

Raport końcowy z badania „Jaka polityka żywnościowa dla Rzeszowa i ROF?” – potencjały i wyzwania

Autorzy:

dr Paulina Sobiesiak-Penszko, dr Joanna Erbel, Katarzyna Banul-Wójcikowska



Ilustracja Gosi Zmysłowskiej z raportu © CoopTech Hub

Warszawa—Rzeszów, 2025

Rezultat projektu „Jaka polityka żywnościowa dla Rzeszowa?” realizowanego na podstawie umowy nr MNiSW/2024/DAP/323 w ramach zleconego przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego zadania pt. „Jaka polityka żywnościowa dla Rzeszowa?”.

Zadanie finansowane jest ze środków Ministra.

SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE	3
Kontekst i znaczenie polityki żywnościowej	3
Lokalny wymiar polityki żywnościowej	4
Metodologia badań i analiz	5
LOKALNY SYSTEM ŻYWNOŚCIOWY RZESZOWA I ROF: CHARAKTERYSTYKA I POTENCJAŁ	9
Potencjał strategiczny i zarządczy	9
Potencjał produkcyjny i środowiskowy ROF	13
Potencjał krótkich łańcuchów dostaw	22
Potencjał sprzedaży bezpośredniej	24
Potencjał zamówień publicznych w rozwoju lokalnego rynku żywności	26
Potencjał edukacyjny i społeczny	30
GŁÓWNE WYZWANIA W PROJEKTOWANIU I WDRAŻANIU POLITYKI ŻYWNOŚCIOWEJ W RZESZOWIE	34
Wyzwania strategiczne, zarządcze i kompetencyjne	34
Ograniczenia prawne i regulacyjne	36
Wyzwania rynkowe i produkcyjne	37
Wyzwania infrastrukturalne i w obszarze zarządzania kryzysowego	39
Wyzwania edukacyjne i społeczne	43
MODELE I PRAKTYKI WSPIERAJĄCE POLITYKĘ ŻYWNOŚCIOWĄ (ANALIZA PORÓWNAWCZA)	48
Produkcja miejska i podmiejska – typy i przykłady z Polski i zagranicy	49
System żywienia publicznego – typy i przykłady z Polski i zagranicy	54
Przeciwdziałanie marnowaniu żywności	57
Infrastruktura edukacyjna i demonstracyjna	61
Handel detaliczny – sklepy, targowiska i hale	65
Przetwórstwo małej skali – typy i przykłady	69
Logistyka i magazynowanie żywności – typy i przykłady z Polski i zagranicy	72
Społeczne ciała doradcze oraz inicjatywy sieciujące	77
Znaleźć właściwy algorytm – logika działania na podstawie Mediolanu	82
REKOMENDACJE DLA DALSZEGO PROJEKTOWANIA I WDRAŻANIA POLITYKI ŻYWNOŚCIOWEJ	84
A. Szybkie zwycięstwa (quick wins) i niska bariera wdrożenia	86
B. Średni poziom trudności i wysoki zwrot	88
C. Złożona transformacja systemowa (długoterminowe zaangażowanie)	91
PODSUMOWANIE	94

Kontekst i znaczenie polityki żywnościowej

Współczesne miasta mierzą się z rosnącym wyzwaniem zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego swoim mieszkańcom. Dynamiczny wzrost populacji miejskiej, rosnące zapotrzebowanie na żywność oraz pogarszająca się stabilność globalnych i krajowych łańcuchów wytwarzania żywności tworzą coraz bardziej wymagające otoczenie. Niestabilność polityczna i gospodarcza, zmiany klimatyczne, degradacja środowiska oraz postępujące zanikanie tradycyjnych gospodarstw rodzinnych – przy jednoczesnym starzeniu się i zmniejszaniu liczby aktywnych rolników – w coraz większym stopniu zagrażają możliwościom produkcji żywności.

W odpowiedzi na te wyzwania miasta nie mogą pozostawać bierne. **Coraz bardziej oczywista staje się potrzeba aktywnego działania na rzecz wzmocnienia odporności lokalnych systemów żywnościowych, skracania łańcuchów dostaw, wspierania lokalnych producentów i poprawy dostępu mieszkańców do zdrowej, świeżej i wysokiej jakości żywności.** Jednym z kluczowych narzędzi umożliwiających osiągnięcie tych celów jest opracowanie i wdrożenie lokalnych polityk żywnościowych.

Polityki te obejmują szeroki zakres działań – od wspierania lokalnej produkcji i dywersyfikacji rynków zbytu, poprzez rozwój targowisk, programów edukacyjnych i mechanizmów ograniczających marnowanie żywności, aż po tworzenie platform współpracy pomiędzy rolnikami, przedsiębiorcami, administracją publiczną i konsumentami. Odpowiednio zaprojektowana polityka żywnościowa wspiera nie tylko zdrowie publiczne, ale również lokalną gospodarkę, środowisko naturalne i spójność społeczną, stając się elementem szerszej koncepcji zrównoważonego rozwoju miast.

Coraz więcej samorządów w Polsce podejmuje działania w tym kierunku – przykładem mogą być Kraków czy Wrocław, które wdrażają strategie żywnościowe, tworzą rady ds. żywności, przystępują do inicjatyw międzynarodowych, takich jak Pakt Mediolański, oraz rozwijają infrastrukturę wspierającą lokalnych producentów i konsumentów. Wciąż jednak wiele miast nie wykorzystuje swojego potencjału w tym obszarze lub nie dysponuje odpowiednimi narzędziami i wiedzą. Rzeszów – dynamicznie rozwijające się miasto o wyraźnych aspiracjach w zakresie zrównoważonego rozwoju, a jednocześnie położone w obszarze podwyższonego ryzyka geopolitycznego – nie posiada jeszcze kompleksowej polityki żywnościowej. Niniejszy raport jest krokiem w stronę zmiany tego stanu.

Podsumowuje on dotychczasowe działania badawcze i diagnostyczne dotyczące systemu żywnościowego Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego (ROF) przeprowadzone w ramach zleconego przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego zadania pt. „Jaka polityka żywnościowa dla Rzeszowa?”.

Celem opracowania jest stworzenie podstawy merytorycznej dla opracowania i wdrożenia miejskiej polityki żywnościowej – dokumentu, który pomoże wzmocnić odporność lokalnego systemu żywnościowego, zwiększyć bezpieczeństwo żywnościowe mieszkańców oraz ukierunkować rozwój

miasta w stronę bardziej zrównoważonej przyszłości. Raport stanowi zatem ramę, na której w kolejnych etapach można budować konkretne działania związane z przygotowaniem i wdrażaniem polityki żywnościowej.

Lokalny wymiar polityki żywnościowej

Proces tworzenia polityki żywnościowej miasta jest złożony i wielowątkowy. Wymaga uwzględnienia perspektyw wielu grup i instytucji współtworzących sektor rolno-spożywczy: rolników, przetwórców, dystrybutorów, przedstawicieli handlu detalicznego i hurtowego, organizacji branżowych, konsumentów, lokalnych decydentów oraz instytucji publicznych. Kluczowe jest uchwycenie relacji, zależności, barier i oczekiwań między tymi aktorami, ponieważ to one wyznaczają zarówno obszary napięć, jak i potencjalne pola współpracy.

Z tego powodu identyfikacja interesariuszy polityki żywnościowej Rzeszowa została przeprowadzona w szerokiej perspektywie – zarówno w granicach administracyjnych miasta, jak i na obszarze Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego (ROF). ROF obejmuje sieć 15 gmin położonych w centralnej części województwa podkarpackiego, powiązanych z Rzeszowem relacjami gospodarczymi, społecznymi i środowiskowymi. W jego skład wchodzi: Miasto Rzeszów (miasto na prawach powiatu), Miasto Łańcut, cztery gminy miejsko-wiejskie (Boguchwała, Błażowa, Głogów Małopolski, Tyczyn) oraz dziewięć gmin wiejskich (Chmielnik, Czarna, Czudec, Krasne, Lubenia, Łańcut, Świlcza, Hyżne i Trzebownisko). Obszar ten rozciąga się na terenie trzech powiatów ziemskich: rzeszowskiego, łańcuckiego i strzyżowskiego¹.

Rzeszowski Obszar Funkcjonalny zajmuje powierzchnię 1 211 km², co stanowi niespełna 7% obszaru województwa podkarpackiego. Według danych GUS z 2021 roku, zamieszkuje go ponad 398 tysięcy osób, czyli 19,2% populacji regionu. Największą liczbę mieszkańców skupia Miasto Rzeszów, które stanowi niemal połowę całej populacji ROF. Natomiast najmniej ludne są gminy Lubenia, Chmielnik i Hyżne, gdzie liczba mieszkańców nie przekracza 10 tysięcy².

Przyjęte podejście do identyfikacji interesariuszy wynika również z faktu, że **system żywnościowy miasta nie funkcjonuje w izolacji, lecz jest ściśle powiązany z otaczającymi je gminami i powiatami**. Miasta, zwłaszcza ośrodki metropolitalne, nie są też w stanie samodzielnie zapewnić sobie bezpieczeństwa żywnościowego. Produkcja żywności, przetwórstwo oraz duża część dystrybucji znajdują się głównie poza ich granicami administracyjnymi, na terenach wiejskich i podmiejskich. To właśnie tam działają gospodarstwa rolne, przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją i przetwarzaniem żywności oraz inne podmioty kluczowe dla miejskiego systemu żywnościowego. Ośrodki te pełnią także istotną funkcję

¹ O powstaniu Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego por. <https://bip.ereszow.pl/286-wydzial-pozyskiwania-funduszy/4236-rzeszowski-obszar-funkcjonalny/4550-jak-powstal-rzeszowski-obszar-funkcjonalny-rof-i-jakie-gminy-obejmuje.html>

² Por. Strategia ZIT Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego do roku 2030 wraz z prognozą oddziaływania na środowisko, <https://rof.org.pl/strategia-zit-rzeszowskiego-obszaru-funkcjonalnego-do-roku-2030-wraz-z-prognoza-oddziaływania-na-srodowisko-2/>

obsługi rolnictwa. W tym układzie Rzeszów pełni rolę centrum konsumpcji, dystrybucji i decyzyjności, gdzie znajdują się główne rynki zbytu, instytucje regulujące oraz infrastruktura logistyczna.³

W Strategii Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego do 2030 roku⁴ brakuje ujęcia rolnictwa w kontekście strategicznego bezpieczeństwa żywnościowego regionu, planowania łańcuchów dostaw żywności, wspierania lokalnych rynków żywnościowych czy promocji zdrowego odżywiania w powiązaniu z lokalną produkcją rolną. Skupia się ona przede wszystkim na gospodarczym wymiarze funkcjonowania rolnictwa, jego dywersyfikacji, a także na ochronie cennych gruntów rolnych. Żywność jest też widziana jako element i narzędzie rozwoju lokalnej i regionalnej turystyki. W tym kontekście już samo przyjęcie perspektywy ROF w badaniu interesariuszy polityki żywnościowej można uznać za wartość dodaną. Pozwala ono także na:

- **uwzględnienie rzeczywistego przepływu żywności** – granice administracyjne nie odzwierciedlają faktycznych powiązań między miejscem produkcji a miejscem konsumpcji. Gospodarstwa rolne dostarczające żywność do Rzeszowa często znajdują się poza miastem, ale ich działalność bezpośrednio wpływa na funkcjonowanie miejskiego systemu żywnościowego.
- **lepsze zrozumienie łańcucha wartości w systemie żywnościowym** – identyfikacja interesariuszy w skali ROF pozwala lepiej uchwycić cały proces od produkcji, przez przetwórstwo i dystrybucję, aż po sprzedaż i konsumpcję, co daje pełniejszy (choć oczywiście nie w pełni kompletny) obraz funkcjonowania systemu żywnościowego.
- **zwiększenie skuteczności polityki żywnościowej** – działania ograniczone wyłącznie do granic miasta byłyby niekompletne i nieskuteczne. Rzeszów powinien współpracować z otaczającymi go gminami w zakresie krótkich łańcuchów dostaw, rynków lokalnych, programów edukacyjnych i strategii bezpieczeństwa żywnościowego.
- **ułatwienie współpracy między jednostkami samorządu terytorialnego** – tworzenie polityki żywnościowej w kontekście ROF sprzyja budowaniu partnerstw między miastem a sąsiednimi gminami, co może przełożyć się na lepszą koordynację działań i efektywniejsze zarządzanie dostępnymi zasobami.

Metodologia badań i analiz

Proces badawczy składał się z dwóch komplementarnych komponentów:

1. analizy danych zastanych (desk research),
2. eksploracyjnego badania jakościowego, obejmującego indywidualne wywiady pogłębione oraz wywiad grupowy.

³ W tym kierunku idzie Wrocław rozpatrując swoje zasoby żywnościowe w granicach Wrocławskiego Obszaru Funkcjonalnego, więcej o tym w: Joanna Erbel, Kto wyżywi nasze miasta? Ekopolis, 6 marca,

<https://zielonyblog.wsiz.edu.pl/kto-wyzywi-nasze-miasta-ekopolis/>

⁴ *Ibidem*.

Etap I: Analiza danych zastanych i mapa interesariuszy

Celem pierwszego etapu badań było zebranie, analiza i usystematyzowanie dostępnych informacji dotyczących sektora rolno-spożywczego Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego (ROF). Na podstawie tych danych przygotowano roboczy raport pt. „*Mapa interesariuszy sektora rolno-spożywczego Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego*”, który stanowił fundament dalszych działań analitycznych.

Analiza danych zastanych obejmowała szerokie spektrum źródeł, w tym:

- ✓ oficjalne dane statystyczne (m. in. GUS),
- ✓ publiczne rejestry, takie jak:
 - Rejestr Szkół i Placówek Oświatowych MEN,
 - baza Emp@tia,
 - baza organizacji pozarządowych Klon/Jawor,
 - Krajowy Rejestr Kół Gospodyń Wiejskich,
- ✓ dokumenty strategiczne i raporty instytucji publicznych (urzędów miejskich i gminnych, starostw, urzędu marszałkowskiego),
- ✓ bazy przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego, analizy branżowe, badania naukowe oraz monitoring mediów.

W ramach tego etapu dokonano:

- ✓ identyfikacji kluczowych grup i instytucji wpływających na funkcjonowanie systemu żywnościowego,
- ✓ przyporządkowania ich do określonych kategorii interesariuszy,
- ✓ oceny zakresu ich działalności oraz powiązań z obszarem Rzeszowa i ROF.

Efektem prac była mapa interesariuszy, pozwalająca uchwycić strukturę regionalnego systemu żywnościowego oraz zidentyfikować osoby i podmioty o największym znaczeniu dla kształtowania lokalnej polityki żywnościowej.

Etap II: Eksploracyjne badanie jakościowe

Drugi, zasadniczy etap badania miał charakter eksploracyjny i opierał się na technikach jakościowych. Jego nadrzędnym celem było pogłębienie wiedzy o sytuacji poszczególnych grup, zrozumienie ich perspektywy oraz identyfikacja wyzwań stojących na drodze do budowy zrównoważonej polityki żywnościowej w Rzeszowie i ROF.

Kluczowe pytanie badawcze brzmiało: **Jakie są potrzeby i oczekiwania poszczególnych grup interesariuszy lokalnego systemu żywnościowego?**

Zastosowano dwie techniki badawcze:

1. Indywidualne wywiady pogłębione (IDI): Przeprowadzono 15 rozmów z przedstawicielami kluczowych grup interesariuszy. Wywiady miały charakter swobodnie ukierunkowany – badacz

dysponował listą zagadnień, którą elastycznie dostosowywał do wiedzy i kompetencji danego rozmówcy.

2. Zogniskowany wywiad grupowy (FGI): Badanie uzupełniono o jedną sesję focusową z udziałem 7 interesariuszy (m.in. przedstawicieli administracji publicznej, organizacji społecznych i rynków hurtowych). Moderowana dyskusja pozwoliła na weryfikację i rozszerzenie wniosków z wywiadów indywidualnych oraz na wymianę perspektyw między uczestnikami.

Dobór i charakterystyka próby

Do badania zaproszono przedstawicieli siedmiu kluczowych kategorii interesariuszy, zidentyfikowanych na etapie analizy danych zastanych. Byli to:

- lokalni decydenci i przedstawiciele instytucji publicznych,
- rolnicy i producenci rolni (w tym gospodarstwa rodzinne oraz ekologiczne),
- przetwórcy żywności,
- sektor handlu i dystrybucji (detaliści i hurtownicy),
- rolnicze zrzeszenia i związki branżowe,
- placówki żywienia zbiorowego i gastronomii,
- konsumenci.

Wybór konkretnych rozmówców oparto na wiedzy zgromadzonej podczas analizy danych zastanych. Już na etapie tworzenia katalogu interesariuszy identyfikowano osoby warte zaproszenia do udziału w badaniu, kierując się ich zaangażowaniem w działania związane z żywnością, udziałem w istotnych inicjatywach, wiedzą o systemie żywnościowym lub powiązaniem z tematyką zrównoważonego rolnictwa.

Katalog obejmował około 40 osób, spośród których wybrano 15 do przeprowadzenia indywidualnych wywiadów pogłębionych. Jedna osoba odmówiła udziału w badaniu, a z kilkoma rozmowy nie doszły do skutku z powodów logistycznych. Większość uczestników pozytywnie reagowała na zaproszenie do badań i chętnie dzieliła się swoim doświadczeniem.

Dobór uczestników do badania fokusowego skoncentrował się na osobach, które mogły uzupełnić informacje brakujące w dotychczas zebranych materiałach.

Warto podkreślić, że część rozmówców reprezentowała więcej niż jedną kategorię interesariuszy (np. rolnik pełniący jednocześnie funkcję lokalnego decydenta). W takich przypadkach rozmowę ukierunkowywano na rolę uznaną za wiodącą w kontekście badania.

Realizacja badań

Badanie jakościowe (wywiady IDI oraz FGI) zostało przeprowadzone w okresie od maja do września 2025 roku na terenie Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego.

Rozmowy prowadzono w oparciu o scenariusze (siedem dla IDI i jeden dla FGI) dostosowane do poszczególnych grup. Koncentrowano się m.in. na: znaczeniu Rzeszowa jako rynku zbytu, dostępności

lokalnej żywności, potencjale krótkich łańcuchów dostaw, sytuacji rolników, promocji i edukacji żywieniowej oraz inicjatywach ograniczających marnowanie żywności.

Wszystkie wywiady zostały zarejestrowane za zgodą uczestników, a następnie poddane transkrypcji. Zgromadzony w ten sposób materiał jakościowy stał się podstawą do przeprowadzenia analizy i przygotowania wniosków zawartych w niniejszym raporcie.

LOKALNY SYSTEM ŻYWNOŚCIOWY RZESZOWA I ROF: CHARAKTERYSTYKA I POTENCJAŁ

Potencjał transformacji systemu żywnościowego ROF opiera się na istniejących zasobach naturalnych, gospodarczych, instytucjonalnych, kulturalnym oraz ludzkich. Analiza danych zastanych oraz wywiady z interesariuszami wyraźnie pokazują, że Rzeszów oraz ROF dysponują warunkami do stworzenia zrównoważonego systemu żywnościowego zapewniającego dostęp do świeżej, lokalnej i wysokiej jakości żywności mieszkańcom, przestrzeń do stabilnego rozwoju okolicznym rolnikom, przetwórcom oraz przedsiębiorcom powiązanym z branżą spożywczą. Dojście do tego stanu wymaga zaangażowania miasta: zainteresowania obszarem żywności w mieście na różnych poziomach, systemowego ujęcia oraz lepszej koordynacji działań.

Niniejszy rozdział skupia się na opisanu zidentyfikowanych potencjałów, wskazaniu kluczowych interesariuszy i konkretnych obszarów pracy nad przyszłą polityką żywnościową Rzeszowa⁵.

Warto dodać, że katalog interesariuszy lokalnego systemu żywnościowego należy traktować, jako zbiór otwarty. To spostrzeżenie m.in. Katarzyny Wysockiej z Urzędu Miasta Wrocławia, która koordynuje prace nad miejską polityką żywnościową⁶. Ekspertka, podkreśla, że im bardziej zagłębiamy się w powiązania miejskiego systemu żywnościowego, tym więcej widzimy interesariuszy. Niniejsza ekspertyza skupia się jednak na interesariuszach kluczowych, już w jakiś sposób zaangażowanych w budowanie systemu żywnościowego miasta lub mających wpływ na jego kształt.

