

# Diagnoza i opracowanie wybranej ścieżki transformacji systemu żywnościowego miasta Warszawy pod kątem zrównoważonego gospodarowania żywnością w organizacji żywienia zbiorowego

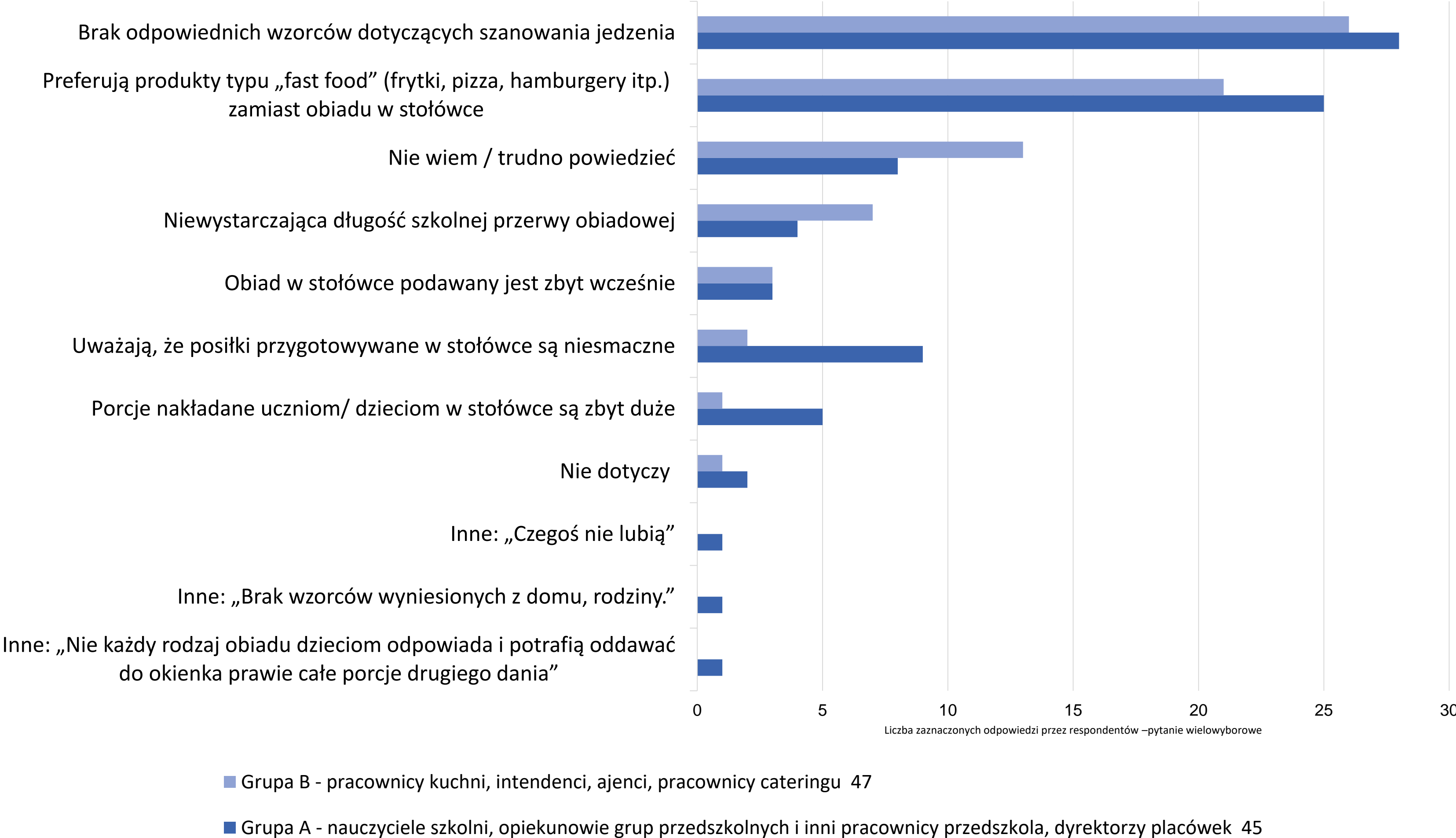
Górska-Walczak, R., Średnicka-Tober, D.

