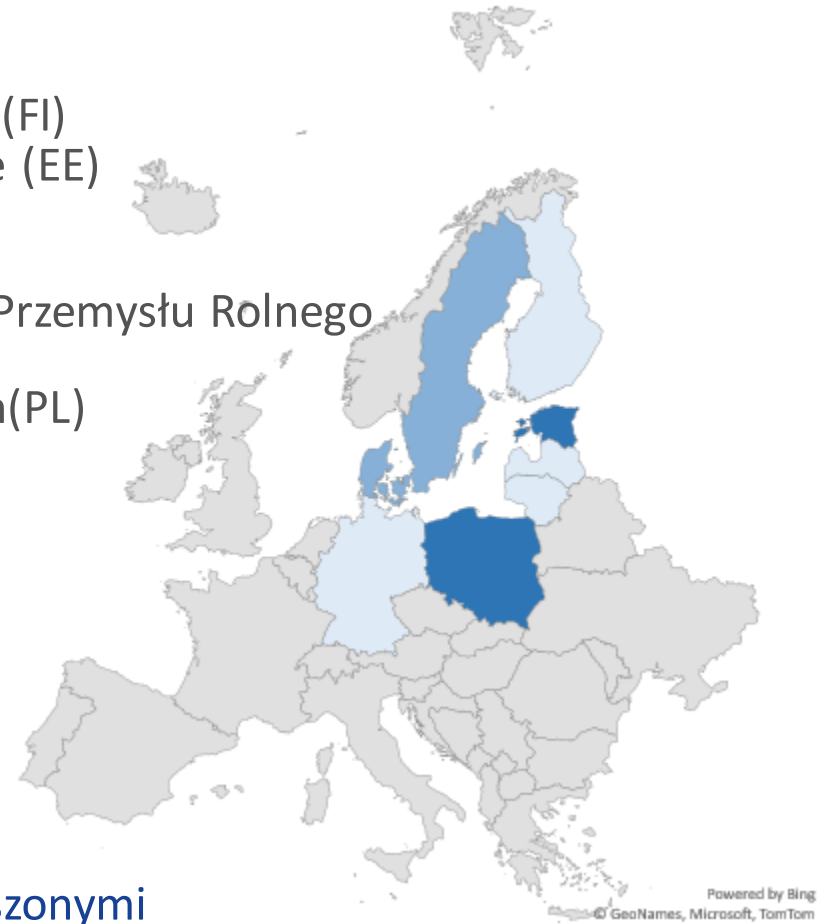
StratKIT+

- Angażuje nowe kraje Regionu Morza Bałtyckiego: Szwecja, Litwa, Łotwa
- Odpowiada na wyzwania związane z kryzysami
- Cel: oferowanie wsparcia, wskazówek i sieci w celu zwiększenia zrównoważonego charakteru posiłków publicznych w regionie Morza Bałtyckiego i poza nim
- **Rozszerza Zestaw Narzędzi Zrównoważonego Posiłku Publicznego (Sustainable Public Meal Toolkit+) o narzędzia zarządzania kryzysowego**

StratKIT+ Partnerzy Projektowi

Number of PPs 

- PP1 Instytut Ruralia Uniwersytetu Helsińskiego (FI)
- PP2 Sztokholmski Instytut Środowiska w Tallinie (EE)
- PP3 Uniwersytet w Göteborgu (SE)
- PP4 agrathaer (DE)
- PP5 Instytut Studiów nad Żywnością i Rozwoju Przemysłu Rolnego IFAU (DK)
- PP6 Śląski Uniwersytet Medyczny w Katowicach(PL)
- PP7 Miasto Rybnik (PL)
- PP8 Miasto Södertälje (SE)
- PP9 Rada Miasta Rygi (LV)
- PP10 Miasto Stołeczne Warszawa (PL)
- PP11 Rejon łódzieski (LT)
- PP12 Centrum Rozwoju Powiatu Võru (EE)
- PP13 Biuro UE Środkowej Danii (DK)
- PP14 Baltic Restaurants Estonia (EE)



