Iceland Liechtenstein Norway Active citizens fund

DOBRE PRAKTYKI BANKÓW ŻYWNOŚCI

w Polsce i Norwegii

Publikacja powstała w ramach projektu „Pola aktywności – wsparcie organizacji pomocowych ratujących żywność".

Projekt realizowany z dotacji programu Aktywni Obywatele – Fundusz Krajowy finansowanego przez Islandię, Liechtenstein i Norwegię w ramach Funduszy EOG.

Matsentralen

Banki Żywności

SPIS TREŚCI

Wstęp 3

Informacja o projekcie 3

Krótka informacja o specyfice działań BŻ w Polsce i Norwegii 4

Dobre praktyki 8

Rozdział 1: Działania operacyjne Banków 9

Norwegia – Masterlen Agro – pozyskiwanie nadwyżek żywności od rolników 10

Polska – FPBŻ – fundusz ratowania żywności 13

Norwegia – transport wewnętrzny 15

Polska – FPBŻ – program magazynowy do ewidencji darowizn Enova365 17

Polska – tworzenie bezpiecznej sieci redystrybucji żywności – termoboxy 20

Polska – sklepy społeczne 23

Polska – konkurs lodówkowy – bezpieczna żywność 25

Norwegia – kuchnia Mastarlen 28

Rozdział 2: Edukacja Banków Żywności 32

Polska – FPBŻ – projekty szkolne EkoMisja 33

Polska – Banki Żywności w Pile – mobilna kuchnia warsztatowa 36

Norwegia – projekty szkolne 38

Rozdział 3: Rozwiązania systemowe 42

Polska – zainicjowanie wdrożenia ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności 43

Norwegia – wypracowane porozumienie między rządem norweskim a przemysłem spożywczym 45

Rozdział 4: Współpraca z biznesem 47

Polska – edukacja na temat niemarnowania, kuchnia społeczna, projekty edukacyjne, pomoc uchodźcom 48

Polska – rozwiązania IT w magazynowaniu i wdawaniu żywności 51

Polska – zbiórka finansowa – skarbonka w sieci Kaufland 53

WSTĘP

Niniejsza e-publikacja powstała jako owoc ponaddwuletniego projektu obejmującego między innymi wymianę doświadczeń i wiedzy pomiędzy Federacją Polskich Banków Żywności i zrzeszonymi w niej 31 Bankami działającymi w Polsce a Matsentralen Norge wraz ze zrzeszonymi analogicznie 8 Bankami działającymi w Norwegii.

W trakcie realizacji projektu spotykaliśmy się online i wymienialiśmy informacjami oraz refleksjami na temat funkcjonujących w naszych krajach ram prawnych, które warunkują ratowanie żywności, a także o wypracowanych rozwiązaniach, zaangażowaniu producentów żywności, współpracy z sieciami handlowymi i o sposobach działania banków żywności. Mimo panujących w tym czasie kryzysów (pandemia, wojna wywołana przez Federację Rosyjską, gwałtowna inflacja) udało nam się zorganizować dwie wizyty studyjne, jedną – w czerwcu 2022 roku – w Norwegii, a drugą – w sierpniu 2022 – w Polsce.

Zaobserwowane i poznane dobre praktyki z obu krajów zostały opisane w niniejszej e-publikacji. Mamy nadzieję, że staną się źródłem inspiracji dla banków zarówno w Norwegii i w Polsce, jak i w innych krajach europejskich. Wszystkich nas łączy jedna misja ratowania żywności i pomocy osobom w potrzebie, jednak różnimy się w sposobach działania, stosujemy odmienne rozwiązania formalne i technologiczne, działamy w innym otoczeniu prawnym.

Niech ta różnorodność stanie się siłą, a opisane przykłady przyczynią się do wzmocnienia tych banków żywności, których przedstawiciele i przedstawicielki zechcą się z nimi zapoznać.

Krótko o projekcie

Projekt „Pola Aktywności – wsparcie organizacji pomocowych ratujących żywność" miał na celu zwiększenie kompetencji organizacji zaangażowanych w przekazywanie na cele społeczne żywności zagrożonej zmarnowaniem. Co to za organizacje? Zazwyczaj mają charakter lokalny i wspierają osoby znajdujące się w trudnej sytuacji, a więc działają na rzecz rodzin, dzieci lub osób starszych, wspierają osoby z niepełnosprawnościami i ich rodziny, ale też osoby zmagające się z uzależnieniami czy też znajdujące się w kryzysie ubóstwa lub bezdomności. Pomagają na różne sposoby, a jednym z nich jest pomoc żywnościowa. Otrzymują od Banków Żywności produkty uratowane przed zmarnowaniem, często z krótkim terminem przydatności do spożycia, wadliwie opakowane lub po prostu uznane przez producenta lub dystrybutora za niezdatne do sprzedaży. A więc przekazane na cele społeczne Bankom Żywności, które z kolei oddają je współpracującym organizacjom. Skuteczna pomoc w postaci tak specyficznej żywności to zadanie wymagające konkretnych kompetencji, wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności, dokumentowania jej wydawania, ale też tzw. umiejętności miękkich, np. komunikacyjnych, potrzebnych do tworzenia skutecznego łańcucha ratowania żywności. W ramach projektu działaliśmy

wielotorowo. Stworzyliśmy portal www.ratujemyzywnosc.pl, na którym zamieściliśmy artykuły tematyczne i inspiracyjne, infografiki oraz filmy animacyjne wyjaśniające wiele kwestii związanych z ratowaniem żywności. Stworzyliśmy też poradnik, jak ubiegać się o środki przeznaczone na ratowanie żywności ze środków publicznych. W przestrzeni wirtualnej przeprowadzaliśmy webinaria, podczas których umożliwiliśmy spotkania ze specjalistami z konkretnych dziedzin. Nagrania są dostępne na stronie internetowej. Specjaliści i specjalistki z lokalnych Banków Żywności prowadzili indywidualne doradztwo dla organizacji i przeprowadzali spotkania networkingowe osób zainteresowanych wymianą doświadczeń. Zorganizowaliśmy również tematyczne wizyty studyjne – o budowaniu wolontariatu w Olsztynie, zbiórkach żywności w Poznaniu oraz bezpieczeństwie żywności w Krakowie.

Osobnym działaniem realizowanym w ramach projektu było opracowanie ewaluacji ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności, wprowadzonej w Polsce w 2019 roku (rekomendacje zostały przesłane do komisji sejmowej), oraz ekspertyz prawnych dotyczących różnych aspektów ratowania żywności.

W ramach współpracy międzynarodowej z Matsentralen Norge, czyli odpowiednikiem Federacji Polskich Banków Żywności w Norwegii, w czerwcu 2022 roku mieliśmy możliwość odwiedzenia tamtejszego Banku Żywności. W wizycie wzięło udział dziewięć osób reprezentujących Banki Żywności i lokalne organizacje z Trójmiasta, Chojnic, Ciechanowa, oraz Federację Polskich Banków Żywności. W ciągu trzech dni odwiedziliśmy Banki Żywności w Oslo i Vestland, czyli dwa z ośmiu Banków lokalnych zrzeszonych w Matsentralen. W sierpniu 2022 odbyła się rewizyta i mieliśmy ogromną przyjemność gościć przedstawicieli norweskich Banków Żywności by wzajemnie się poznać i wymienić doświadczenia. Tym razem odwiedziliśmy Banki Żywności w Ciechanowie i Olsztynie oraz biuro Federacji Polskich Banków Żywności.

Owocem naszej współpracy z Matsentralen Norge jest niniejszy ebook opisujący dobre praktyki z obu krajów, który przekazujemy Państwu z prawdziwą przyjemnością.

Projekt zrealizowany został z dotacji programu Aktywni Obywatele – Fundusz Krajowy, finansowanego przez Islandię, Liechtenstein i Norwegię w ramach Funduszy EOG. Rozpoczął się on w marcu 2021 roku, a zakończył w kwietniu 2023.

O Bankach Żywności w Polsce

Pierwszy w Polsce Bank Żywności powstał w 1993 roku w Warszawie z inicjatywy Jacka Kuronia. W kolejnych latach zaczęto otwierać kolejne placówki: w Jaworze, Łodzi i Pile, a następnie w Krakowie, Koninie i Lesznie. W roku 1997 istniejące wówczas organizacje utworzyły Federację Polskich Banków Żywności, która ma za zadanie promocję idei Banków Żywności, ich reprezentowanie oraz koordynację działań na poziomie ogólnopolskim.

Obecnie Federacja zrzesza 31 Banków Żywności w całej Polsce. Każdy z nich stanowi autonomiczną organizację pozarządową. Jednocześnie, dzięki członkostwu w sieci, Banki współpracują między sobą, wymieniając się doświadczeniami i redystrybuując nadwyżki żywności.

Oprócz ratowania i redystrybucji produktów spożywczych prowadzą również szeroką działalność edukacyjną skierowaną do dzieci i młodzieży, dorosłych, ale przede wszystkim do osób doświadczających ubóstwa i zagrożonych wykluczeniem społecznym. W ten sposób oferują wieloaspektową pomoc, a wsparcie rzeczowe staje się narzędziem integracji społecznej.

Kontekst i finansowanie

Pierwszy w Polsce Bank Żywności SOS w Warszawie został założony przy Fundacji „Pomoc Społeczna SOS". Kolejne organizacje powstawały lokalnie, zakładane przez inne podmioty non profit lub z inicjatywy społeczników działających w danym regionie. Każdy z Banków zrzeszonych w Federacji posiada status organizacji pożytku publicznego, co umożliwia im m.in. uzyskiwanie wpływów z 1% podatku (od 2023 – 1,5%).

Działalność Banków Żywności w Polsce jest w dużej mierze finansowana ze środków publicznych, m.in. z zainicjowanego przez Komisję Europejską Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014–2020 (FEAD). Ważną część budżetu stanowią środki pochodzące od administracji lokalnej w ramach projektów pomocowych realizowanych na szczeblu gminnym i wojewódzkim.

Sposób działania

Banki Żywności współpracują z największymi sieciami handlowymi w Polsce, regularnie ratując produkty spożywcze z krótkimi terminami ważności ze sklepów, marketów, hurtowni, od producentów i dystrybutorów. Co do zasady Banki Żywności nie wspierają osób indywidualnych, a raczej pełnią rolę pośredników między branżą spożywczą a ponad 3000 organizacji charytatywnych, które przekazują żywność swoim podopiecznym.

Banki Żywności są też największym krajowym operatorem wspomnianego wyżej unijnego Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014–2020 (FEAD).

31 Banków należących do Federacji Polskich Banków Żywności zatrudnia łącznie 332 osoby wspierane przez 625 wolontariuszy stałych oraz 24 287 wolontariuszy akcyjnych. Każdy z Banków dysponuje własnym zapleczem administracyjnym i magazynowym, a także flotą samochodów dostawczych.

Dwa razy w roku – przed świętami Bożego Narodzenia i Wielkanocą – Banki Żywności organizują publiczne zbiórki żywności, w których udział biorą tysiące wolontariuszy. Zbiórki to zarówno ważne źródło produktów stanowiących rezerwy Banków, jak i okazja do promocji, dzięki której misja Banków Żywności jest silnie obecna w mediach lokalnych i ogólnopolskich.

Rezultaty i osiągnięcia

W 2022 roku polskie Banki Żywności uratowały przed zmarnowaniem łącznie 30 297 ton żywności i przekazały ją do 3630 organizacji partnerskich wspierających osoby znajdujące się w trudnej sytuacji życiowej. Rok ten był również wyjątkowy ze względu na liczne działania skierowane do uchodźców i uchodźczyń z Ukrainy – Banki przekazały 6 266 ton żywności, z czego 1 178 ton trafiło do Ukrainy, a 5 088 ton do osób uchodźczych z Ukrainy przebywających w Polsce.

Federacja Polskich Banków Żywności jest członkiem Federacji Europejskich Banków Żywności (FEBA), a ponadto współpracuje z wieloma jednostkami administracji publicznej na szczeblu ogólnopolskim (m.in. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej itp.).

Działania Federacji Polskich Banków Żywności przyczyniają się do realizacji Celów Zrównoważonego Rozwoju zawartych w sformułowanej przez ONZ Agendzie 2030.

O Matsentralen

Matsentralen to sieć norweskich Banków Żywności, które pozyskują nadwyżki żywności z przemysłu spożywczego i redystrybuują je do organizacji non profit pomagających osobom znajdującym się w trudnej sytuacji. Swoimi działaniami Matsentralen pomaga zarówno przemysłowi spożywczemu w ograniczaniu marnotrawstwa żywności, jak i organizacjom non profit we wspieraniu osób potrzebujących.

Sieć obejmuje osiem Banków Żywności, które obsługują terytorium Norwegii od północy do południa. Bank Matsentralen Oslo powstał we wrześniu 2013 roku, Matsentralen Tromsø w 2016, a Matsentralen Vestland w 2017. Rok później otwarto banki Matsentralen Trondheim i Matsentralen Rogaland, a w 2019 Matsentralen Sør i Matsentralen Vestfold & Telemark. W 2021 roku powstał ostatni jak dotąd bank – Matsentralen Innlandet.