## Metodyka Badań

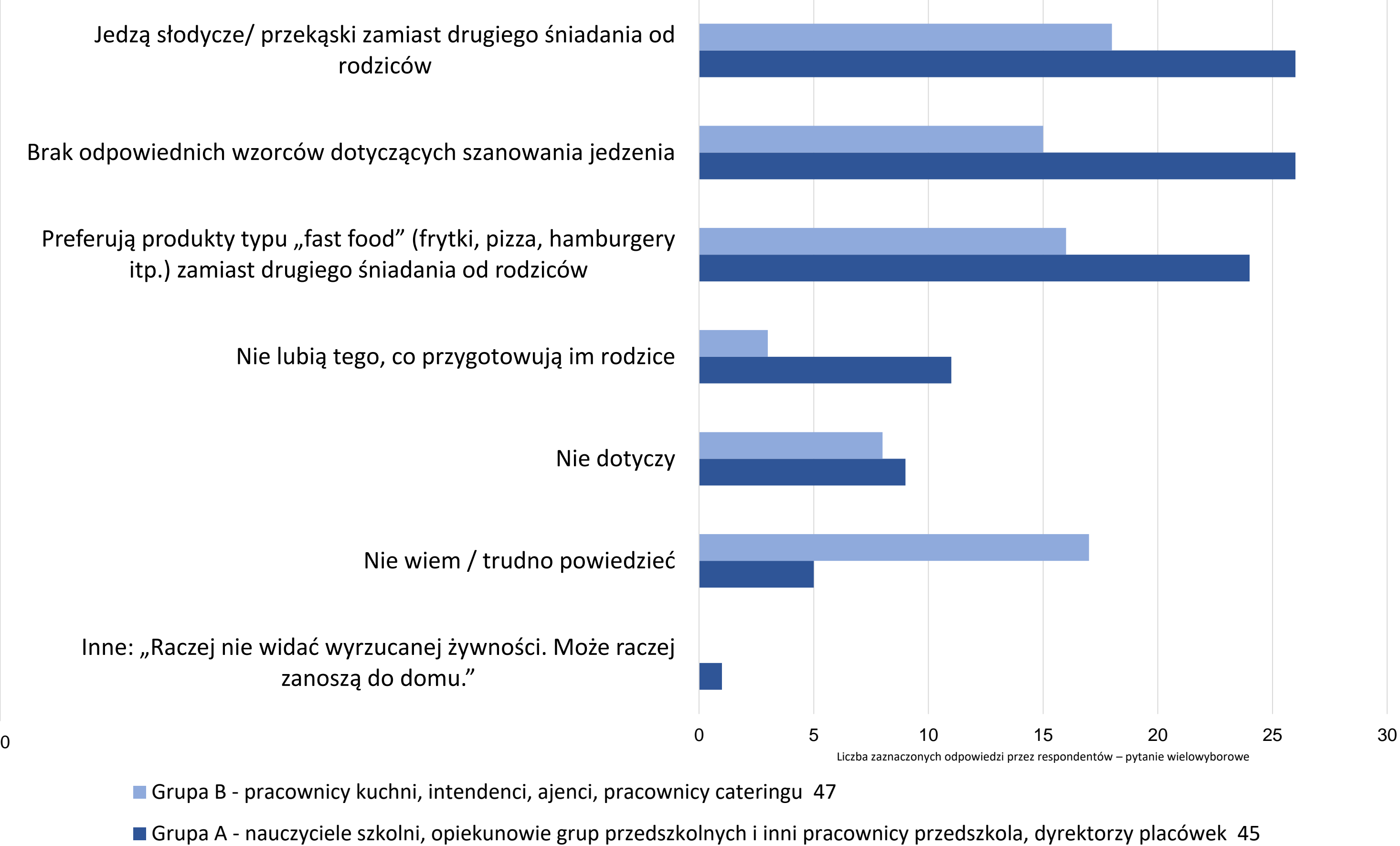
	Badania	Czas realizacji	Cel
	Analiza dostępnej literatury na temat zrównoważonego gospodarowania żywnością w placówkach oświatowych	Listopad 2022 - wrzesień 2023	Analiza najlepszych praktyk związanych z dążeniem do zrównoważenia systemów żywnościowych, zwłaszcza pozwalających na ograniczenie ilości marnowanej żywności, stosowanych w Polsce oraz Danii
	Badanie przekrojowe realizowane za pomocą sondażu diagnostycznego z zastosowaniem kwestionariusza	Marzec - wrzesień 2023	Zbadanie stanu wiedzy i świadomości głównych interesariuszy (nauczycieli, dyrektorów, pracowników kuchni, intendentów, agentów, pracowników cateringu) w 50 placówkach oświatowych w Warszawie (szkoły podstawowe i przedszkola), które wyraziły zgodę na udział w badaniu. Ankieta została rozdystrybuowana on-line, a także poprzez wywiady telefoniczne (CATI) lub bezpośrednio, w wybranych placówkach
	Zogniskowany wywiad grupowy (FGI)	Wrzesień 2023	Dyskusja w grupie fokusowej miała na celu wyciągnięcie wniosków z doświadczeń, przekonań, percepcji i postaw interesariuszy poprzez moderowaną interakcję. Badanie zostało zaprojektowane tak, aby uczestnicy reprezentowali zaangażowane grupy interesariuszy (dyrektorzy, agenci, catering, rodzice)
	Wizyta studyjna w Kopenhadze	Luty - maj 2023	Wizyty w szkołach i na stołówkach, aby zapoznać się z najlepszymi praktykami związanymi z dążeniem do zrównoważenia systemów żywnościowych, zwłaszcza pozwalających na ograniczenie ilości marnowanej żywności, stosowanych w stolicy Danii.

