

Summary of the event in Polish and English

13 lipca we Wrocławiu odbyło się spotkanie partnerów i interesariuszy projektu CircE.

Tematem spotkania były bieżące inicjatywy na Dolnym Śląsku w zakresie rozwiązań dotyczących gospodarki w obiegu zamkniętym w sektorze spożywczym. Zaprezentowano następujące projekty i inicjatywy:

- Bank Żywności we Wrocławiu – działalność banku polega na wspieraniu osób potrzebujących żywnością uratowaną przed zmarnowaniem na obszarze województwa dolnośląskiego;
- Projekty „Wrocław nie marnuje” i „BioCanteens#2” – akcje realizowane przez Urząd Miasta Wrocław mające na celu zachęcanie do życia w stylu less i zero waste. Obejmują wydarzenia plenerowe, warsztaty edukacyjne, kampanie w mediach, a także przedsięwzięcia, które popularyzują ideę niemarnowania - m.in. rozdawanie książek, które wyszły z obiegu bibliotecznego czy współtworzenie nowych jadłodzielni;
- Foodsharing (Jadłodzielnia) – inicjatywa przeciwdziałająca marnowaniu jedzenia. Specjalnie przygotowane lodówki umożliwiają dzielenie się i częstowanie nadwyżkami żywności na terenie Wrocławia;
- Projekt „FoodSHIFT2030” – dotyczy przekształcenia europejskiego systemu żywnościowego w stronę cyrkularnej oraz niskoemisyjnej przyszłości bazując na mechanizmie tworzenia, łączenia, rozwoju i zwielokrotniania innowacji zrównoważonego systemu żywnościowego. Projekt jest wdrażany z unijnego programu „Horyzont 2020” i bierze w nim udział 31 partnerów z całej Europy (m.in. Urząd Miasta Wrocław, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu i Fundacja EkoRozwoju).

Ponadto przedstawiciele partnera wiodącego z Włoch przedstawili aktualny stan wdrażania projektu CircE, plany na pozostały czas realizacji, a także podali informacje o stanie włoskiego sektora spożywczego i opracowywanym nowym regionalnym programie gospodarki odpadami spożywczymi. Kończącym punktem wydarzenia była prezentacja eksperta z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, który wspólnie firmą VenturisHoReCa przygotowuje dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego badanie „Analiza skali strat i marnowania żywności dla przedsiębiorstwa (MŚP) w branży cukierniczo-piekarskiej na Dolnym Śląsku (studium przypadku), z uwzględnieniem wpływu pandemii Covid-19 na zmiany w łańcuchu dostaw, produkcję i dystrybucję”.

Prezentacje:

1. Bank Żywności Wrocław
2. Wrocław nie marnuje + BioCanteens#2
3. Foodsharing Wrocław
4. FoodSHIFT2030
5. Analiza skali strat i marnowania żywności dla przedsiębiorstwa (MŚP) w branży cukierniczo-piekarskiej na Dolnym Śląsku (studium przypadku)
6. Region Lombardia –sektor spożywczy i rezultaty CircE

A meeting of the CircE project partners and stakeholders took place in Wrocław on 13 July 2022.

The subject of the meeting was the exchange of experiences among partners on the food sector, with a specific focus on the current Lower Silesian initiatives of solutions for circular economy in the that sector. The following projects and initiatives were presented:

- Wrocław Food Bank - the bank's activity consists in supporting people in need with food saved from wasting in the region of Lower Silesia;
- Projects: „Wrocław does not waste” and „BioCanteens # 2” - carried out by the Wrocław Municipality aimed at encouraging people to live in a less and zero waste style. These include outdoor events, educational workshops, media campaigns, as well as actions that popularise the idea of non-waste, e.g. handing out out-of- library books or co-creating new eateries;
- Foodsharing (Jadłodzielnia) - an initiative to counteract food waste. Specially prepared refrigerators make it possible to share and treat surplus food in Wrocław;
- Project „FoodSHIFT2030” - deals with the transformation of the European food system towards a circular and low-carbon future based on the mechanism of creating, connecting, developing and multiplying the innovation of a sustainable food system. The project is implemented under the EU's "Horizon 2020" programme with 31 partners from all over Europe participating (including Wrocław Municipality, Wrocław University of Environmental and Life Sciences and the Foundation of Eco-Development).

In addition, representatives of the lead partner from Italy presented the current state of implementation of the CircE project, plans for the remaining implementation time, as well as provided information on the state of the Italian food sector and the new regional waste management programme, just approved, which hosts also a food waste prevention plan.

The final point of the agenda was the presentation compiled by experts of the Wrocław University of Environmental and Life Sciences and VenturisHoReCa company on the study for the Marshal's Office of the Lower Silesia Voivodeship: „Analysis of the scale of food losses and food waste of an enterprise (SME) in the confectionery and bakery industry in Lower Silesia (case study), taking into account the impact of the Covid-19 pandemic on changes in the supply chain, production and distribution”.

Presentations:

1. Wrocław Food Bank
2. Wrocław doesn't waste + BioCanteens#2
3. Foodsharing Wrocław
4. FoodSHIFT2030
5. Analysis of the scale of losses and food waste for an enterprise (SME) in the confectionery and bakery industry in Lower Silesia (case study)
6. Lombardy Region - Food sector and CircE results