➤ **Potencjał strategiczny i zarządczy**

Polityka żywnościowa w Rzeszowie i Rzeszowskim Obszarze Funkcjonalnym staje się ważnym narzędziem rozwoju lokalnego, poprawy bezpieczeństwa mieszkańców oraz wzmacniania rolnictwa i przedsiębiorczości. Mimo tego, że wiele instytucji nie postrzega polityk żywnościowych jako zadania własnego samorządów, z wypowiedzi przedstawicieli władz samorządowych oraz instytucji publicznych wynika, że temat ten przestał być marginalny, a coraz częściej staje się przedmiotem planowania strategicznego i działań operacyjnych. Zarówno prezydent miasta, wójtowie gmin, jak i instytucje wsparcia rolników takie jak ośrodki doradztwa rolniczego dostrzegają rosnące zainteresowanie mieszkańców lokalną i wysokiej jakości żywnością, a także potrzebę jej lepszej organizacji i promocji.

Warto również zaznaczyć, że w 2025 roku, w okresie prowadzenia badania, miasto podejmowało działania ukierunkowane na podnoszenie bezpieczeństwa żywnościowego oraz wzmacnianie lokalnego systemu żywnościowego.

W projekcie Strategii rozwoju miasta do 2035 roku podnoszenie bezpieczeństwa żywnościowego ujęto jako jeden z kierunków działań wspierających realizację celu strategicznego „Nowoczesna gospodarka

⁵ Szerszą mapę interesariuszy zidentyfikowanych podczas pierwszej fazy badania zawiera dokument *Mapa interesariuszy sektora rolno-spożywczego Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego* autorstwa dr Pauliny Sobiesiak-Penszko, dr Joanny Erbel oraz Katarzyny Banul-Wójcikowskiej.

⁶ Wypowiedzi pochodzą z nagrań i materiałów udostępnionych podczas I Wrocławskiego Forum Żywnościowego (2024) oraz z cyklu seminariów Akademii Polityk Żywnościowych organizowanych przez Instytut Strategii Żywnościowych “Grun” (2025).

wykorzystująca potencjał naukowy, badawczy oraz wizerunek międzynarodowy”⁷. Uwzględnienie zagadnień żywnościowych w tak kluczowym dokumencie pokazuje, że władze miasta dostrzegają znaczenie bezpieczeństwa żywnościowego dla rozwoju Rzeszowa. Stanowi to ważny fundament i sprzyjające warunki instytucjonalne dla podejmowania dalszych działań w tym obszarze.

W projekcie Strategii rozwoju Rzeszowa działania na rzecz bezpieczeństwa żywnościowego zaplanowano **w dwóch powiązanych obszarach: miejskim i regionalnym**. Pierwszy obejmuje rozwój rolnictwa i ogrodnictwa miejskiego oraz upowszechnianie praktyk permakulturowych, opartych na uprawach prowadzonych zgodnie z procesami środowiskowymi. Drugi koncentruje się na otoczeniu miasta i zakłada wzmocnienie lokalnego rynku żywności oraz tworzenie systemowych mechanizmów wsparcia dla producentów rolnych. Strategia zakłada rozwój krótkich łańcuchów dostaw, w ramach których lokalne produkty mogłyby trafiać bezpośrednio do instytucji publicznych – takich jak szkoły, przedszkola czy domy pomocy. Tym **samym bezpieczeństwo żywnościowe rozumiane jest nie tylko jako dostępność jedzenia, lecz także jako gwarancja jego jakości i lokalnego pochodzenia**.

W dokumencie podkreślono również wagę promocji lokalnych producentów żywności i tworzenia dla nich nowych przestrzeni sprzedażowych. Strategia przewiduje także wzmocnienie roli tradycyjnych targowisk i bazarów, traktując je jako miejsca bezpośredniego kontaktu producenta z konsumentem i jako przestrzeń budowania więzi społecznych. Istotnym elementem działań jest też edukacja mieszkańców w zakresie zdrowego odżywiania, świadomej konsumpcji oraz znaczenia zasobów środowiska – zwłaszcza żywności i wody. Edukacja ta ma zwiększać wiedzę na temat przyjaznych środowisku i społecznie odpowiedzialnych praktyk produkcji oraz konsumpcji, a w dłuższej perspektywie prowadzić do poprawy zdrowia mieszkańców i jakości życia w mieście.

Działania na rzecz bezpieczeństwa żywnościowego wpisują się w szerszy kontekst strategiczny miasta. Powiązane są z kierunkami dotyczącymi ochrony zdrowia mieszkańców, wspierania lokalnej przedsiębiorczości oraz rozwoju terenów zielonych. Istotne jest także ich osadzenie w polityce przestrzennej, w tym w ustaleniach dotyczących kształtowania rolniczej i leśnej przestrzeni produkcyjnej.

Wprowadzenie tych rozwiązań ma prowadzić do poprawy dostępu do zdrowej żywności, wsparcia lokalnych producentów oraz podniesienia jakości życia w mieście. Jednocześnie sprzyja regeneracji środowiska i tworzy przestrzeń do wspólnych działań mieszkańców.

W ten sposób **Strategia Rozwoju Rzeszowa może stanowić wstępną ramę dla tworzenia przyszłej polityki żywnościowej zarówno Rzeszowa, jak i całego Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego**.

Po drugie, przedstawiciele miasta aktywnie uczestniczą w debacie dotyczącej bezpieczeństwa żywnościowego i rozwoju polityk żywnościowych. Biorą udział w wydarzeniach takich jak Kongres Miasta dla Suwerenności Żywnościowej (czerwiec 2025)⁸ oraz spotkania Koalicji na rzecz Suwerenności Żywnościowej, a także rozwijają kompetencje w ramach Akademii Polityk Żywnościowych prowadzonej przez Instytut Strategii Żywnościowych „Grunt”.

⁷Projekt Strategii Rozwoju Miasta Rzeszowa do 2035 roku:

https://bip.erzeszow.pl/static/img/k02/BRMR/STRATEGIA/Strategia_Rozwoju_Miasta_Rzeszowa_do_2035_roku-projekt_wersja_tekstowa.p.pdf

⁸ Por. <https://miastadlazywnosci.pl/>

Miasto nie posiada jeszcze wypracowanych struktur koordynacyjnych, które umożliwiałyby integrowanie działań związanych z żywnością, jednak w poszczególnych wydziałach wyznaczono osoby odpowiedzialne za udział w zewnętrznych spotkaniach dotyczących polityk żywnościowych. Świadczy to o tym, że władze miasta rozpoznają i analizują możliwości powołania w przyszłości stanowiska lub jednostki odpowiedzialnej za koordynację działań w tym obszarze.

W kontekście potencjału strategicznego i zarządczego warto też odnotować znaczenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego. Stanowi on potencjalną platformę współpracy międzygminnej w zakresie wspólnej promocji, organizacji targów oraz rozwoju infrastruktury wspierającej lokalny system żywnościowy (np. centrów dystrybucyjnych). Takie działania mogą zwiększyć stabilność podaży żywności dla dużego rynku Rzeszowa. Badanie pokazało też, że gminy ościennie wykazują gotowość do pogłębiania współpracy z miastem w tym zakresie.

Kluczowi interesariusze w obszarze zarządzania i strategii⁹

- **Urząd Miasta Rzeszowa** – pełni centralną rolę w kształtowaniu polityki żywnościowej na poziomie miejskim. W szczególności istotne są następujące wydziały i jednostki organizacyjne:
 - ✓ **Wydział Zarządzania Kryzysowego i Ochrony Ludności**
 - odpowiada za bezpieczeństwo mieszkańców miasta poprzez realizację zadań związanych z zarządzaniem kryzysowym, ochroną ludności oraz obroną cywilną.
 - ✓ **Wydział Klimatu i Środowiska** (w skład którego wchodzi Oddział ds. Energetyki, Ochrony Przyrody i Gospodarki Wodnej oraz Klimatu i Środowiska; w ich ramach funkcjonuje też Referat Rolnictwa)
 - odpowiada m.in. za realizację zadań wynikających z ustawy prawo ochrony środowiska, retencję wód, działania na rzecz zrównoważonego zarządzania zasobami, edukację ekologiczną mieszkańców i wsparcie dla rolnictwa.
 - ✓ **Biuro Rozwoju Miasta Rzeszowa**
 - odpowiada za planowanie przestrzenne, w tym wyznaczanie terenów pod miejskie targowiska, ogrody społeczne czy przestrzenie do sprzedaży lokalnej żywności.
 - ✓ **Wydział Pomocy Społecznej UM Rzeszów**
 - odpowiada za realizację zadań z zakresu polityki społecznej, wspierania osób i rodzin znajdujących się w trudnej sytuacji życiowej oraz przeciwdziałania wykluczeniu społecznemu. W kontekście polityki żywnościowej mógłby działać na rzecz dostępu do

⁹ Każdy z omawianych obszarów został opatrzony listą kluczowych interesariuszy, których warto w pierwszej kolejności zaangażować, tworząc politykę żywnościową Rzeszowa. Listy zostały utworzone na podstawie badania jakościowego. Pełniejsza lista interesariuszy systemu żywnościowego Rzeszowa oraz ROF znajduje się w dokumencie roboczym pt. *Mapa interesariuszy sektora rolno-spożywczego Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego* (dr Paulina Sobiesiak-Penszko, dr Joanna Erbel, Katarzyna Banul-Wójcikowska).

żywności dla osób w trudnej sytuacji, wspierać lokalne i społeczne inicjatywy dot. żywności poprzez integrację działań pomocowych, edukacyjnych i społecznych.

- ✓ **Wydział Gospodarki Komunalnej**
 - zajmuje się m.in. gospodarką odpadami, w tym bioodpadami, które są istotnym elementem zrównoważonego systemu żywnościowego.
- ✓ **Wydział Marki Miasta, Współpracy Gospodarczej i Turystyki**
 - zajmuje się promocją miasta, budowaniem jego wizerunku, wspieraniem rozwoju gospodarczego oraz turystyki. Może wspierać lokalny system żywnościowy poprzez m.in. promocję lokalnej żywności jako elementu marki miasta, wspieranie rozwoju agroturystyki poprzez współpracę z producentami lokalnej żywności, w tym gospodarstwami ekologicznymi.
- ✓ **Zarząd Zieleni Miejskiej**
 - odpowiada za zarządzanie terenami zielonymi, parkami i skwerami oraz dbałość o ich rozwój i utrzymanie. Jego działalność może znacząco wspierać lokalny system żywnościowy m.in. poprzez tworzenie i rozwój miejskich ogrodów społecznych, rozwój
- ✓ **Zarząd Transportu Miejskiego**
 - może wspierać logistykę dostaw lokalnej żywności, np. poprzez rozwój miejskich systemów dystrybucji.
- ✓ **Urban Lab Rzeszów**
 - jako laboratorium miejskie, może znacząco przyczynić się do rozwoju i wdrażania lokalnej polityki żywnościowej, działając na styku samorządu, nauki, biznesu i społeczności lokalnej. Jego funkcja jako przestrzeni eksperymentalnej i konsultacyjnej pozwala testować oraz wdrażać rozwiązania w obszarze zrównoważonego systemu żywnościowego (np. w zakresie krótkich łańcuchów dostaw, łączenia różnych grup interesariuszy polityki żywnościowej).

Należy tu również wyraźnie wskazać na rolę prezydenta miasta **Konrada Fijołka**, jako inicjatora procesu.

- **Gminy Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego**
 - samorządy gminne ROF mają istotny wpływ na lokalne rolnictwo, handel oraz infrastrukturę dystrybucji żywności. Mogą wspierać producentów poprzez organizację targowisk, promocję krótkich łańcuchów dostaw oraz planowanie przestrzenne uwzględniające rozwój rolnictwa i przetwórstwa.
- **Rada Miasta Rzeszowa oraz Rady Gmin ROF**
 - mogą odgrywać kluczową rolę w kształtowaniu i wspieraniu lokalnej polityki żywnościowej poprzez wykorzystanie swoich ustawowych kompetencji m.in. w zakresie przyjmowania strategii i programów, budżetu, uchwalanie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, podejmowanie uchwał w sprawach podatków i opłat w granicach określonych w odrębnych

ustawach. W kontekście polityk żywnościowych ich rola obejmuje m.in. kwestie środków na działania wspierające lokalnych producentów, rozwój targowisk oraz kampanie edukacyjne związane z żywnością.

➤ Potencjał produkcyjny i środowiskowy ROF

Potencjał produkcyjny Rzeszowa wynika zarówno z dostępnych terenów rolniczych i innych obszarów z potencjałem uprawnym (ogrody społeczne, działki, ogrody przydomowe, przyszkolne itp.), jak i z kapitału ludzkiego – doświadczonych rolników, ogrodników, przetwórców oraz mieszkańców potrafiących wytwarzać żywność od podstaw.

Rzeszów – w porównaniu z innymi dużymi miastami Polski - znajduje się w szczególnie korzystnym położeniu pod względem dostępu do wartościowych gruntów rolnych. *Na terenie Rzeszowa występują gleby, które stanowią jeden z najcenniejszych komponentów środowiska przyrodniczego z uwagi na ich wartość przyrodniczą i użytkową. Włączenie w granice miasta okolicznych wsi: Przybyszówki, Bzianki, Zwiężczy, Budziwoja, Matysówki i Słociny, a od stycznia 2021 roku także Pogwizdowa Nowego, spowodowało nie tylko zwiększenie jego powierzchni, ale także znaczący wzrost udziału terenów rolniczej przestrzeni produkcyjnej. Obecnie powierzchnia gruntów rolnych wszystkich klas zajmuje 59,89% obszaru miasta. Gleby klas I–III zajmują łącznie 59,23 km², co stanowi około 45,92% powierzchni miasta, klas IVa i IVb – 11,64 km² (9,03%), natomiast gleby klas V i VI – łącznie 2,13 km² (ok. 1,65%).*¹⁰

Jeśli uwzględnimy strukturę użytkowania terenu, to w Rzeszowie znajduje się **4642.46 ha (35,99%) gruntów ornych, sadów, wód na gruntach rolnych**, 1286.27 ha (9,97%) łąk i pastwisk, 585.11 ha (4,54%) terenów rolnych zadrzewionych¹¹. Warto zestawić te liczby z danymi z bazy Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR), zawierającej informacje o gruntach rolnych, do których pobierane są dopłaty. Według tego rejestru, w 2024 roku w Rzeszowie było 1 860,00 ha użytków rolnych, na których uprawia się głównie zboża i rzepak, oraz na znacznie mniejszą skalę owoce i warzywa. W Rzeszowie hodzi się również zwierzęta, choć z takiej działalności wykluczono znaczną część miasta ze względu na uciążliwość dla mieszkańców.

Taka rozbieżność między danymi miasta oraz ARiMR wskazuje na nie wysoki stopień rolniczego wykorzystania gruntów rolnych w Rzeszowie¹². Ma to związek ze zjawiskiem szybkiej urbanizacji, większe gospodarstwa są dzielone i sprzedawane pod inwestycje, głównie na potrzeby mieszkaniowe¹³. Tendencja ta jest widoczna w większości stref podmiejskich większych polskich miast. Niemniej tak znaczącą ilość gruntów rolnych w obrębie miasta należy uznać **za potencjał do rozwoju rolnictwa miejskiego**.

¹⁰ Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta Rzeszowa, Rzeszów, wrzesień 2023, s. 132.

¹¹ Ibidem, s. 31.

¹² Chrobak T.: *Symbolika ruralna i agrarna we współczesnej przestrzeni miejskiej Rzeszowa* [w:] Malikowski M., Kinal J., Palak M., Halik J. (red.) *Wybrane problemy współczesnych miast. Kultura, symbolika, promocja*, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2015, 46.

¹³ Studium..., s. 134.

Zaplecze produkcyjne Rzeszowa wzrośnie niemal dwudziestokrotnie, gdy doliczymy do niego użytki rolne z Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego. Według bazy danych ARiMR,¹⁴ **w gminach ROF (bez Rzeszowa) użytki rolne stanowią 31 808,99 ha.** Najważniejsze uprawy to ponownie zboża i rośliny oleiste. Mamy tu też znaczący areał przeznaczony pod owoce miękkie jak borówka, porzeczka, ponadto ziemniaki, dynię, jabłka i aronię. Produkuje się również rośliny pastewne. Najwięcej użytków mamy odpowiednio w gminach Łańcut (wiejska) - 5682,27 ha, Boguchwała - 3 461,88 ha, Błażowa - 3 208,02 ha i Świlcza - 3 200,52 ha. Warto dodać, że część obszarów wiejskich z gmin ROF jest jednocześnie częścią **obszaru ochrony gleb dla celów produkcji rolniczej** czyli jednego z obszarów funkcjonalnych województwa podkarpackiego. Należą do nich: Krasne, Chmielnik, Tyczyn, Lubenia, Czudec, Boguchwała, Świlcza, Trzebownisko. Niemal cały ten obszar (poza gminą Trzebownisko) został uznany za szczególnie cenny dla produkcji rolniczej.¹⁵

Charakterystyki obszarów rolnych dla gmin otaczających Rzeszów mówią o **dominacji rolnictwa małoskalowego**, gospodarstwach, w których rolnictwo nie stanowi podstawy utrzymania. Podobny obraz wyłonił się z wywiadów z interesariuszami. Dla nich rolnictwo ROF to przede wszystkim małe i średnie gospodarstwa, mocno rozproszone, często nastawione na samozaopatrzenie bądź stanowiące dodatkową działalność gospodarzy. Badani dostrzegają duży potencjał często prowadzonego przez rolników nieprzemysłowego przetwórstwa oraz małoskalowej produkcji żywności wysokiej jakości.

Paradoksalnie, **taka struktura może stanowić istotny potencjał dla rozwoju rolnictwa nastawionego na zaopatrzenie lokalne oraz rolnictwa zrównoważonego.** Wbrew szeroko rozpowszechnionej medialnie narracji promującej wielkoskalową produkcję, to małe i średnie gospodarstwa, silnie powiązane z lokalną społecznością, mają największą zdolność do realnego wpływu na poprawę bezpieczeństwa żywnościowego mieszkańców. Warunkiem skutecznego wykorzystania tego potencjału jest rozwinięcie lokalnych rynków zbytu i mechanizmów dystrybucji, które umożliwią sprawne i efektywne wprowadzanie wytwarzanej żywności na rynek, a jednocześnie wzmocnią więzi między producentami a konsumentami. Ponadto, wsparcie instytucjonalne, edukacyjne i infrastrukturalne – np. poprzez targowiska, centra dystrybucyjne, programy promocji lokalnych produktów czy inicjatywy edukacyjne – może znacznie zwiększyć trwałość i skalę pozytywnego wpływu małych i średnich gospodarstw na lokalny system żywnościowy.

Rolnictwo Podkarpacia

Warto spojrzeć na rolnictwo Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego jako element rolnictwa podkarpackiego. Szczególnie, że dane spisu rolnego 2020 roku zostały przedstawione właśnie w ujęciu wojewódzkim.

Rolnictwo w województwie podkarpackim cechuje się dużym rozdrobnieniem gospodarstw, choć w ostatnich latach widoczny jest trend ich konsolidacji. W 2020 roku średnia powierzchnia

¹⁴ ARiMR Powierzchnie upraw w gminach (Dane w hektarach z wniosków o przyznanie płatności bezpośrednich) <https://rejestrupraw.arimr.gov.pl/>

¹⁵ Obszary funkcjonalne w województwie podkarpackim, Zarząd Województwa Podkarpackiego, Podkarpackie Biuro Planowania Przestrzennego w Rzeszowie, Rzeszów 2015, s. 76.

gospodarstwa wynosiła 5,8 ha, co oznacza wzrost w porównaniu z 2010 rokiem. Zmniejszyła się liczba małych gospodarstw, a jednocześnie przybyło tych o powierzchni powyżej 15 ha.

Produkcja roślinna w regionie jest zdominowana przez uprawę zbóż. Zmniejszył się areał upraw ziemniaków, natomiast znacząco wzrosła powierzchnia upraw rzepaku i rzepiku. **Hodowla zwierząt w województwie wykazuje wyraźny spadek.** Pogłowie bydła zmniejszyło się o ponad 30%, a świń aż o 54,4%, co stanowi znacznie większy spadek niż średnia krajowa. Liczba drobiu również spadła, w przeciwieństwie do ogólnopolskiego trendu wzrostowego¹⁶. Tendencje opisane dla regionu mają swoje odzwierciedlenie w Rzeszowskim Obszarze Funkcjonalnym.