W roku 2017 rozpoczęła działalność organizacja Matsentralen Norge, która stanowi organizację-matkę dla poszczególnych placówek krajowych. Zajmuje się ona rozwojem sieci dystrybucji, pozyskiwaniem funduszy, promowaniem wymiany doświadczeń między bankami żywności oraz współpracą międzynarodową.

Kontekst i finansowanie

Norweskie Banki Żywności powstały w wyniku współpracy przemysłu spożywczego i organizacji non profit zajmujących się walką z głodem i niedożywieniem w kraju. Kolejne placówki otwierano we współpracy z władzami krajowymi i lokalnymi, fundacjami oraz innymi sponsorami. Także dziś podmioty te mają swój udział w finansowaniu Banków. W 2022 roku ponad połowę budżetów poszczególnych Banków stanowiły środki pochodzące od władz krajowych (m.in. Ministerstwa Rolnictwa) i regionalnych (np. lokalnych gmin).

Sposób działania

Żywność przekazywana przez Matsentralen to produkty przemysłu spożywczego, których z różnych powodów nie można sprzedać i które w innym razie poddano by utylizacji. Są to na przykład nadwyżki (nadprodukcja), żywność z niewłaściwymi oznaczeniami na etykiecie, owoce i warzywa odbiegające od standardów wizualnych, produkty sezonowe itp. Większość tej żywności dostarczana jest do magazynów Banków, choć organizacje dysponują również własnym transportem, za pomocą którego w razie potrzeby prowadzą odbiory. W przewóz, sortowanie i prace magazynowe w ośmiu Bankach

Żywności w sieci zaangażowanych jest ponad 80 wolontariuszy i 20 pracowników. Jednostki Matsentralen dysponują między innymi magazynami i chłodniami, a także osobnymi pomieszczeniami do składowania owoców i warzyw.

Pozyskiwane produkty odbiera ponad 500 organizacji non profit oferujących pomoc żywnościową w formie organizacji posiłków dla społeczności lub dystrybucji paczek z artykułami spożywczymi. Odbiorcami tych usług są osoby znajdujące się w trudnej sytuacji życiowej, które wymagają wsparcia żywnościowego. Dotyczy to osób bezrobotnych lub będących w kryzysie bezdomności, rodzin o niskich dochodach, uchodźców, seniorów, osób zmagających się z uzależnieniami, chorobami przewlekłymi itp.

Rezultaty i osiągnięcia

W 2022 roku norweskie Banki Żywności uratowały przed zmarnowaniem ponad 5,5 tys. ton żywności i rozdysponowały ją do ponad 500 organizacji non profit pomagających ludziom w trudnej sytuacji życiowej.

Dzięki swej działalność banki Matsentralen przyczyniają się do realizacji siedmiu z siedemnastu Celów Zrównoważonego Rozwoju ONZ – ogólnoświatowego planu wyeliminowania ubóstwa, walki z nierównościami i powstrzymania zmian klimatycznych do 2030 roku.

Bank Matsentralen Norge jest członkiem Federacji Europejskich Banków Żywności (FEBA) i uczestniczy w rozwijaniu banków żywności na całym kontynencie. Ponadto ściśle współpracuje z Departamentem Rolnictwa uczestniczącym w unijnej platformie kontroli strat i odpadów żywnościowych, która stawia sobie za cel zmniejszenie ilości odpadów żywnościowych w Europie o 50% do 2030 roku, co wpisuje się z kolei w Cele Zrównoważonego Rozwoju.

Ważny czynnik zapewniający sieci sukces stanowi sprawna współpraca pomiędzy wszystkimi zaangażowanymi podmiotami, począwszy od tych, które przekazują żywność, poprzez te, które ją rozprowadzają, aż po wolontariuszy i w końcu sponsorów, którzy finansują działalność organizacji.

DOBRE PRAKTYKI

Rozdział I:

Działania operacyjne Banków

Masterlen Agro

pozyskiwanie nadwyżek żywności od rolników

Kontekst

Do 2020 roku owoce i warzywa stanowiły zaledwie 22% całkowitej ilości produktów pozyskiwanych przez norweskie banki żywności. Aby zapewnić odbiorcom bardziej zrównoważone żywienie, potrzebna była odpowiednia strategia pozyskiwania większych darowizn z sektora rolniczego. Norweskie banki żywności współpracowały już w tym czasie z BAMA, największym norweskim hurtowym dystrybutorem owoców i warzyw, który zaczął przekazywać darowizny ze swoich centrów dystrybucyjnych od chwili otwarcia pierwszego Banku Żywności w Oslo. Aby określić potencjał rozwoju współpracy, Matsentralen zaprosił BAMA do omówienia możliwości pozyskiwania nadwyżek warzyw również z ich pakowalni. Ponieważ produkty te nie były sortowane i przechowywano je w dużych skrzyniach paletowych, szybko stało się jasne, że potrzebna będzie specjalna logistyka i zaplecze. Dzięki uzyskaniu wsparcia finansowego od The Savings Bank Foundation DNB Matsentralen zainstalował w sieci norweskich banków żywności trzy linie pakujące.

Opis dobrej praktyki

Celem projektu Matsentralen Primær jest odzyskiwanie nadwyżek żywności z sektora rolniczego. Ma on szczególne znaczenie w kontekście pozyskiwania warzyw, które marnują się zwykle ze względów estetycznych, np. z powodu niestandardowego rozmiaru lub kształtu. Projekt pomaga również odzyskać produkty niesortowane, które banki żywności odbierają w dużych skrzyniach paletowych. Dzięki temu przedsięwzięciu wolontariusze łatwiej radzą sobie z sortowaniem i pakowaniem tego rodzaju produktów, a zainstalowanie zautomatyzowanych linii pakujących w trzech bankach żywności zrzeszonych w sieci czyni ten proces bardziej efektywnym. Produkty są pakowane w papierowe torby o zunifikowanej wadze 1,5 kg, etykietowane i przekazywane lokalnym organizacjom partnerskim banku żywności. Część z nich wysyła się również do innych banków żywności w ramach lokalnej redystrybucji.

Jako pierwszy do programu przystąpił w 2022 roku Bank Żywności w regionie Vestfold i Telemark. Rok później dołączyły regiony Innlandet i Rogaland.

Dotychczas pozyskiwanymi produktami były przede wszystkim ziemniaki, marchew i cebula. W 2023 roku Matsentralen Norge planuje wzmocnić komunikację z rolnikami w całym kraju, aby zwiększyć zarówno ilość, jak i różnorodność pozyskiwanej żywności.

Od rozpoczęcia projektu, w listopadzie 2021 roku, udało się uratować przed zmarnowaniem ponad 200 ton warzyw. Większość produktów przekazano lokalnym organizacjom partnerskim Banków Żywności w Vestfold i Telemarku oraz w Oslo, choć znaczna ilość warzyw trafiła także do partnerów współpracujących z Bankami Żywności w regionach Sørlandet, Rogaland, Innlandet, Trøndelag i Vestland. W ramach projektu zwiększono ilość owoców i warzyw redystrybuowanych przez norweskie Banki Żywności z 20% do 30%.

Koszty

Zakup i montaż linii pakujących został sfinansowany z dotacji The Savings Bank Foundation DNB, która wspiera Banki Żywności w dwuletnim projekcie. Część środków przeznaczono również na zakup nowych pojazdów oraz wyznaczenie lokalnego koordynatora projektu. W niektórych przypadkach konieczne było uwzględnienie w budżecie ulepszeń strukturalnych w Bankach Żywności biorących udział w przedsięwzięciu.

Partner

BAMA to wiodąca w regionie nordyckim firma w sektorze owoców i warzyw. Założona w Norwegii w 1886 roku przez Christiana Matthiesena, w 1905 jako pierwsza sprowadziła do Skandynawii banany. Dziś BAMA Gruppen AS jest globalną organizacją zajmującą się importem i hurtową dystrybucją owoców, warzyw, świeżych produktów przetworzonych oraz kwiatów. Grupa zajmuje zdecydowane stanowisko w kwestii etycznego handlu, klimatu i środowiska. Wspiera poprawę i rozwój warunków pracy w krajach, w których jest obecna, a także działa na rzecz inspirowania zdrowego stylu życia poprzez zwiększenie aktywności fizycznej i wzrost spożycia zdrowych owoców i warzyw. BAMA jest ważnym partnerem norweskich banków żywności od momentu powstania pierwszego z nich w Oslo w 2013 roku.

Rekomendacje

Kluczowym czynnikiem sukcesu projektu była ścisła współpraca z największą norweską siecią pakowalni, która pomogła Matsentralen w opracowaniu właściwych procedur i doborze odpowiedniego sprzętu. Ponadto istotne znaczenie ma rzeczywiste porozumienie z lokalnymi rolnikami pozwalające na zapewnienie różnorodności produktów, a także zagwarantowanie regularnych dostaw w każdym tygodniu, nawet w zimie.

Fundusz Ratowania Żywności

Kontekst

Fundusz Ratowania Żywności powstał w celu zwiększenia liczby odbieranych przez lokalne banki żywności darowizn wymagających warunków chłodniczych. Federacja Polskich Banków Żywności, która koordynuje darowizny od producentów żywności i dystrybutorów działających w skali ogólnopolskiej, zidentyfikowała problem polegający na tym, że Banki Żywności nie podejmowały części darowizn ze względu na wysokie koszty logistyczne. W efekcie darczyńca musiał zagospodarować produkty przeznaczone do przekazania w inny sposób lub też je zutylizować.

Rozwiązaniem stało się wdrożenie Funduszu Ratowania Żywności, który pozwala dofinansować lub sfinansować odbiór każdej darowizny produktów z krótkim terminem przydatności do spożycia z zastrzeżeniem, że transport ten wymaga specjalistycznych warunków tj. odpowiedniej temperatury (chłodnia, mroźnia).

Celem takiego działania było z jednej strony zapewnienie Bankom Żywności celowego wsparcia finansowego, dzięki czemu mogą one ratować jeszcze więcej żywności przed zmarnowaniem, z drugiej zaś zagwarantowanie jej jakości i bezpieczeństwa. W ten sposób pokazujemy i że Banki Żywności są profesjonalnym partnerem, a każda przekazana im darowizna zostanie odebrana i z zachowaniem odpowiednich wymogów transportowych dostarczona do organizacji partnerskiej.

Opis dobrej praktyki

Kiedy koordynator ds. darowizn w biurze Federacji Polskich Banków Żywności otrzymuje zgłoszenie o możliwości przekazania przez darczyńcę darowizny wymagającej specjalnych warunków transportu (mroźnia, chłodnia), informuje o tym wszystkie magazyny Banków Żywności. Oceniając potencjalne ryzyko braku zainteresowania odbiorem darowizny, koordynator podejmuje decyzję o objęciu jej Funduszem Ratowania Żywności.

Jeśli Bank Żywności zdecyduje się na odbiór darowizny objętej Funduszem, ma możliwość skorzystać z finansowania lub dofinansowania jej odbioru na podstawie poniższych kryteriów:

- transport do 100 km – dofinansowanie w wysokości 50% poniesionych kosztów;
- transport powyżej 100 km– dofinansowanie w wysokości 70% poniesionych kosztów;
- transport żywności wymagającej transportu w mroźni – sfinansowanie transportu w wysokości 100% poniesionych kosztów.

Podstawą do rozliczenia poniesionych przez Bank Żywności kosztów jest:

- w odniesieniu do transportu zewnętrznego – kopia faktury za transport oraz nota obciążeniowa wystawiona na Federację Polskich Banków Żywności;

- w odniesieniu do transportu własnego, realizowanego przez Bank Żywności własną flotą – kopia faktury za paliwo z wyliczeniem jego zużycia. Bank Żywności wystawia Federacji Polskich Banków Żywności notę obciążeniową opiewającą na wskazaną kwotę. Na podstawie przekazanych dokumentów Federacja Polskich Banków Żywności zwraca Bankowi Żywności poniesione wydatki.

Rekomendacje

Uruchamiając projekt Funduszu Ratowania Żywności, musieliśmy odpowiedzieć sobie na pytanie, jakie są największe wyzwania związane z odbiorem żywności od naszych kontrahentów. Problematyczne darowizny, np. wymagające specjalistycznego transportu, skłoniły nas do poszukiwania rozwiązania, które stanowiłoby realne wsparcie dla Banków Żywności. W wyniku przeprowadzonych analiz dowiedzieliśmy się, że największe i powracające problemy wiążą się organizacją transportów wymagających chłodni/mroźni, a co za tym idzie, koniecznością posiadania dużych nakładów finansowych. Dogłębnie zbadaliśmy również specyfikę przekazywanych przez naszych partnerów darowizn oraz częstotliwość, z jaką ich odbiorcy (Banki Żywności) zgłaszają się po ich odbiór.