Współpraca z 11 organizacjami stowarzyszonymi

StratKIT+ testowanie „starych” narzędzi

1. Rybnickie naczynia wielorazowego użytku w kaucji krosowanej (DE)

2. Szkolenia dla pracowników stołówek (DE)/Ograniczanie strat żywności podczas serwowania posiłków (FI)/Warsztaty gotowania na bazie roślin (DK)/Pomiary marnotrawstwa żywności w stołówkach szkolnych (EE)/Atrakcyjne serwowanie dań wegetariańskich (FI)





StratKIT+

Nowe narzędzia zarządzania kryzysowego

1. Zapewnienie posiłku szkolnego dzieciom i młodzieży znajdującej się w sytuacjach kryzysowych
2. Organizowanie stref bezpieczeństwa w celu ograniczenia ryzyka infekcji
3. Współpraca z lokalnymi dostawcami
4. Organizowanie kuchni społecznych
5. Strategiczna komunikacja kryzysowa i zarządzanie w zakresie zapewniania posiłków publicznych

Organizowanie kuchni Społecznych „Wspólny stół”



- Tło: Kryzys bezdomności, energetyczny, związany z inflacją
- Założenia: połączenie działań samorządu, organizacji pozarządowych, biznesu i mieszkańców w celu reagowania na kryzysy
- Wynik: kuchnia społeczna i sieć lodówek społecznych

„Wspólny stół”

– niezbędne kroki



- Wydzielenie z zasobów miejskich pomieszczenia
- Remont, wyposażenie
- Pozyskanie sponsorów i darczyńców
- Pozyskanie wolontariuszy
- Organizacja pracy kuchni – regulaminy, zasady
- Organizacja dyżurów, spotkań, warsztatów kulinarnych
- Organizacja odbioru nadwyżek żywności ze sklepów i od restauratorów



Sieć lodówek społecznych



„Wspólny stół” – efektywne zarządzanie zasobami



- Idea „zero waste”
- Stosowanie opakowań wielokrotnego użytku („Akcja „Krauza smakowitości”)
- Przekazywanie nadwyżek ze stołówek szkolnych
- Zajęcia praktyczne dla uczniów zawodów gastronomicznych – gotowanie z nadwyżek przekazywanych przez sklepy
- Uprawa własnego mini-ogródka
- Mrożenie nadwyżek żywności



Ogrody społeczne narzędziem edukacji o zrównoważonej żywności



Sustainable
Public Meal
Toolkit

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



Kampania na rzecz picia wody z kranu



[Link do filmu](#)



Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union

Gdzie znaleźć StratKIT+ ?

