



FEDERACJA POLSKICH
BANKÓW ŻYWNOSCI

ŁACZYMY,
BY SIĘ DZIELIĆ

PARTNERZY WYDARZENIA:



TESCO

PARTNERZY MERYTORYCZNI:



SAATCHI & SAATCHI



Marek Borowski
Prezes Federacji Polskich Banków Żywności

„FEDERACJA POLSKICH BANKÓW ŻYWNOSCI JUŻ OD 20 LAT
RATUJE ŻYWNOSĆ PRZED ZMARNOWANIEM I WSPIERA ŻYWNOSCIĄ
NAJBARDZIEJ POTRZEBUJĄCYCH. ZA NAMI DŁUGIE LATA CIĘŻKIEJ,
ALE EFEKTYWNEJ PRACY. PATRZĄC WSTECZ, JESTEM DUMNY
Z NASZYCH OSIĄGNIĘĆ. PATRZĄC W PRZYSZŁOŚĆ, MAMY SZANSĘ
NA JESZCZE WIĘKSZY ROZWÓJ. DZIĘKI WSPARCIU ZE STRONY
DARCZYŃCÓW MOŻEMY REALIZOWAĆ NOWE PROJEKTY, DALEJ
DZIELIĆ SIĘ SWOJĄ WIEDZĄ, UCZYĆ SZACUNKU DO ŻYWNOSCI
I ŁAGODZIĆ SKUTKI UBÓSTWA. PRZYZNANAWIE WYRÓŻNIEŃ
Z OKAZJI DWUDZIESTOLECIA FEDERACJI POLSKICH BANKÓW
ŻYWNOSCI JEST PODZIĘKOWANIEM ZA ICH OGROMNY
WYSIŁEK I ZAANGAŻOWANIE ZAINWESTOWANE W POMOC
POTRZEBUJĄCYM.”

WYRÓŻNIENI NAGRODĄ Z OKAZJI DWUDZIESTOLECIA FEDERACJI POLSKICH BANKÓW ŻYWNOSCI:

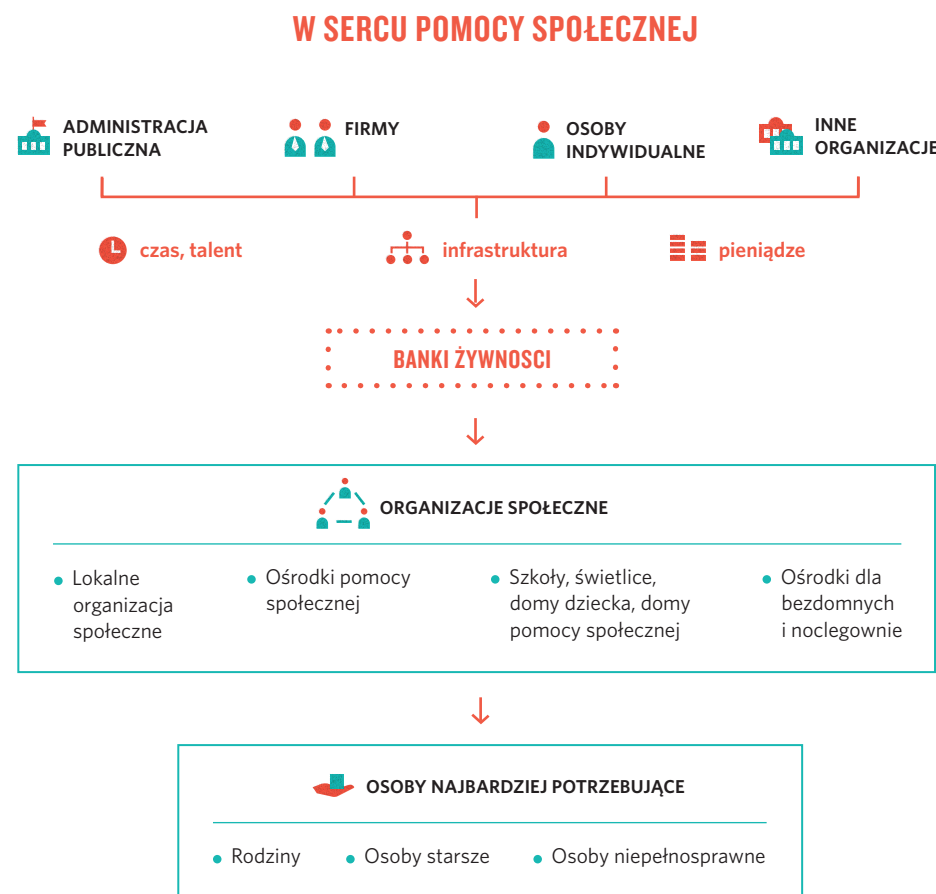


KIM JESTEŚMY?