Województwo Podkarpackie dostrzega korzystne warunki do rozwoju rolnictwa ekologicznego – dobre gleby oraz niski poziom zanieczyszczeń – i aktywnie wspiera produkcję oraz promocję żywności wysokiej jakości. Działania podejmowane w tym obszarze zarówno przez region, jak i przez miasto Rzeszów, zostały zauważone m.in. przez Stowarzyszenie „Polska Ekologia”: *Rzeszów należy do grona „Miast Wojewódzkich Wysokiej Reputacji”, a organizowane tam przez Podkarpacki Urząd Marszałkowski targi „Ekogala” mają duży wpływ na niezłą punktację [...]. Rzeszów uważany jest za pioniera organizowania targów żywności ekologicznej. I od początku w wymiarze międzynarodowym. W grudniu staje się ważną Eko spiżarnią. Podkarpacie przoduje w organizowaniu imprez promujących produkty regionalne, ekologiczne i pochodzące z gospodarstw rodzinnych.*¹⁷

Gospodarstwa rolne jako podstawa bezpieczeństwa żywnościowego Rzeszowa

Pytanie, które warto postawić, brzmi: ile gospodarstw rolnych znajduje się w Rzeszowskim Obszarze Funkcjonalnym? Sam potencjał gruntów rolnych nie wystarczy, aby zapewnić lokalną produkcję żywności – niezbędne są także osoby posiadające wiedzę i umiejętności w zakresie wytwarzania oraz przetwarzania żywności. Z badania jakościowego wynika, że gospodarstwa specjalizujące się w określonych uprawach często mają trudności ze znalezieniem pracowników w najbliższej okolicy. Odpowiedź na pytanie o liczbę rolników nie jest jednak prosta. Tadeusz Chrobak, w ramach swoich badań, próbował określić liczbę rolników działających w Rzeszowie. Pomimo uzyskania danych z wielu instytucji gromadzących informacje o lokalnych producentach, uzyskane liczby znacznie się różniły, co uniemożliwiło sformułowanie definitywnej odpowiedzi¹⁸.

¹⁶ <https://rzeszow.uw.gov.pl/aktualnosci/nowe-wyzwania-dla-rolnictwa-i-obszarow-wiejskich> <https://nowiny24.pl/na-podkarpaciu-zmniejsza-sie-powierzchnia-upraw-to-jeden-z-wnioskow-wstepnych-wynikow-powszechnego-spisu-rolnego-2020/ar/c8-15837573>

¹⁷ <https://www.polskaekologia.org/index.php/aktualnosci/417-to-co-w-eko-najlepsze-w-jasionce-pod-rzeszowem>

¹⁸ Chrobak T, op. cit., s. 47. Badanie prowadzone było w 2015 roku, kolejne instytucje podały następujące dane o liczbie rolników:

- UM Wydział Finansowy. Płatnicy podatku rolnego w 2014 r. - 35 210
- UM Wydział Finansowy. Płatnicy podatku rolnego od pow. 1 ha i więcej w 2014 r. - 7 876
- PSR GUS. Użytkownicy gospodarstw rolnych (kierujący) w 2019 r. - 6 083
- KRUS. Ubezpieczeni w KRUS w 2014 r. - 1 466
- ARiMR. Osoby fizyczne korzystające z dopłat obszarowych w 2014 r. - 1 909
- PSR GUS. Gospodarstwa domowe o dochodach 50% z produkcji rolnej w 2010 r. - 144

W ocenie lokalnego systemu żywnościowego trzeba brać pod uwagę zarówno rolników produkujących na rynek, jak i gospodarstwa wytwarzające żywność na własne potrzeby. Ta druga grupa, prawdopodobnie liczna, również stanowi istotny zasób. Dokładne określenie wielkości obu grup wymagałoby jednak połączenia danych instytucjonalnych z badaniami terenowymi, co wykracza poza zakres tej analizy.

Innym istotnym zagadnieniem w kontekście lokalnego bezpieczeństwa żywnościowego jest to, jaka część lokalnej produkcji faktycznie trafia do mieszkańców ROF. Wywiady wykazały, że produkcja żywności na potrzeby lokalnych klientów jest prowadzona przede wszystkim przez pasjonatów i osoby działające z misją. Wielu z nich napotyka jednak na trudności i frustracje wynikające z niedoceny ich pracy, co dotyczy w szczególności producentów żywności ekologicznej. Jednocześnie w okolicach Rzeszowa istnieje potencjał osób zaangażowanych w produkcję i promocję wysokiej jakości produktów, który należy traktować jako cenny zasób.

Większe gospodarstwa rolne często funkcjonują w ramach grup producenckich lub kontraktują swoje produkty z przetwórcami. Wiele z nich nie dostrzega lub nie wykorzystuje potencjału krótkich łańcuchów dostaw i sprzedaży bezpośredniej, co ogranicza rozwój lokalnych systemów żywnościowych. Warto jednak zaznaczyć, że rozwój sprzedaży bezpośredniej przez małe i średnie gospodarstwa często bywa związany z istnieniem konkretnego rynku zbytu.

Ekologiczne gospodarstwa rolne

Dysponujemy za to dość dokładnymi danymi na temat ilości certyfikowanych **ekologicznych gospodarstw rolnych**. Wiedzy takiej dostarcza ogólnodostępna baza certyfikowanych producentów żywności UE¹⁹.

Według „Raportu o stanie rolnictwa ekologicznego w Polsce²⁰”, w latach 2021–2022, w 2021 roku w województwie podkarpackim funkcjonowało 1005 gospodarstw certyfikowanych, co stanowiło 4,6% w skali kraju, natomiast w 2022 roku liczba ta spadła do 943 gospodarstw, co odpowiadało 4,12% w skali kraju. W Rzeszowskim Obszarze Funkcjonalnym (ROF) odnotowano około 50 gospodarstw i firm, które w 2025 roku figurowały w bazie producentów żywności certyfikowanej w kategorii „producenci”. W tej grupie dominują gospodarstwa rolne.

Analiza produkcji ekologicznej w ROF wskazuje na **dużą różnorodność modeli prowadzenia gospodarstw**. W regionie występują zarówno uprawy wyspecjalizowane, skupione na jednym produkcie lub grupie produktów, takich jak pszenica czy owoce (borówki, jabłka), jak i gospodarstwa prowadzące zróżnicowaną produkcję – owoce, warzywa, zioła, a także hodowlę zwierząt. Badanie wykazało również, że część producentów ekologicznych prowadzi dodatkowe działalności gospodarcze, co klasyfikuje ich jako mniejsze gospodarstwa, w których produkcja rolna stanowi jedynie część dochodu. Relatywnie duża

¹⁹ <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index>

²⁰ Raporty o stanie rolnictwa ekologicznego, por. <https://www.gov.pl/web/ijhars/raport-o-stanie-rolnictwa-ekologicznego-w-polsce>

liczba rolników specjalizujących się w uprawie owoców miękkich może wynikać z funkcjonowania na tym terenie Podkarpackiej Grupy Producentów Borówek „Elliot”.

Rozwój produkcji żywności ekologicznej w regionie przebiega stosunkowo powoli, co odzwierciedla ogólnopolską tendencję. W Polsce produkcja ekologiczna wciąż pozostaje marginalna, a krajowe cele rozwojowe są umiarkowane – przewidują osiągnięcie 7% użytków rolnych w produkcji ekologicznej do 2030 roku. Jednocześnie wraz ze wzrostem świadomości konsumentów i rosnącą liczbą osób cierpiących na choroby przewlekłe i nowotworowe, zainteresowanie żywnością ekologiczną będzie prawdopodobnie rosło. **Wyspecjalizowanie się w produkcji żywności ekologicznej może stać się istotnym wyróżnikiem regionu oraz ważnym źródłem dochodu dla lokalnych gospodarstw i przedsiębiorców.** Już dziś Rzeszów pełni rolę ważnego rynku zbytu dla okolicznych producentów ekologicznych.

Rolnictwo i ogrodnictwo miejskie

Duże obszary gruntów rolnych oraz innych terenów zielonych w granicach miasta stwarzają możliwości rozwoju **miejskich form rolnictwa**, takich jak ogrody społecznościowe czy gospodarstwa edukacyjne. Mogą one pełnić wielowymiarowe funkcje – produkcyjne, edukacyjne, integracyjne oraz zdrowotne. Włączenie tych terenów w planowanie polityki żywnościowej umożliwia również budowanie krótkich łańcuchów dostaw, zwiększających dostępność świeżej, sezonowej żywności w miejskich instytucjach i punktach handlu detalicznego.

W perspektywie długofalowej **rolniczy charakter części Rzeszowa może stać się wyróżnikiem miasta na tle innych ośrodków miejskich w Polsce.** Jednak jego utrzymanie i efektywne zagospodarowanie wymaga spójnej polityki przestrzennej, ochrony gruntów rolnych oraz aktywnego wsparcia dla producentów funkcjonujących w granicach miasta.

Badanie pokazało, że **obecnie miejskie ogrodnictwo w formie społecznościowej praktycznie nie funkcjonuje lub ma bardzo ograniczony zasięg.** Jediną zidentyfikowaną inicjatywą jest społeczny ogród owocowo-warzywny przy Szkole Podstawowej nr 25. Ogród pełni przede wszystkim funkcję edukacyjną, ale stanowi też źródło świeżych warzyw i owoców, które dzieci mogą samodzielnie zbierać i spożywać.

Projekt był wielokrotnie przywoływany w wywiadach, zawsze w pozytywnym kontekście, jako inicjatywa godna powielenia. Uczniowie w ogrodzie uczą się uprawy roślin „od nasionka”, rozpoznawania gatunków i ich wymagań, zasad ekologicznego ogrodnictwa i bioróżnorodności oraz szacunku do żywności, obserwując, ile pracy wymaga jej wytworzenie. Ogród pełni także funkcję integracyjną – angażuje uczniów, rodziców, dziadków, mieszkańców osiedla, a nawet inne szkoły odwiedzające go w celach edukacyjnych. Ponadto stanowi wizytówkę szkoły i pozytywnie wpływa na jej wizerunek.

Dzięki zaangażowaniu nauczycieli, uczniów i rodziców osiągnięto wielowymiarowe efekty:

- ✓ wzrost świadomości żywieniowej i ekologicznej wśród uczniów,
- ✓ budowanie poczucia odpowiedzialności i współpracy,
- ✓ promocja zdrowego stylu życia oraz lokalnych zasobów przyrodniczych.

Wywiady z konsumentami wykazały, że uprawa warzyw i owoców we własnych ogródkach jest popularna wśród mieszkańców Rzeszowa i okolic. Z jednej strony wzmacnia to bezpieczeństwo żywnościowe, z drugiej może ograniczać zainteresowanie mieszkańców ogrodami społecznościowymi.

Rodzinne ogrody działkowe

Ogrody działkowe (ROD) w Rzeszowie stanowią ważny element systemu zieleni miejskiej, zapewniając mieszkańcom możliwość uprawy roślin, rekreacji, odpoczynku oraz integracji społecznej. Większość ogrodów dysponuje podstawową infrastrukturą, taką jak dostęp do wody i energii elektrycznej, a także domy działkowca, w których odbywają się spotkania, szkolenia i wydarzenia społeczne. Niektóre z nich – m.in. ROD „Przyszłość” czy ROD „Walter” – zostały wyróżnione za wzorowe zagospodarowanie, co świadczy o wysokim poziomie zaangażowania części społeczności działkowej.

W granicach Rzeszowa funkcjonuje dwadzieścia sześć ogrodów działkowych o łącznej powierzchni ponad 200 ha²¹. Różnią się one wielkością – od kilku do niemal 30 ha (największe to ROD „Zalesie” oraz ROD im. H. Wieniawskiego). Ogrody działkowe na mniejszą skalę występują również w innych miejscowościach Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego, m.in. w Łańcucie (siedem ogrodów) oraz w Boguchwale (jeden ogród).

Ogrody działkowe pełnią różnorodne funkcje. Część użytkowników wykorzystuje działki głównie rekreacyjnie i nie jest zainteresowana produkcją żywności. Niemniej obserwowane obecnie trendy – związane m.in. ze wzrostem kosztów życia, rosnącą świadomością ekologiczną oraz potrzebą prowadzenia zdrowego stylu życia – wskazują na rosnące zainteresowanie samodzielną uprawą warzyw i owoców w miastach. Z perspektywy polityki żywnościowej oznacza to potencjalnie znaczący zasób produkcyjny, który miasto może wzmacniać, aktywizować i ukierunkowywać poprzez odpowiednie działania edukacyjne i regulacyjne.

Aby ten potencjał właściwie rozpoznać i rozwijać, wskazane byłoby przeprowadzenie pogłębionego badania dotyczącego:

- ✓ praktyk ogrodniczych stosowanych przez działkowców,
- ✓ skali produkcji żywności i sposobów jej wykorzystania,
- ✓ poziomu wiedzy o ekologicznych metodach upraw,
- ✓ potrzeb szkoleniowych oraz barier (np. nadużywanie pestycydów),
- ✓ działań, które mogłyby skłonić działkowców do stosowania metod przyjaznych środowisku i wspierających miejską bioróżnorodność.

Wiedza pozyskana w ramach badania jakościowego na temat rzeszowskich działkowców była ograniczona, jednak zauważalne są pewne kluczowe cechy tej grupy. Jest to społeczność silnie zorganizowana i aktywnie dbająca o swoje interesy, co uwidoczniło się m.in. podczas mobilizacji

²¹ Grunty miejskie zajmują około 1 842 ha, w tym 305 ha to grunty w użytkowaniu wieczystym (z czego 66 % w użytkowaniu przez Polski Związek Działkowców i użytkowane jako rodzinne ogrody działkowe). Pozostali użytkownicy wieczystości to gminne osoby prawne, osoby fizyczne oraz spółdzielnie mieszkaniowe. Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta Rzeszowa, Rzeszów, wrzesień 2023, s. 39.

przeciwko planowanej inwestycji miejskiej kolidującej z jednym z ogrodów. Dzięki protestom i petycjom udało się utrzymać dotychczasową przestrzeń ogrodów w miejscowych planach zagospodarowania przestrzennego.

Działkowcy współpracują również z miastem, udostępniając część przestrzeni ogrodów na działania społeczne oraz angażując się w inicjatywy lokalne. To sprawia, że jest to grupa, którą warto i należy włączyć w proces tworzenia miejskiej polityki żywnościowej. Wywiady wskazują, że z jednej strony rośnie zainteresowanie uprawą żywności na własne potrzeby, z drugiej jednak pojawiają się wyzwania – takie jak niewystarczająca wiedza ogrodnicza czy problem stosowania nadmiernej ilości środków ochrony roślin.

Przetwórstwo

Do kategorii producentów żywności zaliczane są również podmioty zajmujące się przetwarzaniem surowców rolnych w produkty gotowe do spożycia. W strukturze systemu żywnościowego Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego (ROF) występuje zróżnicowanie zarówno pod względem wielkości tych podmiotów, jak i profilu działalności. W skład tej grupy wchodzi m.in. piekarnie, cukiernie, zakłady przetwórstwa mięsnego, przetwórnice owocowo-warzywne, mleczarnie oraz wytwórnie napojów. Znaczną grupę stanowią rolnicy działający w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego, produkujący z lokalnych surowców wysokojakościowe, często regionalne produkty.

Na terenie Miasta Rzeszowa działalność produkcyjna prowadzona jest głównie przez firmy o charakterze mało- i średnio-przemysłowym. Część z nich obsługuje rynek lokalny, inne zaopatrują szerszy obszar, w tym instytucje zbiorowego żywienia i sieci handlowe. Przedsiębiorstwa te funkcjonują zarówno w centralnych dzielnicach miasta, jak i na jego peryferiach, gdzie dostępna jest odpowiednia infrastruktura.

W gminach tworzących ROF identyfikowane są liczne mniejsze zakłady produkcyjne, nierzadko o profilu rodzinnym. Działalność tego typu koncentruje się w kilku wyraźnie zarysowanych kierunkach, takich jak wytwórstwo pieczywa i wyrobów cukierniczych, masarstwo, przetwórstwo mleka oraz produkcja przetworów z owoców i warzyw. W niektórych gminach widoczne są specjalizacje związane z lokalnie dostępnymi surowcami rolnymi, w tym z owocami miękkimi.

Dane zebrane w toku badania wskazują na stosunkowo **wysoką koncentrację producentów żywności w gminach położonych w bezpośrednim sąsiedztwie Rzeszowa**. W strukturze tej grupy przeważają podmioty o profilu tradycyjnym, niejednokrotnie łączące działalność produkcyjną z elementami dziedzictwa kulinarnego regionu. Część firm prowadzi sprzedaż detaliczną w formie własnych punktów handlowych, inne współpracują z pośrednikami lub dostarczają produkty do placówek oświatowych i gastronomicznych.

W przypadku gmin spoza ROF, położonych w dalszych częściach województwa podkarpackiego, obserwuje się podobne formy działalności, przy czym ich zasięg rynkowy jest zazwyczaj bardziej ograniczony. Struktura tych podmiotów, podobnie jak w ROF, jest zróżnicowana – zarówno pod względem wielkości, jak i asortymentu.

W ujęciu ogólnym, **producenci żywności działający w Rzeszowie i ROF charakteryzują się zróżnicowaną formą organizacyjną i stopniem powiązania z rynkiem lokalnym**. Ich działalność pozostaje w ścisłym związku z dostępnością surowców, lokalnymi kanałami dystrybucji oraz uwarunkowaniami infrastrukturalnymi. Zidentyfikowane podmioty stanowią istotny element lokalnego systemu żywnościowego, odpowiadając za przetworzenie znacznej części surowców rolnych oraz zaopatrywanie mieszkańców regionu w podstawowe produkty spożywcze.

W Rzeszowie jednym z najbardziej rozpoznawalnych producentów żywności jest spółka **Makarony Polskie S.A.**, posiadająca swoją siedzibę i zaplecze produkcyjne na terenie miasta. Firma działa w skali ogólnopolskiej, ale jednocześnie funkcjonuje w lokalnym ekosystemie gospodarczym, zatrudniając mieszkańców i współpracując z dostawcami z regionu. Jej obecność potwierdza znaczenie Rzeszowa jako zaplecza przemysłu spożywczego o szerokim zasięgu. W obrębie miasta działają również mniejsze podmioty, jak np. piekarnie produkujące tradycyjne wypieki, cukiernie z ofertą lokalnych słodkości oraz browary rzemieślnicze rozwijające niszową produkcję.

Wśród przykładów z Miasta Rzeszowa wymienić można piekarnię **„Chleby Rzeszowskie”**, która prowadzi wypiek pieczywa według tradycyjnych receptur, a jednocześnie obsługuje odbiorców hurtowych i detalicznych. Jej działalność obejmuje nie tylko produkcję, ale także dystrybucję w obrębie miasta. Innym przykładem jest **„Browar Manufaktura Rzeszów”**, funkcjonujący w modelu produkcji rzemieślniczej, łączący lokalną identyfikację z działalnością promocyjną w obrębie gastronomii.

Na terenie ROF, w gminie Lubenia, funkcjonuje firma **„Dobre z Lasu”**, zajmująca się wytwarzaniem przetworów z owoców leśnych, soków i octów naturalnych. Działalność oparta jest na lokalnych zasobach oraz krótkim łańcuchu dostaw. W Trzebownisku zlokalizowana jest **rodzinna masarnia** prowadząca produkcję wyrobów mięsnych o ograniczonym zasięgu, współpracująca głównie z siecią lokalnych sklepów i gastronomii. W gminie Boguchwała operuje natomiast **producent nabiału**, którego oferta obejmuje m.in. sery twarogowe i mleko pasteryzowane, dostarczane do przedszkoli i szkół w regionie. W Boguchwale funkcjonuje także Radosna Twórczość - „BIO piekarnia, cukiernia i (w sezonie) wytwórca nieziemskich BIO przetworów”. Jest to producent, który w 100% opiera się na certyfikowanych produktach ekologicznych, współpracuje z lokalnymi dostawcami i komponuje menu w oparciu o sezonową dostępność surowców.