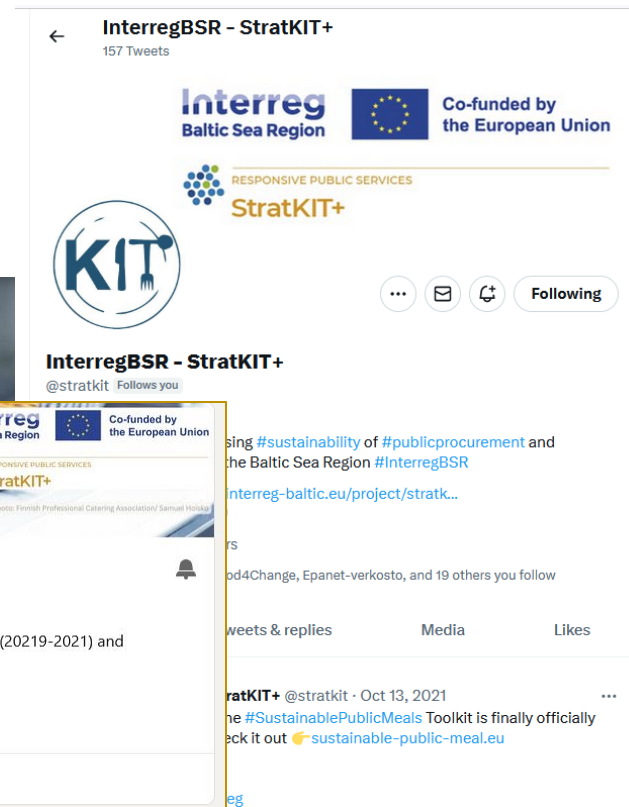
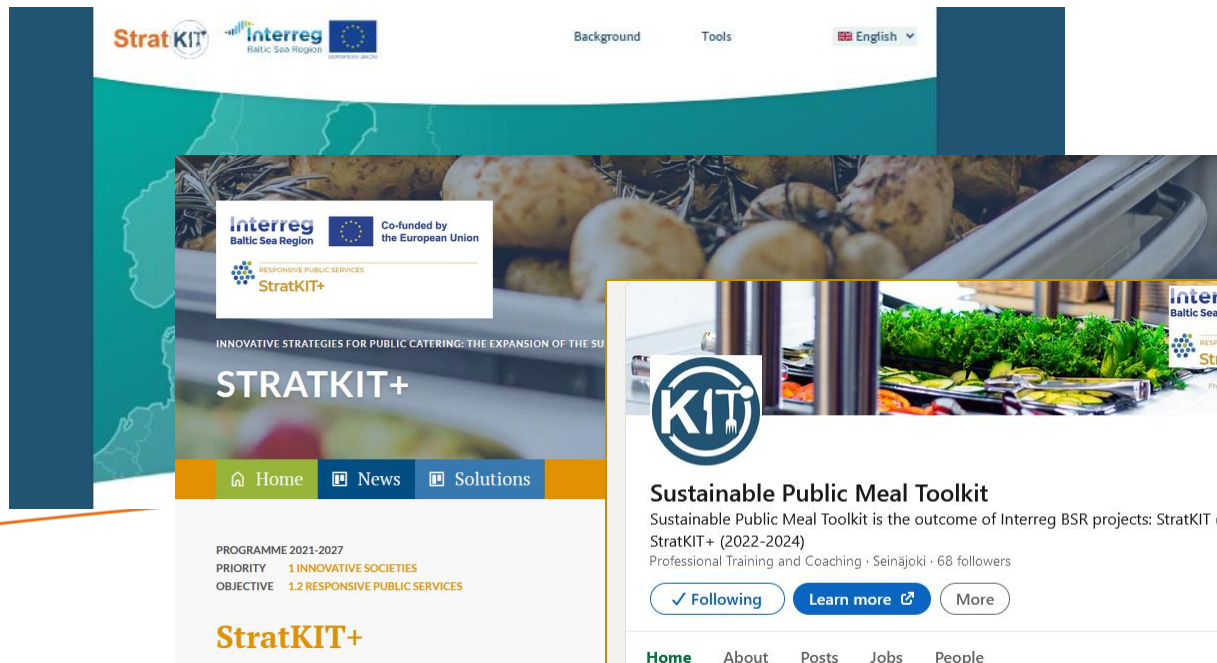
16

<https://interreg-baltic.eu/project/stratkitplus/>

<https://www.sustainable-public-meal.eu/en/>

<https://twitter.com/stratkit>

<https://www.linkedin.com/company/sustainable-public-meal-toolkit>



Dołącz do sieci StratKIT!

<https://www.stratkit.eu/en/network/>



- Przyłączyło się już ponad 50 organizacji zainteresowanych zrównoważonymi posiłkami publicznymi!

Dziękuję za uwagę!



Monika Kubisz
Urząd Miasta Rybnika
Wydział Rozwoju

monika.kubisz@um.rybnik.pl
rozwoj@um.rybnik.pl