Federacja Polskich Banków Żywności jest organizacją pożytku publicznego, której misją jest ratowanie żywności przed zmarnowaniem oraz wspieranie żywnością najbardziej potrzebujących. Federacja to sieć 32 Banków Żywności działających na terenie całej Polski.

JAK DZIAŁA BANK ŻYWNOSCI?

Wyszukuje źródeł żywności produkowanej w nadmiarze.
Odbiera darowizny żywności, w tym produkty o krótkim terminie przydatności, których wartość odżywcza nie budzi zastrzeżeń.
Magazynuje otrzymane produkty i nieodpłatnie przekazuje je na rzecz organizacji.
Edukuje w zakresie prawidłowego żywienia i niemarnowania żywności.
Promuje społeczne postawy, w tym przeciwdziałające utylizacji żywności.



SKUTECZNY MODEL DZIAŁANIA BANKÓW ŻYWNOSCI



TESCO DOBRE PRAKTYKI – TESCO

Tesco jest liderem wśród sieci handlowych, wyznaczającym kierunek działań mających na celu walkę z marnowaniem żywności, a także autorem dobrych praktyk.

Priorytetem działań Tesco jest walka z marnowaniem żywności i promowanie zdrowych nawyków żywieniowych. Od 2013 roku Tesco współpracuje z Bankami Żywności i organizacjami charytatywnymi w ramach programu przekazywania nadwyżek żywności. W program aktywnie zaangażowane są aktualnie 152 sklepy, a ich liczba systematycznie rośnie. Dzięki temu każdego dnia produkty spożywcze, które nie nadają się już do sprzedaży, ale nadal są pełnowartościowe, trafiają do potrzebujących, a nie do utylizacji.

Tesco podejmuje również inne działania, które wpisują się w ideę dobrych praktyk:

- program edukacyjny „Od uprawy do potrawy”, w ramach którego uczymy dzieci zasad zdrowego żywienia (www.oduprawydotrawy.pl)
- program grantowy „Decydujesz, pomagamy”, w którym wspieramy realizację lokalnych projektów (www.tesco.pl/pomagamy)
- program dożywiania Fundacji Tesco Dzieciom „Zdrowo jeść, by rosnąć w siłę” edukujący dzieci zagrożone wykluczeniem społecznym i niedożywieniem (www.fundacjatesco.pl)

ROŚNIEMY W SIŁĘ

- 1997 Powstaje Federacja Polskich Banków Żywności
- 2003 Zagospodarowaliśmy nadwyżkę mięsa (tzw. górką wieprzową) na rzecz osób potrzebujących w Polsce
- 2004 Rozpoczynamy działania w ramach Europejskiego Programu Pomocy Żywnościowej (PEAD)
- 2006 Wprowadziliśmy system zarządzania jakością oraz dedykowany system ewidencji żywności
- 2009 Z naszą pomocą udało się znieść obowiązek płacenia podatku VAT od darowizn żywnościowych przekazanych od producentów
- 2011 Powołanie Rady ds. Zrównoważonego Pozyskiwania Żywności
- 2013 Podatek VAT od darowizn został zniesiony dla dystrybutorów
- 2014 Rozpoczynamy działania w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa (POPŻ), współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym
- 2015 Uchwalenie i wdrożenie kolejnej strategii rozwoju Federacji Polskich Banków Żywności na lata 2015–2025
- 2016 Zrzeszamy 32 Banki Żywności, które współpracują z 3600 organizacjami charytatywnymi. Przekazujemy rocznie 110 000 ton żywności, która trafia do 1,8 mln potrzebujących

MAPA WSZYSTKICH BANKÓW ŻYWNOSCI W POLSCE



www.bankizywnosci.pl/pl/o-nas

DOBRE PRAKTYKI – „STOP MARNOTRAWSTWU” – 20 LAT CARREFOUR I BANKÓW ŻYWNOSCI W POLSCE

Carrefour Polska od początku swojej działalności w Polsce współpracuje z Federacją Polskich Banków Żywności, realizując liczne inicjatywy mające na celu przeciwdziałanie marnotrawstwu żywności. Na terenie całego kraju hipermarkety i supermarkety Carrefour przekazują produkty spożywcze do Banków Żywności. Carrefour co roku wspiera ogólnopolskie zbiórki żywności, udostępniając przestrzeń i promując zbiórki na terenie sklepu i w mediach.