Inkubator Przetwórstwa Lokalnego w Błazowej to przykład udanej inicjatywy wspierającej lokalnych rolników i przetwórców (wspominanej w kilku wywiadach). Inkubator to przede wszystkim tłocznia soków. Powstał dzięki funduszom z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2013-2020 przy wsparciu Gminy Błazowa, która zapewniła budynek i jego remont, a Stowarzyszenie Rozwoju i Promocji Gminy Błazowa zajęło się uruchomieniem i bieżącą działalnością. Inkubator oferuje usługi tłoczenia soków z warzyw i owoców, w tym z własnych produktów rolników i osób prywatnych, którzy przywożą do niego swoje zbiory. Inkubator umożliwia małym gospodarstwom, które nie są w stanie konkurować na dużą skalę, przetwórstwo ich produktów, co pozwala im sprzedawać je w lepszych cenach i poprawiać swoją sytuację finansową.

Zidentyfikowano również działalność firm zajmujących się przetwórstwem owoców miękkich, szczególnie borówki i aronii. Część z nich powiązana jest z lokalnymi grupami producenckimi i podejmuje

współpracę z dystrybutorami spoza województwa. Przykładem takiej inicjatywy może być współpraca w ramach Podkarpackiej Grupy Producentów Borówek, której członkowie prowadzą przetwórstwo na małą skalę w gminach południowo-zachodniego ROF.

W strukturze producentów występują również przedsiębiorstwa łączące działalność przetwórczą z promocją dziedzictwa kulinarnego regionu. W niektórych przypadkach są to podmioty aktywnie uczestniczące w lokalnych wydarzeniach gastronomicznych, targach czy projektach edukacyjnych. Działają one często na styku sektora żywnościowego i turystycznego, rozwijając ofertę związaną z produktami regionalnymi.

Kluczowi interesariusze w odniesieniu do potencjału produkcyjnego

PRODUCENCI ROLNI to kluczowi interesariusze miejskiej polityki żywnościowej. Stanowią fundament lokalnego systemu, dostarczając świeże produkty mieszkańcom oraz surowce dla przetwórców. W dobie nakładających się kryzysów – klimatycznego, geopolitycznego, środowiskowego i zdrowotnego – miasta powinny dążyć do zabezpieczenia możliwie lokalnej produkcji, która w sytuacjach przerwania łańcuchów dostaw stanie się gwarantem podstawowego bezpieczeństwa żywnościowego. W tym kontekście rolnicy są istotni zarówno jako osoby posiadające kompetencje, doświadczenie i wiedzę w zakresie produkcji żywności, jak i jako właściciele większości gruntów rolnych, od których zależy kształtowanie regionalnej podaży.

Istotne znaczenie dla budowania zrównoważonych systemów żywnościowych mają **PRODUCENCI EKOLOGICZNI**, posiadający certyfikaty jakości oraz **PODMIOTY STOSUJĄCE PRAKTYKI AGROEKOLOGICZNE**, czyli grupa producentów prowadzących w pełni ekologiczną produkcję, którzy – z powodów ekonomicznych, biurokratycznych lub organizacyjnych – nie ubiegają się o formalną certyfikację. Dostarczają oni żywność wysokiej jakości, a ich gospodarstwa często wspierają zachowanie lub odbudowę bioróżnorodności, kluczowej dla funkcjonowania ekosystemów miejskich i przeciwdziałania skutkom zmiany klimatu.

UŻYTKOWNICY RODZINNYCH OGRODÓW DZIAŁKOWYCH to ważna grupa z perspektywy miejskich polityk żywnościowych oraz dążenia do częściowej samowystarczalności. Choć ich indywidualny potencjał produkcyjny jest niewielki, to skala ogrodów działkowych w Rzeszowie (kilka tysięcy użytkowników) oraz kultywowanie praktyk ogrodniczych czynią z nich istotny zasób wiedzy, umiejętności i aktywności obywatelskiej. Jednocześnie liczne protesty przeciwko likwidacji ogrodów pokazują wysoki poziom zorganizowania tej grupy oraz jej zdolność do mobilizacji społecznej²².

GOSPODARSTWA DOMOWE Z MOŻLIWOŚCIĄ PRODUKCJI WŁASNEJ stanowią również o potencjale produkcyjnym miasta. Mogą uprawiać warzywa, owoce i zioła na własne potrzeby, wspierać lokalną bioróżnorodność oraz pełnić funkcję edukacyjną, popularyzując praktyki ogrodnicze wśród sąsiadów i kolejnych pokoleń. Ich zaangażowanie może sprzyjać tworzeniu mikro-sieci lokalnej żywności oraz

²² [Polski Związek Działkowców - Media o nas](#)

wpływać na zmianę nawyków żywieniowych w kierunku większego korzystania z produktów sezonowych i lokalnych.

ORGANIZACJE POZARZĄDOWE są potencjalnie ważnymi partnerami w procesie wdrażania miejskich polityk żywnościowych. Mogą inicjować projekty pilotażowe, prowadzić działania edukacyjne, animować społeczność lokalną, wspierać powstawanie ogrodów społecznościowych, targów lokalnych czy inicjatyw zero waste. Ich elastyczność i zdolność do szybkiego reagowania czynią z nich cenne ogniwo łączące instytucje publiczne, mieszkańców i producentów.

JEDNOSTKI ORGANIZACYJNE SAMORZĄDU TERYTORIALNEGO - odpowiednie wydziały Urzędu Miasta pełnią kluczową rolę w tworzeniu, koordynowaniu i wdrażaniu działań dotyczących systemu żywnościowego. Mogą integrować politykę przestrzenną z celami żywnościowymi, wspierać lokalnych producentów, organizować lub współorganizować miejsca sprzedaży, a także animować współpracę międzygminną. Z ich kompetencją wiąże się możliwość tworzenia trwałych struktur koordynacyjnych niezbędnych do prowadzenia polityki żywnościowej.

PRZETWÓRCY ROLNO-SPOŻYWCZY mogą pełnić funkcję strategicznych partnerów w rozwijaniu lokalnego rynku żywności. Jako podmioty pośredniczące między rolnikami a konsumentami, mogą wzmacniać krótkie łańcuchy dostaw, współtworzyć lokalne marki żywnościowe, zwiększać dostępność produktów regionalnych oraz przyczyniać się do stabilizacji popytu na surowce rolne z terenu ROF. W ich przypadku istotny jest potencjał zarówno małych, rzemieślniczych przetwórci, jak i większych zakładów produkcyjnych.

➤ **Potencjał krótkich łańcuchów dostaw**

Tak duże i różnorodne zaplecze produkcyjne to doskonała podwalina pod budowanie krótkich łańcuchów dostaw. Ten potencjał najlepiej obrazuje sukces takich inicjatyw jak Podkarpacki Bazarek w Boguchwale czy Inkubator Przetwórstwa Rolniczego w Błażowej. Choć nasze rozmowy pokazały, że rozwinięcie tych przedsięwzięć wymagało pracy, czasu i odpowiedniej promocji, to należy też dodać, że z dużym prawdopodobieństwem wynika on z głębokiej społecznej potrzeby nabywania produktów świeżych, wysokiej jakości i produkowanych lokalnie. Badanie reprezentatywne Instytutu Strategii Żywnościowych Grunt z 2025²³ pokazało, że tylko 14% respondentów zadeklarowało, że nie dostrzega żadnych barier w zakupie lokalnej żywności. Natomiast 48% badanych oceniło, że żywność z targów i lokalnych sklepów cechuje się wyższą jakością w porównaniu do żywności z supermarketów.

Badanie wśród interesariuszy systemu żywnościowego Rzeszowa pokazało, że możliwe jest **wzmacnianie i rozwijanie lokalnej sieci sprzedaży bezpośredniej** poprzez modernizację istniejących targowisk i tworzenie nowych, stałych punktów zbytu dla lokalnych producentów. Ważne jest **obniżenie barier finansowych** dla małych wystawców ekologicznych oraz szeroko zakrojony system informacji o lokalnym rynku spożywczym.

²³ P. Sobiesiak-Penszko, K. Banul-Wójcikowska, *Za daleko. Polki i Polacy o bezpieczeństwie żywnościowym*, Instytut Strategii Żywnościowych Grunt, Warszawa 2025.

Rzeszów i Rzeszowski Obszar Funkcjonalny charakteryzują się bogatą i zróżnicowaną strukturą podmiotów zajmujących się handlem i dystrybucją żywności. Podobnie jak w całej Polsce dominującą rolę pełnią tu markety i dyskonty, ale to co wyróżnia Rzeszów to istnienie regionalnych sieci handlowych, takich jak **FRAC** czy **Spółem**. Badanie pokazało, że sieci oparte o współpracę z lokalnymi producentami oraz opierające swoją przewagę konkurencyjną na wysokościowym, powiązanym z regionem produkcie stanowią ważne ogniwo w budowaniu krótkich łańcuchów dostaw. Obok nich funkcjonują mniejsze sklepy, hurtownie, placówki gastronomiczne oraz targowiska, które odgrywają kluczową rolę w dostępie mieszkańców do świeżej, lokalnie wytwarzanej żywności. Szczególną pozycję zajmują tradycyjne punkty sprzedaży, jak Hala Targowa przy ul. Targowej czy Podkarpacki Bazar w Boguchwale, pełniące nie tylko funkcje handlowe, ale także społeczne i kulturotwórcze.

Ważnym elementem systemu żywnościowego Rzeszowa jest **rynek hurtowy**, który pełni kluczową funkcję w organizacji regionalnego obrotu produktami rolno-spożywczymi. Centralnym podmiotem w tym zakresie jest **Podkarpackie Centrum Hurtowe Agrohurt S.A.** zlokalizowane w Rzeszowie – jedno z największych centrów hurtowej dystrybucji żywności w południowo-wschodniej Polsce. Agrohurt obejmuje siedem hektarów. Pełni rolę węzła logistycznego dla produktów świeżych, szczególnie warzyw, owoców, produktów mleczarskich oraz mięsa, co czyni go jednym z głównych kanałów zaopatrzenia lokalnych sklepów, placówek gastronomicznych i mniejszych hurtowni.

Znaczenie Agrohurtu nie ogranicza się do funkcji handlowej. Rynek wspiera integrację podmiotów z łańcucha dostaw poprzez standaryzację obrotu, zapewnienie infrastruktury chłodniczej i magazynowej, a także oferowanie przewidywalnych warunków handlowych. Jest również miejscem pierwszej konsolidacji produktów od małych gospodarstw, które – działając osobno – nie byłyby w stanie wejść do bardziej wymagających kanałów dystrybucji. Rynek hurtowy umożliwia więc zarówno skalowanie sprzedaży, jak i utrzymanie konkurencyjności lokalnych producentów wobec dużych sieci handlowych operujących na poziomie ogólnokrajowym.

W kontekście budowania krótkich łańcuchów dostaw i zwiększania lokalnej odporności systemu żywnościowego, funkcjonowanie Agrohurtu ma znaczenie strukturalne. Jako instytucja o ugruntowanej pozycji rynkowej i rozbudowanej sieci relacji handlowych stanowi potencjalne zaplecze dla inicjatyw promujących regionalną produkcję, w tym dla programów integrujących rolników z sektorem gastronomicznym, lokalnymi sklepami czy rynkami detalicznymi. Jednocześnie jest to także miejsce, w którym – zgodnie z wynikami badań – można wzmacniać segment produktów ekologicznych i tradycyjnych, o ile zostaną stworzone odpowiednie instrumenty wsparcia i promocji.

Badanie pokazało również **próby zorganizowania inicjatyw alternatywnych – kooperatywy spożywcze, sprzedaż bezpośrednia od rolników, systemy skrzynek warzywnych czy okazjonalne bazarki promujące żywność ekologiczną i regionalną**. Choć nadal funkcjonują na ograniczoną skalę, stanowią ważne uzupełnienie klasycznego rynku, odpowiadając na rosnące oczekiwania konsumentów wobec transparentności łańcucha dostaw, jakości produktów oraz wspierania lokalnych wytwórców.

Powstała w ten sposób złożona i wielowymiarowa tkanka handlu i dystrybucji żywności jest nie tylko zasobem gospodarczym, ale również potencjalnym narzędziem wzmacniania lokalnej odporności systemu żywnościowego. Jej rozwój i integracja powinny zostać świadomie uwzględnione w miejskiej

polityce żywnościowej, zwłaszcza w kontekście promowania krótkich łańcuchów dostaw, ograniczania emisji transportowych i wspierania sprawiedliwego dostępu do żywności.

➤ **Potencjał sprzedaży bezpośredniej**

Badani podkreślali, że sprzedaż bezpośrednia oraz niewielkie, rzemieślnicze formy przetwórstwa stanowią istotne narzędzia wzmacniania małych i średnich gospodarstw rolnych, a także zwiększania dostępu mieszkańców do żywności wysokiej jakości. W ich ocenie rozwój silnego, lokalnego rynku zbytu dla takich produktów może w dłuższej perspektywie przyczynić się do stabilizacji i rozwoju lokalnej produkcji rolnej. **Małe, rozdrobnione gospodarstwa – jeśli zapewni im się odpowiednie warunki – mogą stać się cennym zasobem, a nie obciążeniem dla systemu żywnościowego.**

W rozmowach podkreślano również, że niewielkie gospodarstwa, po przejściu na produkcję ekologiczną, mają szansę osiągać wyższe dochody niż w modelu tradycyjnym. Wynika to zarówno z rosnącego popytu na certyfikowaną, zdrową żywność, jak i z dodatkowych dopłat dostępnych dla rolników stosujących praktyki ekologiczne. Zwracano uwagę, że w okolicach Rzeszowa istnieje grupa konsumentów zainteresowanych tego typu produktami – niekoniecznie bardzo zamożnych, ale świadomych jakości i zdrowotnych korzyści. W efekcie ekologiczna produkcja może przynieść gospodarstwom szereg korzyści: począwszy od poprawy zdrowia rolników dzięki ograniczeniu stosowania chemii, aż po większą opłacalność ekonomiczną dzięki systemowi wsparcia finansowego.

Sprzedaż wysokiej jakości żywności w krótkich łańcuchach dostaw oraz lokalne przetwórstwo rozmówcy postrzegali jako skuteczny sposób na poprawę sytuacji finansowej gospodarstw, a więc zapewnienie ich przetrwania w dłuższej perspektywie. Podkreślano szczególną rolę młodych, ambitnych rolników, którzy są bardziej skłonni do podejmowania ryzyka, modernizowania gospodarstw i wprowadzania innowacyjnych metod uprawy. To właśnie oni powinni dostrzegać potencjał sprzedaży produkowanej przez siebie żywności na rynku lokalnym.

Produkty lokalne często oceniane są jako zdrowsze, świeższe i smaczniejsze niż te oferowane przez duże koncerny. **Rozwój rolnictwa i przetwórstwa w kierunku wytwarzania żywności najwyższej jakości dobrze wpisuje się także w wizerunek regionu oraz jego tradycje kulinarne.** Podkarpacie wyróżnia się czystym środowiskiem, sprzyjającym ekologicznej produkcji. Funkcjonuje tu wiele gospodarstw prowadzących uprawy w zgodzie z zasadami rolnictwa ekologicznego – część z nich rezygnuje jednak z formalnej certyfikacji z powodu barier biurokratycznych, kosztów oraz niepewności rynkowej. Region zajmuje także czołowe miejsce w kraju pod względem liczby zarejestrowanych produktów tradycyjnych, co świadczy o jego bogactwie i potencjale promocyjnym. W opinii rozmówców **działania promujące dziedzictwo kulinarne są jednak kierowane głównie na zewnątrz, do turystów, a nie do mieszkańców regionu.**

Część badanych uważała, że dobry produkt obroni się sam – klienci, którzy raz go spróbują, chętnie wracają do gospodarstwa po kolejne zakupy. Dotyczy to zwłaszcza producentów posiadających już ugruntowaną lokalną markę. Inaczej wygląda sytuacja gospodarstw dopiero rozpoczynających działalność, inwestujących lub zmieniających profil produkcji – oni muszą aktywnie prezentować swoje produkty potencjalnym klientom. W tym celu dobrze sprawdzają się cykliczne i okazjonalne targi

produktów lokalnych, regionalnych i ekologicznych. Aby jednak rolnicy i przetwórcy mogli utrzymać się ze sprzedaży własnych produktów, potrzebne są różnorodne kanały dystrybucji. Oprócz targów i lokalnych rynekczków ważny jest rozwój sklepów rzemieślniczych i gospodarczych, sprzedaży internetowej (np. zamówień paczek dostarczanych do domu czy biura), a także zakupów bezpośrednio w gospodarstwach.

Bazarki, targi, hale targowe

W strukturze miejskiej Rzeszowa szczególną rolę odgrywa Hala Targowa przy ul. Targowej, jedno z najstarszych targowisk w regionie, zlokalizowane w ścisłym centrum miasta. Obiekt ten posiada znaczenie nie tylko handlowe, ale także społeczne i symboliczne – od lat stanowi codzienną przestrzeń zakupową mieszkańców. W ostatnich latach Hala stała się przedmiotem intensywnych debat publicznych w związku z planowaną rewitalizacją. W dyskusjach ujawniają się zróżnicowane oczekiwania władz miasta, kupców oraz lokalnej społeczności. Zainteresowanie przyszłością Hali podkreśla jej status jako miejsca zakorzenionego w miejskiej tożsamości i krajobrazie handlowym Rzeszowa.

Poza Halą Targową funkcjonują również inne punkty sprzedaży bezpośredniej – m.in. plac targowy przy ul. Dołowej na osiedlu Baranówka oraz plac przy ul. Dworaka, obsługujący południowe dzielnice miasta. Na targowiskach tych oferowane są głównie świeże produkty – warzywa, owoce, nabiał, mięso oraz artykuły przetworzone. Część sprzedawców to rolnicy i przetwórcy z terenu ROF.

Od 2023 roku w Rzeszowie odbywa się cykliczna inicjatywa. **Podkarpacki Bazarek**, organizowana w Parku Papieskim przy al. Armii Krajowej. Wydarzenie ma charakter otwarty i odbywa się raz w miesiącu, skupiając około 150 wystawców – producentów żywności ekologicznej i tradycyjnej, gospodarstwa rolne, koła gospodyń wiejskich oraz rzemieślników. Bazarek stanowi ważną przestrzeń promocji lokalnych produktów i bezpośredniego kontaktu między producentami a mieszkańcami, ciesząc się dużym zainteresowaniem odbiorców.

Organizatorem Podkarpackiego Bazaru jest Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego (PODR). Swoje początki ma w Boguchwale, gdzie jest organizowany z sukcesem od 2021 roku. Bazarek w Parku Papieskim jest przedłużeniem tej inicjatywy i zarazem stanowi świadectwo jego sukcesu i ogromnej wagi krótkich łańcuchów dostaw. Dzięki bliskości instytucji doradczej, targowisko w Boguchwale pełni nie tylko funkcję handlową, lecz także edukacyjną i integracyjną. Warto podkreślić, że Podkarpacki Bazarek był wspominany w niemal wszystkich wywiadach, które przeprowadziłyśmy. Widać, że stanowi on swoistą wizytówkę regionu, powód do dumy, i cieszy się dużą popularnością.

Wzmiankowane targowiska i bazarki – zarówno te o utrwalonej pozycji, jak i nowe inicjatywy – świadczą o **zróżnicowanym krajobrazie handlu żywnością w regionie**. Obok tradycyjnych form sprzedaży pojawiają się alternatywne modele dystrybucji, odpowiadające na rosnące zainteresowanie konsumentów lokalnym pochodzeniem produktów, ich jakością oraz transparentnością łańcucha dostaw.

➤ **Potencjał zamówień publicznych w rozwoju lokalnego rynku żywności**

Placówki żywienia zbiorowego, w tym szkoły, przedszkola oraz instytucje pomocy społecznej, stanowią potencjalnie strategiczny rynek zbytu dla lokalnych producentów żywności. Przeprowadzone badania wskazują na obustronną gotowość do współpracy – zarówno ze strony samorządu i dyrekcji placówek, jak i rolników oraz przetwórców. Władze samorządowe Rzeszowa identyfikują system stołówek szkolnych jako kluczowy element budowania zrównoważonej polityki żywnościowej regionu. Podkreśla się rolę tych placówek w kształtowaniu nawyków żywieniowych dzieci i młodzieży, co przekłada się na rosnący nacisk na jakość posiłków oraz skracanie łańcuchów dostaw.