Dzięki wdrożeniu Funduszu nawet najodleglejsza darowizna, pomimo kosztów związanych z transportem, znajduje się teraz w zasięgu każdego magazynu Banku Żywności. Umożliwiając Bankom korzystanie z funduszu, mamy też gwarancję, że każda darowizna zostanie przez nas uratowana.

Koszty

Aby pozyskać środki finansowe na uruchomienie Funduszu Ratowania Żywności, Federacja Polskich Banków Żywności zrealizowała kampanię fundrasingową skierowaną do darczyńców indywidualnych. Kampanię przeprowadzono wspólnie z firmą transportową i znanym polskim dziennikarzem posiadającym swój kanał na YouTube. W ramach kampanii nagrano materiał poświęcony działalności Banków Żywności w Polsce, który przybliżał sposób i obszary ich aktywności. Został on wyświetlony w sieci ponad pół miliona razy.

W rezultacie całej kampanii zgromadziliśmy znaczne środki finansowe, dzięki którym mogliśmy uruchomić działanie Funduszu. Po ich wyczerpaniu jest on zasilany wpłatami z grantów od darczyńców instytucjonalnych. W okresie swojej działalności – od marca 2019 do końca 2022 roku – Fundusz wykorzystał około 135 000 zł (ok. 30 000 euro).

Transport wewnętrzny

Kontekst

Aby zagwarantować różnorodność produktów dostępnych w każdym Banku Żywności, przy jednoczesnym podwyższeniu zdolności wszystkich placówek do przyjmowania większych darowizn, w 2020 roku podjęto inicjatywę wewnętrznej redystrybucji żywności pomiędzy Bankami Żywności. Polega ona na wzajemnym przekazywaniu nadwyżek żywności poprzez zlecanie zewnętrznych usług transportowych oferowanych po obniżonej cenie. W celu sfinansowania projektu Matsentralen Norge utworzyło specjalny fundusz na rzecz transportu wewnętrznego. Koordynacją tego transportu zajmują się liderzy operacyjni poszczególnych organizacji.

W miarę rozwoju sieci Matsentralen (od jednego do ośmiu Banków Żywności w latach 2013–2021) uwidoczniły się różnice w dostępności darowizn w poszczególnych regionach. Niektóre Banki Żywności otrzymywały w większości nadwyżki dostępnego nabiału, inne warzyw, a jeszcze inne produktów lokalnych. Innym problemem, z którym zaczęły się borykać Banki Żywności w miarę przybywania nowych dostawców współpracujących z Matsentralen, były ograniczenia logistyczne, zarówno jeśli chodzi o zbyt małą przestrzeń magazynową, jak i lokalne zapotrzebowanie na żywność ze strony organizacji partnerskich. Oznaczało to, że Bank Żywności był często zmuszony odrzucić darowiznę, ponieważ nie miał wystarczająco dużo miejsca do jej magazynowania, przechowywania albo też wielkość danego transportu przekraczała lokalne zapotrzebowanie. Wybuch pandemii w 2020 roku i związane z nim zamknięcie kuchni komercyjnych w całym kraju (restauracje, hotele, szkoły, stołówki itp.). przyniosły ze sobą wzrost darowizn żywnościowych. To sprawiło, że system wymiany między Bankami Żywności stał się potrzebniejszy niż kiedykolwiek. Projekt ostatecznie uruchomiono dzięki wsparciu sponsorów z branży spożywczej oraz negocjacjom z lokalnymi dostawcami usług transportowych, którzy zgodzili się świadczyć usługi dla Banków Żywności po niższej cenie.

Opis dobrej praktyki

Założenia logistyczne projektu są bardzo proste. Kiedy dany Bank Żywności otrzymuje ofertę dużej darowizny przekraczającej jego lokalne możliwości dystrybucyjne, kontaktuje się z innymi Bankami Żywności w sieci, aby dowiedzieć się, czy byłyby zainteresowane odbiorem części pozyskanych produktów. Zazwyczaj odbywa się to telefonicznie lub mailowo, choć niektórzy korzystają również z prostego arkusza kalkulacyjnego online, do którego każda placówka może wprowadzić swe zapotrzebowanie. Gdy Bank Żywności przyjmie darowiznę, kontaktuje się z lokalną firmą transportową, by złożyć zlecenie na przewóz. Koszt usługi jest zazwyczaj niższy niż w przypadku usługi komercyjnej.

Od początku projektu pomiędzy norweskimi Bankami Żywności przewieziono ponad 750 ton żywności, co stanowi 13% całości redystrybuowanej przez sieć. Najwięcej produktów do innych partnerów

z sieci wysłały placówki w Oslo, Vestfold, Telemarku oraz Trøndelag, które znajdują się w regionach, gdzie produkcja żywności jest w Norwegii najintensywniejsza. Z drugiej strony Bank Żywności w regionie Sørlandet, gdzie żywności produkuje się mało, co najmniej połowę produktów przekazywanych organizacjom partnerskim otrzymuje od innych placówek z sieci, a nie od lokalnych dostawców.

Koszty

Największe wyzwanie stanowi finansowanie projektu. Koszty transportu wewnętrznego pokrywa Matsentralen Norge, organizacja-matka norweskich Banków Żywności. Utworzyła ona w tym celu specjalny fundusz zasilany z wpłat sponsorów.

Program magazynowy

do ewidencji darowizn Enova365

Kontekst

Banki żywności funkcjonowały w Polsce od wczesnych lat 90., jednak w miarę ich rozwoju i wraz z powstaniem Federacji Polskich Banków Żywności coraz większym wyzwaniem stawało się ewidencjonowanie i administrowanie darowiznami. Każdy z Banków operował na własnych narzędziach, które nie były kompatybilne z innymi (np. proste programy magazynowe, formularze MS Excel itp.). W sytuacji zwiększającej się liczby Banków i napływających darowizn konieczne okazało się stworzenie programu, który ułatwiłby ich obsługę i działalność dystrybucyjną i obsługę darowizn. Narzędzie takie miało na celu ujednolicenie i usprawnienie systemu gospodarki magazynowej w Bankach Żywności, wprowadzenie możliwości nadzoru nad poprawnością przepływu darowizn oraz objęcie wszystkich pól dystrybucji, na których Banki działają. Rozwiązaniem okazało się stworzenie programu Enova365.

Opis dobrej praktyki

Program Enova365 służy do ewidencji wszystkich darowizn żywności oraz wszelkiego rodzaju opakowań np. palet, skrzynek. Każdy pracownik Banku Żywności dysponuje indywidualnym loginem oraz hasłem umożliwiającym korzystanie z programu. Oprogramowanie podłączone jest do sieci i osadzone na serwerze. Wszystkie dokumenty w programie Enova365 powstają w czasie rzeczywistym. Program oferuje następujące możliwości:

1. Ewidencja:

a. żywności z programu FEAD,

b. darowizn żywności,

c. darowizn przemysłowych (napływających incydentalnie),

d. opakowań (palety, skrzynki);

2. Tworzenie dokumentów:

a. przyjęć,

b. wydań,

c. korekt,

d. przesunięć międzymagazynowych.

System umożliwia rozbudowane raportowanie wszystkich operacji magazynowych, analizę przyjęć darowizn od konkretnych darczyńców, śledzenie wydań do organizacji współpracujących z Bankami Żywności, raportowanie przyjętych/wydanych produktów z podziałem na 37 kategorii asortymentowych (z możliwością wprowadzenia danego asortymentu według różnych jednostek miary – sztuki, opakowania zbiorcze lub kilogramy).

Każdy zarejestrowany w nim produkt wymaga podania terminu przydatności do spożycia, a jeśli wynosi on mniej niż 7 dni, program wyświetla go na czerwono, sygnalizując konieczność jak najszybszej dystrybucji.

Wprowadzenie jednolitego systemu magazynowego funkcjonującego online pozwoliło na:

- zwiększenie kontroli nad przepływem darowizn;
- ujednolicenie formy dokumentów;
- łatwiejsze wdrażanie pracowników w procedury funkcjonowania Banków Żywności;
- sprawniejsze rozwiązywanie problemów administracyjnych i technicznych dzięki możliwości nadzoru online;
- sprawne generowanie danych statystycznych i raportów;
- wdrażanie rozszerzeń programu przy współpracy z instytucjami i firmami zewnętrznymi.

Wśród zaimplementowanych rozwiązań znalazły się:

- opracowanie – wspólnie z siecią handlową Tesco – możliwości otrzymywania elektronicznych protokołów odbioru darowizn z poszczególnych sklepów w odpowiednio dostosowanych do realiów współpracy czterech kategoriach asortymentowych (pieczywo, owoce, warzywa, pozostałe). Otrzymany plik importujemy bezpośrednio do programu Enova365. Dzięki temu uzyskaliśmy możliwość bardzo szybkiej ewidencji darowizn z sieci handlowej, minimalizując przy tym ryzyko popełnienia błędu przy ręcznym przeliczaniu żywności na podstawie dokumentów papierowych;
- wdrożenie modułu umożliwiającego planowanie wydań żywności w ramach Programu Operacyjnego Pomocy Żywnościowej (FEAD) do organizacji. Tworzenie planu wydań, w którym mamy podgląd, ile i jakiej żywności dana organizacja otrzymała, oraz analogicznie, ile jeszcze żywności należy jej wydać;
- opracowanie narzędzia (w wersji off- i online) wspierającego organizacje uczestniczące w programie POPŻ. Pozwala ono na miesięczną ewidencję przychodów i rozchodów żywności. Dzięki temu narzędzie pomaga w przygotowaniu niezbędnych dokumentów potrzebnych do zakwalifikowania osób potrzebujących, miesięcznych raportów ewidencji żywności, protokołów z ewentualnych strat, informacji kwartalnych oraz sprawozdań okresowych, w tym sprawozdania

końcowego. Sukces systemu polega na zredukowaniu części obowiązków administracyjnych, szczególnie sprawozdawczych, leżących po stronie organizacji zaangażowanych w realizację programu pomocy żywnościowej.

Program Enova365 jako system magazynowy Banków Żywności został uruchomiony w maju 2015 roku, jednak wdrażanie go w całej sieci zajęło kilka miesięcy. Od początku 2016 można mówić o jednolitym i powszechnym funkcjonowaniu systemu magazynowania online.

Koszty

Pełne wdrożenie programu Enova365 kosztowało ok 200 000 zł.

Rekomendacje

Przy wyborze oprogramowania magazynowego warto zwrócić uwagę na możliwości jego dostosowania do potrzeb Banku/Banków. Zbyt wiele opcji może sprawić, że program będzie mało czytelny i trudny w obsłudze. Należy także założyć w miarę możliwości wprowadzanie kolejnych modyfikacji i ulepszeń, adekwatnie do potrzeb (np. dodawanie modułów i narzędzi czy szablonów sprawozdań). Warto przy tym uwzględnić szacunkowy koszt zmian i rozważyć, czy ich wdrożenie znajdzie się w zasięgu budżetu organizacji.

Tworzenie bezpiecznej sieci

redystrybucji żywności – termoboxy

Kontekst

Praktyka polega na zapewnieniu bezpieczeństwa transportu żywności chłodniczej i mrożonej przekazywanej na cele społeczne poprzez wsparcie organizacji partnerskich banku żywności pojemnikami termoizolacyjnymi. Rozwiązuje to problem konieczności zachowania ciągu chłodniczego odbieranych przez organizacje partnerskie produktów na czas ich transportu i dystrybucji do osób korzystających z żywności, co ma to kluczowe znaczenie dla zdrowia i życia tych ostatnich. Organizacje nie dysponują zazwyczaj specjalistycznymi pojazdami typu izoterma, chłodnia czy mroźnia ani nie posiadają środków na ich wynajem.

Warto wspomnieć, że przy zabezpieczaniu żywności na cele społeczne istotne wyzwanie stanowi też brak wiedzy na ten temat wśród przedstawicieli organizacji charytatywnych. Ich świadomość jest często porównywalna ze świadomością przeciętnego konsumenta indywidulnego, przez co nie przywiązują oni wagi do bezpieczeństwa, a w efekcie mogą narazić zdrowie odbiorców.

Banki Żywności w Polsce prowadzą sieciowo i indywidulnie programy i działania edukacyjne zmierzające do zwiększenia u swoich partnerów wiedzy i racjonalności w dziedzinie zagospodarowania przekazywanych produktów. Opisywana praktyka została wypracowana przez Bank Żywności we Wrocławiu jako odpowiedź na braki w wyposażeniu organizacji partnerskich.

Opis dobrej praktyki

Bank Żywności we Wrocławiu zakupił małe pojemniki termoizolacyjne, które wypożycza organizacjom partnerskim. Miało to miejsce w roku 2020, a działanie sfinansowano ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. W tym samym okresie Bank pozyskał w darowiźnie od producenta duże pojemniki skrzyniowe.