Od 2013 roku Carrefour Polska prowadzi program „Stop Marnotrawstwu”, którego celem jest walka z codziennym marnotrawstwem na każdym szczeblu funkcjonowania firmy, a także promowanie tej idei wśród klientów i dostawców. W 2013 roku zorganizowano także kampanię edukacyjną „Odpowiedzialnie każdego dnia!”. Opracowano internetową bazę wiedzy, gdzie zamieszczono m.in. porady dotyczące przeciwdziałania marnowaniu żywności i odpowiedzialnego obchodzenia się z odpadami domowymi.

W 2002 roku Fundacja Carrefour przekazała pierwszy grant na zakup ciężarówek-chłodzi dla lokalnych Banków Żywności. Pojazdy są niezbędne, by odpowiednio transportować świeże produkty do potrzebujących. Dzięki wsparciu Fundacji Carrefour Banki Żywności zakupiły już 16 ciężarówek!



Jedz smacznie, żyj zdrowo

DOBRE PRAKTYKI – NESTLÉ

Nestlé Polska S.A. prowadzi działalność w Polsce od 1993 roku. Jest producentem wyrobów spożywczych pod takimi markami, jak: NESCAFÉ, NESTLÉ, WINIARY, GERBER, KIT KAT i PRINCESSA.

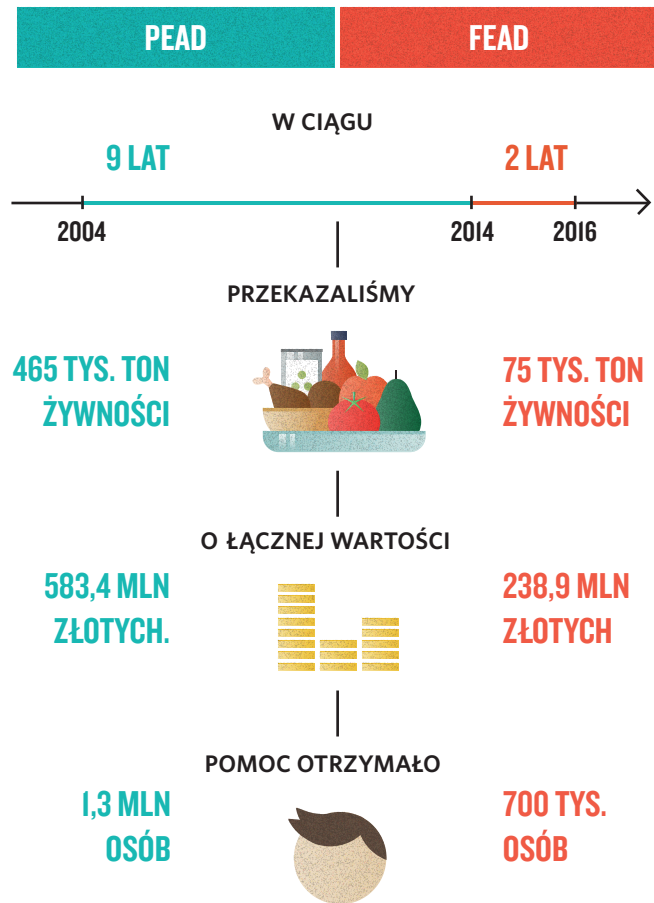
Celem Nestlé jest podnoszenie jakości życia i dążenie do lepszej przyszłości. Nestlé jest partnerem w międzynarodowym programie przeciw marnowaniu żywności stworzonym podczas Global Green Growth Forum. To wielostronne partnerstwo zostało powołane przez Światowy Instytut Zasobów. Wspierane jest również przez m.in.: Consumer Goods Forum oraz Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa.

Nestlé już w samym procesie projektowania swoich opakowań dba o niemarnowanie żywności. Stosuje zasadę redukcji, która zakłada minimalizowanie negatywnego wpływu jaki wywierają produkowane opakowania na środowisko naturalne. Co więcej Nestlé podejmuje działania zmierzające do minimalizacji ilości odpadów powstających w związku ze swoją działalnością. 100% odpadów we wszystkich fabrykach Nestlé trafia do odzysku: recyklingu, kompostowania, procesu biogazowania, regeneracji, wykorzystania jako paliwo lub inny środek wytwarzania energii.

CO DO TEJ PORY UDAŁO NAM SIĘ OSIĄGNĄĆ?