## Wyniki

Jakie są Pana(i) zdaniem powody marnowania przez dzieci żywności w stołówce?



Jakie są Pana(i) zdaniem powody marnowania żywności przyniesionej z domu przez dzieci?



## Czynniki wpływające na marnotrawstwo żywności w placówkach oświatowych

Brak edukacji żywieniowej dzieci, rodziców i pracowników kuchni.

Brak świadomości skali zjawiska marnotrawstwa żywności w placówkach oświatowych.

Niewidoczna i rozmyta odpowiedzialność.

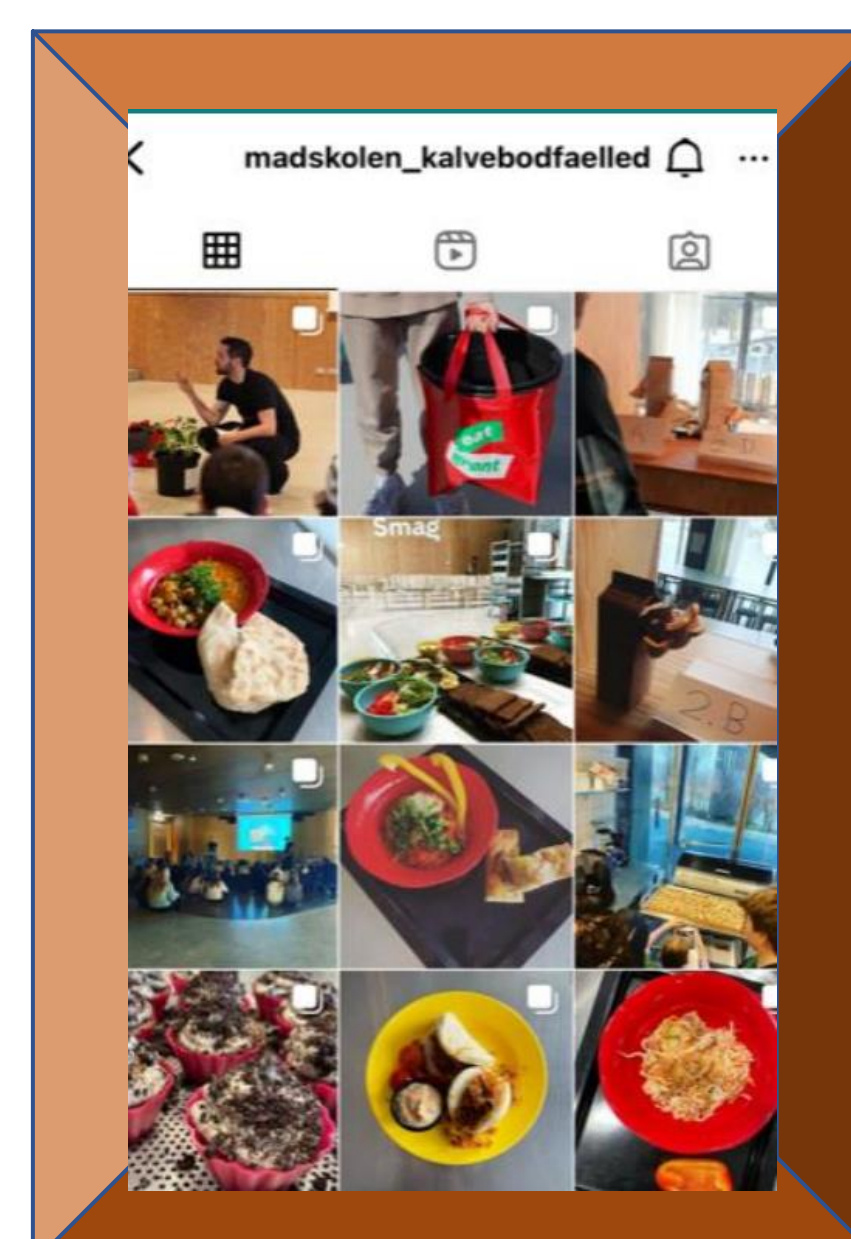
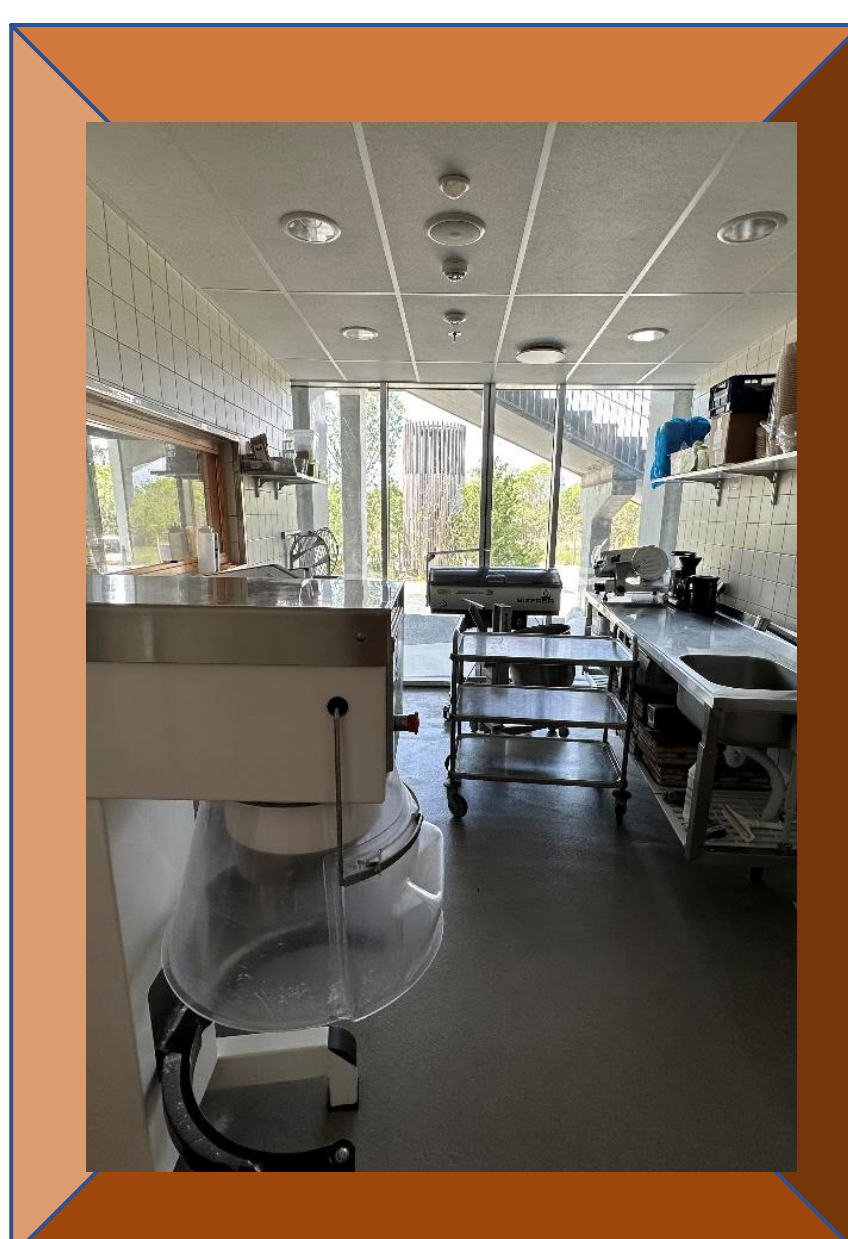
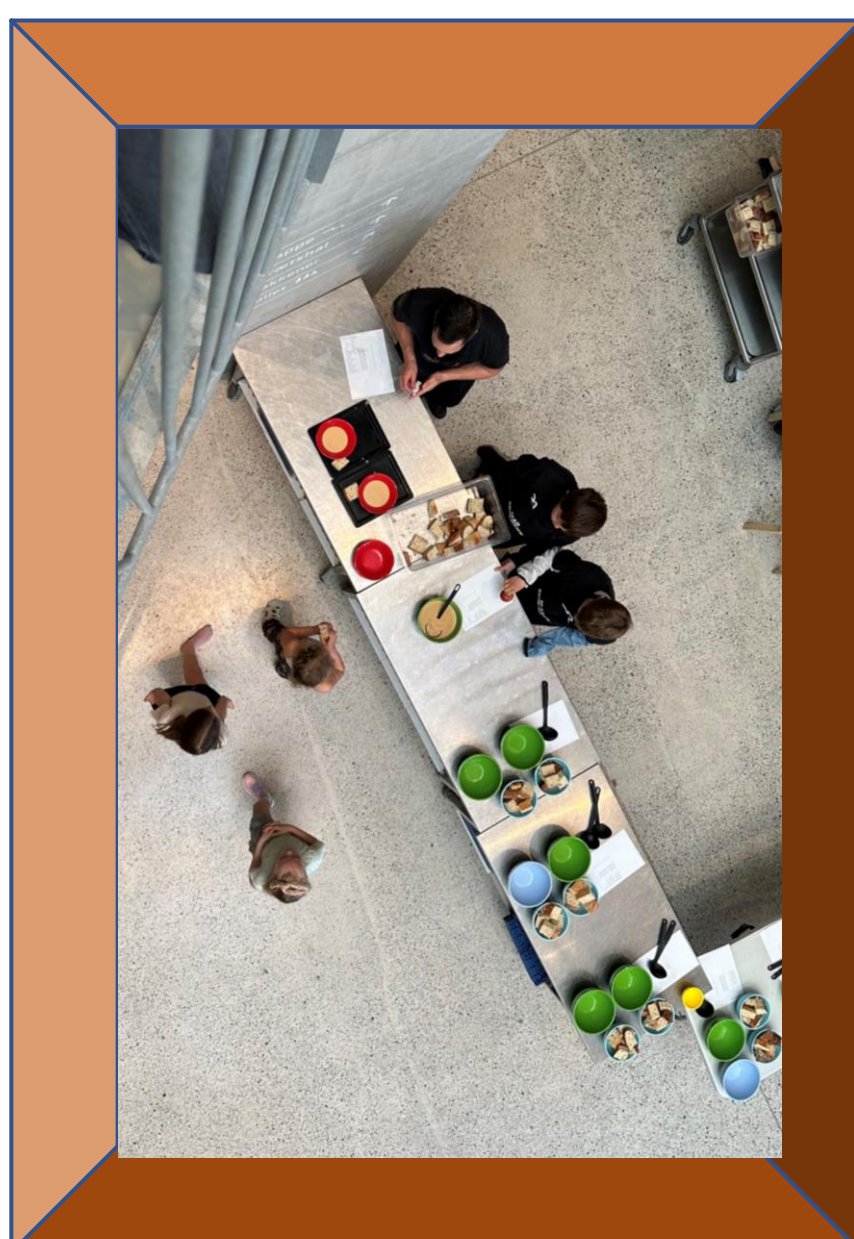
Problemy z zamówieniami publicznymi/przetargami.