Małe coolboxy do odbioru żywności z placówek handlowych

Podstawowym celem było zapewnienie bezpieczeństwa pozyskiwanej codziennie ze sklepów żywności od momentu jej odbioru do wydania odbiorcy końcowemu. W takich darowiznach występuje często świeże i mrożone mięso oraz nabiał. Organizacje otrzymały nieduże, 40-litrowe styropianowe pojemniki termoizolacyjne/coolboxy. 200 zakupionych pojemników użyczono odpowiednio obsługiwanym przez organizację sklepom. W ten sposób partnerzy otrzymują narzędzia pozostające w ich dyspozycji tak długo, jak będą odbierać z przyznanych im punktów żywność.

Duże termoboxy dla organizacji odbierających żywność z magazynu Banku oddalonego od ich siedziby

Drugi konieczny do zabezpieczenia obszar stanowi obrót z magazynu Banku. Pojemniki udostępniane są na bieżąco organizacjom, które przyjeżdżają do Banku po żywność z dalszej odległości – w ich przypadku dozwolony czas na transport poza warunkami kontrolowanymi zostałby na pewno przekroczony.

Pojemniki są ewidencjonowane w programie Enova (system ewidencji żywności, osobno opisany w tej publikacji), w wyodrębnionym w systemie magazynowym miejscu na ewidencjonowanie opakowań zwrotnych, a każde wydanie lub zwrot potwierdza się wydrukiem wydania/przyjęcia. Styropianowe pojemniki skrzynkowe nadają się do niedużych transferów w podzielnych opakowaniach. W odpowiedzi na potrzebę większych odbiorów dla dużych organizacji lub na wypadek niemożliwości użycia pojemników standardowych (z uwagi na wielkość produktów) do wsparcia wprowadziliśmy skrzynio-palety termoizolacyjne z tworzywa o pojemności 450 litrów. Spełniają swoją funkcję znakomicie i z łatwo w nich utrzymać czystość. Są wytrzymałe i odporne na zniszczenie, a ich wypożyczanie i używanie w różnych pojazdach dostawczych jest jak najbardziej możliwe.

Bez małych i dużych pojemników dotarcie z pomocą do wielu miejsc byłoby niewykonalne, a sieć partnerstwa w obszarze redystrybucji musiałaby zostać znacznie ograniczona. Wszystkie pojemniki są udostępniane na zasadzie użyczenia na dłuższy czas wyłącznie odbiorcom częstym i regularnym, w szczególności dużym podmiotom, np. kuchniom charytatywnym działającym na terenie województwa.

Koszty

Cena pojemnika styropianowego o pojemności np. 40 litrów wynosi w przybliżeniu 100 zł. Nie jest to koszt wysoki, choć z uwagi na materiał i konstrukcję trzeba zakładać jego częstsze zużycie i degradację. Pojemniki te są również trudniejsze do utrzymania w czystości, więc docelowo idealnym rozwiązaniem byłyby pojemniki z tworzywa, choć w tym przypadku koszty mogą stać się barierą nie do pokonania.

Co do pojemników kontenerowych koszt może oscylować w granicach 2–3 tysięcy złotych. Dodatkową trudność stanowi ograniczona dostępność tych produktów z uwagi na ich specjalistyczny charakter. Bank Żywności we Wrocławiu chciałby docelowo doposażyć użyczane pojemniki we wkłady chłodzące, które zwiększałyby ich skuteczność, oraz nabyć nowe izolowane pojemniki skrzyniowe.

Rekomendacje

Zdecydowanie należy rekomendować podejmowanie starań na rzecz budowania bezpiecznej „ścieżki żywności" od donatora do konsumenta końcowego. Negatywnymi konsekwencjami nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa można zniszczyć relację z darczyńcą, sieć redystrybucji żywności zagrożonej zmarnowaniem na cele społeczne. Banki powinny w istotnym zakresie wziąć odpowiedzialność za profesjonalizację, inicjowanie i koordynowanie wzrostu świadomości i odpowiedzialności za żywność oraz jej odbiorców. Aby obniżyć koszty wdrożenia i zastosowania tej praktyki, a tym samym przekonać do niej zrzeszone Banki, sugerujemy, by sieci porozumiewały się w kwestii zbiorowych zakupów pojemników bądź partnerstwa non profit z ich producentami/dystrybutorami.

Banki Żywności – sklepy społeczne

Kontekst

Sklepy społeczne powstają po to, by ułatwić dostęp do produktów pozyskiwanych przez banki żywności z sieci handlowych, od producentów i centrów dystrybucyjnych. Spełniają one podwójną rolę: dystrybuują wśród osób potrzebujących żywność z krótkim terminem przydatności i stanowią zarazem element włączenia społecznego. Stworzenie miejsca, w którym osoby potrzebujące mogą samodzielnie wybrać produkty, ale nie muszą za nie płacić, sprzyja w zachowaniu godności i poczucia sprawczości.

Korzystanie ze sklepów społecznych poprawia samoocenę u osób korzystających z tej formy pomocy, a ponadto daje okazję do ich edukowania na temat sposobów wykorzystania i ograniczania marnowania dostępnej żywności. Sam prosty fakt, że osoby potrzebujące samodzielnie wybierają produkty według swoich upodobań, zamiast otrzymywać „tradycyjną" paczkę ze standaryzowanym zestawem, już przyczynia się do ograniczenia marnotrawstwa.

Aktualnie w sieci Banków Żywności działa kilka sklepów społecznych. Większość z nich prowadzi Bank Żywności w Trójmieście, a od 2022 roku także Bank Żywności w Krakowie.

Opis dobrej praktyki

W funkcjonowanie sklepu społecznego zaangażowani są: koordynator, pracownik sklepu (animator) i kierowca odpowiedzialny za dostarczanie towaru. Żywność pozyskiwana jest ze sklepów, od producentów oraz ze zbiórek publicznych. Na bardzo zróżnicowany asortyment składają się zarówno produkty suche (makaron, mąka, ryż, kasza itp.), jak i nabiał, jajka, mięso i wędliny, a także owoce i warzywa, ciasta, pieczywo, słodycze, przekąski słone czy napoje.

Sklepy społeczne działają na podstawie regulaminu. Godziny otwarcia dostosowuje się do liczby odbiorców oraz ilości asortymentu.

Koszty, kwestie organizacyjne

Aby otworzyć sklep społeczny, należy dysponować odpowiednim pomieszczeniem spełniającym wymogi sanitarne do przechowywania żywności i wyposażonym w lodówkę, wagę, regały i stoły. Trzeba też zabezpieczyć środki finansowe na materiały biurowe, środki czystości, abonament telefoniczny i internetowy, monitoring, media (w tym wywóz odpadów) i bieżące naprawy. Konieczne jest również zatrudnienie lub oddelegowanie pracownika na czas funkcjonowania sklepu. Ważne, by potrafił on wesprzeć klientów i im doradzić, a nawet posiadał umiejętność rozwiązywania konfliktów, które pomiędzy nimi się zdarzają. Powinna to być osoba skrupulatna, zdolna do prowadzenia ewidencji przyjmowanych i wydawanych produktów.

Rekomendacje

Niezbędne jest opracowanie regulaminu korzystania ze sklepu. Klienci i klientki nie płacą za towary pieniędzmi, ale warto wypracować system alternatywny, który będzie ograniczał ilość pobieranych każdorazowo produktów. Ze sklepu korzystają zazwyczaj osoby kierowane przez podmioty pomocy społecznej, takie które znalazły się w trudnej sytuacji życiowej. Każda z nich otrzymuje np. raz na miesiąc określoną liczbę punktów, którymi może „zapłacić" za towar. Rozliczanie punktów odbywa się za pomocą bonów lub karty elektronicznej. Umiejętne zarządzanie punktami wymaga kompetencji zbliżonych do zarządzania budżetem domowym, a klienci i klientki muszą podejmować decyzje, jak wykorzystać pulę dostępnych punktów.

Znaczenie ma też ustalenie zasad dotyczących kolejki, która naturalnie tworzy się przed sklepem. Warto zawrzeć w regulaminie przejrzyste zasady dotyczące pierwszeństwa np. dla osób z małymi dziećmi. Aby zminimalizować poziom stresu i zapełnić klientom i klientkom czas oczekiwania, można zorganizować krótkie warsztaty kulinarne lub kącik gier i zabaw dla dzieci. Należy też zwrócić uwagę, by miejsce, w którym osoby potrzebujące oczekują, nie narażało ich na stygmatyzację.

Bezpieczna żywność

infrastruktura techniczna dla organizacji pozarządowych. Konkurs zorganizowany przez Federację Polskich Banków Żywności

Kontekst

Z przeprowadzonych przez Federację Polskich Banków Żywności badań własnych wynika, że dużym problemem dla organizacji pomocowych jest przechowywanie produktów o krótkim terminie ważności. Około 40% spośród nich nie posiada odpowiedniego sprzętu chłodniczego, a bez niego nie mogą bezpiecznie przechowywać żywności. Aby zwiększyć możliwości organizacji współpracujących, a tym samym uratować więcej żywności, FPBŻ postanowiła zorganizować zbiórkę pieniędzy. Akcja została skierowana do podmiotów biznesowych i darczyńców indywidualnych, a jej podstawowym celem było doposażenie organizacji pomocowych w sprzęt do ratowania żywności i zwiększenie ich potencjału w ramach łańcucha pomocy żywnościowej w Polsce.

Dobra praktyka

Inicjatywa została podzielona na dwa etapy. W pierwszym pozyskano wsparcie rzeczowe i finansowe od partnerów biznesowych i darczyńców indywidualnych. Wsparcie rzeczowe stanowiły lodówki przekazane przez Grupę AMICA oraz lodówki podblatowe i mikrofalówki podarowane przez Bank Żywności w Olsztynie (przekierowana darowizna od firmy Elektrolux). Wsparcie finansowe polegało na mikrodotacjach w wysokości do 2,5 tys. zł, które organizacje biorące udział w konkursie mogły przeznaczyć na przedmioty wskazane w zamkniętym katalogu:

- termoboxy;
- termosy gastronomiczne;
- lodówki;
- lodówko-zamrażarki;
- zamrażarki;
- wózki transportowe;
- wózki platformowe;
- regały magazynowe;
- skrzynki /pojemniki transportowe;
- wagi;
- środki ochrony osobistej (typu: fartuch, czepek, rękawice, płyn do dezynfekcji rąk).

Mikrodotacje zostały sfinansowane ze środków pozyskanych przez Federację w ramach różnych działań fundraisingowych skierowanych do osób indywidualnych i do biznesu. W sumie zebrano 62,5 tys. zł.

Do działania zaangażowano czołowych producentów sprzętu AGD, a wsparcie w dotarciu do darczyńców indywidualnych zapewniali influencerzy w mediach społecznościowych. Od 23 maja do 3 czerwca 2022 roku przeprowadzono w mediach społecznościowych kampanię fundraisingową pod hasłem „Współczucie nikogo nie nakarmi, Twoja pomoc już tak". Wśród osób współpracujących z Bankami Żywności i wspierających kampanię znalazł się bardzo popularny polski aktor Mateusz Damięcki. Zaangażowani w akcję influencerzy dotarli łącznie do ponad 500 000 osób.

W drugim etapie inicjatywy Federacja zorganizowała konkurs dla organizacji, w ramach którego mogły się one ubiegać o przyznanie wsparcia rzeczowego lub finansowego. Organizacje wypełniały krótki formularz wskazujący na ich potrzeby oraz skalę świadczonej pomocy żywnościowej.

W ocenie wniosków punkty przyznawano w następujących kryteriach:

- Dotychczasowa pomoc żywnościowa świadczona z uratowanej żywności lub – w przypadku organizacji planujących rozpoczęcie świadczenia pomocy żywnościowej – opis planowanych działań w zakresie świadczenia pomocy żywnościowej;
- Uzasadnienie potrzeby doposażenia organizacji w sprzęt do przechowywania, transportu i/lub dystrybuowania produktów spożywczych lub gotowych posiłków;
- Wpływ doposażenia organizacji w sprzęt do przechowywania, transportowania lub dystrybuowania żywności na bezpieczeństwo żywności i/lub skalę świadczonej przez organizację pomocy żywnościowej;
- Zaangażowanie organizacji w edukację dotyczącą przeciwdziałania marnowaniu żywności;
- Działania aktywizujące prowadzone przez organizację – angażowanie wolontariuszek i wolontariuszy lub odbiorczyń i odbiorców w organizowanie pomocy żywnościowej.

Do konkursu zgłosiło się 136 podmiotów. Po ocenie wniosków przyznano:

- 26 dotacji finansowych w formie mikrodotacji (niektóre organizacje dodatkowo otrzymały mikrofalówkę);
- 20 dotacji rzeczowych w postaci dużej lodówki lub małej lodówki (niektóre organizacje dodatkowo otrzymały mikrofalówkę);
- 10 dotacji rzeczowych w postaci mikrofalówki.

Wsparcie w ramach konkursu „Bezpieczna Żywność 2022" dotarło łącznie do 56 organizacji pozarządowych ratujących żywność przed zmarnowaniem i pomagających żywnością osobom w potrzebie. Organizacje te działają w prawie wszystkich województwach w kraju, co oznacza, że akcja miała zasięg ogólnopolski.