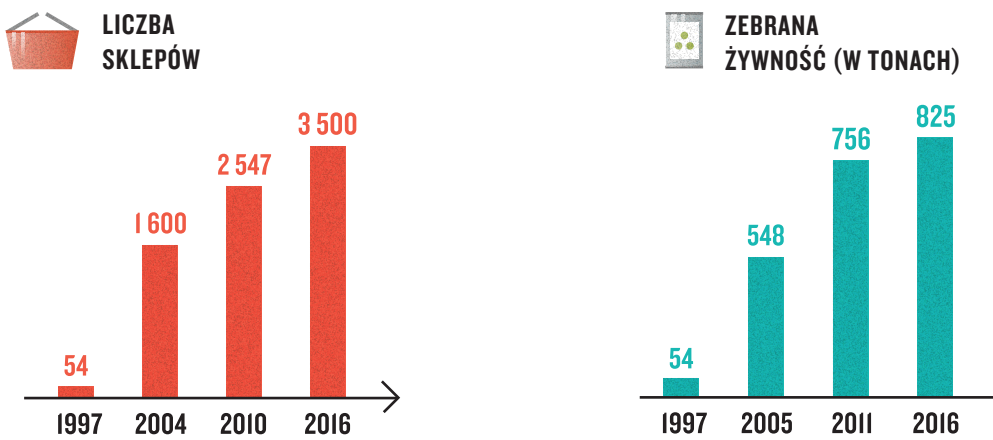
REALIZACJA EUROPEJSKICH PROGRAMÓW POMOCY ŻYWNOSCIOWEJ

W 2004 roku uruchomiliśmy Europejski Program Pomocy Żywnościowej (PEAD). Najważniejszym celem programu było rozdysponowanie wśród najuboższych obywateli państw członkowskich Unii Europejskiej nadwyżek żywności gromadzonych w magazynach interwencyjnych krajów UE. W 2014 r. PEAD został zastąpiony Europejskim Funduszem Pomocy Najbardziej Potrzebującym (FEAD). W Polsce znany pod nazwą Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa. Celem programu jest zapewnienie wsparcia osobom najuboższym w postaci posiłków i paczek żywnościowych oraz edukacja żywieniowa, kulinarna, ekonomiczna i o niemarnowaniu żywności w ramach środków przekazywanych z Unii Europejskiej.



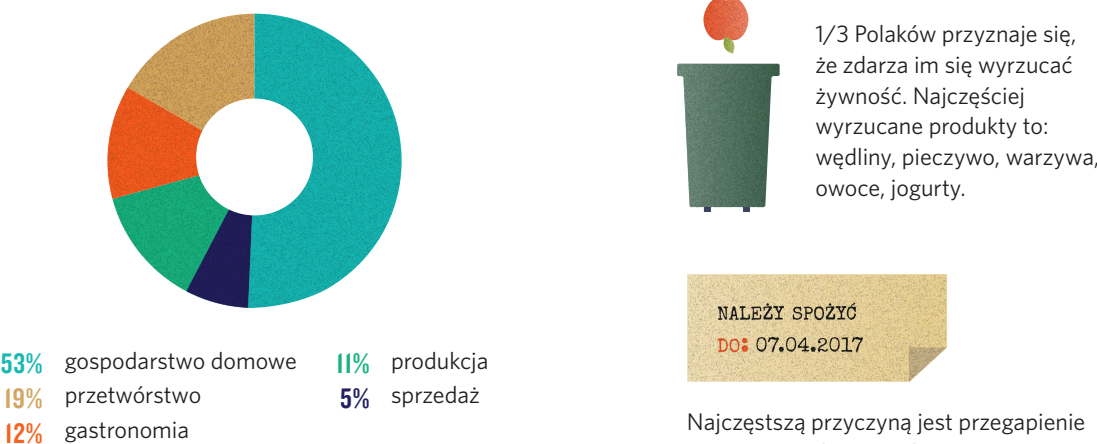
W CIĄGU OSTATNICH 20 LAT PRZEKAZALIŚMY ŁĄCZNIE 758 TYS. TON ŻYWNOSCI O ŁĄCZNEJ WARTOŚCI PONAD 2 MLD ZŁOTYCH

ŚWIĄTECZNA ZBIÓRKA ŻYWNOSCI – największa w Polsce zbiórka żywności prowadzona w sklepach, mająca na celu uwrażliwienie społeczeństwa na potrzeby osób żyjących w ubóstwie. Dzięki akcji docieramy z pomocą żywnościową do ogromnej liczby osób potrzebujących w celu zapewnienia im godnych świąt.



