

CASE STUDY: **SPÓŁDZIELNIA SOCJALNA POWRÓCISZ TU**

AUTOR: **SNRSS**

TEMAT: **ZRÓWNOWAŻONY SYSTEM ŻYWNOŚCIOWY**

Case study, opis:

Spółdzielnia Socjalna "POWRÓCISZ TU" została założona w 2014 roku przez 5 gmin: Kawęczyn, Przykona, Brudzew, Turek i Miasto Turek. Jednym z celów utworzenia Spółdzielni była potrzeba posiadania własnego, lokalnego dostawcy posiłków dla szkół, w celu wsparcia programu dożywiania dzieci. Spółdzielnia gotuje dla 9 szkół, przedszkoli i żłobka. Ponadto prowadzi bar mleczny, który oferuje również dowóz posiłków oraz sklep z własnymi produktami.

W indywidualnym wywiadzie pogłębionym Spółdzielnia stwierdziła, że największym wyzwaniem, z którym obecnie musi się zmierzyć jest inflacja i gwałtowny wzrost cen produktów i energii. Jednocześnie jej lider wskazał, że odpowiedzią na to wyzwanie może być zwiększenie skali współpracy z lokalnymi, małymi producentami żywności. W kontekście kryzysu energetycznego, który nastąpił po ataku Rosji na Ukrainę, ścisła współpraca w ramach lokalnej społeczności umożliwia efektywne oszczędzanie zasobów (np. kosztów transportu, utrzymania magazynów).

Spółdzielnia współpracuje z lokalnymi dostawcami, od których kupuje żywność nie poddawaną chemicznym procesom konserwacji. Żywność nie jest mrożona, ale przygotowywana i produkowana bezpośrednio na miejscu. Przygotowywanie zawsze świeżych, sezonowych posiłków wiąże się z ograniczeniem kosztów przechowywania i obróbki termicznej, w tym związanych z dużym zużyciem energii, np. podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej. Spółdzielnia wykorzystuje coraz więcej żywności, którą sama wytwarza, np. przetwory z przyprawiania warzyw i owoców, własne konfitury, mieszanki i napary herbaciane z samodzielnie suszonych lokalnych roślin, kompot, własny chleb i ciasta wypiekane na miejscu, świeże soki z lokalnych owoców i warzyw, własne marynaty, suszone owoce, zupy z pobliskich ziół, takich jak szalwia, mniszek lekarski czy pokrzywa, własne sosy i ketchup, przecier pomidorowy. Wykorzystywane są tradycyjne przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie. Do wypieków używana jest mąka z lokalnego młynka.

Zastosowanie tego typu podejścia do świadczonych usług nie byłoby możliwe, gdyby nie działalność edukacyjna prowadzona przez Spółdzielnię. Spółdzielnia realizuje projekty edukacyjne promujące wykorzystanie w kuchni lokalnych roślin, samodzielnie zebranych na okolicznych łąkach i lasach. Zmiana świadomości ekologicznej klientów nie jest procesem łatwym, ale



Spółdzielnia osiąga na tym polu pierwsze sukcesy. W szkołach, w których przygotowuje posiłki, reakcja rodziców na hasło "zdrowa żywność" była początkowo negatywna. Kojarzyło się ono z jedzeniem bez smaku, w małych ilościach i mało urozmaiconym. Smaczna, świeża i kolorowa oferta posiłków dostarczanych przez Spółdzielnię umożliwia skuteczną walkę z tym stereotypem i zmieniła podejście rodziców. Co więcej, zielone menu uwzględnia również specjalne potrzeby niektórych dzieci dzięki włączeniu do oferty dań wegetariańskich, bezglutenowych i bez laktozy. Spółdzielnia dba o kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych już od dzieciństwa. Aby było to możliwe, Spółdzielnia zatrudnia na stałe dwóch dietetyków. Dzięki podejściu Spółdzielni, która nie stosuje przetworzonych, wysokokalorycznych produktów z dużą ilością cukru, udało się ograniczyć rosnący problem otyłości i wysokiego poziomu cholesterolu wśród dzieci. Dzięki produkcji własnych soków i deserów, Spółdzielnia może skutecznie kontrolować ilość cukru i tłuszczu w posiłkach. Samodzielna produkcja żywności umożliwia również twórcze wykorzystanie żywności, która wcześniej była postrzegana jako odpad. Po wytłoczeniu jabłek na sok, obierki są wykorzystywane do produkcji octu jabłkowego, a pozostałe wytloki jabłkowe są kompostowane. Menu dla szkół, przedszkoli i żłobków jest tak skonstruowane, aby maksymalnie wykorzystać dany produkt i niczego nie zmarnować. Potencjalne odpady znajdują nowe zastosowanie lub są przetwarzane na kompost, dzięki czemu Spółdzielnia tworzy cykl zamknięty.

