



ReS-Food

Sufinansira

Evropska unija

Smanjenje otpada od hrane i spašavanje viška zaliha



Projekat ReS-Food je u toku!

PREDGOVOR PARTNERA PROJEKTA RES-FOOD

Oduševljeni smo što možemo da objavimo da je naš projekat ReS-Food (2022-1-RS01-KA220-VET-00008846) dobio sredstva od Evropske komisije, te smo započeli njegovu realizaciju, ulažući sve naše napore od srca! ReS-Food je Erasmus+ projekat koji **ima za cilj da podrži hotele, restorane, supermarkete i kafiće u smanjenju količine otpada od hrane**, s jedne strane, a s druge strane, **da višak hrane uz pomoć dobrotvornih organizacija i nevladinih organizacija dodeli onima kojima je potrebna**. Prilično zanimljivo, zar ne? Saznajte više o projektu i mnoge druge zanimljive stvari o spašavanju hrane i održivoj potrošnji u našim biltenima! Srećni smo što ste sa nama!



Unutra:

ReS-Food projekat je u
TOKU • P1

ReS-Food Uvodni
sastanak u Atini • P2

Zavirite iza kulisa -
Upoznajte Nikolu • P3

Povezani projekti -
ECoffee • P5

Drago nam je što smo se upoznali!



Nakon uvodne sesije posvećene međusobnom upoznavanju, partneri su pregledali aktivnosti koje su do tada bile završene, kao i predstojeće zadatke i rokove. Nakon rasprave o planu upravljanja projektom, lideri radnih paketa detaljno su predstavili projektne rezultate koji će biti razvijeni u narednom periodu, i to:

- Res-Food Metodološki okvir
- Res-Food Edukativni paket
- Res-Food e-centar učenja

ReS-Food uvodni sastanak u Atini

Iako su se partneri već nekoliko puta sastajali putem online sastanaka, u februaru 2024. godine u Atini, Grčka, projektni timovi iz Grčke, Srbije, Hrvatske, Kipra i Mađarske prvi put su se sastali uživo.



Sledeći veliki zadaci

Prvi veliki zadatak koji će partneri zajedničkim snagama sprovesti je sveobuhvatna procena spašavanja hrane širom Evrope, pri čemu će najmanje 96 članova primarne ciljne grupe biti anketirano: restorani, kafići, mala i srednja preduzeća u ugostiteljstvu, supermarketi i kafići – s jedne strane, i dobrotvorne organizacije i nevladine organizacije s druge strane. Prikupljeni podaci će biti analizirani u nacionalnim izveštajima, koji će se koristiti za izradu sveobuhvatnog izveštaja na nivou Evrope o trenutnom stanju viška hrane i praksama i potencijalima za spašavanje hrane.



Zavirite iza kulisa – Upoznajte Nikolu :)

Nikola, reci nam nešto o tome ko si i kako si povezan sa temom projekta ReS-Food?

Radim na Univerzitetu u Novom Sadu, koji je druga najveća akademska institucija u Republici Srbiji. Naš Univerzitet uključuje nekoliko različitih fakulteta i instituta, kao i oko 50.000 studenata. Istraživačka grupa koja je uključena u realizaciju projekta ReS-Food dolazi sa Tehnološkog fakulteta, tačnije, sa Katedre za inženjerstvo ugljenohidratne hrane. Dakle, nastava i istraživanja u oblasti nauke o hrani su u srcu našeg istraživanja već 60 godina. Možemo s ponosom reći da je naša grupa sastavljena od verovatno najboljih stručnjaka za hranu u našoj zemlji. Aktivno smo uključeni u realizaciju više međunarodnih projekata, kao i u različite inicijative koje su društveno odgovorne.



Kako ste odabrali partnere sa kojima implementirate projekat ReS-Food?

Pa, s obzirom na to da imamo dugu i uspešnu saradnju sa našim partnerima iz Mađarske (CSMKIK) i Hrvatske (UNIOS) u realizaciji različitih projekata finansiranih od strane EU i države, izbor partnera se činilo kao rezultat spontanog umnožavanja brojnih faktora. Ali ako bismo morali da izaberemo jedan specifičan odgovor na ovo pitanje, to bi bio – umrežavanje između već uspostavljenih konzorcijuma.