Rekomendacje

Liczba zgłoszeń do konkursu pokazała, że Federacja Polskich Banków Żywności zdiagnozowała ważną potrzebę w Polsce. Dotarły do niej zgłoszenia z całego kraju – z dużych i małych miejscowości oraz z różnego typu organizacji. Problem nie jest specyficzny dla konkretnego regionu czy typu działalności prowadzonej przez organizację pozarządową. Z relatywnie niskich wpłat na rzecz sfinansowania tego konkursu od osób fizycznych (ok. 6 tys. zł) wynika, że temat budowania infrastruktury niezbędnej do świadczenia codziennej pomocy trudno przebija się do ogólnej świadomości.

Koszty

Mikrodotacje zostały sfinansowane ze środków pozyskanych w ramach działań fundraisingowych skierowanych do osób indywidualnych i do biznesu. Zebrano w sumie 62,5 tys. zł. Skala konkursu zależy wprost od tego, ile pieniędzy uda się zdobyć na ten cel. Należy rozważyć warunki kampanii wśród osób indywidualnych, ponieważ jej koszty mogą przewyższyć wpływy z darowizn i efekt trudno przewidzieć.

Kuchnia Matsentralen,

współpraca z organizacją Unikum

Kontekst

Przy uruchamianiu tego projektu kluczowe były trzy czynniki. Z jednej strony wybuch pandemii COVID-19 i związane z tym ograniczenia (zamknięte szkoły, restauracje i stołówki) spowodowały wzrost nadwyżek żywności przeznaczonych pierwotnie do kuchni komercyjnych. Przykładami tego typu są 10-kilogramowe pojemniki śmietany, 30-kilogramowe sosu taco czy 10-kilogramowe worki ryżu. Chociaż Bank Żywności w Oslo współpracuje z różnymi organizacjami, które są w stanie wykorzystać te produkty w swoich kuchniach, duże opakowania żywności co do zasady trudniej redystrybuować w formie paczek żywnościowych, Zaczęto zatem poszukiwać sposobu na maksymalne odzyskanie tego rodzaju produktów.

Po drugie, wzrosło zapotrzebowanie na posiłki gotowe wśród osób pozbawionych dostępu do kuchni lub środków na przygotowanie posiłku w domu. Przeprowadzone przez Matsentralen Oslo w sierpniu 2019 roku badanie wykazało, że aż 63% organizacji zajmujących się pomocą żywnościową było zainteresowanych otrzymywaniem gotowych posiłków, które można by rozdać potrzebującym. Cel ten stał się jeszcze pilniejszy, gdy wprowadzono obostrzenia pandemiczne, które doprowadziły do czasowego zamknięcia wielu kuchni socjalnych.

Ostatni element układanki pojawił się, gdy w następstwie ogłoszenia pandemii oraz odwołania wielu imprez kuchnia Unikum przestała otrzymywać zlecenia cateringowe. To właśnie z połączenia rozmaitych wyzwań i zasobów narodziła się Kuchnia Matsentralen. Od tego momentu chodziło już tylko o skojarzenie potrzeb z możliwościami i o pracę nad wspólnym celem: ograniczeniem marnowania żywności i walką z ubóstwem, przy jednoczesnym otwarciu nowych szans życiowych dla osób w trudnej sytuacji. Projekt miał szansę zaistnieć dzięki ekonomicznemu wsparciu Kavlifondet, NorgesGruppen oraz Findus. Łącząc wspólne wysiłki, Bank Żywności w Oslo był w stanie przyjąć większe ilości produktów przeznaczonych pierwotnie dla kuchni komercyjnych, Unikum nadal zapewniał integrację zawodową w swej kuchni, a partnerskie organizacje non-profit mogły dotrzeć z gotowymi posiłkami do jeszcze większej liczby osób potrzebujących.

Opis dobrej praktyki

Kuchnia Matsentralen to projekt, w ramach którego z produktów pozyskanych przez Bank Żywności w Oslo przygotowywane są pojedyncze posiłki. W działanie to zaangażowani są uczestnicy programów integracji zawodowej, a posiłki docierają do osób potrzebujących dzięki ponad 60 organizacjom non-profit zapewniającym sieć dystrybucji pomocy w mieście i szerszym obszarze metropolitalnym.

Podczas gdy większość używanych składników pochodzi wyłącznie z zasobów Banku Żywności w Oslo, w 2021 roku przeprowadzono projekt pilotażowy, w ramach którego odzyskano nadwyżki owoców i warzyw z supermarketów, a następnie je wykorzystano do przygotowania posiłków. W 2022 skala odzysku marnowanej żywności z supermarketów uległa redukcji, ponieważ wprowadziły one szereg własnych strategii wewnętrznych mających na celu ograniczenie marnotrawstwa.

Koncepcja ta niesie korzyści dla każdej z zaangażowanych stron. Poprzez odzyskiwanie, przygotowywanie i dystrybucję nadwyżek żywności bank żywności przyczynia się do utrzymania i zwiększenia wartości produktów, które w przeciwnym razie zostałyby zmarnowane. Ponadto gotowe posiłki docierają do osób znajdujących się w kryzysie bezdomności lub niemających dostępu do kuchni, a to pomaga im zrealizować podstawowe potrzeby żywieniowe. Co nie mniej ważne, projekt sprzyja integracji społecznej i dla wielu stanowi szansę, by wprowadzić swe życie na nowe tory. Dzięki temu osoby, które wypadły poza ramy zwyczajowego życia zawodowego, mają możliwość zdobycia doświadczenia w profesjonalnej kuchni, a także w pracy przy pozyskiwaniu i dystrybucji żywności.

Koszty, organizacja

Dla istnienia projektu zasadnicze znaczenie miały odpowiednie warunki finansowania. Koszty operacyjne obejmują wydatki na transport, opakowania, robociznę i energię elektryczną. Nakłady na projekt wynoszą ok. 100 000 euro na rok i pozyskiwane są dzięki wsparciu przemysłu spożywczego i lokalnych fundacji.

Działanie opiera się na prostych założeniach logistycznych. Za transport odpowiada Bank Żywności, który co drugi tydzień dostarcza do Unikum produkty, a trzy razy w tygodniu odbiera gotowe posiłki. W kuchni Unikum pracownicy sortują składniki i przygotowują z nich posiłki – pakowane w pojedyncze porcje, a następnie przekazywane do ponad 60 organizacji partnerskich Banku Żywności.

W 2022 roku kuchnia Unikum przygotowała ponad 120 000 posiłków, czyli średnio 2500 porcji tygodniowo.

Partnerzy

Głównymi partnerami projektu są organizacje Matsentralen Oslo i Unikum. Matsentralen Oslo to miejski bank żywności. Przeciwdziała marnowaniu żywności i ubóstwu poprzez odzyskiwanie nadwyżek, które w przeciwnym razie zostałyby poddane utylizacji, oraz dostarczanie dobrych i wartościowych produktów organizacjom non-profit oferującym pomoc żywnościową w mieście i obszarze metropolitalnym. Matsentralen Oslo pozyskuje zazwyczaj nadwyżki żywności od hurtowników i producentów – chodzi zarówno o produkty skierowane do konsumentów indywidualnych, jak i do branży gastronomicznej (np. przeznaczone do użytku w stołówkach i kuchniach komercyjnych). Ta ostatnia kategoria ma dla projektu szczególnie istotne znaczenie.

Matsentralen Oslo powstał w 2013 roku jako pierwszy bank żywności w kraju. Współpracuje z ponad 50 podmiotami z branży spożywczej i ponad 130 organizacjami non-profit.

Unikum to przedsiębiorca społeczny pracujący nad tworzeniem możliwości zatrudnienia sprzyjającego włączeniu społecznemu w Oslo. Jego właścicielami są The Church's City Mission i gmina Oslo. Unikum pomaga ludziom w powrocie do życia zawodowego poprzez doradztwo, edukację i szkolenia zawodowe. Dzięki profesjonalnej i dostosowanej do potrzeb opiece stwarza możliwości zarówno dla poszukujących pracy, jak i pracodawców, rozwijając jednocześnie portfolio produktów i usług sprzyjających włączającemu społecznie zatrudnieniu. Jedno z licznych tego typu przedsięwzięć stanowi UniMat: profesjonalna kuchnia, która sprzedaje usługi cateringowe innym organizacjom non-profit i podmiotom prywatnym. Ten właśnie zespół pracuje przy projekcie Kuchnia Matsentralen.

Rezultaty i osiągnięcia

Od momentu uruchomienia w maju 2020 roku projekt przyczynił się do uratowania przed zmarnowaniem ponad 88 ton żywności, co przełożyło się na ponad 200 000 posiłków dla osób potrzebujących. Sukces projektu opiera się na stworzeniu dobrych relacji, atmosfery zaufania i aktywnym zaangażowaniu wszystkich partnerów. Kluczowe znaczenie miała także dobrze ugruntowana współpraca między uzupełniającymi się podmiotami: dostawcą żywności (Matsentralen), profesjonalną kuchnią zajmującą się przygotowywaniem pysznych dań (Unikum) oraz szeregiem organizacji dystrybuujących posiłki. Przy przedsięwzięciach tego typu należy położyć duży nacisk na bezpieczeństwo żywności, a także na kreatywność. Darowizny żywnościowe są nieprzewidywalne, dlatego potrzebni są odpowiedni ludzie, którzy zadbają o to, by pozyskane produkty wykorzystać w możliwie najwyższym stopniu. Jeśli chcemy uruchomić podobny projekt, kierownik Banku Żywności w Oslo sugeruje, by dotrzeć do dostawców banku żywności i zbadać możliwości przekazywania produktów pierwotnie przeznaczonych do kuchni komercyjnych. Zaleca się również nawiązanie partnerstwa z organizacją stwarzającą włączające warunki pracy (np. spółdzielnią socjalną), co obniżyłoby wydatki związane z realizacją projektu. Wreszcie współpraca pomiędzy większą liczbą banków żywności sprzyja produkcji dużej ilości towaru, a jednocześnie zmniejsza koszty.

Uni
mat

Rozdział 2:

Edukacja Banków Żywności

Projekty szkolne EkoMisja

Kontekst

Celem projektu jest zwiększanie świadomości ekologicznej wśród uczniów: edukacja na temat niemarnowania żywności i zasobów oraz ekologicznego i zdrowego stylu życia.

EkoMisja to projekt, który miał już trzy odsłony. Pierwsza była finansowana ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska, drugą przeprowadzono jedynie ze wsparciem partnera biznesowego, Lidl Polska.

W 2022 roku powstała także edycja pilotażowa dla przedszkoli.

Opis dobrej praktyki

Ekomisja to projekt realizowany przez Federację Polskich Banków Żywności, pierwsza edycja, o największym zasięgu, realizowana była we współpracy z Bankami Żywności.

W ramach pierwszej edycji EkoMisji odbyła się kampania społeczna „Marnując żywność, marnujesz planetę", promowana w formie plakatów wielkoformatowych (billboardy i citylighty) oraz spotów radiowych i telewizyjnych. Z okazji Światowego Dnia Żywności (16 października) w całej Polsce zorganizowano trzydzieści trzy eko-eventy. Zrealizowane przedsięwzięcia edukacyjno-promocyjne oraz informacyjne objęły ogółem 2 156 410 osób.

W ramach kampanii nakręcono trzy spoty telewizyjne i jeden radiowy, a głosu do nich użyczyła Krystyna Czubówna, od lat kojarzona z tematyką środowiskową. Spoty telewizyjne zawierały proste wskazówki dotyczące tego, w jaki sposób każdy z nas – poprzez dokonywanie świadomych wyborów – może marnować mniej żywności. Federacja Polskich Banków Żywności zachęca w nich, by kupować tylko tyle, ile zjemy, planować zakupy oraz wykorzystywać produkty w kuchni zamiast je wyrzucać.

Link do spotu: https://www.youtube.com/watch?v=uDeddIkrxtM

Drugi element projektu stanowiły działania edukacyjne w szkołach podstawowych. Edukatorzy z Banków Żywności zainicjowali w każdej z nich „Projekt Klasa", w ramach którego wszystkie klasy wykonywały w mniejszych grupach wybrany projekt np. przygotowywały gazetkę szkolną, przedstawienie lub pokaz mody, układały wiersze, piosenki, organizowały wystawy plakatów – wszystko w duchu zero waste. Projekty te należało rozpowszechnić wśród innych klas. W niektórych szkołach przerodziło się to w duże apele i wydarzenia dla wszystkich.

Dodatkowo szkoły otrzymały pakiet wydrukowanych materiałów edukacyjnych, w tym siedem scenariuszy lekcji, kilka propozycji dodatkowych aktywności, karty pracy, naklejki i plakaty.

Scenariusze omawiały metody niemarnowania wody, energii i żywności, dbania o planetę, prawidłowego odżywiania i segregowania śmieci. Powstało też sześć filmów rysunkowych oraz gra planszowa.