W ostatnich latach obserwuje się istotny **zwrot w modelu zarządzania żywieniem**. O ile w przeszłości część placówek zrezygnowała z własnych kuchni na rzecz usług cateringowych (głównie z przyczyn ekonomicznych), obecnie następuje proces odbudowy i modernizacji zaplecza gastronomicznego. Inwestycje w infrastrukturę kuchenną mają na celu umożliwienie przygotowywania posiłków na miejscu („od surowca”), co zwiększa kontrolę nad jakością dań i otwiera możliwości bezpośredniej współpracy z regionalnymi dostawcami.

Z danych uzyskanych z Wydziału Edukacji Urzędu Miasta Rzeszowa wynika, że baza infrastrukturalna jest znacząca:

Żłobki i pomoc społeczna: We wszystkich 11 miejskich żłobkach oraz w placówkach pomocy społecznej (DPS, ŚDS, Centra Opiekuńczo-Mieszkalne) wyeliminowano catering zewnętrzny. Posiłki przygotowywane są na bieżąco ze świeżych produktów we własnych kuchniach.

Oświata: Własne zaplecze stołówkowe posiada 27 samodzielnych przedszkoli, 19 szkół podstawowych, 14 zespołów szkolno-przedszkolnych, 8 szkół ponadpodstawowych oraz 7 internatów.

Obecnie **włączanie produktów lokalnych do jadłospisów opiera się głównie na tzw. „miękkich zaleceniach”** przekazywanych dyrektorom szkół przez samorząd.

Badania wykazują, że część rzeszowskich placówek już teraz częściowo korzysta z produktów lokalnych. Skala tego zjawiska jest jednak uzależniona przede wszystkim od indywidualnej inicjatywy i zaangażowania dyrektorów poszczególnych jednostek. W perspektywie strategicznej postuluje się przejście od doraźnych zaleceń do wprowadzenia systemowych regulacji, które zagwarantowałyby stały udział żywności lokalnej w zamówieniach publicznych.

Mimo deklarowanego zainteresowania rolników i przetwórców, dostrzegają oni **szereg barier systemowych utrudniających wejście na rynek zamówień publicznych**. W procedurach przetargowych dominującą rolę nadal odgrywa cena, co stawia produkty lokalne i wysokojakościowe na straconej pozycji w starciu z ofertą przemysłową. Większość przetargów obejmuje szerokie grupy asortymentowe (np. łączenie lokalnych jabłek z owocami egzotycznymi w jednym zamówieniu), co eliminuje mniejszych producentów nieposiadających tak zróżnicowanej oferty.

Rolnicy i przetwórcy wskazują, że skuteczniejszym narzędziem niż samo kryterium „lokalności” może być wydzielenie specyficznych grup produktów w specyfikacjach zamówień (np. soki, warzywa korzenne, nabiał, pieczywo). Mniejsze, sprofilowane zamówienia zniechęcają dużych hurtowników, co naturalnie zwiększa konkurencyjność lokalnych dostawców. Warunkiem koniecznym dla szerszej współpracy jest **dostosowanie szkolnych jadłospisów do cyklu sezonowości produktów rolnych**.

Spółdzielczość, grupy producenckie i klastry

W dobie dominacji dużych korporacji na rynkach spożywczych różne formy zrzeszania się producentów żywności to ważny element wzmacniania ich pozycji na rynku. W Rzeszowie i okolicach mamy kilka przykładów takich organizacji. Warto wykorzystać ich potencjał i doświadczenia do budowania silnego wewnętrznego rynku zbytu.

Ważnym elementem krajobrazu gospodarczego regionu są **spółdzielnie konsumenckie Społem** oraz **Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska” (GS-y)**. W Rzeszowie funkcjonuje **Społem PSS Rzeszów**, prowadzące sieć sklepów detalicznych oraz punkty gastronomiczne. Są to: **Ciastkarnia "Wueska"** zlokalizowana przy ul. Hetmańskiej 58, specjalizująca się w produkcji wyrobów cukierniczych, takich jak drożdżówki z różnym nadzieniem, ciasta tortowe, serniki, marmurki, babki, ciasta orzechowe oraz pierniki. Receptury oparte są na sprawdzonych, domowych przepisach. Ciastkarnia oferuje również torty na zamówienie, dostosowane do indywidualnych potrzeb klientów. Drugi to lokal to **Bar-Restauracja "Klimat"** mieszcząca się pod tym samym adresem. Lokal serwuje regionalne potrawy i oferuje organizację imprez okolicznościowych na sali dla 60 osób. Specjalizuje się w produkcji dań takich jak pierogi (ruskie, z kapustą kwaszoną, z kapustą słodką i pieczarkami, z kaszą gryczaną i twarogiem), krokiety z kapustą, gołąbki, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem oraz kotlety mielone. Wyroby te cieszą się dużą popularnością i są dostarczane do **sieci sklepów "Społem" PSS** na terenie całego Rzeszowa. Miejsce to łączy tradycję żywienia zbiorowego z elementami kuchni regionalnej i jest dostępne dla szerokiego grona mieszkańców. Tego typu działalność – na styku handlu detalicznego i gastronomii – sprawia, że Społem zachowuje charakter instytucji publicznej w wymiarze społecznym, oferując przystępne cenowo posiłki i produkty codziennego użytku.

Gminne Spółdzielnie (GS) działają w wybranych gminach ROF, prowadząc sklepy spożywcze, piekarnie, punkty usługowe, a niekiedy także gastronomię (np. bary mleczne lub jadłodajnie). Choć ich rola gospodarcza jest obecnie ograniczona, w wielu miejscowościach pozostają one istotnym ogniwem lokalnej infrastruktury żywnościowej, zwłaszcza w zakresie dostępności produktów podstawowych i możliwości zatrudnienia lokalnej ludności.

Na obszarach wiejskich GS-y niejednokrotnie pełnią funkcję operatorów małoskalowej dystrybucji żywności, zaopatrując sklepy wiejskie i szkoły. Ich zasoby – w tym zaplecze magazynowe, znajomość lokalnych rynków oraz struktury organizacyjne – mogą być w przyszłości wykorzystane w działaniach wspierających krótkie łańcuchy dostaw i żywienie zbiorowe w instytucjach publicznych.

Obok tradycyjnych spółdzielni, w ROF obecne są również **formy współpracy o charakterze nieformalnym, w tym inicjatywy producentów ekologicznych lub grupy wspólnego przetwórstwa**. Część z nich rozwija się przy wsparciu Podkarpackiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego (PODR), który pełni funkcję instytucji wspierającej rozwój spółdzielczości i przedsiębiorczości społecznej w sektorze rolno-spożywczym.

Na poziomie regionalnym ważną rolę w rozwoju i promocji podkarpackiej gastronomii odgrywa **Klaster Podkarpackie Smaki**, zrzeszający producentów żywności tradycyjnej i regionalnej, restauratorów oraz inne podmioty związane z dziedzictwem kulinarnym regionu. Jego celem jest promocja wysokiej jakości produktów, wsparcie marketingowe oraz integracja lokalnych przetwórców i usługodawców gastronomicznych. Wśród członków znajdują się m.in. masarnie, mleczarnie, piekarnie oraz restauracje oferujące lokalną kuchnię. Podstawowym kryterium przynależności do klastra jest prowadzenie działalności związanej z Podkarpaciem.

Klaster realizuje różnorodne inicjatywy promocyjne. Jedną z nich były tzw. *lokalne półki* w sklepach i restauracjach, służące ekspozycji i popularyzacji regionalnych produktów. Jeszcze większe znaczenie ma **Szlak Podkarpackie Smaki**, który sieciuje restauracje i promuje regionalność w wymiarze turystycznym oraz kulinarnym. Jak wyjaśnia jeden z ekspertów, szlak powstał z myślą o łączeniu podmiotów i ułatwianiu wymiany kontaktów, a kilka lat temu został wyróżniony w akcji promocyjnej *National Geographic Polska* jako jeden z „Nowych Cudów Polski”.

W strukturze gospodarczej ROF działają również **grupy producentów rolnych**, reprezentujące różne sektory produkcji – m.in. uprawy owoców miękkich, produkcję mleka i zbóż. Przykładem jest **Podkarpacka Grupa Producentów Borówek „Elliot”**, zrzeszająca gospodarstwa z okolic Tyczyna. Grupa ta prowadzi działalność w zakresie wspólnego zaopatrzenia, promocji i logistyki, rozwijając także elementy przetwórstwa i bezpośredniej sprzedaży. Warto zaznaczyć, że obecnie grupy producentów rolnych raczej kierują swoją ofertę na rynki ogólnopolskie czy zagraniczne, i są częścią skomplikowanych sieci logistycznych. Ich podstawowym celem jest sprzedaż w jak najlepszej cenie. Niemniej coraz bardziej niepewne warunki na rynkach globalnych mogą sprawiać, że rynki lokalne staną się również ważnym klientem grup producenckich.

Gastronomia jako ogniwo lokalnego systemu żywnościowego

Sektor gastronomiczny stanowi ważny element rzeszowskiego systemu żywnościowego. Lokalne restauracje, bary i kawiarnie nie tylko oferują mieszkańcom i turystom dostęp do różnorodnych smaków, ale także odgrywają istotną rolę w promowaniu podkarpackiej kultury kulinarnej. W wielu menu odnajdziemy nawiązania do tradycyjnych receptur i lokalnych produktów – przykładem mogą być proziaki, będące jednym z kulinarnych symboli regionu. Rzeszowskie lokale zdobywają także uznanie na skalę ogólnopolską, pojawiając się w rankingach najlepszych restauracji w kraju.

Określenie, w jakim stopniu gastronomia w Rzeszowie opiera się na lokalnych dostawcach, nie jest jednoznaczne. Z jednej strony rolnicy, z którymi rozmawialiśmy, wskazywali, że współpraca

z restauracjami bywa możliwa i zdarza się, że lokalne produkty trafiają do profesjonalnych kuchni. Z drugiej strony przedstawiciele handlu zwracali uwagę, że branża HoReCa chętniej korzysta z wygody zamówień hurtowych, które gwarantują terminowe dostawy i standaryzację asortymentu.

Mimo barier instytucjonalnych i logistycznych współpraca z lokalnymi dostawcami jest postrzegana przez restauratorów jako ważny wyróżnik i gwarancja jakości. Niektóre lokale wprost informują w swoich kartach o pochodzeniu produktów od regionalnych marek. Przykładem może być restauracja **Kuk Nuk** (<https://www.kuknuk.pl>), która akcentuje autentyczność i lokalność w opisie swojej oferty:

- warzywa z lokalnej giełdy, mięso z zakładu Karpatia,
- bułki do burgerów z rzeszowskiej piekarni Krupa,
- wołowina z Bieszczad, sezonowana na sucho,
- kawa z palarni Momento,
- kombucha z pracowni Świt w Rzeszowie,
- wino z Winnicy Pradoliny w Trzcianie,
- piwo z Browaru Zakarczmie w Giedlarowej.

Takie deklaracje wzmacniają poczucie autentyczności i pozwalają klientom nawiązać więź z miejscem, w którym żyją i z którego pochodzą produkty.

Kluczowi interesariusze rozwoju krótkich łańcuchów dostaw

Analiza systemu żywnościowego Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego pozwala wskazać grupy podmiotów, które w sposób strukturalny wzmacniają rozwój krótkich łańcuchów dostaw i lokalnego rynku żywności.

Gospodarstwa rolne – stanowią podstawowy zasób lokalnego systemu żywnościowego. Ich rosnące zainteresowanie produkcją wysokiej jakości, w tym rolnictwem ekologicznym, sprzyja rozwojowi sprzedaży bezpośredniej oraz niewielkiego przetwórstwa. Młode i modernizujące się gospodarstwa są szczególnie predysponowane do wchodzenia w krótkie łańcuchy dostaw.

Lokalny sektor przetwórczy i rzemieślniczy – dzięki elastycznym formom wytwarzania oraz często ugruntowanej lokalnej marce pełni ważną rolę w kreowaniu regionalnej oferty produktów wysokiej jakości. Infrastruktura taka jak Inkubator Przetwórstwa Rolniczego w Błazowej dodatkowo wzmacnia potencjał tego sektora.

Infrastruktura targowa (targowiska, hale i bazarki) – w tym Hala Targowa przy ul. Targowej, plac targowy przy ul. Dołowej, targ przy ul. Dworaka oraz Podkarpacki Bazar w Boguchwale i jego rzeszowska odłoga w Parku Papieskim. Są one kluczowymi przestrzeniami sprzedaży bezpośredniej, integrującymi producentów i konsumentów oraz pełniącymi funkcje społeczne i kulturotwórcze.

Rynek hurtowy Agrohurt S.A. – jako centralny węzeł dystrybucyjny regionu umożliwia konsolidację produktów od małych gospodarstw, zapewnia zaplecze logistyczne i chłodnicze oraz wzmacnia płynność obrotu świeżą żywnością. Pełni funkcję infrastrukturalną wspierającą zarówno rynek detaliczny, jak

i gastronomiczny.

Lokalne sieci handlowe i mniejsze sklepy – takie jak FRAC czy Społem PSS Rzeszów, które opierają swój model konkurencyjny na współpracy z regionalnymi dostawcami i ekspozycji produktów lokalnych. W wielu dzielnicach pełnią one rolę kluczowych punktów dostępu do żywności.

Sektor gastronomiczny – restauracje, bary i lokale korzystające z regionalnych produktów (np. Kuk Nuk i inne lokale akcentujące lokalność surowców) tworzą dodatkowe kanały zbytu dla rolników i przetwórców, wzmacniając widoczność lokalnych marek.

Instytucje publiczne i system żywienia zbiorowego – żłobki, szkoły, internaty oraz placówki pomocy społecznej dysponujące własnymi kuchniami stanowią potencjalnie strategiczny rynek zbytu dla regionalnych produktów, zwłaszcza świeżych warzyw, owoców, nabiału i pieczywa. Ich rola wzrasta w kontekście modernizacji zaplecza kuchennego i rosnącego nacisku na jakość żywienia.

Spółdzielnie i organizacje producentów – Społem, Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska”, grupy producentów rolnych oraz inicjatywy kooperacyjne tworzą lokalne struktury wsparcia, ułatwiając logistykę, zaopatrzenie i wspólne działania marketingowe.

Instytucje wspierające i organizacje branżowe – takie jak Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, który rozwija inicjatywy takie jak Podkarpacki Bazar, wspiera współpracę producencką i pełni rolę pośrednika wiedzy. Uzupełnia go Klaster Podkarpackie Smaki, integrujący producentów i gastronomię wokół promocji regionalnych produktów.

Wspólne działania tych podmiotów tworzą złożony, wielokanałowy ekosystem, który sprzyja rozwojowi krótkich łańcuchów dostaw, zwiększa dostępność żywności wysokiej jakości oraz wzmacnia odporność lokalnego systemu żywnościowego.

➤ **Potencjał edukacyjny i społeczny**

Budowa zrównoważonego systemu żywnościowego w Rzeszowie nie będzie możliwa bez aktywnego zaangażowania mieszkańców oraz organizacji społecznych. Przeprowadzone analizy i rozmowy z interesariuszami wskazują, że **poziom świadomości żywnościowej mieszkańców Rzeszowa i okolic jest oceniany jako niski**. Przejawia się to na wielu płaszczyznach: od wyboru miejsca zakupów, przez sposób komponowania codziennej diety, aż po niedostateczne zainteresowanie profilaktyką zdrowotną, w tym problemem nadwagi u dzieci.

Sytuacja w Rzeszowie odzwierciedla szersze trendy ogólnopolskie. Pomimo poprawiającego się dostępu do wiedzy, utrzymuje się wyraźna „knowledge-action gap”, czyli rozbieżność między deklaracjami a praktyką. Badania Instytutu Spraw Publicznych (2023) pokazują, że choć konsumenci chcieliby kupować żywność bezpośrednio od rolników, ostatecznie decydują wygoda oraz intensywna

ekspozycja produktów w marketach i dyskontach²⁴. Dane Instytutu Strategii Żywnościowych “Grunt” wskazują z kolei, że pojęcie bezpieczeństwa żywnościowego rozumie zaledwie 34% społeczeństwa²⁵. Jednocześnie statystyki zdrowotne są alarmujące: według GUS i NFZ w 2019 roku 56,6% osób powyżej 15. roku życia miało nadwagę lub otyłość, a prognozy NCD Risk Factor Collaboration przewidują dalszy wzrost tych wartości do 2025 roku²⁶. W świetle tych danych upowszechnianie wiedzy żywieniowej, uwzględniającej aspekty zdrowotne, ekologiczne i ekonomiczne, powinno stać się jednym z filarów tworzonej polityki miejskiej.

Rzeszów **dysonuje jednak znaczącym kapitałem intelektualnym**, który może stanowić solidną podstawę transformacji systemu żywnościowego. Uniwersytet Rzeszowski oraz Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania (WSliZ) prowadzą działania edukacyjne, badawcze oraz inicjatywy dialogu społecznego dotyczące rolnictwa, zdrowia publicznego i bezpieczeństwa żywnościowego. Uniwersytet Rzeszowski, ze swoim szerokim profilem naukowym, posiada eksperckie zaplecze w kluczowych obszarach łączących wiedzę o środowisku, zdrowiu, rolnictwie i społeczeństwie. Z kolei WSliZ – dzięki interdyscyplinarnemu charakterowi oraz otwartości na współpracę z otoczeniem – rozwija debatę o przyszłości rolnictwa i bezpieczeństwa żywnościowego. Publiczna aktywność prof. Tadeusza Pomianka dodatkowo wzmacnia rolę uczelni jako potencjalnego partnera samorządu w kształtowaniu polityki żywnościowej. Obie instytucje mogą działać jako pomost między wiedzą naukową a praktyką, dostarczając analiz, scenariuszy rozwoju, ekspertyz oraz edukacji skierowanej do różnych grup interesariuszy. Ich zaangażowanie może również sprzyjać rozwojowi innowacji, które łączą lokalne tradycje z nowoczesnymi rozwiązaniami technologicznymi i społecznymi.

Na poziomie edukacji formalnej widoczny jest rozwój dobrych praktyk w rzeszowskich szkołach i przedszkolach, zwłaszcza w zakresie **edukacji żywieniowej i ekologicznej**. Kluczowym celem jest tu budowanie szacunku do żywności i zrozumienie procesu jej powstawania. Praktyki te zostały ocenione przez naszych rozmówców jako skuteczne, dobrze odbierane przez dzieci i rodziców oraz skalowalne. Rzeszowskie szkoły mają więc lokalne wzorce, które mogą powielać.

Do dobrych praktyk realizowanych w rzeszowskich szkołach i przedszkolach należą:

- **Ogródki edukacyjne:** tworzenie przyszkolnych ogrodów warzywno-owocowych pozwala dzieciom na naukę uprawy „od nasionka”, poznanie zasad bioróżnorodności i zrozumienie trudu pracy rolnika.
- **Edukacja sensoryczna i kulinarna:** inicjatywy takie jak bufety śniadaniowe (samodzielne komponowanie posiłków) czy omawianie jadłospisów z nauczycielami zwiększają otwartość dzieci na nowe smaki.
- **Wizyty studyjne:** wyjazdy do lokalnych rolników wzmacniają więź z lokalną gospodarką i edukują o pochodzeniu produktów.

Organizacje społeczne często pełnią rolę nośników innowacji społecznych i liderów lokalnych zmian. Analiza NGO działających w Rzeszowie i w Rzeszowskim Obszarze Funkcjonalnym pokazuje, że relatywnie

²⁴ P. Sobiesiak-Penszko, *Na widelcu. Konsumenci a transformacja systemu żywnościowego*, Instytut Spraw Publicznych 2023.

²⁵ P. Sobiesiak-Penszko, K. Banul-Wójcikowska, *Za daleko. Polki i Polacy o bezpieczeństwie żywnościowym*, op.cit.