„SMANJENJE OTPADA OD HRANE JE IZVANREDAN NAČIN DA UŠTEDITE NOVAC, POMOGNETE U PREHRANI SVETA I ZAŠTITITE PLANETU.“ – TRISTRAM STUART

Kako je vam je ova zanimljiva ideja za ReS-Food projekat pala na pamet?

Ideja za ovaj projekat zapravo je potekla od jednog od naših partnera iz Grčke, SIGMA Business Network, koji ima solidno iskustvo u realizaciji sličnih projekata. SIGMA je imala širu ideju, a zajedno smo okupili naš projektni konzorcijum. Glavna ideja prati problem star vekovima – smanjenje otpada od hrane i redistribuciju dostupne hrane ljudima u potrebi. Dan za danom, digitalne revolucije nude nova rešenja za stare probleme i prateći taj pravac, stigli smo do projekta ReS-Food!

Zbog čega je projekat važan?

Implementacija projekta treba da ponudi neka rešenja i mogla bi potencijalno da utiče na svaki deo lanca snabdevanja hranom. Uspešna implementacija metoda i inicijativa ReS-Food mogla bi doprineti konačnom Cilju održivog razvoja EU, koji teži smanjenju otpada od hrane po glavi stanovnika za 50% do 2030. godine.

Ko može imati koristi od učešća u projektu i na koji način?

Verujemo da svi akteri, kako donatori hrane (Ho.Re.Ca, supermarketi, organizacije za podršku poslovanju), tako i distributeri hrane (dobrotvorne organizacije), mogu imati koristi, bilo kroz marketing, samopromociju ili ostvarivanje ciljeva organizacije. Na kraju, krajnji korisnici, ljudi u potrebi, bi imali najveće koristi od sprovođenja glavnih ideja našeg projekta.

Koji su prvi utisci i povratne informacije ciljanih grupa o projektu?

Trenutno intervjuišemo stručnjake i sprovodimo evropsku online procenu, tako da smo se uživo sastali sa mnogim predstavnicima ciljanih grupa. Moram reći da postoji ogroman interes kako sa strane dobrotvornih organizacija, tako i sa strane restorana, kafića, hotela i supermarketa. Jasno je da naš projekat nudi rešenje za postojeći problem nedostatka koordinisane i dobro organizovane mreže za spasavanje hrane. Nadamo se da će naš ReS-Food projekat poboljšati situaciju i ponuditi održivo rešenje za ovo pitanje od najveće važnosti.



*prva
kafa*

Povezani projekti

ECOffee: Stvaranje Svesnih Potrošača Kafe sa Održivim Navikama za Unapređenje Održiveg Industrije Kafe

ZA SVE LJUBITELJE KOJI BRINU O ŽIVOTNOJ SREDINI

ECOfee Erasmus+ projekat promoviše održive obrasce potrošnje kada je u pitanju konzumacija kafe i povećava održivost u industriji kafe. Partneri koji implementiraju projekat dolaze iz Mađarske, Grčke, Kipra, Portugala, Holandije i Slovenije, a projekat će trajati do oktobra 2024. godine. Projekat će nuditi ne samo obuku za potrošače kafe u vezi sa održivim navikama i pružiti podsticaje za usvajanje takvog profila, već će na veb-sajtu projekta biti dostupna baza podataka održivih kafeterija u svim zemljama partnerima. Više informacija na veb-sajtu projekta: <https://tudasalapitvany.hu/ecoffee/>





ReS-Food

Posetite nas na:



<http://www.res-food.eu/>



<https://www.facebook.com/resfood.project>



<https://www.linkedin.com/company/res-food/>



https://www.instagram.com/resfood_project/



**Sufinansira
Evropska unija**

Podrška Evropske komisije za izradu ove publikacije ne predstavlja odobrenje njenog sadržaja, koji odražava isključivo stavove autora, te Komisija ne može biti odgovorna za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.