

**ReS-Food**Sufinancira
Europska unija

ReS-Food- Smanjenje nastajanja otpada od hrane i spašavanja viškova hrane



ReS-Food Projekt je u tijeku!

PREDGOVOR RES-FOOD PARTNERA

Uzbuđeni smo Vam predstaviti kako je naš ReS-Food projekt (2022-1-RS01-KA220-VET-00008846) koji financira Europska komisija te smo započeli njegovu implementaciju svim svojim naporima i srcima.

ReS-Food je Erasmus+ projekt koji, s jedne strane **podržava hotele, restorane, trgovine i kafeterije u smanjenju količine otpada od hrane**, a s druge strane **pomaže donirati višak hrane potrebitima uz pomoć nevladinih i dobrotvornih organizacija.**

Prilično zanimljivo, zar ne? Saznajte više o projektu i svim zanimljivim činjenicama vezanim za spašavanje viška hrane i održivoj potrošnji u našem Biltenu!

Sretni smo što ste s nama!



Sadržaj:

ReS-Food Projekt je u tijeku!
P1

ReS-Food sastanak u Ateni P2

Pogled iza scene - upoznajte Nikolu P3

Povezani Projekti - ECOffee
P5

Drago nam je što smo se upoznali!



ReS-Food prvi sastanak u Ateni

Iako su se partneri već nekoliko puta sastali putem online sastanaka, u veljači 2024. godine u Ateni, prvi puta se se timovi iz Grčke, Srbije, Hrvatske, Cipra i Mađarske sastali uživo.

Nakon uvodnog sastanka koji je bio posvećen upoznavanju, partneri su pregledali aktivnosti koje su do tada bile obavljene, kao i nadolazeće zadaće i rokove. Nakon rasprave o planu upravljanja projektom, voditelji radnih grupa detaljno su predstavili projektne rezultate koji će biti postignuti u narednom periodu:

- ReS-Food Metodološki okvir
- ReS-Food Edukativni paket
- ReS-Food platforma za e-učenje



Slijedeći veliki zadatci

Prvi veliki zadatak koji će partneri zajedničkim snagama provesti je procijena spašavanja hrane širom Europe, pri čemu će najmanje 96 članova primarne ciljne grupe: restorani, kafeterije, mala i srednja poduzeća u ugostiteljstvu i supermarketi će biti anketirani. Prikupljeni podatci će biti analizirani u nacionalnim izvještajima, koji će se koristiti za izradu sveobuhvatnog izvještaja na Europskom nivou o trenutnom stanju viška hrane i mogućnostima za spašavanje hrane.



Pogled iza scene - Upoznajte Nikolu :)

Nikola, reci nam nešto više o sebi i kako si povezan s temom ReS-Food projekta?

Radim na Sveučilištu u Novom Sadu, koje je druga najveća akademska institucija u Republici Srbiji. Sveučilište uključuje nekoliko različitih fakulteta i unistucija, kao i 50 000 studenata. Istraživačka grupa koja je uključena u realizaciju projekta ReS-Food dolazi sa Tehnološkog fakulteta, točnije, sa Katedre za inženjerstvo ugljikohidratne hrane. Dakle, nastava i istraživanje u sklopu znanosti o hrani su u centru našeg istraživanja već 60 godina. Možemo s ponosom reći da je naša grupa sastavljena od najboljih stručnjaka za hranu u našoj državi. Aktivno smo uključeni u realizaciju više međunarodnih projekata, kao i u različite inicijative koje su društveno odgovorne.



Kako si odabrali partnere s kojima ćeš implementirati ReS-Food projekt?

Pa, s obzirom na to da imamo dugu i uspješnu suradnju s partnerima iz Mađarske (CSMKIK) i Hrvatske (UNIOS) u realizaciji različitih projekata financiranih od strane EU i države, izvor partnera se činio kao rezultat spontanog zbroja brojnih faktora. Ali ako bismo morali izabrati jedan specifični odgovor na ovo pitanje bio bi - umreživanje između već uspostavljenih suradnji.



“SMANJENJE OTPADA OD HRANE JE IZVRSTAN NAČIN DA UŠTEDITE NOVAC, POMOGETE U PREHRANI SVIJETA I ZAŠTITI TE PLANETU” - TRISTRAM STUART

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

Ideja za ovaj projekt je zapravo potekla od jednog od naših partnera iz Grčke. SIGMA Business Network, koji ima dugogodišnje iskustvo u realizaciji sličnih projekata. Sigma je imala širu ideju, a zajedno smo odabrali naš projektni tim. Glavna ideja prati problem star stoljećima - smanjenje otpada od hrane i redistribucija dostupne hrane ljudima u potrebi. Dan za danom, digitalne revolucije nude nova rješenja za stare probleme prateći taj pravac, stigli smo do projekta ReS-Food!

Zašto je projekt važan?

Implementacija projekta treba ponuditi neka rješenja i mogla bi potencijalno utjecati na svaki dio lanca opskrbe hranom. Uspješna implementacija metoda i inicijativa ReS-Food projekta mogla bi doprinjeti konačnom cilju održivog razvoja EU koji teži smanjenju otpada od hrane po glavi stanovnika za 50 % do 2050. godine.

Tko ima koristi od sudjelovanja u projektu i na koji način?

Vjerujemo da sve zainteresirane strane, kako donatori hrane (Ho.Re.Ca, supermarketi, organizacije za poslovnu podršku) 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 provođenja glavnih ideja našeg projekta.

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

Trenutno intervjuiramo stručnjake i provodimo europsku online procijenu, tako da smo se uživo sastali sa mnogim predstavnicima ciljanih grupa. Moramo reći da postoji ogroman interes i od strane dobrotvornih organizacija i od strane restorana, kafeterija, hotela i supermarketa. Jasno je da naš projekt nudi rješenje za postojeći problem nedostataka koordiniranosti i dobro organizirane mreže za spašavanje hrane. Nadamo se da će naš ReS-Food projekt poboljšati situaciju i ponuditi održivo rješenje za ovo pitanje od najveće važnosti.



*but first
coffee*

Povezani projekti

ECOffe: stvaranje svijesnih potrošača kave s održivim navikama za unaprijeđivanje održive industrije kave

ZA SVE LJUBITELJE KAVE KOJI BRINU O OKOLIŠU

ECOffe Erasmus+ projekt promovira održive obrasce potrošnje kada je u pitanju konzumacija kave i povećava održivost u industriji kave. Partneri koji implementiraju projekt dolaze iz Mađarske, Grčke, Cipra, Portugala, Nizozemske i Slovenije, a projekt će trajati do listopada 2024. godine.

Projekt će nuditi ne samo obuku za potrošače u vezi s održivim navikama i pružiti poticaje u svajanje takvog profila, već će na web stranici projekta biti dostupna baza podataka održivih kafića u svim zemljama partnerima.

**Više informacija na web-stranici projekta:
<https://tudasalpitvany.hu/ecoffe/>**





ReS-Food

Posjetite 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/



**Sufinancira
Europska unija**

Podrška Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja, koji održava samo stavove autora, a Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.