Do działań w szkołach zaangażowano osiemnaście Banków Żywności w całej Polsce, które przeprowadziły spotkania inicjujące i podsumowujące w szkołach. Ogółem w program zaangażowanych zostało dwieście pięć szkół.

W kolejnych dwóch edycjach – finansowanych z darowizn od biznesu – nadal tworzono materiały edukacyjne, głównie scenariusze lekcji i karty pracy. Spośród tych innowacyjnych należy wymienić duże i szczegółowe plansze storytellingowe, grę terenową i warsztat integracyjny dla dzieci z Polski i Ukrainy.

W trakcie każdej odsłony projektu organizowano konkurs dla uczniów: w pierwszej fotograficzny, a w pozostałych dwóch plastyczny.

Rekomendacje

Warto wybrać właściwe narzędzia promocji projektu, tak aby informacja i materiały dotarły do jak największego grona nauczycieli.

W trakcie zbierania chętnych do projektu rozesłano szczegółowe ankiety, w których nauczyciele deklarowali liczbę klas i uczniów do udziału w projekcie. Nauczyciele wybierali także, jakie materiały będą realizować. Dzięki temu łatwiej jest zbierać dane, ponieważ często nie udaje się uzyskać dużej liczby ankiet ewaluacyjnych na koniec projektu.

Aby zachęcić nauczycieli do zgłaszania się do projektu, oferowaliśmy pięćdziesięciu pierwszym szkołom zestaw wydrukowanych materiałów.

DBAJ O ZIELENIE
SZANUJ ROŚLINY!

OSZCZĘDZAJ ENERGIĘ!

Mobilna kuchnia warsztatowa

Kontekst

Ideą nadrzędną mobilnej kuchni warsztatowej jest edukacja zmierzająca do ograniczenia marnowania żywności. Inspirację stanowiła inna kuchnia warsztatowa, jednak na przeszkodzie jej działania stanął brak odpowiedniego miejsca. Stąd zrodził się pomysł zakupu kuchni mobilnej, którą z łatwością można przewozić.

Mobilna kuchnia warsztatowa działa w Banku Żywności w Pile od 2022 roku.

Jak to działa?

Kuchnia składa się dwóch dwupalnikowych płyt indukcyjnych, blatów, piekarnika, zlewu (z dostępem do wody), lodówki, koszy i szafek z pełnym wyposażeniem kuchennym (garnki, sztućce, naczynia itp.) oraz dodatkowo dwóch rozkładanych stołów warsztatowych. Zasilana jest prądem. W kilku miejscach rozmieszczono gniazdka, do których można podłączyć inne urządzenia. Całość z łatwością daje się przewieźć samochodem. Nadaje się zarówno do użytku w pomieszczeniach, jak i w plenerze.

Na kuchni może gotować jednocześnie sześć osób, a uczestniczyć w warsztatach piętnaście.

Podczas zajęć prowadzonych przez Bank Żywności trenerzy i trenerki występują w rolach mentorskich. Udzielają porad i odpowiadają na ewentualne pytania, natomiast praktyczne gotowanie spoczywa w rękach grupy warsztatowej. Trenerzy i trenerki to osoby pracujące na co dzień w szkołach gastronomicznych lub dietetycy i dietetyczki.

Na początku uczestnicy i uczestniczki otrzymują jeden lub dwa przepisy na potrawy, które następnie wspólnie przygotowują. Ilość jedzenia ma wystarczyć dla czterech–pięciu osób, co oznacza „porcję domową". Każdy przepis zawiera ponadto rady, co dodać, żeby nie wyrzucać jedzenia, które akurat znajduje się w domu.

Kuchnia warsztatowa sprawdza się doskonale nie tylko przy realizacji celów edukacyjnych, ale też integruje i wzbudza ogólne zainteresowanie.

Koszty

Kuchnia została zakupiona przy współpracy z Urzędem Marszałkowskim. Jej koszt wraz z pełnym wyposażeniem wyniósł około 60 tysięcy złotych. Na rynku dostępne są modele zarówno tańsze, jak i droższe.

Rekomendacje

Mobilna kuchnia jest inwestycją, którą warto dobrze zaplanować. Wyzwanie może stanowić znalezienie wykonawcy, który zrealizuje odpowiednio wizję tego, jak ma ona wyglądać. Nie każdy model kuchni nadaje się na przykład do użytku plenerowego.

Kuchnia mobilna ma również tę zaletę, że można ją łatwo „zabrać ze sobą" w przypadku zmiany lokalu.

Projekty szkolne

Kontekst

Oprócz ratowania żywności przed zmarnowaniem, a tym samym wspierania organizacji pomagających potrzebującym, Matsentralen podjęło się również szerzenia wiedzy na temat marnowania żywności i ubóstwa w norweskich szkołach. Projekty szkolne różnią się w zależności od regionu. Poniżej zawarto opis projektów realizowanych przez poszczególne Banki Żywności w ramach sieci.

Opis dobrej praktyki

Matsentralen Oslo

Od 2016 roku Matsentralen Oslo zaprasza szkoły na wycieczkę po Banku Żywności, aby zwiększyć świadomość na temat ubóstwa i marnowania żywności. Dzieci uczą się, że nie muszą ślepo przestrzegać terminów przydatności do spożycia umieszczonych na opakowaniach produktów i zdobywają wiedzę o całym systemie produkcji żywności.

Oprócz zwiedzania siedziby organizacji kierownik Banku Żywności przedstawia im prezentację poświęconą marnowaniu żywności i ubóstwu. Bank Żywności stosuje specjalne podejście do rozmowy o wykluczeniu społecznym: kierownik Banku podaje cztery przykłady wykluczenia społecznego, do których uczniowie i uczennice mogą się łatwo odnieść:

1. Dzieci, które nie mogą świętować swoich urodzin lub uczestniczyć w przyjęciu urodzinowym.
2. Dzieci, które nigdy nie chodzą do kina.
3. Dzieci, które nie wyjeżdżają na wakacje.
4. Dzieci, które nie chodzą na żadne zajęcia dodatkowe.

Matsentralen Trøndelag

Projekt ten działa z inicjatywy gminy Trondheim we współpracy z ekologiczną organizacją „Przyszłość w naszych rękach". Jego celem jest zmniejszenie ilości wyrzucanej żywności w regionie poprzez podnoszenie świadomości uczniów i uczennic szkół. W ramach projektu opracowano materiały edukacyjne dla szkół dostępne online i przygotowujące dzieci do odwiedzenia Banku Żywności. Służą one jako wstęp do głównych zajęć. Część placówek decyduje się na wizytę w Banku Żywności, lecz większość zaprasza przedstawiciela Banku Żywności lub organizacji „Przyszłość w naszych rękach" do szkoły. W obu przypadkach mamy do czynienia z połączeniem wiedzy teoretycznej i zadań praktycznych. Jedno z tych zadań polega na odgrywaniu ról, w których uczniowie i uczennice reprezentują różnych uczestników łańcucha produkcji i dystrybucji żywności, aby zainicjować dyskusję na temat zasobów i potrzeb każdego z nich oraz współzależności między poszczególnymi ogniwami łańcucha.

Jesienią 2022 roku w programie uczestniczyły 52 klasy szkolne, a na wiosnę 2023 roku zaplanowano zajęcia w 23 kolejnych.

Matsentralen Vestland

Placówka Matsentralen Vestland uczy dzieci i młodzież, jak mniej konsumować, mniej wyrzucać i lepiej zrozumieć wykluczenie społeczne, ubóstwo i głód.

Karoline Nordal, kierowniczka projektu w Matsentralen Vestland, stwierdza: „Rozmowa o biedzie zdecydowanie oddziałuje na mentalność uczniów i uczennic; szczególnie w ostatnich miesiącach nastąpiła zmiana w postrzeganiu tego tematu".

W większości przypadków klasy decydują się na wizytę w siedzibie Banku Żywności, lecz w niektórych przypadkach to kierownik projektu odwiedza szkoły. Jesienią 2022 roku Bank Żywności odwiedziło około 1200 uczniów i uczennic. Każda wizyta trwa dwie godziny i choć bazuje na wiedzy teoretycznej, zawiera również ćwiczenia praktyczne, takie jak „doświadczenie z pączkiem", mające na celu uzmysłowienie dzieciom problemu nierówności. Karoline objaśnia to zagadnienie następująco: „Przynoszę po jednym pączku dla każdego ucznia i mówię, że chociaż chciałabym dać każdemu z nich po jednym,

to rozdam pączki w taki sam sposób, w jaki zasoby są rozdzielane na świecie. Następnie zapraszam 20% klasy (4–6 uczniów) do przodu. Stanowi to najbogatsze 20% światowej populacji. Następnie zapraszam tych uczniów do wzięcia 75% pączków. Na tym etapie zostało już tylko kilka pączków, które kroję na mniejsze kawałki, aby każdy mógł się poczęstować. Uczniowie uważają, że jest to wyjątkowo niesprawiedliwe, i rozumieją istotę problemu nierównego podziału zasobów na świecie. W przypadku kilku sesji mieliśmy uczniów z grupy «dwudziestoprocentowej», którzy odmawiali wzięcia czegokolwiek, lecz w większości przypadków dla reszty klasy zostaje bardzo niewiele, co robi na uczniach mocne wrażenie".

Wiosną 2023 roku Bank Żywności w Vestland ma odwiedzić dwa razy więcej szkół niż w roku ubiegłym. Tym razem zajęcia będą odbywać się także w kuchni warsztatowej, co pozwoli uczniom i uczennicom nabyć wiedzę o gospodarowaniu żywnością, jej przechowywaniu i przyrządzaniu potraw.

Matsentralen Vestfold & Telemark

Celem projektu jest wykształcenie „ambasadorów ekologii" poprzez uwrażliwianie dzieci i młodzieży szkolnej na zagadnienia marnowania żywności, ochrony środowiska i ubóstwa. Projekt ten obejmuje dwie wizyty w szkole. Podczas pierwszej wizyty (1–2 godziny) edukator przedstawia prezentację na temat marnowania żywności i ubóstwa. W zależności od szkoły czasami organizuje się quiz i zajęcia praktyczne, związane z przygotowaniem posiłku. W niektórych przypadkach tematyka porusza także inne dziedziny, takie jak matematyka, gdy uczniowie i uczennice proszeni są o obliczenie – na podstawie krajowych statystyk – ile żywności marnują ich rodziny w skali roku. Druga wizyta odbywa się w szkolnej kuchni, gdzie uczestnicy i uczestniczki przygotowują posiłek z produktów dostarczanych przez Bank Żywności. Według Iren Kristine Kruse, kierowniczki projektu, najcenniejsze doświadczenia edukacyjne uczniowie i uczennice zdobywają w trakcie dyskusji pierwszego dnia lub kiedy rozmawiają swobodnie podczas gotowania. Bardzo kształcąca okazuje się także analiza przepisów kulinarnych, gdyż praktycznie zawsze brakuje któregoś składnika – a więc uczestnicy i uczestniczki uczą się poszukiwać zamienników. Ważne narzędzie w nauczaniu o skali marnotrawstwa żywności stanowią również przykłady wizualne, takie jak ustalanie ekwiwalentu ton odpadów żywnościowych zmarnowanych w przykładowym „konwoju ciężarówek pełnych żywności realizujących dostawę z Oslo do Kristiansand".

Jesienią Iren odwiedziła 11 szkół i pracowała łącznie z 30 klasami. Na jej zajęcia wiosną 2023 roku zapisało się już 18 szkół.

Rozdział 3:

Rozwiązania systemowe

Zainicjowanie wdrożenia ustawy

o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności

Kontekst

Marnowanie żywności to bardzo złożony problem. Jak wynika z badań przeprowadzonych w ramach projektu PROM (Program Racjonalizacji i Ograniczenia Marnotrawstwa Żywności), którego liderem była Federacja Polskich Banków Żywności, w Polsce co roku wyrzuca się 4,8 mln ton żywności. Federacja od wielu lat lobbuje na rzecz zmian prawnych normujących przekazywanie nadwyżek żywności na cele społeczne.

Dzięki jej staraniom w 2013 roku znowelizowano ustawę o podatku VAT, która zniosła obowiązek odprowadzania go od przekazywanych na cele społeczne darowizn żywności. Zmiana ta pozwoliła na uruchomienie współpracy z producentami, dystrybutorami i sprzedawcami żywności na dużą skalę.

„Wprowadzenie tej nowelizacji praktycznie umożliwiło budowę systemu redystrybucji żywności na cele społeczne. Płacenie podatku od takich darowizn było ogromną barierą w rozwoju współpracy z producentami i sieciami handlowymi – wspomina Beata Ciepła, Prezeska FPBŻ. – Ta ustawa to był pierwszy krok, stwarzała dogodne warunki, ale wciąż nie nakazywała przekazywania żywności. Od 2013 roku pracowaliśmy więc nad wdrożeniem kolejnej ustawy, która miała normować przekazywanie nadwyżek żywności przez sprzedawców oraz mobilizować do przeciwdziałania marnowaniu żywności. Praca nad nią trwała kilka lat, podczas których wypracowywaliśmy postulaty do ustawy, konsultowaliśmy je, tworzyliśmy koalicje na rzecz jej wprowadzenia. Jej uchwalenie w 2019 roku to ogromny sukces, szczególnie że została uchwalona omalże jednomyślnie".

