|  |  |
| --- | --- |
|  | Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności |

**Prowadzisz zakład gastronomiczny?**

**Chcesz zoptymalizować swoją działalność, tak by zredukować koszty?**

**Chcesz efektywniej wykorzystać dostępne środki?**

 **Zapraszamy do współpracy !!!**

w ramach prowadzonego projektu PROM

**Oferujemy:**

* sprawdzenie rzeczywistych strat żywności w Twoim zakładzie,
* wskazanie miejsc, w których produkty spożywcze nie są w odpowiedni sposób wykorzystywane, a co za tym idzie ponosisz niepotrzebne koszty,
* zaproponowanie rozwiązań ograniczających zjawisko marnowania żywności.

**Dodatkowo zapewniamy:**

* końcowy raport z przeprowadzonych w Twoim zakładzie badań,
* pismo z podziękowaniami potwierdzającymi owocną współpracę.

**W ramach współpracy oczekujemy:**

* wypełnienia ankiety dotyczącej postępowania z żywnością,

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf7aCJbvC7fDtm-h22BxCJJHMHjsa1ARWc5

M3dnsvwgPmmm7w/viewform

* umożliwienia pomiaru niewykorzystanej żywności w Twoim lokalu gastronomicznym.

Skontaktuj się:

dr inż. Beata Bilska

mgr inż. Mariusz Kulesza

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie

email: beata\_bilska@sggw.pl; mariusz\_kulesza@sggw.pl

tel. 501 402 200

Projekt jest realizowany przez Konsorcjum w składzie: Federacja Polskich Banków Żywności (lider), Instytut Ochrony Środowiska – PIB, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego – Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Celem projektu jest wsparcie instytucji publicznych poprzez dostarczenie wiarygodnych danych, utworzenie systemu monitoringu, który pozwoli trafnie ocenić skalę zjawiska oraz proponować adekwatne rozwiązania, w tym także regulacje prawne.