



Nov EU projekt zmanjševanja odpadkov hrane v Evropi

EU projekt REFRESH

16. septembra 2015 se začne nov EU projekt Obzorij 2020 "Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain" (REFRESH). 26 partnerjev iz 12 evropskih držav in Kitajske bo z združenimi močmi skušalo prispevati k zmanjševanju odpadkov hrane v Evropi, in to za 30 odstotkov do leta 2025, tako z zniževanjem stroškov upravljanja z odpadki kot tudi s povečevanjem vrednosti neizogibljivih odpadkov hrane in embalažnih materialov. Projekt REFRESH bo potekal v obdobju od julija 2015 do junija 2019.

Tretjina zavržene hrane, tretji največji vir toplogrednih plinov

V EU zavržemo letno približno 100 milijonov ton odpadkov hrane (ocena za leto 2012). Na osnovi modelov sklepamo, da bo do leta 2020, če ne bomo ničesar ukrenili, količina odpadkov narasla na 120 milijonov ton. Količina izgubljene in zavržene hrane zadošča, da dvakratno nahranimo vse lačne ljudi na svetu ([Evropska komisija 2015](#)). Poleg usmeritve k bolj zdravi prehrani, je zmanjšanje odpadkov hrane doma in zunaj doma najbolj pomemben ukrep za zmanjšanje emisij toplogrednih plinov zaradi hrane.

Kreiranje rešitev s sodelovanjem med raziskovalnim in javno-privatnim sektorjem

V projektu REFRESH se bomo osredotočili na zmanjšanje izogibljivih odpadkov in izboljšanje valorizacije odpadkov hrane. Raziskovalni rezultati bodo prispevali k boljšemu razumevanju vzrokov za ustvarjanje odpadkov hrane, s čimer bomo prispevali k učinkovitejšemu odločanju industrije in posameznih potrošnikov. Uporabili bomo inovativen, sistematski pristop v okviru t. i. holističnega akcijskega okvira. V projektu REFRESH bomo gradili na obstoječih in novih iniciativah za razvoj in evalvacijo praks zmanjšanja odpadkov hrane, upoštevajoč družbene, tehnološke in organizacijske vidike. Hkrati bomo oblikovali smernice za zakonodajalce in oblikovalce politike, ki bodo omogočile učinkovito reševanje problema odpadkov hrane.

Osnovni cilji projekta:

- Razvoj strateških dogovorov o zmanjšanju odpadkov hrane z vladnimi organizacijami, gospodarstvom in lokalnimi deležniki v štirih pilotnih državah (Španiji, Nemčiji, Madžarski in Nizozemski). K pilotnemu testiranju novih pristopov bomo povabili tudi gospodarski sektor in ostale deležnike iz drugih držav.
- Formulacija priporočil za strategijo EU in podpora nacionalni izvedbi strategije zmanjšanja odpadkov hrane.
- Načrtovanje in razvoj tehnoloških inovacij za izboljšanje valorizacije odpadkov hrane (npr. pri predelavi hrane) ter računalniško podprtih platform in orodij za podporo novim in obstoječim rešitvam za zmanjšanje odpadkov hrane

Sodelovanje številnih deležnikov

Projekt REFRESH bo pod vodstvom Wageningen UR potekal od leta 2015 do vključno 2019. Projektni konzorcij povezuje vodilne evropske in kitajske univerze, raziskovalne inštitute, privatni gospodarski sektor, vladne in nevladne organizacije ter ostale akterje in deležnike. Interdisciplinarna ekipa se odlikuje s poglobljenim teoretičnim in praktičnim znanjem, ki ga je pridobila v okviru več nacionalnih in mednarodnih projektov. Projekt REFRESH temelji na rezultatih in izkušnjah projekta FUSIONS ("Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies").

Izjava za javnost

Wageningen, NL
14. september 2015

E-naslov: info@eu-refresh.org

Spletni stran: www.eu-refresh.org

Twitter: [@EUrefresh](https://twitter.com/EUrefresh)

Vodja:

Toine Timmermans

Vodja REFRESH & Projektni vodja Sustainable food chains
Wageningen UR Food & Biobased Research
Toine.Timmermans@wur.nl

Tel. +31 317 481524

Stiki z javnostjo:

Stephanie Wunder

Ecologic Institute
Stephanie.Wunder@ecologic.eu

Če se želite prijaviti na **REFRESH e-novice**, prosim izpolnite <http://eu-refresh.org/newsletter-registration>



Projektni konzorcij

- **Wageningen University – DLO** (Nizozemska) (koordinator)
 - **Wageningen University** (Nizozemska) (vodja Delovnega sklopa 1)
 - **The Waste and Resources Action Programme** (Velika Britanija) (vodja Delovnega sklopa 2)
 - **Bio by Deloitte** (Francija) (vodja Delovnega sklopa 3)
 - **University of Bologna** (Italija) (vodja Delovnega sklopa 4)
 - **SP Swedish Technical Research Institute** (Švedska) (vodja Delovnega sklopa 5)
 - **Institute of Food Research** (Velika Britanija) (vodja Delovnega sklopa 6)
 - **Ecologic Institute** (Nemčija) (vodja Delovnega sklopa 7)
-
- **All-China Environment Federation** (Kitajska)
 - **Anthesis Group** (Velika Britanija)
 - **Bactevo** (Velika Britanija)
 - **Chinese Academy of Sciences** (Kitajska)
 - **Center for Agro-food Economy and Development** (Španija)
 - **Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production** (Nemčija)
 - **EuroFIR AISBL** (Belgija)
 - **Global Feedback** (Velika Britanija)
 - **GS1** (Belgija)
 - **Hungarian Food Bank Association** (Madžarska)
 - **IVL Swedish Environmental Research Institute** (Švedska)
 - **Institut "Jožef Stefan"** (Slovenija)
 - **Newcastle University** (Velika Britanija)
 - **Provalor** (Nizozemska)
 - **United Nations Environment Programme** (KE)
 - **University for Natural Resources and Life Sciences** (Avstrija)
 - **University of Southern Denmark** (Danska)
 - **Vacuvita** (Nizozemska)