²⁶ <https://ezdrowie.gov.pl/portal/home/badania-i-dane/zdrowe-dane/raporty/otylosc>

niewiele z nich explicite formułuje swoją misję wokół tematyki żywności czy systemów żywnościowych. Jednakże szeroka definicja zagadnień żywnościowych – obejmująca zdrowie publiczne, edukację, kulturę kulinarną, rozwój przedsiębiorczości, integrację społeczną czy ochronę środowiska – wskazuje, że wiele organizacji funkcjonujących w innych obszarach tematycznych dysponuje potencjałem do aktywnego współtworzenia miejskiej polityki żywnościowej. NGO zajmujące się zdrowiem mogą realnie wpływać na nawyki żywieniowe mieszkańców; organizacje kulturalne i edukacyjne mogą wzmacniać świadomość dziedzictwa kulinarnego i promować postawy prośrodowiskowe; podmioty wspierające przedsiębiorczość mogą rozwijać kompetencje producentów, przetwórców i lokalnych firm; zaś organizacje pomocowe – takie jak Podkarpacki Bank Żywności czy Stowarzyszenie „Zupełne Dobro” – odgrywają kluczową rolę w ograniczaniu marnotrawstwa i redystrybucji nadwyżek żywnościowych. W wypadku tych ostatnich istnieje też duży potencjał w usprawnieniu logistyki ich działań (np. dostawy dla seniorów) przy współpracy z miastem i biznesem gastronomicznym. Warto w tym kontekście dodać, że działania na rzecz ograniczania żywności okazały się niemal zupełnie niewidoczne dla naszych rozmówców. Nie umieli oni wymienić żadnych działań miasta związanych z ograniczaniem marnowania żywności. To obszar, który z jednej strony domaga się uwagi, z drugiej ma duży potencjał na przyniesienie szybkich efektów.

Uzupełniając ten obraz, warto podkreślić rolę **Kół Gospodyń Wiejskich**, które działają jako strażniczki lokalnej kultury kulinarnej i równocześnie instytucje edukacji konsumenckiej. Ich działalność, m.in. warsztaty kulinarne czy regularna obecność na Podkarpackim Bazarku, wzmacnia lokalną tożsamość żywnościową oraz zwiększa świadomość mieszkańców w zakresie tradycji kulinarnych i sezonowości produktów.

Potencjał edukacyjny i społeczny wnoszą również takie podmioty jak **Inkubator Przetwórstwa Lokalnego w Błażowej**, które łączą infrastrukturę, profesjonalizację i edukację z budowaniem lokalnych relacji. Model inkubatora – oferujący wsparcie technologiczne, doradcze oraz dostęp do przetwórstwa dla małych producentów – wzmacnia kompetencje rolników, ułatwia im wejście na rynek i podnosi jakość lokalnej produkcji. Jednocześnie pełni funkcję miejsca spotkania, wymiany wiedzy i współpracy, tworząc kapitał społeczny wokół lokalnej żywności.

Kluczowi interesariusze potencjału edukacyjnego i społecznego

Instytucje naukowo-badawcze

Uniwersytet Rzeszowski oraz Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania pełnią kluczową funkcję ekspercką i edukacyjną. Dysponują potencjałem badawczym w obszarach: rolnictwa, zdrowia publicznego, żywienia, środowiska oraz nauk społecznych. Stanowią tym samym fundament dla tworzenia lokalnej polityki żywnościowej opartej na dowodach. Ich działalność obejmuje: analizę trendów żywnościowych, rozwijanie debat publicznych, kształcenie kadr oraz dostarczanie wiedzy w formie ekspertyz i scenariuszy rozwojowych. Uczelnie te są także ważnym ogniwem łączącym naukę z praktyką, wzmacniając innowacje technologiczne i społeczne w lokalnym systemie żywnościowym.

Placówki oświatowe

Rzeszowskie szkoły i przedszkola odgrywają istotną rolę w budowaniu podstaw świadomości żywieniowej poprzez stosowanie praktycznych narzędzi edukacyjnych. Działania takie jak ogródki edukacyjne, edukacja sensoryczna i kulinarna czy wizyty studyjne u rolników rozwijają kompetencje dzieci i młodzieży w zakresie zdrowego żywienia, bioróżnorodności i etyki produkcji żywności. Placówki te stanowią ważny kanał skalowalnej, instytucjonalnej edukacji, a ich inicjatywy są dobrze odbierane i mają potencjał upowszechnienia.

Organizacje społeczne

NGO w Rzeszowie i ROF, choć rzadko definiują swoją misję bezpośrednio wokół tematu żywności, dysponują istotnym potencjałem oddziaływania na postawy konsumenckie i społeczne. Organizacje działające w obszarach zdrowia, edukacji, kultury, przedsiębiorczości czy pomocy społecznej mogą odegrać znaczącą rolę w kształtowaniu polityki żywnościowej poprzez: edukację prozdrowotną, promowanie lokalnego dziedzictwa kulinarnego, wspieranie producentów czy ograniczanie marnotrawstwa żywności. Szczególną rolę odgrywają podmioty takie jak Podkarpacki Bank Żywności czy Stowarzyszenie „Zupełne Dobro”, wpływające na redystrybucję żywności i przeciwdziałanie wykluczeniu żywieniowemu. Z kolei Koła Gospodyń Wiejskich łączą działalność kulturalną z edukacją kulinarną, budując społeczną świadomość sezonowości i tradycji.

Lokalne podmioty wspierające przetwórstwo

– Inkubator Przetwórstwa Lokalnego w Błazowej stanowi przykład instytucjonalnego wsparcia, które jednocześnie wzmacnia kompetencje producentów, rozwija relacje społeczne i pełni funkcję edukacyjną. Oferując infrastrukturę przetwórczą oraz doradztwo, ułatwia małym rolnikom profesjonalizację produkcji i wejście na rynek. Jednocześnie jest miejscem wymiany wiedzy, spotkań i budowania kapitału społecznego wokół lokalnej żywności. Tego typu inicjatywy potwierdzają, że instytucje zaplecza technicznego mogą pełnić jednocześnie rolę ośrodków edukacyjnych i integrujących lokalną społeczność.

GŁÓWNE WYZWANIA W PROJEKTOWANIU I WDRAŻANIU POLITYKI ŻYWNOŚCIOWEJ W RZESZOWIE

Projektowanie i wdrażanie kompleksowej polityki żywnościowej w Rzeszowie (i szerzej w Rzeszowskim Obszarze Funkcjonalnym, ROF) napotyka na szereg strukturalnych, organizacyjnych i rynkowych barier, które utrudniają miastu przejście od działań punktowych do zintegrowanej strategii. Mimo że Rzeszów posiada istotny potencjał produkcyjny, środowiskowy, zarządczy, społeczny i akademicki, jego pełne wykorzystanie jest spowalniane lub blokowane przez wyzwania typowe dla polskich samorządów oraz problemy specyficzne dla lokalnego ekosystemu rolno-spożywczego.

Wyzwania strategiczne, zarządcze i kompetencyjne

Najważniejsze bariery w tym obszarze dotyczą sposobu organizacji pracy urzędu oraz **braku umiejscowienia żywności jako priorytetu strategicznego**. Oczywiście wynika to z tego, że w polskim systemie prawnym samorząd zajmuje się żywnością w ograniczonym zakresie – poprzez zarządzanie stołówkami szkolnymi i edukacją żywnościową w szkołach, ograniczaniem marnowania żywności, opiekę społeczną oraz zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego w kryzysie, promocję miasta poprzez dziedzictwo kulinarne. Stąd standardowe struktury organizacyjne w samorządach nie uwzględniają stanowisk czy jednostek, które koordynowałyby działania związane z żywnością w mieście. W Rzeszowie zadania związane z żywnością są rozproszone pomiędzy różne wydziały urzędów – w tym zdrowia, edukacji, gospodarki komunalnej, ochrony środowiska i promocji. Rozdrobnienie to stwarza trudności w koordynacji i brak poczucia całościowej odpowiedzialności za rozwój lokalnego systemu żywnościowego.

Odzwierciedla to również sytuację na poziomie krajowym, gdzie kompetencje związane z żywnością są rozproszone po różnych ministerstwach.

Nawet w polskich samorządach, które przystąpiły do Paktu Mediolańskiego, nie zawsze powstaje jednostka, której celem jest tworzenie i koordynowanie miejskiej polityki żywnościowej. Wyjątkiem jest tu Wrocław, który niedawno powołał odrębną sekcję zajmującą się miejską polityką żywnościową²⁷. W jej skład wchodzi trzy osoby, ale współpracują ze specjalistami z różnych wydziałów zgodnie z kompetencjami. Niewątpliwie jednak nawet umiejscowienie takiej sekcji w odpowiednim wydziale urzędu może stanowić wyzwanie.

➤ Brak stabilnego finansowania

Główną barierą w tworzeniu tego typu stanowisk lub jednostek – poza samym dostrzeżeniem potrzeby ich powołania – jest brak długoterminowego i stabilnego finansowania. W wielu

²⁷ Informacja na podstawie wypowiedzi Katarzyny Wysockiej, koordynatorki miejskiej polityki żywnościowej w UM Wrocławia podczas Akademii Polityk Żywnościowych Instytutu Grunt 9.10.2025.

przypadkach jedyną możliwością są środki zewnętrzne, zwłaszcza gdy gmina nie dysponuje odpowiednimi funduszami własnymi.

Warto podkreślić, że wejście w obszar miejskich polityk żywnościowych, m.in. poprzez przystąpienie do Paktu Mediolańskiego, otwiera nowe możliwości pozyskiwania środków na działania związane z systemem żywnościowym, zwłaszcza za pośrednictwem projektów międzynarodowych.

Rozwój zrównoważonego systemu żywnościowego wymaga jednak trwałych, przewidywalnych źródeł finansowania. Obecnie wiele inicjatyw opiera się na projektach czasowych (m.in. unijnych i krajowych), które nie zapewniają ciągłości działań. Zabezpieczenie środków w budżecie lokalnym bywa trudne, ponieważ ich dostępność zależy w dużej mierze od zmieniających się priorytetów politycznych.

➤ **Brak zasobów kompetencyjnych**

Władze Rzeszowa przyznają, że brakuje urzędników dysponujących wiedzą na temat systemów żywnościowych, krótkich łańcuchów dostaw, certyfikacji i standardów jakości w produkcji rolno-spożywczej. Obciążenie pracą i brak dedykowanych wydziałów ds. żywności na szczeblu miejskim sprawia, że zespoły zajmujące się tymi zagadnieniami są małe, co utrudnia skuteczną komunikację, koordynację działań oraz budowanie spójnej strategii.

➤ **Brak działań strategicznych**

Choć kwestie związane z bezpieczeństwem żywnościowym, wspieraniem sprzedaży lokalnych produktów oraz rozwojem rolnictwa miejskiego zostały ujęte w projekcie Strategii Rozwoju Miasta Rzeszowa do 2035 roku, stanowią one jedynie jeden z wielu obszarów zaplanowanych działań. Dlatego kluczowe jest, aby w urzędzie powstał choćby roboczy dokument, który wyznaczałby strategię, ramy czasowe, punkty startowe oraz cele krótko- i długoterminowe związane z budowaniem przyszłej polityki żywnościowej miasta.

➤ **Brak spójnej lub skutecznej komunikacji ze strony miasta**

Komunikacja miasta nie wskazuje na to, by Rzeszów był realnie zaangażowany w tematykę żywności i zainteresowany współpracą z lokalnymi producentami w zakresie budowania krótkich łańcuchów dostaw. Badani uczestnicy wskazywali, że miasto nie jest postrzegane jako podmiot aktywnie promujący regionalne produkty rolno-spożywcze czy lokalne biznesy przetwórcze. Widoczna jest wyraźna potrzeba podjęcia dialogu wokół tego tematu w obecności kluczowych decydentów.

➤ **Wyzwania polityczne i braku priorytetu**

Tematyka żywności często nie znajduje się wśród najważniejszych priorytetów gmin, m.in. z powodów politycznych. Zmiany na wybieralnych stanowiskach kierowniczych wpływają też na poziom zaangażowania w inicjatywy żywnościowe. Dlatego tak ważne jest, aby odpowiednie cele zostały zapisane w dokumentach strategicznych gminy – pozwoli to na ich kontynuację oraz skuteczną realizację, nawet w przypadku zmiany władz.

Polskie ustawodawstwo nie zakazuje tworzenia miejskich polityk żywnościowych, lecz jednocześnie nie przyznaje samorządom formalnych kompetencji w tym zakresie. W praktyce oznacza to, że lokalna polityka żywnościowa może funkcjonować wyłącznie jako dokument o charakterze strategicznym, a nie jako wiążący akt prawa miejscowego. Brak mocy prawnej ogranicza możliwości jej egzekwowania oraz wymusza opieranie wdrażanych działań na miękkich instrumentach, współpracy międzyinstytucjonalnej i dobrowolności aktorów systemu.

Ograniczenia natury prawnej i proceduralnej ujawniają się również w realizacji działań na rzecz zrównoważonego systemu żywnościowego, szczególnie w obszarach funkcjonowania stołówek szkolnych oraz przeciwdziałania marnowaniu żywności.

➤ **Bariery w systemie zamówień publicznych**

Procedury przetargowe, oparte przede wszystkim na kryterium ceny, w praktyce wykluczają mniejszych producentów lokalnych i przetwórców, którzy nie są w stanie konkurować cenowo z dużymi firmami. Obecny system zamówień nie premiuje jakości, lokalności ani zrównoważonych metod produkcji. Wywiady wskazują również na tzw. „barierę ostrożności” wśród urzędników – obawę przed stosowaniem klauzul społecznych czy kryteriów pozacenowych z uwagi na niejasność przepisów oraz ryzyko zakwestionowania postępowania przez organy nadzorcze. W konsekwencji włączanie lokalnych produktów do jadłospisów odbywa się jedynie na podstawie miękkich zaleceń, a nie stabilnych rozwiązań systemowych.

➤ **Niejasne przepisy dotyczące redystrybucji żywności**

Brak precyzyjnych regulacji dotyczących postępowania z nadwyżkami żywności, zwłaszcza w instytucjach publicznych czy firmach spożywczych, pozostaje jednym z głównych czynników sprzyjających marnowaniu żywności. W Rzeszowie brakuje jednolitych procedur określających zasady darowizn, wymagania sanitarne oraz sposób dokumentowania przekazania żywności, co zniechęca podmioty do współpracy z organizacjami pomocowymi. W rezultacie potencjał redystrybucji pozostaje niewykorzystany.

➤ **Brak systemowych narzędzi kontroli jakości w placówkach edukacyjnych**

Rozmówcy zwracali uwagę, że szkoły i przedszkola nie dysponują narzędziami umożliwiającymi regularną i rzetelną kontrolę jakości produktów dostarczanych przez wykonawców. Dotyczy to m.in. zawartości pozostałości pestycydów i innych substancji chemicznych. Wprowadzenie takich mechanizmów wymagałoby zarówno zmian proceduralnych, jak i odpowiednich zasobów finansowych oraz kompetencji po stronie instytucji oświatowych.

➤ **Brak jednolitych zasad oznakowania produktów na targowiskach**

W obszarze lokalnego handlu wciąż brakuje jasnych i jednolitych regulacji dotyczących oznaczania sprzedawanej żywności. Zarówno rolnicy, jak i konsumenci podkreślają potrzebę obowiązkowego wskazywania pochodzenia warzyw i owoców oraz podstawowych informacji

jakościowych. Brak transparentności utrudnia konsumentom podejmowanie świadomych decyzji, a uczciwych producentów stawia w gorszej sytuacji konkurencyjnej wobec podmiotów oferujących produkty spoza regionu, nierzadko przedstawiane jako lokalne.

Wyzwania rynkowe i produkcyjne

Choć Rzeszów i obszar ROF dysponują znacznym potencjałem produkcyjnym, w tym dużymi arealami gruntów rolnych wysokich klas bonitacyjnych (klasy I-III), lokalni rolnicy i przetwórcy zmagają się z szeregiem barier ograniczających ich konkurencyjność, możliwości rozwoju oraz dostęp do lokalnych rynków zbytu.

➤ **Konkurencja i ograniczony dostęp do lokalnych rynków zbytu**

Jednym z najważniejszych problemów zgłaszanych przez rolników i przetwórców z ROF jest konieczność konkutowania z międzynarodowymi koncernami i dużymi sieciami handlowymi, które dysponują silną pozycją rynkową, stabilnymi łańcuchami dostaw i polityką cenową niedostępną dla małych producentów.

Lokalni rolnicy nie są w stanie spełnić rygorystycznych wymogów sieci handlowych – takich jak konieczność zapewnienia regularnych i dużych wolumenów dostaw, dostarczania towaru do wielu placówek w skali kraju, długie terminy płatności czy ponoszenie ryzyka uszkodzenia lub niesprzedania towaru. W konsekwencji ich obecność w dużych sklepach jest marginalna.

Wyzwaniem jest też brak wystarczającej liczby lokalnych rynków zbytu (np. specjalnych miejsc w sklepach, targowisk, przetwórni) oraz realnego dostępu do zamówień publicznych.

Brak lokalnych zakładów przetwórstwa szczególnie mocno uderza w producentów owoców i warzyw. Wspominano m.in. o historycznej współpracy z Alimą-Gerber, która dziś – po zmianach strukturalnych – współpracuje jedynie z dużymi gospodarstwami. Ogranicza to szanse mniejszych rolników na stabilny zbyt.

Jednocześnie sklepy sieciowe i galerie handlowe chętnie posługują się hasłem „lokalności” jako elementem marketingu, choć nie zawsze wiąże się to z rzeczywistym wsparciem dla lokalnych wytwórców. Brak systemowych mechanizmów weryfikacji sprzyja pozornemu „lokalnemu” wizerunkowi produktów.

➤ **Niedostateczna promocja i niewystarczająca informacja o lokalnej żywności**

Dużą barierą rozwoju rynku lokalnej żywności jest słaba rozpoznawalność lokalnych produktów wysokiej jakości. Konsumentom mają trudność z odnalezieniem wiarygodnych informacji: co jest lokalne, gdzie można to kupić, jakie produkty są ekologiczne lub rzemieślnicze. Żywność wysokiej jakości – świeża, lokalnie wyprodukowana, autentyczna – jest też dostępna okazjonalnie, a dostęp do niej wymaga nie tylko wiedzy, gdzie ją kupić, ale również podjęcia wysiłku dotarcia w odpowiednie miejsce.

Wiele rzeszowskich inicjatyw – targowisk, bazarów, lokalnych marek czy gospodarstw oferujących sprzedaż bezpośrednią lub wysyłkową – jest zbyt słabo rozpromowanych, co

powoduje, że korzystają z nich głównie osoby już mocno zainteresowane tematem. W badaniu wielokrotnie podkreślano jednak, że nawet świadomi konsumenci znacznie szybciej trafią do ogólnopolskich platform sprzedaży niż do tych lokalnych, które mają niewielkie zasięgi i skromne zasoby na promocję. Podobne problemy mają też gospodarstwa, które wybierają dystrybucję wysyłkową (ale lokalną) - trudno jest im zaistnieć w sieci ze względu na niewielkie zasięgi.

W efekcie wiele wartościowych inicjatyw nie ma szans na rozwój ani zwiększenie skali działania, mimo rosnącego zainteresowania żywnością dobrej jakości.

➤ **Niska opłacalność produkcji i ryzyko ekonomiczne**

Rolnictwo w ROF jest słabo opłacalne. Respondenci wskazywali na dynamicznie rosnące koszty środków ochrony roślin i nawozów, paliwa i energii, pracy sezonowej oraz maszyn i infrastruktury.

Przy jednoczesnej niskiej i zmiennej cenie skupu, wielu rolników rezygnuje z bardziej wymagających upraw na rzecz zbóż lub innych mniej pracochłonnych kierunków. W wywiadach podawano tu m.in. przykłady gospodarstw, które porzuciły produkcję owoców jagodowych ze względu na wysokie koszty robocizny i niepewność zbytu, co jednak finalnie nie uchroniło ich przed niską opłacalnością produkcji.

Taka sytuacja nie tylko destabilizuje lokalny rynek, lecz także ogranicza różnorodność produkcji. Z punktu widzenia miasta i regionu oznacza to trudniejszy dostęp do szerokiego wachlarza świeżych, lokalnych produktów.

To pokazuje konieczność poszukiwania przez rolników nowych modeli funkcjonowania na rynku. W tym kontekście zwrot ku lokalnym rynkom nie rozwiąże wszystkich problemów produkcyjnych wszystkich branż produkcyjnych, może jednak znacząco poprawić sytuację wielu gospodarstw i pobudzić lokalną gospodarkę żywnościową.

➤ **Zmiany w użytkowaniu gruntów i presja urbanizacyjna**

Mimo dużego udziału terenów rolnych (blisko 60% powierzchni miasta), Rzeszów zмага się z szybkim procesem urbanizacji. Grunty rolne – zwłaszcza w obszarach o największym potencjale produkcyjnym – są dzielone i przeznaczane pod zabudowę mieszkaniową lub komercyjną.

