

Zasady Zrównoważonego Posiłku Publicznego



Zasady Zrównoważonego Posiłku Publicznego

Osiem głównych pryncypiów zrównoważonego sektora zamówień publicznych i usług cateringowych



Finnish Professional Catering Association, autor: S. Hoisko

Dlaczego należy wprowadzać i rozwijać zrównoważone posiłki publiczne w Regionie Morza Bałtyckiego?

Zrównoważone systemy żywnościowe są kluczowym elementem rozwoju nowoczesnych społeczeństw. Sektor zamówień publicznych i usług cateringowych stanowi dedykowany obszar do wprowadzenia polityk wspierających zrównoważony rozwój, zarówno tych opracowanych przez państwo, jak i samorządy, a także instytucje czy organizacje biznesowe. Zrównoważony rozwój w polityce społecznej, ekonomicznej i środowiskowej musi być wprowadzany przez lokalne inicjatywy, przy uwzględnieniu właściwych dla danego miejsca uwarunkowań. Odpowiednim punktem startowym jest sektor zamówień publicznych i usług cateringowych, które mogą dostarczyć nie tylko funkcjonalne posiłki, ale również wspierać realizację szerszych celów zrównoważonego rozwoju. Te cele sprowadzają się do poprawy zdrowia mieszkańców, zwiększenia odporności środowiska przyrodniczego i silnej gospodarki. Zasady Zrównoważonego Posiłku Publicznego zostały opracowane w Regionie Morza Bałtyckiego,

ale mogą być wprowadzane wszędzie na obszarze Unii Europejskiej, a nawet poza nią, jeśli uwzględni się lokalne uwarunkowania. Te pryncypia zostały zaprojektowane dla instytucji oraz przedsiębiorstw działających w sektorze zamówień publicznych i usług cateringowych biorąc pod uwagę z jednej strony – produkcję rolną, z drugiej – klientów. Efekty zmian w kierunku zrównoważenia obejmują cały łańcuch żywnościowy, tworząc nowy, kompleksowy system oparty na sieci kontaktów.



Photo: Municipality of Rybnik, photographer: W. Troszka

Zasada 1

Skorzystaj z modelu SMART – strategiczne myślenie. Rozwiń strategię, sformułuj cele. Trudno jest przeprowadzać zmiany, jeśli nie mamy wyznaczonych celów ani planu wskazującego kto, jak i kiedy ma je realizować. Strategia wprowadzenia elementów zrównoważonego rozwoju odpowiada na te pytania.

Zasada 3

Podnieś świadomość co do wagi posiłków publicznych, ponieważ często są one niedoceniane przez interesariuszy, niezależnie od tego czy są to konsumenci, samorządowcy, dostawcy czy organizacje pozarządowe. Różne strategie komunikacyjne, takie jak materiały marketingowe, mogą być pomocne w edukacji dotyczącej aspektów zrównoważonego posiłku publicznego.

Zasada 5

Opracuj jadłospisy i posiłki, które zapewnią zdrową i zrównoważoną dietę. Stwórz przepisy, które są zgodne z zaleceniami żywieniowymi i pomóż przy mitygacji zmian klimatu i walce z eutrofizacją, skupiając się na produktach roślinnych (plant-forward eating) i fleksitarianizmie, co wspomże również bioróżnorodność. Rozważ połączenie tych zasad z jednoczesnym wyborem żywności ekologicznej.

Zasada 7

Zastanów się nad lokalem gastronomicznym i systemem pracy w kuchni w kontekście zużycia energii, wody oraz innych materiałów. Wprowadź zmiany, które pomogą w ograniczeniu tego zużycia i, jeśli to możliwe, zapewnij nowy, energooszczędny sprzęt i efektywny system pracy podczas przygotowywania posiłków np. „cook and serve” (gotuj i podawaj) i „cook cold” (gotuj na zimno).

Zasada 2

Pomyśl o roli zamówień publicznych przy wprowadzaniu zrównoważonego rozwoju. Zamówienia publiczne, od żywności poprzez materiały, muszą stać się bardziej przyjazne środowisku, włączając w to ekologiczną żywność czy produkty pochodzące ze sprawiedliwego handlu, jak również materiały eksploatacyjne, takie jak detergenty, środki czystości, czy ręczniki z włókna. System oznakowania powinien się stać istotnym elementem przy wyborze oferenta.

Zasada 4

Organizuj szkolenia rozwoju kompetencji wśród personelu pracującego w sektorze zamówień publicznych i usług cateringowych. Zbudowanie i organizacja zrównoważonych systemów żywnościowych to wielkie wyzwanie, które wymaga specjalistycznej wiedzy i współpracy, dlatego szkolenia i rozwój kompetencji musi odbywać się systematycznie – wciąż pojawiają się nowe możliwości wprowadzania zrównoważonego rozwoju.

Zasada 6

Skup się na ograniczeniu marnotrawstwa, niezależnie od tego, czy dotyczy żywności, czy innych materiałów. Najpierw dokładnie sprawdź rozmiary marnotrawstwa we własnym obszarze i przeanalizuj jeszcze raz dokładnie całą usługę żywnościową. Następnie spróbuj przekomponować posiłki, zmodernizować użycie materiałów oraz procedury w ten sposób, aby zminimalizować, a najlepiej całkowicie wyeliminować marnotrawstwo. Istotne jest, aby ten problem analizować nie tylko z perspektywy kuchni, ale również całego procesu obsługi klienta.

Zasada 8

Zintensyfikuj współpracę z interesariuszami, ponieważ w ten sposób zoptymalizujesz potencjał rozwojowy i edukacyjny. Rozwój współpracy wpisuje się również w ww. zasady rozwoju kompetencji i budowania świadomości.

¹ SMART (akronim od ang. Specific, Measurable, Achievable, Relevant, Time-bound, dosł. sprytny) – koncepcja formułowania celów w dziedzinie planowania



Zasady Zrównoważonego Posiłku Publicznego zostały zaprojektowane podczas projektu Interreg BSR StratKIT (2019–2021, #R088) poprzez bezpośrednie konsultacje z czołowymi interesariuszami i ekspertami z 6 krajów BSR.

www.sustainable-public-meal.eu

 www.stratkit.eu

 Twitter: @StratKIT