Działalność Spółdzielni jest dobrą praktyką w zakresie zacieśniania współpracy w społeczności lokalnej na rzecz konsumentów, lokalnych gospodarstw i małych firm. W czasach kryzysu takie podejście przynosi wymierne korzyści społeczne i środowiskowe.

Skutki środowiskowe i/lub społeczne:

- tworzenie nowych miejsc pracy w małych, lokalnych firmach oraz zmniejszenie poziomu bezrobocia w regionie
- rozwój przedsiębiorczości w regionie
- zmniejszenie negatywnego wpływu produkcji żywności na środowisko naturalne
- ograniczenie marnotrawstwa żywności dzięki wykorzystaniu idei zero odpadów
- wzmocnienie gospodarki cyrkularnej
- zwiększenie dostępu do zdrowej, nieprzetworzonej żywności
- zwiększenie świadomości ekologicznej i umiejętności ekologicznych w społeczności lokalnej

Następujące czynniki stanowią istotne efekty środowiskowe i społeczne dla... :

- społeczności lokalnych
- konsumentów
- spółdzielni socjalnych
- małych gospodarstw rolnych
- małych lokalnych przedsiębiorstw produkcyjnych

Podsumowanie z pytaniami dotyczącymi przypadku / problemu:

- Czy system zrównoważonej żywności może być realną alternatywą dla masowej produkcji żywności?
- Jak zrównoważony system żywnościowy wpływa na zmniejszenie ilości odpadów żywnościowych?
- Jak spółdzielnie socjalne mogą rozwijać ideę zrównoważonej produkcji żywności w społecznościach lokalnych?
- Jaka jest problematyczna sytuacja, którą SE próbuje rozwiązać?
- Dlaczego postanowili ją rozwiązać? Co ich napędza?
- Na czym polegają działania SE? Co robią, aby go/ją rozwiązać? Jakie inne kroki podjąłbyś, aby rozwiązać problem?
- Jaka jest ich grupa docelowa? Kim są ich klienci? Kim są ich klienci?
- Jak działania ES zmienia świat lub sytuację na lepsze?
- A skąd będą wiedzieli, że osiągnęli to?
- Co więc de SE robi inaczej? Co ich klienci postrzegają jako największą wartość?
- W jaki sposób dostarczają swoje produkty lub usługi?
- Jakie są ich główne koszty i jakie jest główne źródło ich przychodów?

INTERESARIUSZE: (1) SPOŁECZNOŚCI LOKALNE, (2) KONSUMENTY, (3) SPÓŁDZIELNIE SOCJALNE, (4) MAŁE GOSPODARSTWA ROLNICZE, (5) MAŁE LOKALNE PRZEDSIĘBIORSTWA PRODUKCYJNE

ZAGADNIENIA ETYCZNE (POZYTYWNE, NEGATYWNE):

- Aktywizacja zawodowa osób zagrożonych wykluczeniem
- Zrównoważone systemy żywnościowe (spółdzielnia jako dostawca zdrowej, lokalnej żywności - zamykanie pętli)

ZIELONE KOMPETENCJE: UMIEJĘTNOŚCI PRZYWÓDCZE, UMIEJĘTNOŚCI ZARZĄDZANIA, UMIEJĘTNOŚCI ZARZĄDZANIA, UMIEJĘTNOŚCI W ZAKRESIE ZAOPATRZENIA, UMIEJĘTNOŚCI W ZAKRESIE ZARZĄDZANIA ODPADAMI, UMIEJĘTNOŚCI KOMUNIKACYJNE

CELE ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU: 2. ZERO GŁODU 8. GODNA PRACA I WZROST GOSPODARZY , 10. ZMNIEJSZENIE NIERÓWNOŚCI 12. ODPOWIEDZIALNA KONSUMPCJA I WYTWARZANIE 17. PARTNERSTWO NA RZECZ REALIZACJI CELÓW





SDG LABS – Harnessing the potential of the Social Economy towards a green transformation through the establishment of Socially Driven Green Labs within Universities

Nr projektu 2021-1-PL01-KA220-HED-000032077



**Współfinansowane przez
Unię Europejską**

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Narodowej Agencji (NA). Unia Europejska ani NA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.