Jak to działa?

Ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności została uchwalona w 2019 roku. Zgodnie z jej zapisami sprzedawcy żywności są zobowiązani do przekazywania niesprzedanej żywności organizacjom pozarządowym. Dotyczy to wyłącznie produktów wciąż nadających się do spożycia, czyli nieprzekraczających terminu ważności. Sklepy, które zamiast przekazywać żywność do organizacji, w dalszym ciągu kierują ją do utylizacji, mają obowiązek wnosić na rzecz organizacji, z którą podpisali umowę, opłatę w wysokości 10 groszy za każdy kilogram zmarnowanej żywności. Ustawa dotyczy sprzedawców żywności, tzn. placówek powyżej 250 m2 powierzchni handlowej, dla których sprzedaż żywności stanowi przynajmniej 50% całkowitych przychodów. Sklepy te powinny popisać umowę z organizacją pozarządową mającą zapisane w statucie cele związane z wykonywaniem zadań publicznych w zakresie pomocy społecznej i działalności charytatywnej polegającej na przekazywaniu żywności osobom potrzebującym lub prowadzeniu zakładów żywienia zbiorowego dla takich osób. Sprzedawcy mogą podpisać umowy z kilkoma organizacjami.

Ustawa nakazuje także dystrybutorom żywności organizowanie każdego roku dwutygodniowych kampanii edukacyjnych poświęconych ograniczaniu marnowania żywności, skierowanych do konsumentów i przeprowadzanych w miejscu sprzedaży. Partnerami tych kampanii są organizacje społeczne, które odbierają nadwyżki żywności ze sklepu.

Dzięki wdrożeniu ustawy ilość żywności przekazanej przez sieci handlowe do Banków Żywności wzrosła w stosunku do 2018 roku o 40% i w 2022 wyniosła prawie 20 tysięcy ton.

We wspomnianych przepisach przewidziano ewaluację ustawy po upływie 18 miesięcy od jej wdrożenia. Przeprowadził ją Główny Inspektorat Sanitarny wraz z FPBŻ. Materiały i postulaty trafiły do komisji senackiej i sejmowej w III kwartale 2021 roku, jednak, pomimo że zmiany są konieczne, nowelizacji dotychczas nie dokonano. Doprecyzowania wymaga między innymi definicja marnowanej żywności, która w obecnej interpretacji zagraża istocie ustawy, bowiem wraz z upływem daty przydatności produkt staje się odpadem i przestaje podlegać pod definicję zmarnowanej żywności.

Rekomendacje

Lobbowanie na rzecz zmian przepisów to duże wyzwanie, ale warto w tym zakresie działać, ponieważ mogą one prowadzić do systemowego rozwiązania problemów. Organizacja, która zamierza się tego podjąć, musi budować wokół siebie koalicje, ale także dążyć do dialogu z wszystkimi interesariuszami, którzy zmianę przepisów odczują. Federacja konsultowała zapisy ustawy z przedstawicielami sieci handlowych, z Polską Izbą Handlu i Dystrybucji, Polską Federacją Producentów Żywności oraz szukała sprzymierzeńców w Ministerstwie Środowiska i biurach poselskich.

Warto także problem upowszechniać i prowadzić badania wskazujące na skutki ekologiczne, społeczne i finansowe złych rozwiązań.

„W momencie, gdy ustawa miała być głosowana, zebraliśmy ponad 20 tysięcy podpisów i dostarczyliśmy je do Sejmu – mówi Beata Ciepła. – Trudno powiedzieć, czy to przeważyło, ale na pewno pomogło w sukcesie".

Wypracowane porozumienie

między rządem norweskim a przemysłem spożywczym

Kontekst

23 czerwca 2017 roku pięć ministerstw z ramienia norweskiego rządu oraz dwanaście organizacji przemysłu spożywczego podpisało wiążące porozumienie, którego celem jest zmniejszenie o połowę ilości marnowanej żywności w całym łańcuchu wartości żywności w Norwegii do 2030 roku. Dążenie to wpisuje się w ramy Celu Zrównoważonego Rozwoju 12.3. Porozumienie obejmuje cały łańcuch żywności od produkcji podstawowej do konsumentów i stanowi kontynuację projektu ForMat, który przyczynił się w latach 2009–2015 do zmniejszenia ilości odpadów żywnościowych o 21%.

Cel redukcji o 50% do 2030 roku podzielono na dwa ogólne cele cząstkowe:

- redukcja o 15% do 2020,
- redukcja o 30% do 2025.

Kluczowy element tego porozumienia stanowi Matsentralen, ponieważ pełni funkcję jednego z narzędzi pomagających przemysłowi spożywczemu w ograniczaniu marnotrawstwa żywności. Przekazywanie darów żywnościowych wymienia się jako zobowiązanie zarówno ze strony przemysłu spożywczego, jak i władz:

> *„Branża będzie uczestniczyć w przekazywaniu nadwyżek żywności organizacjom charytatywnym /bankom żywności"*.
>
> *„Władze ułatwią oddawanie żywności we współpracy z przemysłem spożywczym".*

Opis dobrej praktyki

Porozumienie obejmuje również zobowiązanie do pomiaru ilości odpadów żywnościowych i ich zgłaszania. Branża podlega Norweskiej Agencji Środowiska, która odpowiada za publikację wyników. Pierwszy raport, ogłoszony w grudniu 2021 roku, pokazał, że w 2020 roku w Norwegii zmarnowano łącznie 454 350 ton żywności, czyli 84,7 kg odpadów spożywczych na mieszkańca. Ponieważ od 2015 Norwegia ustala źródła pochodzenia swych odpadów żywnościowych w ramach różnych projektów, a poszczególne sektory zaczęły określać skalę generowanych odpadów żywnościowych w innych latach (przemysł spożywczy, hurtownie i sektor spożywczy w 2015, gospodarstwa domowe w 2016, branża gastronomiczna w 2018, przemysł owoców morza w 2019 roku, a sektor publiczny i podstawowy w 2020 roku), to wziąwszy pod uwagę całkowitą ilość odpadów żywnościowych ustaloną na

podstawie tak gromadzonych danych, poprawa jest słabo widoczna. Dlatego też, chociaż całkowitą redukcję zarejestrowaną w 2020 roku odnotowano na poziomie 9,5%, a cel 15-procentowej redukcji nie został osiągnięty, to od 2015 w oderwaniu od siebie poszczególne sektory i branże zmniejszyły ilość odpadów żywnościowych o ponad 15%. Na przykład hurtownie ograniczyły marnotrawstwo żywności o 25%, sektor spożywczy o 21%, a branża gastronomiczna o 27%.

Rozdział 4:

Współpraca z biznesem

Edukacja na temat niemarnowania,

kuchnia społeczna, projekty edukacyjne, pomoc uchodźcom

Kontekst

Współpraca między firmą Electrolux a Bankiem Żywności w Olsztynie jest doskonałym przykładem partnerstwa, w którym firma – poprzez realizację strategii społecznej odpowiedzialności biznesu – pomaga organizacji pozarządowej osiągnąć jej cele statutowe.

Przedstawiciele Banku Żywności w Olsztynie nawiązali kontakt z firmą Electrolux podczas konferencji dotyczącej niemarnowania żywności i lepszego wykorzystania zasobów Ziemi. Okazało się, że w działalności firmy i Banku znajduje się wiele punktów stycznych, takich jak walka z niemarnowaniem żywności oraz promocja filozofii zero waste.

Ogólnoświatowa centrala firmy była zainteresowana wsparciem w różnych miejscach na świecie specjalistycznych kuchni, w których można prowadzić działania edukacyjne poświęcone racjonalnemu wykorzystaniu produktów i zasobów naturalnych w procesie konsumpcji. Bank Żywności w Olsztynie przymierzał się właśnie do uruchomienia Kuźni Społecznej, w której zamierzał otworzyć kuchnię warsztatową.

Opis dobrej praktyki

Electrolux postanowił zadbać o niezbędne wyposażenie kuchni. Otrzymany sprzęt pozwolił na kompleksowe przygotowanie przestrzeni, z której korzystają profesjonaliści i amatorzy.

Z czasem okazało się, jak bardzo trafiona była to inwestycja. Dzięki wsparciu producenta sprzętu AGD Bank Żywności w Olsztynie mógł zrealizować we własnym zapleczu gastronomicznym kilkadziesiąt projektów edukacyjnych. Pracownicy przeprowadzili dziesiątki warsztatów, podczas których uczyli, jak gotować z zachowaniem zasad zero waste. Zajęcia te miały niejednokrotnie charakter międzypokoleniowy czy międzynarodowy.

Możliwości, jakie daje Bankowi Żywności kuchnia warsztatowa, pozwalają organizacji wyjść z ofertą także poza tryb stacjonarny – dzięki transmisji pokazów w Internecie. Co więcej, przestrzeń ta wykorzystywana jest nie tylko do realizacji zadań statutowych, ale także komercyjnych.

Projekt wsparcia wyposażenia kuchni warsztatowej zapoczątkował długofalową współpracę z firmą. W późniejszym okresie podjęto inne wspólne działania. Widząc, że ich realizacja przebiega bez zakłóceń, Electrolux chętniej angażuje się w kolejne. Jednym z nich był projekt adresowany do uchodźczyń z Ukrainy. Wspólnie zorganizowano dla nich 160-godzinny kurs kulinarny „Like a Chef", przygotowujący do zawodu kucharza. Przedsięwzięcie, które okazało się sukcesem, zainteresowało innych partnerów biznesowych Banku, którzy zaangażowali się w następne tego rodzaju kursy.

Współpraca z firmą Electrolux wychodzi poza przestrzeń Banku czy Kuźni Społecznej. Eksperci Banku Żywności przygotowali dla firmy scenariusze lekcji o niemarnowaniu żywności oraz przeszkolili jej pracowników w ramach projektu edukacyjnego „Food Heroes – Bohater Niemarnowania Żywności". Electrolux uczynił także z Banku głównego dystrybutora darowizny w postaci 150 lodówek i niemal 2500 mikrofalówek, które trafiły do innych Banków oraz organizacji odbierających żywność, między innymi w ramach tzw. konkursu lodówkowego organizowanego przez Federację Polskich Banków Żywności (opis w tej publikacji).

Jakie są plany na przyszłość? Wspólne działania zależą od potrzeb Banku, od sytuacji, w jakiej się znajduje, oraz od możliwości finansowych firmy Electrolux. Obecnie Bank i producent sprzętu AGD pracują nad kolejną edycją „Food Heroes" oraz projektem, w którym Bank Żywności będzie edukować pracowników gastronomii w zakresie racjonalnego i efektywnego wykorzystania zasobów.

Koszty

Wyposażając kuchnię Banku Żywności w 2019 roku, firma Electrolux zadbała o wszystko. Bank otrzymał m.in. kuchenki, okapy, chłodziarkę barową, piekarniki tradycyjne, parowe, lodówki, zmywarki, płyty grzewcze oraz garnki, patelnie i fartuchy kuchenne. Lista sprzętu i wyposażenia objęła 40 pozycji o wartości około 80 tys. złotych. Dzięki takim zasobom Bank może realizować kursy kulinarne każdego rodzaju.

Rekomendacje

Bank Żywności w Olsztynie nie prowadzi długofalowej polityki zabiegania o sponsorów, ale ma skrystalizowane plany rozwoju i zdefiniowane obszary działania, które pozwalają na zawieranie partnerstwa z samorządem czy biznesem. Pozwala to efektywnie prowadzić rozmowy z zainteresowanymi współpracą nowymi podmiotami, którym łatwo wskazać działanie, w które mogłyby się zaangażować. Jednak sztywne określenie obszarów działania nie wyklucza elastyczności, czego przykładem było np. dostosowanie się do bieżącej sytuacji i organizacja kursów kulinarnych dla uchodźczyń.

Rozwiązania IT

w magazynowaniu i wydawaniu żywności – wolontariat biznesowy

Kontekst

Celem działania było usprawnienie działania Banku Żywności w obszarze obiegu dokumentacji darowizn oraz przygotowanie jednolitego systemu ewidencji wydawanej żywności i obsługi klientów w Sklepach Społecznych przy pomocy rozwiązań informatycznych. Dotychczas tonaż protokołów z sieci Biedronka obliczano ręcznie, z kolei dokumentację wydań w Sklepach Społecznych prowadzono w arkuszach kalkulacyjnych i na papierze. Dzięki Fundacji Tech To The Rescue jesienią 2021 roku nawiązaliśmy kontakt z wolontariuszami z firmy Objectivity.