W obszarach podmiejskich obserwuje się z kolei zjawisko „zamrożenia” gruntów – właściciele nie uprawiają ich, ale też nie decydują się na długoterminową dzierżawę, oczekując na wzrost wartości działki lub licząc na przyszłe potrzeby rodziny. Utrudnia to aktywnym rolnikom możliwość powiększenia gospodarstw czy tworzenia nowych upraw.

W efekcie część terenów rolnych ulega stopniowej degradacji, a miasto traci zasób, który mógłby stanowić podstawę rozwoju lokalnej gospodarki żywnościowej.

➤ **Brak pracowników i ograniczony dostęp do sezonowej siły roboczej**

Problem niedoboru pracowników sezonowych jest szczególnie dotkliwy w gospodarstwach ekologicznych i w uprawach wymagających pracy ręcznej – np. warzywnictwie, sadownictwie czy

produkcji owoców miękkich. Dotyczy to również działalności rzemieślniczej, takiej jak piekarnictwo.

Rolnicy podkreślali również, że brak rąk do pracy bezpośrednio wpływa na wybór przez nich mniej wymagających kierunków produkcji, co w dłuższej perspektywie może prowadzić do niedoborów niektórych lokalnych warzyw i owoców. To też poważna bariera w przekształcaniu lokalnej produkcji rolnej na bardziej zrównoważoną.

➤ **Zmiana klimatu i rosnące ryzyko pogodowe**

Zmiany klimatyczne coraz silniej wpływają na lokalną produkcję rolną. Susze, przymrozki, ulewne deszcze czy gwałtowne wiatry niszczące uprawy stały się stałym elementem cyklu produkcyjnego w Polsce, znacząco zwiększając ryzyko prowadzenia działalności rolniczej.

Respondenci zwracali jednak uwagę, że w regionie rzeszowskim warunki pogodowe bywają jeszcze bardziej wymagające niż w wielu innych częściach kraju – m.in. ze względu na częstsze, nagłe przymrozki, które niszczą plony nawet w końcowych fazach wzrostu.

Konsekwencje tych zjawisk są szczególnie dotkliwe dla małych i średnich gospodarstw, które nie dysponują kapitałem pozwalającym na inwestycje w nowoczesne systemy nawadniania, osłony upraw czy kosztowne ubezpieczenia. W rezultacie każdy sezon przynosi wysoką niepewność produkcyjną i dochodową, co osłabia stabilność lokalnej produkcji żywności i utrudnia jej długofalowy rozwój.

➤ **Barriere biurokratyczne i uciążliwe kontrole**

Producenci ekologiczni podkreślali, że biurokracja związana z certyfikacją, dokumentacją i liczne kontrole pochłaniają bardzo dużo czasu i często są powtarzane kilka razy w ciągu roku, utrudniając codzienną pracę. Wskazuje to na konieczność uporządkowania systemu oraz wzmocnienia wsparcia administracyjnego dla gospodarstw przechodzących na produkcję ekologiczną, co jednak leży poza możliwościami samorządów lokalnych.

Wyzwania infrastrukturalne i w obszarze zarządzania kryzysowego

Wyzwania infrastrukturalne

Rozwój zrównoważonej, odpornej polityki żywnościowej w Rzeszowie w dużej mierze zależy od jakości i dostępności infrastruktury wspierającej lokalnych rolników, przetwórców, zakłady żywienia zbiorowego oraz mieszkańców. Z rozmów z interesariuszami wynika, że system ten wymaga wzmocnienia na wielu poziomach – od zaplecza technicznego, przez organizację handlu, po narzędzia cyfrowe i edukacyjne.

➤ **Huby dystrybucyjne jako zaplecze techniczne dla lokalnych rolników**

Jednym z najważniejszych wyzwań infrastrukturalnych jest stworzenie hubów produkcyjno-dystrybucyjnych, czyli miejsc wyposażonych w zaplecze techniczne umożliwiające wspólne przygotowanie i dystrybucję żywności. Małym gospodarstwom rolnym często brakuje dostępu

do zaawansowanego zaplecza technicznego – maszyn do sortowania, mycia, pakowania czy przechowywania żywności. Wspólne hale przetwórcze mogłyby więc pełnić rolę zaplecza technicznego udostępnianego wielu producentom, szczególnie tym zrzeszonym w spółdzielniach lub grupach producenckich.

Takie huby zwiększyłyby także efektywność dystrybucyjną całego regionu. Ułatwiałyby koordynację dostaw, umożliwiały tworzenie większych partii zamówień dla szkół, restauracji czy odbiorców indywidualnych oraz poprawiałyby współpracę między rolnikami, przetwórcami i sektorem gastronomicznym.

➤ **Alternatywne kanały sprzedaży**

W regionie istnieją już pierwsze przykłady nowoczesnych form sprzedaży lokalnych produktów – jak mlekomat w Dynowie, który umożliwia zakup świeżego mleka przez całą dobę. Takie inicjatywy pokazują, że automaty mogą wspierać dostępność wysokiej jakości produktów i zapewniać producentom wyższą marżę dzięki sprzedaży bez pośredników. Jednocześnie stanowią udogodnienie dla mieszkańców, którzy oczekują elastycznych form zakupów. Wyzwanie stanowi jednak wysoki koszt zakupu i utrzymania urządzenia, co może wymagać współfinansowania, modeli spółdzielczych lub partnerstw publiczno-prywatnych.

➤ **Targowiska i nowe punkty sprzedaży bezpośredniej**

Rzeszów zmagają się także z ograniczeniami związanymi z funkcjonowaniem targowisk i punktów sprzedaży bezpośredniej. Mimo że mieszkańcy i sprzedawcy widzą wartość w tradycyjnych formach handlu, jednak to jak działają, nie zawsze odpowiada ich potrzebom. Konsumenci i sprzedawcy wskazują przy tym m.in. na ograniczenia logistyczne: krótkie godziny otwarcia, niewielką częstotliwość działania, problemy z dojazdem czy brak parkingów. Brakuje również dodatkowych lokalizacji, które pozwoliłyby sprzedawać lokalne produkty w ciągu tygodnia – np. ogólnodostępnych placów targowych czy stałych stoisk przy instytucjach publicznych. To ogranicza rozwój krótkich łańcuchów dostaw i utrudnia mieszkańcom dostęp do regionalnej żywności.

Dlatego pojawiają się postulaty tworzenia nowych punktów sprzedaży bezpośredniej – bezpłatnych placów targowych, stałych stoisk lub kiosków dla rolników – ulokowanych w miejscach o wysokim natężeniu ruchu mieszkańców. Mogłyby to być parki, okolice centrów kultury, urzędów czy szkół, gdzie dostęp do lokalnych produktów staje się elementem codziennej infrastruktury miejskiej.

➤ **Brak bazy informacyjnej dla producentów i przetwórców**

Jedną z najbardziej widocznych luk w systemie żywnościowym jest brak kompleksowej bazy lokalnych rolników, przetwórców i produktów dostępnych w regionie. Wielu producentów nie prowadzi działań w Internecie, co sprawia, że są praktycznie niewidoczni dla konsumentów i instytucji chcących z nimi współpracować. Centralna platforma prezentująca ofertę, certyfikaty, dane kontaktowe mogłaby znacząco zwiększyć ich widoczność i rozpoznawalność. Mogłaby ona funkcjonować jako moduł na miejskiej stronie internetowej lub w aplikacji „Rzeszów to my” i być szeroko promowana przez samorząd.

➤ **Przestrzenie dla ogrodów przyszkolnych i społecznych**

Ogrody przyszkolne, sady edukacyjne i ogrody społeczne są coraz częściej postrzegane jako ważny element systemu żywnościowego - nie tylko uzupełniają dietę czy wzbogacają estetykę przestrzeni, ale też edukują młodych mieszkańców. Pozwalają doświadczyć, skąd bierze się jedzenie, uczą odpowiedzialności i budują świadomość ekologiczną, ale ich tworzenie i utrzymywanie wymaga zasobów, zaangażowania kadry i odpowiedniego planowania – co nie zawsze jest możliwe bez systemowego, stałego wsparcia.

➤ **Modernizacja stołówek i kuchni publicznych**

W ostatnich latach obserwuje się rosnący zwrot w kierunku przygotowywania posiłków na miejscu w placówkach oświatowych. Modernizacja kuchni – rozbudowa zaplecza, zakup sprzętu, poprawa warunków sanitarnych – pozwala na lepszą kontrolę jakości posiłków i ułatwia współpracę z lokalnymi producentami. W Rzeszowie wszystkie miejskie żłobki oraz instytucje pomocy społecznej przygotowują posiłki samodzielnie, co wskazuje na wyraźny trend umacniania własnej infrastruktury żywieniowej. Istotną barierą jest jednak niedostateczne wyposażenie części zaplecza gastronomicznego w placówkach publicznych. Wyzwanie polega też na zapewnieniu jednolitego standardu – tak, aby wszystkie kuchnie w szkołach, przedszkolach i instytucjach społecznych mogły realnie współpracować z lokalnymi dostawcami i korzystać z produktów wysokiej jakości.

➤ **Rozwój infrastruktury cyfrowej**

Współczesny system żywnościowy coraz silniej opiera się na narzędziach cyfrowych, jednak w regionie wciąż brakuje rozwiązań, które skutecznie wspierałyby w tym zakresie zarówno lokalnych producentów, jak i konsumentów. Infrastruktura cyfrowa jest fragmentaryczna i niedostosowana do potrzeb rynku. W tym kontekście lokalni rolnicy wskazują m.in., że promocja produktów online pozostaje dla nich dużym wyzwaniem – brakuje im kompetencji, czasu oraz narzędzi, które umożliwiałyby prezentowanie oferty, aktualizowanie informacji o dostępnych produktach czy komunikowanie się z klientami. Brakuje także wspólnej, rozpoznawalnej platformy prezentującej lokalną ofertę żywnościową.

Z kolei mieszkańcy regionu zwracają uwagę na niewystarczającą dostępność wygodnych form zamawiania lokalnej żywności. Obecnie proces zakupu często wymaga bezpośredniego kontaktu z producentem, śledzenia wielu kanałów informacyjnych albo osobistych wizyt. Brakuje systemu, który umożliwiałby szybkie zamówienie paczek lokalnych produktów online oraz ich odbiór w wyznaczonych, dogodnych punktach, np. przy placówkach edukacyjnych, domach kultury czy w ramach sieci miejskich punktów odbioru.

W efekcie potencjał lokalnego rynku żywności pozostaje niewykorzystany, a krótkie łańcuchy dostaw, choć pożądane, rozwijają się powoli. Aby go uruchomić, konieczne jest zbudowanie infrastruktury cyfrowej, która będzie odpowiadała na wskazywanej wyżej potrzeby.

Wyzwania związane z zarządzaniem kryzysowym

Zarządzanie kryzysowe w obszarze żywnościowym w Rzeszowie stoi przed szeregiem poważnych wyzwań, które mogą utrudniać zapewnienie mieszkańcom stabilnego dostępu do żywności w sytuacjach nagłych. Zdaniem rozmówców, już doświadczenia związane z nagłym wzrostem zapotrzebowania na podstawowe produkty po wybuchu wojny w Ukrainie pokazały, że system zaopatrzenia miasta jest podatny na zakłócenia, a mechanizmy reagowania nie są wystarczająco przygotowane na niespodziewane kryzysy.

Jednym z najważniejszych problemów pozostaje **niewystarczająca infrastruktura magazynowa**, która uniemożliwia długoterminowe przechowywanie żywności i wody butelkowanej. Brakuje zarówno odpowiednich przestrzeni, jak i stabilnych, jasno zdefiniowanych rezerw, które mogłyby zostać szybko uruchomione w sytuacjach kryzysowych i zapewnić funkcjonowanie systemu przez dłuższy czas. Wyzwanie to dotyczy również rozmieszczenia zasobów w taki sposób, aby były dostępne w różnych częściach miasta - dziś nie jest to systemowo zaplanowane.

Jednocześnie rozmowy z przedstawicielami miasta wskazują, że pewne działania już trwają, choć skala potrzeb nadal wykracza poza istniejące możliwości. Jak zauważył jeden z respondentów, prace nad systemem reagowania i zabezpieczenia żywnościowego są prowadzone i będą kontynuowane. Miasto dysponuje rozwiązaniami pozwalającymi reagować na sytuacje nagłe – takie jak pożary czy wybuchy gazu – i jest w stanie zapewnić krótkoterminowe wsparcie dla poszkodowanych osób. Obecny wysiłek koncentruje się jednak przede wszystkim na poprawie przepływu informacji i współpracy między służbami kryzysowymi, pomocą społeczną, policją i strażą pożarną, co nadal stanowi obszar wymagający usprawnienia. Miasto deklaruje też, że planuje korzystać ze środków ministerialnych, by rozwinąć zarówno infrastrukturę magazynową, jak i zapasy żywności, jednak na dziś są to zapowiedzi, a nie funkcjonujący system.

Kolejną istotną barierą jest **brak spójnych, trwałych procedur dotyczących gromadzenia zapasów, rotacji żywności i odpowiedzialności za ich utrzymanie**. System nie opiera się obecnie na stałym, zabezpieczonym finansowaniu ani na jednolitych standardach zarządzania zasobami. Dodatkową trudność stanowi zapewnienie wsparcia dla osób najbardziej narażonych – osób starszych, chorych i niesamodzielnych – które często nie są w stanie samodzielnie odebrać paczek czy dokonać zakupów. Obecnie system wsparcia tej grupy mieszkańców jest rozproszony i oparty głównie na inicjatywach doraźnych. Oznacza to, że w przypadku kryzysu osoby o ograniczonej mobilności mogą pozostać bez możliwości odebrania paczek, zakupu świeżej żywności czy uzyskania pomocy w odpowiednim czasie. Brak rozwiązań umożliwiających szybkie dotarcie do tej części populacji tworzy istotną lukę w bezpieczeństwie żywnościowym miasta.

W rezultacie, mimo istniejących inicjatyw i deklarowanej gotowości miasta do rozwijania systemu zabezpieczeń, obecny model zarządzania kryzysowego wciąż charakteryzuje się znaczną wrażliwością. Brak magazynów strategicznych, niewystarczająca infrastruktura techniczna, ograniczone zasoby żywnościowe oraz niedostatecznie rozwinięte mechanizmy wsparcia społecznego pozostają kluczowymi wyzwaniami, które mogą utrudniać sprawne reagowanie na przyszłe kryzysy.

➤ Kształtowanie postaw konsumenckich

Badani z obszaru ROF są zgodni, że rozwój lokalnego systemu żywnościowego powinien opierać się na surowcach pochodzących z regionu, tradycyjnych, nieprzemysłowych metodach produkcji oraz praktykach możliwie ekologicznych (choć nie zawsze formalnie certyfikowanych). Jednocześnie dla wielu mieszkańców wybór takiej żywności wciąż ma charakter okazjonalny – jest traktowany jako produkt „specjalny”, niecodzienny, a czasem wręcz luksusowy. Rozmówcy zwracali także uwagę, że ogólny poziom świadomości żywnościowej społeczeństwa jest niski. Jednym z kluczowych celów miejskiej polityki żywnościowej powinno zatem być przybliżenie mieszkańcom lokalnych produktów i wprowadzenie ich w codzienne rutyny.

Wyzwania stojące przed producentami to jedno, jednak drugą stroną problemu jest potrzeba systematycznego podnoszenia świadomości społecznej w zakresie zdrowego odżywiania, roli lokalnych rynków żywnościowych w budowaniu odporności miasta, wpływu produkcji żywności na środowisko oraz podstawowych kompetencji konsumenckich, takich jak umiejętność gotowania, czytania etykiet, przetwarzania produktów czy dbania o bezpieczeństwo żywnościowe własnego gospodarstwa domowego w sytuacjach kryzysowych. Obecnie wybór żywności lokalnej nie jest ani oczywisty, ani łatwy (żaden z naszych rozmówców nie ocenił dostępu do niej w Rzeszowie jako „łatwego”).

Warto podkreślić, że działania edukacyjne mają sens tylko wtedy, gdy towarzyszą im realne możliwości wdrażania nowych nawyków. Ważne jest więc powiązanie takich działań z działaniami praktycznymi (np. działania edukacyjne powiązane z organizacją lokalnego targu). W przeciwnym wypadku działania edukacyjne ryzykują pozostaniem jedynie deklaratywnymi. Dodatkowym utrudnieniem jest rozproszenie kompetencji – za edukację zdrowotną odpowiadają inne jednostki niż na przykład za wzmacnianie krótkich łańcuchów dostaw, co może utrudniać spójne planowanie i koordynację działań.

Rozmowy z mieszkańcami oraz wyniki badań ogólnopolskich wskazują, że głównymi barierami w zakupie lokalnej żywności są: brak wiedzy, gdzie ją znaleźć oraz trudności logistyczne (konieczność dojazdu do rolnika czy na targ). Jednocześnie rolnicy prowadzący sprzedaż bezpośrednią podkreślają, że kiedy klient odkryje produkt smaczny, autentyczny i wysokiej jakości, zwykle wraca po niego regularnie – nawet jeśli oznacza to pokonanie większej odległości.

Ważne jest również, by promowanie lokalności szło w parze z promowaniem jakości oraz zróżnicowanej, zdrowej diety. Bezkrytyczne stawianie znaku równości między „lokalnym” a „wysokojakościowym” czy „prozdrowotnym” może wywołać sprzeciw i podważać zaufanie odbiorców. Kluczowe jest budowanie świadomego, opartego na faktach przekazu.

Wywiady pokazały również, że w świadomości mieszkańców „żywność lokalna wysokiej jakości” bardzo często kojarzona jest przede wszystkim z wyrobami mięsnymi – co odzwierciedla bogatą ofertę regionalnych produktów mięsnych, stanowiących istotny element rzeszowskiej kultury kulinarnej. Wyzwaniem dla polityki żywnościowej będzie zwiększenie widoczności i atrakcyjności

lokalnych warzyw, owoców i przetworów roślinnych oraz promowanie ich jako pełnoprawnego elementu codziennej diety mieszkańców.

➤ **Podnoszenie świadomości żywnościowej**

Edukacja dotycząca zdrowej, zbilansowanej i bardziej zrównoważonej diety stanowi fundament budowy odpornego i sprawiedliwego systemu żywnościowego. Jak wskazano wcześniej, Rzeszów dysponuje znacznym potencjałem w obszarze edukacji żywnościowej dzieci i młodzieży. W wielu szkołach i przedszkolach funkcjonują już rozmaite projekty żywnościowe, a rozmówcy podkreślają ich wysoką skuteczność. Wyzwaniem jest jednak ich systemowe uporządkowanie, zmapowanie dobrych praktyk i wdrożenie spójnych standardów we wszystkich placówkach. Obecnie większość działań wynika z indywidualnych inicjatyw dyrektorów, nauczycieli i wychowawców, co prowadzi do dużych różnic między szkołami.

Kluczowe jest też odpowiednie przygotowanie kadry edukacyjnej – wyposażenie nauczycieli w aktualną wiedzę dotyczącą zasad komponowania zbilansowanej diety, rozpoznawania produktów wysokiej jakości, wartości lokalnych surowców oraz znaczenia sezonowości. Nawet wśród naszych rozmówców pojawiały się luki lub niepewność w tych obszarach, co wskazuje na potrzebę systemowej edukacji również wśród profesjonalistów.

Szczególnie wymagającym tematem jest edukacja dotycząca certyfikowanej żywności ekologicznej – zagadnienie to wzbudza liczne wątpliwości i nieufność. Poważnym, a wciąż niezagospodarowanym obszarem jest również edukacja dotycząca ograniczania marnowania żywności. Badani nie potrafili wskazać żadnych szerzej zakrojonych inicjatyw lokalnych w tym zakresie, mimo że temat ten staje się jednym z centralnych wyzwań współczesnych systemów żywnościowych.

Wyzwaniem o szczególnej skali jest edukacja dorosłych – rodziców i dziadków. Wiedza dotycząca zdrowego odżywiania, pochodzenia produktów oraz konsekwencji nadmiernego spożywania żywności wysoko przetworzonej jest ograniczona, a programy prozdrowotne (np. związane z zapobieganiem otyłości wśród dzieci) cieszą się niewielkim zainteresowaniem. Jak pokazuje badanie, niski poziom świadomości dorosłych ogranicza skuteczność działań prowadzonych wśród dzieci, ponieważ trudniej jest utrwalić dobre nawyki, jeśli nie są one wspierane także w środowisku domowym.