NIE MARNUJ JEDZENIA – projekt edukacyjny prowadzony od 2009 roku. Jako pierwsi w Polsce na tak szeroką skalę zaczęliśmy mówić o ekologicznych skutkach marnowania żywności. W ramach kampanii informujemy o skali i przyczynach marnowania oraz udzielamy praktycznych porad, jak nie marnować jedzenia.

W UE MARNUJE SIĘ 88 MLN TON ŻYWNOSCI ROCZNIE
ŹRÓDŁA MARNOTRAWSTWA:



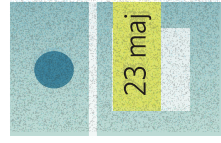
Dane z raportu Kantar Millward Brown na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności z 2016 roku.

W dobrej kuchni nic się nie zmarnuje

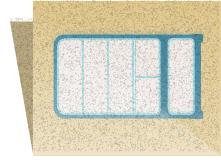
Radę



NIE WKŁADAJ DO LODÓWKI GORĄCYCH I CIEPŁYCH DAŃ! Staraj się zachowywać jak najniższą temperaturę w środku. Wyższa niż zalecana temperatura może spowodować rozwój chorobotwórczych drobnoustrojów.



PISZ NA OPAKOWANIACH PRODUKTÓW DATĘ ICH OTWARCIA. Możesz użyć też naklejek. Dzięki temu wiesz jak długo dany produkt nadaje się do spożycia.

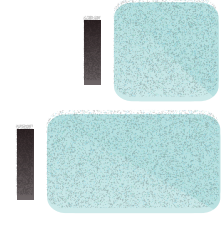


NIE WIESZ JAK DŁUGO PRZEGHOWYWAĆ ŻYWNOSĆ W ZAMRAZARCE? Czytaj instrukcję swojej lodówki, w której znajdziesz cenne rady.



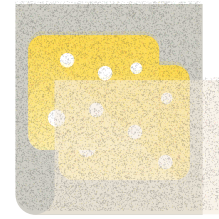
CZOSNEK TRZYMAJ W ZAMKNIĘTYM SŁOIKU w suchym i ciemnym miejscu. Wtedy będzie świeży nawet do 6 miesięcy!

Przechowywanie



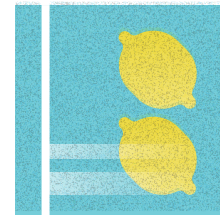
UŻYWAJ SZKLANYCH POJEMNIKÓW NA ŻYWNOSĆ. Pamiętaj o hermetycznym zamknięciu.

Ser

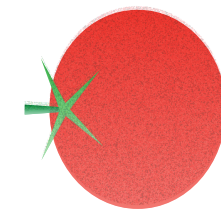


SER DŁUŻEJ ZACHOWA SWOJĄ ŚWIEŻOŚĆ, jeśli wyjmiesz go z foliowego opakowania i zawiniiesz w papier pergaminowy.

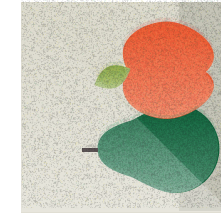
Warzywa i owoce



KUPIEŚ ZA DUŻO CYTRYNY? Umieść je w torebce strunowej i wsadź do lodówki. W ten sposób zachowasz ich świeżość na dłużej.



POMIDOR zdecydowanie woli temperaturę pokojową. Zimno lodówki przyspiesza jego psucie i zmienia smak.



Jeśli chcesz przyspieszyć proces dojrzewania **AWOKADO**, wrzuć je do papierowej torby razem z bananem lub jabłkiem.



WARZYWA I OWOCE przed włożeniem do lodówki oczyść szmatką, a półkę wyłóż papierowym ręcznikiem. Myj bezpośrednio przed spożyciem.



Odszyfruj datę przydatności

NALEŻY SPOŻYĆ
DO: 07.04.2017

Nie jedz jeśli już jest po terminie.

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ
PRZED: 07.04.2017

Jeśli nie widzisz widocznych przeciwwskazań, możesz zjeść ten produkt.

Czym są Banki Żywności?

Żywność jest zbyt ważna, żeby ją tak po prostu wyrzucać. Banki Żywności sprzeciwiają się marnowaniu żywności, szczególnie w obliczu skali niedożywienia na świecie. Poprzez pozyskiwanie żywności wśród producentów i dystrybutorów Banki Żywności zapobiegają niepotrzebnej utylizacji. Otrzymywana żywność przekazywana jest organizacjom społecznym zajmującym się dożywianiem osób najbardziej potrzebujących.