Opis dobrej praktyki

Wczesną jesienią 2021 roku wypełniliśmy formularz zgłoszeniowy Fundacji Tech To The Rescue, która po kilku tygodniach skontaktowała nas z polskim oddziałem firmy Objectivity zajmującej się projektowaniem rozwiązań programistycznych. Jej pracownicy zdecydowali się wesprzeć nas na zasadzie wolontariatu w chwilach wolnych od projektów i usprawnić działania Banku Żywności. Podczas pierwszych spotkań określiliśmy nasze potrzeby, a partnerzy z Objectivity „przełożyli" je na język branży IT. W kolejnych miesiącach pracowaliśmy wspólnie nad dwoma wyzwaniami: 1. Aplikacją pozwalającą na automatyzację opracowywania protokołów z Biedronki; 2. Systemem zarządzania wydaniami żywności w prowadzonych przez nas Sklepach Społecznych.

W pracy nad powstawaniem obu aplikacji ważne były regularne spotkania (co najmniej raz na dwa tygodnie), podczas których omawialiśmy postęp działań, a także na bieżąco testowaliśmy i weryfikowaliśmy różne propozycje rozwiązań. Jasno informowaliśmy się również o wzajemnych potrzebach.

Pierwsze z wyzwań poszło stosunkowo gładko. Posługując się platformą MS PowerApps, wolontariusze przygotowali aplikację, która w inteligentny sposób sczytywała skany protokołów Biedronki i sama obliczała tonaż darowizn. Dzięki temu mogliśmy zrezygnować z ręcznego sumowania mas produktów, które nie tylko zajmowało mnóstwo czasu, ale było też żmudne i obciążone ryzykiem błędów obliczeniowych. Aplikacja powstawała łącznie przez około sześciu miesięcy. Choć jako jedno z początkowych założeń przyjęliśmy generowanie protokołów, które można by zaimportować bezpośrednio do programu Enova, okazało się to zbyt skomplikowane od strony technicznej. Mimo to dzięki aplikacji opracowanie protokołów z Biedronki zajmuje obecnie o jedną trzecią czasu mniej niż wcześniej. Ponadto intuicyjny interfejs znacznie ułatwia korzystanie z programu i jego obsługę przez wolontariuszy wspomagających pracę biura.

Drugie rozwiązanie, czyli system zarządzania wydaniami w Sklepach Społecznych, wymagał dużo większego nakładu pracy koncepcyjnej. System ten musiał być przyjazny w obsłudze, gwarantować bezpieczeństwo danych, umożliwiać sprawne generowanie raportów, uwzględniać odmienne formuły działania Sklepów Społecznych w różnych miejscowościach, a do tego działać zarówno on-, jak i offline. Dzięki wielofunkcyjności aplikacja powinna uszczelnić system pomocy (eliminację zjawiska nadużywania pomocy przez niektóre osoby), a także usprawnić proces prowadzenia dokumentacji wydawanej żywności oraz raportowania do instytucji partnerskich (ośrodków pomocy społecznej itp.).

Aplikacja powstała na platformie MS PowerApps i obecnie jest gotowa do testów w praktyce. Testowanie zaplanowano na marzec i kwiecień 2023 roku. Po tym czasie (i ewentualnym wprowadzeniu niezbędnych korekt) planujemy jej implementację do obsługi wszystkich ośmiu Sklepów Społecznych, które prowadzimy.

Rekomendacje

Zaczynając, warto wiedzieć dokładnie, jakie mamy potrzeby i cel (np. zmniejszenie nakładów czasowych poświęcanych na dane zadanie) oraz w jakim obszarze potrzebujemy rozwiązań.

Trzeba zwrócić szczególną uwagę na efektywną komunikację. Jako organizacje pozarządowe mówimy innym językiem niż pracownicy IT, dlatego dobrze jest stale sprawdzać, czy właściwie się rozumiemy.

Dopilnuj, by w powstawanie nowego rozwiązania od początku byli zaangażowani wszyscy, którzy będą z niego potem korzystać (np. przy oprogramowaniu dla magazynu to magazynierzy powinni mieć decydujący głos).

Strona Fundacji Tech To The Rescue: www.techtotherescue.org

Warto również skorzystać z oferty rozwiązań informatycznych dla NGO dostępnych nieodpłatnie lub z dużymi obniżkami na portalu www.techsoup.pl. Jednocześnie przy wdrażaniu rozwiązań informatycznych trzeba liczyć się z ewentualną koniecznością modernizacji sprzętu lub dostępu do łącza internetowego, co może wiązać się z dodatkowymi kosztami.

Akcja Skarbonka

zbiórka pieniężna na rzecz Banków Żywności w marketach Kaufland w Polsce

Kontekst

Federacja Polskich Banków Żywności współpracowała od lat z siecią marketów Kaufland. Działanie to obejmowało odbiór produktów o krótkim terminie ważności w ramach przeciwdziałania marnowaniu żywności oraz współorganizowanie Świątecznych zbiórek żywności, które Banki Żywności przeprowadzają dwa razy do roku w różnych marketach, m.in. w Kauflandzie. W październiku 2018 roku podpisano z siecią Kaufland umowę o współpracy w ramach Akcji Skarbonka. Zgodnie z umową sieć udostępniła Federacji Polskich Banków Żywności powierzchnię przy kasach marketów w celu ustawienia tam skarbon przeznaczonych na publiczną zbiórkę środków pieniężnych. Do Akcji przystąpiły wszystkie sklepy sieci Kaufland, których jest obecnie w Polsce 240, oraz wszystkie 31 Banków Żywności zrzeszonych w Federacji.

Opis dobrej praktyki

Po rozpoczęciu Akcji Skarbonka do wszystkich sklepów, które zostały przyporządkowane konkretnym Bankom Żywności, dostarczono przeźroczyste skarbony o wymiarach 15 × 15 cm, wykonane z pleksi i zabezpieczone banderolami, oklejone naklejką z wizerunkiem dziecka spożywającego zupę, z logiem Banków Żywności oraz logiem sieci Kaufland i napisem „Dzięki Tobie nakarmimy potrzebujących". W każdym markecie ustawiono po dwie skarbony. Oprócz wymiernych korzyści, czyli zebranych pieniędzy, umieszczenie skarbon z logo Banków Żywności na eksponowanym miejscu przy kasach przyczyniło się z pewnością do zwiększenia świadomości klientów o istnieniu organizacji oraz o ich działalności.

Aby wprowadzić jasne zasady postępowania zarówno dla wszystkich Banków Żywności, jak i pracowników sklepów Kaufland, wdrożono procedurę z opisem poszczególnych działań. W przypadku, gdy w Akcji bierze udział tak duża liczba sklepów oraz Banków Żywności, wypracowanie procedury jasno określającej zasady współpracy oraz obowiązki każdej ze stron odgrywa niezwykle istotną rolę. W procedurze przyjęto następującą ścieżkę postepowania:

- Pracownicy sklepów informują koordynatora Akcji Skarbonka z Federacji Polskich Banków Żywności o zapełnionych skarbonach;
- Koordynator powiadamia o tym Bank Żywności, do którego przyporządkowany jest dany sklep;

- Upoważniony pracownik Banku odbiera pieniądze z pełnych skarbon, sporządza wraz z pracownikiem sklepu protokół odbioru, zabezpiecza skarbonę nowymi banderolami, a następnie wpłaca odebrane pieniądze na wskazane przez Federację konto;
- Protokół jest przesyłany do koordynatora Akcji w Federacji Polskich Banków Żywności, który prowadzi ewidencję odbiorów ze wszystkich 31 Banków.

Mimo że Akcja koordynowana jest centralnie, znaczenie ma tu bezpośredni kontakt Banków ze sklepami. Zacieśnia to lokalną współpracę między nimi, także w innych wspólnych obszarach. Pieniądze zebrane w ramach Akcji Skarbonka przeznaczone są na działalność statutową Banków, w szczególności na skuteczną dystrybucję żywności, a przede wszystkim na pokrycie kosztów transportu i magazynowania. Federacja Polskich Banków Żywności wypłaca Bankom pieniądze w transzach, biorąc pod uwagę sumę wpłaconych przez Bank kwot ze skarbon oraz liczbę przyporządkowanych sklepów. Niewielka część pozostaje w Federacji i przeznaczona jest na pokrycie kosztów Akcji (zakup nowych skarbon, naklejek, banderol, koszty ich wysyłki).

Oprócz prowadzenia ewidencji, przygotowania zestawień do wypłat dla poszczególnych Banków Żywności i przygotowywania upoważnień do odbioru pieniędzy koordynator Akcji Skarbonka w Federacji Polskich Banków Żywności czuwa także nad wymianą skarbon w sklepach Kaufland w przypadku ich uszkodzenia.

Od początku trwania Akcji Skarbonka do marca 2023 roku zebrano ponad 707 tys. zł. Najwyższą kwotę osiągnięto w 2019, a więc po pierwszym roku funkcjonowania Akcji, natomiast w pozostałych latach suma zebranych pieniędzy pozostaje się na niezmienionym poziomie (ok 150 tys. zł rocznie). W utrzymywaniu zainteresowania Akcją (umowa między Federacją Polskich Banków Żywności a Kauflandem jest bezterminowa) dużą rolę odgrywa z jednej strony zaangażowanie pracowników Banków Żywności i sklepów, a z drugiej komunikacja, m.in. w mediach społecznościowych, po obu stronach. Ważny jest również zapis o wyłączności Akcji Skarbonka w marketach sieci Kaufland, dzięki któremu jest to jedyna zbiórka pieniężna prowadzona w tym czasie na terenie sklepu.

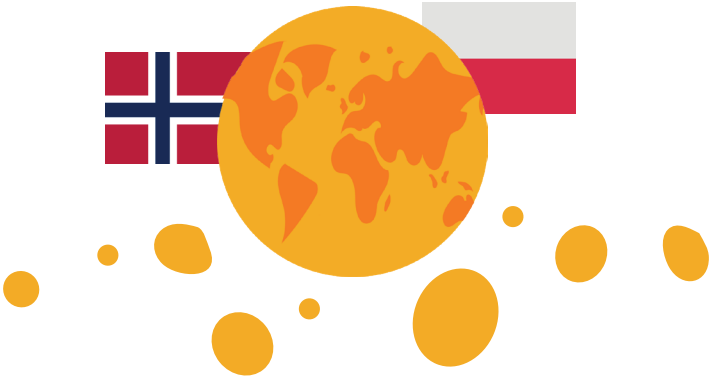
Przejrzystość Akcji Skarbonka zapewnia także system sprawozdawczości prowadzony zgodnie z wymogami Ustawy o zasadach prowadzenia zbiórek publicznych. Federacja Polskich Banków Żywności składa dwa razy do roku Sprawozdanie z przeprowadzonej zbiórki publicznej oraz Sprawozdanie ze sposobu rozdysponowania ofiar.

Koszty

Ponoszone przez Federację Polskich Banków Żywności koszty Akcji Skarbonka wynoszą mniej więcej 6–7 tys. zł rocznie (zakup 100 skarbon, naklejek na skarbony, kartonów do wysyłki). W tym miejscu warto zwrócić uwagę na jakość wykonania skarbon, które – zlokalizowane przy kasach i wykonane z delikatnego pleksi – dość często ulegają zniszczeniu i wymagają częstej wymiany. Jest to ważna wskazówka przed wyborem firmy produkującej skarbony.

Rekomendacje

Prowadzenie Akcji Skarbonka przynosi konkretne, wymierne i pozytywne rezultaty, które wspierają dystrybucję żywności do organizacji partnerskich współpracujących z Bankami Żywności. Przed rozpoczęciem takiej akcji warto dokonać analizy możliwości współpracy z siecią handlową oraz ustalić szczegółową procedurę jasno określającą obowiązki obydwu stron projektu. Przykładem może być tu zapis wprowadzony do procedury Federacji w odpowiedzi na zgłoszenia pracowników Banków Żywności o trudnościach z wpłacaniem gotówki do banku. Ustalono wtedy jasno, że przy odbiorze pieniędzy z zapełnionych skarbon pracownicy sklepów Kaufland mają obowiązek wymienić bilon na banknoty, co bardzo ułatwiło problematyczną operację.



Redakcja i korekta:

Agnieszka Hatawska

Skład:

Dobrosława Sudnikowicz

Wydawca:

Federacja Polskich Banków Żywności
przy współpracy z Matsetralen Norge

Aleje Jerozolimskie 30/8

00-024 Warszawa

NIP: 524-21-02-362

KRS: 0000063599

www.bankizywnosci.pl

www.facebook.com/bankizywnosci

Niniejsza publikacja jest udostępniana przez Federację Polskich Banków Żywności wszystkim zainteresowanym osobom i podmiotom na warunkach licencji Creative Commons – Uznanie autorstwa – Użycie niekomercyjne – Na tych samych warunkach 4.0 Międzynarodowe. Oznacza to, że możesz dowolnie wykorzystać ten utwór, w tym go kopiować, dystrybuować, wyświetlać i używać, pod warunkiem podania autorów utworu, użycia go w celach niekomercyjnych i dalszego licencjonowania go na tych samych zasadach.

Szczegóły licencji: https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.pl