Brak specjalistycznej wiedzy na temat dążenia do zrównoważonego systemu żywnościowego w stołówce.

Brak specjalistycznej wiedzy i szkoleń z zakresu ograniczania marnotrawstwa żywności w placówkach oświatowych.

Brak zaangażowania nauczycieli.

Brak zaangażowania rodziców w ograniczenie marnotrawstwa żywności.



## Kodeks dobrych praktyk



- Monitorowanie marnotrawstwa żywności w placówkach oświatowych
- Systemowe i cykliczne działania edukacyjne dla społeczności przedszkolnej i szkolnej dotyczące ograniczania marnotrawstwa żywności i dążenia do zrównoważenia systemów żywnościowych
- Współpraca placówek oświatowych z jednostkami samorządowymi
- Doskonalenie umiejętności personelu odpowiedzialnego za organizację żywienia w placówkach oświatowych
- Zrównoważone zamówienia na produkty żywnościowe
- Zaangażowanie uczennic i uczniów w tworzenie przedszkolnego i szkolnego jadłospisu
- Zaangażowanie nauczycielek i nauczycieli w towarzyszenie dzieciom i młodzieży podczas posiłku w szkolnej stołówce (gospodarze posiłku)
- Zapewnienie odpowiedniego czasu na zjedzenie posiłku w przyjaznej atmosferze
- Zapewnienie możliwości decydowania
- Stworzenie profilu stołówki w mediach społecznościowych