Edukacja dorosłych jest utrudniona m.in. przez natłok sprzecznych informacji oraz rosnącą skalę dezinformacji żywieniowej. W praktyce podstawowymi źródłami wiedzy są codzienne doświadczenia zakupowe, opinie znajomych, przypadkowe obserwacje w sklepach oraz – szczególnie wśród młodszych dorosłych – media społecznościowe. Choć mogą one dostarczać inspiracji i informacji o nowych trendach, to jednocześnie niosą ryzyko promowania treści niskiej jakości, nieprawdziwych lub sponsorowanych. W sytuacji braku systematycznej, wiarygodnej edukacji konsumenci pozostają samodzielnie odpowiedzialni za filtrowanie informacji, co sprzyja utrwalaniu uproszczeń i fałszywych przekonań o żywności.

Dodatkowym wyzwaniem jest konieczność zbudowania zaufania do instytucji edukujących w obszarze żywności. Lokalne działania – warsztaty, spotkania z producentami, inicjatywy

sąsiedzkie, zajęcia w przestrzeni miejskiej – mają tu potencjał szczególny, ponieważ umożliwiają bezpośredni kontakt, rozmowę i praktyczne doświadczenie.

Podczas badania nie zidentyfikowano w Rzeszowie rozbudowanej sieci organizacji pozarządowych specjalizujących się w edukacji żywnościowej, rolnictwie miejskim czy ogrodnictwie społecznym. Brak takiego zaplecza stanowi wyraźne utrudnienie – bez aktywnych partnerów społecznych miastu będzie trudno prowadzić szeroko zakrojone działania angażujące mieszkańców, wzmacniające lokalne więzi i budujące trwałe nawyki żywieniowe.

➤ **Starzenie się lokalnego handlu i niskie zainteresowanie rolnictwem i przetwórstwem**

Z badań wynika, że lokalny handel w Rzeszowie zмага się także ze zjawiskiem starzenia się zarówno klientów, jak i sprzedawców. W małych sklepach i na rynkach hurtowych dominują osoby starsze zarówno po stronie popytu, jak i podaży. Wielu handlowców traktuje swoją działalność jako „dociągnięcie do emerytury”, a młodsze pokolenie rzadko decyduje się na przejęcie rodzinnych biznesów, wybierając raczej pracę w innych sektorach.

Pewnym wyjątkiem są bazarki dedykowane lokalnym produktom z Podkarpacia, które przyciągają młodszych klientów poszukujących autentyczności. To pokazuje, że odpowiednia lokalizacja i spójna oferta mogą stać się przepisem na sukces, nawet w trudnym otoczeniu konkurencyjnym.

Badanie pokazało również, że zawody powiązane z produkcją żywności nie posiadają na tyle wysokiego prestiżu, by przyciągać nowe pokolenie. Przy tym często charakteryzują się niestandardowym zaangażowaniem czasowym, dużym wysiłkiem fizycznym. Ważne by w ramach działań edukacyjnych pokazywać zawody rolnika, kucharza, piekarza, przetwórcy jako ciekawe, satysfakcjonujące i ważne.

➤ **Ubóstwo żywnościowe i różne formy wykluczenia w dostępie do żywności**

Postrzeganie lokalnej, zdrowej żywności jako produktu luksusowego „dla bogatszych” może prowadzić do wykluczenia części mieszkańców Rzeszowa – szczególnie tych o niższych dochodach. Wyzwaniem dla miasta będzie wdrażanie rozwiązań, które demokratyzują dostęp do wartościowej żywności i redukują bariery o różnym charakterze:

- mentalnym – przekonanie, że zdrowa lub lokalna żywność jest zbyt droga;
- informacyjnym – brak wiedzy, gdzie ją kupić i jak ją rozpoznać;
- logistycznym – trudność w dotarciu do punktów sprzedaży;
- ekonomicznym – realny brak środków na zakup produktów wysokiej jakości.

Zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego osobom żyjącym w najtrudniejszych warunkach powinno być jednym z filarów miejskiej polityki społecznej. Z przeprowadzonych wywiadów wynika jednak, że w Rzeszowie brakuje obecnie całościowego, stabilnego systemu wsparcia żywnościowego, który obejmowałby seniorów, osoby z niepełnosprawnościami, rodziny o bardzo niskich dochodach oraz osoby w kryzysie życiowym. Pomoc trafia do najbardziej potrzebujących głównie poprzez pojedyncze inicjatywy lub projekty czasowe, a nie jako element spójnego programu koordynowanego przez miasto.

Kluczową rolę w systemie wsparcia odgrywa Podkarpacki Bank Żywności, realizujący we współpracy z Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej i Polskim Czerwonym Krzyżem europejskie

programy pomocy żywnościowej (m.in. Fundusz Europejskiej Pomocy Najbardziej Potrzebującym – FEAD). Dzięki temu regularne wsparcie w postaci paczek z podstawowymi produktami otrzymuje ponad tysiąc mieszkańców spełniających kryteria dochodowe. Bank Żywności prowadzi również działania w zakresie zagospodarowania nadwyżek – odbiera produkty z krótkim terminem przydatności i przekazuje je potrzebującym, łącząc pomoc społeczną z ograniczaniem marnowania żywności.

Pomimo działania systemu wsparcia nadal istnieją istotne bariery logistyczne. Osoby starsze lub niesamodzielne często nie są w stanie samodzielnie odebrać paczek czy zrobić zakupów świeżej żywności, co znacząco ogranicza efektywność dostępnych programów.

Respondenci podkreślają również brak szeroko zakrojonych kampanii edukacyjnych dotyczących lokalnej żywności, sezonowości, zdrowego odżywiania czy bezpieczeństwa żywnościowego. Obecne działania edukacyjne mają głównie charakter incydentalny – towarzyszą bazarkom, targom lub wydarzeniom promującym lokalnych producentów – ale nie docierają do szerszych grup społecznych i docierają głównie do osób, które już wcześniej interesowały się tematyką wysokojakościowej lub lokalnej żywności.

Wyzwanie dla miejskiej polityki żywnościowej polega więc na kompleksowym zaadresowaniu wszystkich barier w dostępie do wysokiej jakości, lokalnej żywności, przy jednoczesnym uwzględnieniu potrzeb bardzo zróżnicowanych grup: zarówno osób w trudnej sytuacji życiowej i materialnej, jak i konsumentów wysoko świadomych, którzy aktywnie budują lokalny system żywnościowy.

Kluczowe jest, aby żywność – oraz działania wokół niej – pełniły funkcję wspólnototwórczą, sprzyjały integracji społecznej, przełamywały bariery ekonomiczne, kulturowe i komunikacyjne, oraz tworzyły przestrzeń, w której różne grupy mieszkańców mogą uczestniczyć na równych zasadach.

➤ **Ochrona bioróżnorodności w mieście**

W wypowiedziach przedstawicieli samorządu pojawia się również wątek ochrony i wzmacniania bioróżnorodności w przestrzeni miejskiej, który zarazem traktowany jest jako ważny element szeroko rozumianej polityki żywnościowej. Miasto zwraca uwagę, że planowanie przestrzenne i dokumenty strategiczne muszą uwzględniać miejsca sprzyjające zachowaniu zieleni, a szczególnie ogródki działkowe, które pełnią podwójną rolę. Z jednej strony są one enklawami przyrodniczymi i stanowią cenne zaplecze bioróżnorodności w zurbanizowanym krajobrazie, z drugiej – są realnym wsparciem dla mieszkańców, którzy dzięki nim mogą wytwarzać część własnej żywności.

Podkreśla się również znaczenie ogrodów i zieleni miejskiej w szerszym kontekście ekologicznym i jakości życia mieszkańców. Władze miasta zwracają uwagę, że w dokumentach strategicznych zapisywany jest wymóg zapewnienia mieszkańcom dostępu do terenów zielonych, rekreacyjnych i przyrodniczo zróżnicowanych. Mowa tu nie tylko o parkach czy skwerach, ale także o przestrzeniach z sadami owocowymi, drzewami, ogródkami społecznymi i innymi elementami sprzyjającymi bioróżnorodności. Przyjęta zasada zakłada, że każdy mieszkaniec powinien mieć możliwość dotarcia w ciągu dziesięciu minut spaceru do takiego terenu zielonego. To podejście nie ogranicza się więc do ochrony istniejących parków i ogródków działkowych, lecz obejmuje

także planowanie nowych przestrzeni, które łączą funkcje rekreacyjne, ekologiczne i żywnościowe.

Poza wyzwaniem związanym z uwzględnieniem tych założeń w dokumentach planistycznych, dostrzegamy tu dwa wyzwania z poziomu zachowań społecznych oraz edukacji. Obecnie ogrody działkowe są traktowane jako przestrzeń prywatna, należąca do konkretnych działkowców, dlatego chociażby częściowe otwieranie ich na osoby z zewnątrz i szerszą społeczność, będzie wymagało zmiany myślenia o tej przestrzeni. Pracy wymaga także przywrócenie w społeczeństwie myślenia o działkach i ogrodach domowych jako przestrzeniach, które mogą zabezpieczyć przynajmniej częściowo potrzeby żywieniowe. To co kiedyś było dla dużej części społeczeństwa naturalne: produkowanie warzyw i owoców na własne potrzeby, robienie przetworów, dziś ze względu na stosunkowo niskie koszty produktów przemysłowych wydaje się fanaberią, a w najlepszym wypadku hobby. Młodsze pokolenie często musi dopiero nauczyć się korzystać z produktów nieprzetworzonych. Własna produkcja to dopiero kolejny etap.

Drugim jeszcze ważniejszym wyzwaniem jest nauczanie mieszkańców i działkowców zrównoważonych metod uprawy. W ocenie naszych rozmówców tzw. miejscy ogrodnicy często stosują więcej pestycydów niż profesjonalni rolnicy, co nie tylko negatywnie wpływa na miejską bioróżnorodność, ale również na zdrowie osób spożywających tę żywność. Wyzwaniem będzie w ogóle rozpoznanie skali tego problemu oraz dotarcie do działkowców z wiedzą o metodach uprawy opartych na współpracy z przyrodą (np. permakultura).

MODELE I PRAKTYKI WSPIERAJĄCE POLITYKĘ ŻYWNOŚCIOWĄ (ANALIZA PORÓWNAWCZA)

Miejskie polityki żywnościowe powstają w odpowiedzi na konkretne warunki funkcjonowania miast: strukturę produkcji w regionie, dostęp do gruntów, układ targowisk, logistykę dostaw, system żywienia publicznego, lokalne praktyki handlowe oraz poziom zaangażowania różnych aktorów życia społecznego – zarówno instytucjonalnych, jak i osób pełniących funkcje lidarskie. Dlatego poszczególne rozwiązania i dokumenty strategiczne różnią się zakresem oraz szczegółowością. Nie uniemożliwia to jednak wyodrębnienia typów działań, które służą budowaniu suwerenności i bezpieczeństwa żywnościowego. W tym rozdziale przedstawiono je jako skrzynkę narzędziową, z której można komponować zestawy odpowiadające lokalnym warunkom. Tworzą one wspólny zestaw rozwiązań wykorzystywanych przez miasta projektujące swoje systemy żywnościowe w sposób uporządkowany i długofalowy. Obejmują trzy przenikające się obszary:

1. **Infrastruktura fizyczna (i jej obsługa)** – obejmuje elementy umożliwiające wytwarzanie, przechowywanie, przetwarzanie i sprzedaż żywności: farmy miejskie, ogrody społeczne, targowiska, hale, przetwórnice małej skali, chłodnie, magazyny, miejsca odbioru, zaplecze transportowe oraz systemy logistyki do instytucji publicznych.
2. **Infrastruktura prawna** – to przepisy, uchwały i regulaminy dotyczące prowadzenia produkcji, handlu, użytkowania gruntów miejskich, gospodarki odpadami żywnościowymi, przetwórstwa małej skali oraz zamówień publicznych. Ramy prawne wyznaczają kierunek działania i określają, jakie praktyki mogą zostać wdrożone w mieście.
3. **Partycypacyjne i wspólnotowe zarządzanie systemem żywnościowym** – obejmuje sposoby koordynowania działań: od rad polityki żywnościowej, przez sieci producentów i handlowców, po współpracę z instytucjami publicznymi, organizacjami społecznymi, spółdzielniami i mieszkańcami. Rozwiązania te pozwalają łączyć wiedzę lokalną, zasoby formalne i codzienne praktyki użytkowników.

Obok konkretnych narzędzi – infrastrukturalnych, prawnych i organizacyjnych – warto zwrócić uwagę na sposób, w jaki miasta dochodzą do swoich polityk. W części przypadków dostępne są opisy procesów, które zwykle pozostają niewidoczne: logika podejmowania decyzji, dobór partnerów, przebieg prac analitycznych i zasady koordynacji międzysektorowej. To element rzadko ujmowany w dokumentach strategicznych, a jednocześnie kluczowy dla zrozumienia, jak powstają stabilne i skuteczne polityki żywnościowe. W rozdziale znalazł się także przykład Mediolanu, gdzie przebieg prac został szczegółowo przeanalizowany przez zespół badawczy University of Exeter. Ten przypadek można traktować jako model pracy pokazujący operacyjne mechanizmy projektowania i wdrażania rozwiązań.

Zakres, w jakim poszczególne wymiary są ujęte w strategiach miejskich, zależy od sytuacji wyjściowej w momencie formułowania postulatów. Wyznaczają one również strategiczne obszary interwencji. Poniżej przedstawiono różne rozwiązania – część z nich stanowi inspirację i punkt wyjścia do dyskusji, część może być wdrożona bezpośrednio.

Typy infrastruktury

- ✓ farmy miejskie,
- ✓ ogrody społeczne o funkcji produkcyjnej,
- ✓ agriparki i ogrody agroekologiczne,
- ✓ gospodarstwa podmiejskie dostarczające świeżą żywność,
- ✓ winnice i pasieki w obrębie lub na obrzeżach miast,
- ✓ spółdzielcze lub rodzinne gospodarstwa prowadzące sprzedaż bezpośrednią.

PRZYKŁADY Z POLSKI

Wrocław – Farma Miejska

Farma Miejska we Wrocławiu to projekt zainicjowany przez Departament Zrównoważonego Rozwoju Urzędu Miejskiego Wrocławia. Leży na wrocławskich Swojczycach, na terenie Uniwersytetu Przyrodniczego. Projekt ruszył w 2023 roku i na uprawy przeznaczono 2,5 ha. Uzyskano 35 ton ziemniaków (1 ha), 20 ton buraków (0,5 ha), 5 ton dynii (0,5 ha) oraz 10 ton cukinii (0,4 ha). Łącznie: około 70 t warzyw z 2,5ha. W kolejnym sezonie (2024) na uprawy przeznaczono 3,5 ha. Plony trafiały raz w tygodniu do Wrocławskiego Zespołu Żłobków, który prowadzi 16 publicznych placówek dla dzieci do lat trzech. W pierwszym sezonie farma pokryła pełne zapotrzebowanie żłobków na cztery wyżej wymienione warzywa. Prace polowe wykonywało 20 uczestników programu aktywizacji społeczno-zawodowej Wrocławskiego Centrum Integracji, zdobywających kompetencje w zawodzie ogrodnika. To właśnie środki na aktywizację społeczną finansują ten projekt.

Za transport i dystrybucję warzyw odpowiada Fundacja Mniej Więcej wybrana w otwartym konkursie ofert. Jednym z założeń konkursu było to, że dostawy muszą być realizowane samochodem elektrycznym. Nadwyżki plonów trafiały do Miejskiego Centrum Usług Socjalnych lub były przetwarzane przez fundację na posiłki dla samotnych seniorów i uchodźców. W żłobkach zorganizowano szkolenia dla kucharek i intendentek prowadzone przez szefów kuchni i dietetyków. Obejmowały one planowanie pracy, magazynowanie cotygodniowych dostaw i pełne wykorzystanie surowca. Od tego etapu rozpoczęto stopniowe dopasowywanie jadłospisów do warzyw z farmy i do modelu dostaw raz w tygodniu.

Kraków – Krakowska Farma Miejska

Krakowska Farma Miejska to ekologiczne gospodarstwo działające w modelu market-gardening o powierzchni 0,3 ha. Jest to inicjatywa oddolna. Zainicjowana została przez trójkę indywidualnych rolników. Prowadzi uprawy warzyw metodami regeneratywnymi, z wykorzystaniem kompostu, ściółkowania i naturalnych materiałów poprawiających żyzność gleby. Produkcja odbywa się w małoskalowych grządkach, zgodnie z zasadą intensywnej uprawy na niewielkiej powierzchni. Farma oferuje cotygodniowe paczki warzywne w systemie subskrypcyjnym. Przykładowo, na sezon 2025 zaplanowano 22 tygodnie dostaw – od końca maja do końca października. Paczki obejmują bieżące

zbiory, m.in. sałaty, liściowe warzywa szybko rosnące, marchew, kalarepę, cebulę, buraki, fasolkę, cukinię, dynię i pomidory.

Dystrybucja odbywa się poprzez odbiory osobiste na farmie oraz punkty odbioru w mieście. Część dostaw realizowana jest rowerami cargo. Stałym elementem jest transparentność produkcji – odbiorcy mogą odwiedzać farmę i obserwować sposób prowadzenia upraw. Model zakłada współodpowiedzialność odbiorców za sezon użytkowy: zamówienie abonamentu finansuje bieżącą pracę farmy, a odbiorcy otrzymują paczki zgodne z sezonowością. System umożliwia ograniczenie strat żywności i skrócenie łańcucha dostaw. Farma funkcjonuje jako inicjatywa lokalna, rozwijana przez zespół ogrodników pracujących w oparciu o rolnictwo regeneratywne i sprzedaż bezpośrednią do mieszkańców Krakowa. Chętne osoby, nawet nie będące subskrybentami mogą przyjść na farmę i popracować w zamian za plony.

Kraków – ogród parcelowy „Pod gwiazdami”

Ogród parcelowy „Pod gwiazdami” przy ul. Orlej to pierwszy w Polsce ogród działający w tym modelu. Projekt prowadzi Zarząd Zieleni Miejskiej wraz z operatorem społecznym – kolektywem Grupa Robocza. To projektowy zespół pracujący nad współczesnymi wyzwaniami miejskimi, który doświadczenie ogrodnicze rozwijał wcześniej w ramach rezydencji w Aptece Designu, miejskim centrum innowacji. Ogród łączy elementy ogrodu działkowego i społecznościowego: każda osoba korzysta z własnej parceli o powierzchni 25 m², a narzędzia, kompostowniki, infrastruktura i część rekreacyjna mają charakter wspólny. Użytkownicy współdecydują o sposobach funkcjonowania ogrodu i dzielą się obowiązkami. Rozwiązania konstrukcyjne i organizacyjne inspirowano praktykami z Europy Południowej oraz włoskim modelem zarządzania ogrodem przez organizację pozarządową.

Ogród składa się z trzech stref: zadrzewionej części górnej z toaletami i zapleczem; terenu wspólnych upraw graniczącego z przestrzenią kompostowników; oraz strefy ogrodniczej z 47 parcelami, altaną i domkiem narzędziowym. Na terenie znajduje się także plac zabaw oraz dostęp do wody i energii elektrycznej. Projekt realizowany jest w ramach CoFarm4Cities, co zapewniło pełną infrastrukturę i wsparcie dla operatora na początku działania. „Pod gwiazdami” pełni funkcję miejsca upraw oraz przestrzeni edukacyjnej i sąsiedzkiej, w której odbywają się warsztaty i wspólne prace. Ogród stanowi część rozwijającego się systemu ogrodnictwa miejskiego w Krakowie, obejmującego już 25 ogrodów społecznych i poszerzanego o nowe formy, w tym ogrody parcelowe.

Warszawa – Spółdzielcza Farma Miejska MOST

Farma o powierzchni 3,6 ha na dawnych ogródkach działkowych na Siekierkach (dzielnica Mokotów). Zainicjowana przez grupą osób związanych ze spółdzielczością, światem akademickim oraz warszawskimi ogrodami społecznymi. Teren został wskazany przez Urząd Miasta i wydierżawiony. Dzierżawa poprzedzona konkursem, którego elementem było przedstawienie programu funkcjonalnego farmy. Teren podzielony jest na trzy części: edukacyjną, uprawy oraz przestrzeń dzikiej przyrody. Dzierżawcą jest konsorcjum dwóch organizacji: Fundacji Pracownia Dóbr Wspólnych oraz PLZ Spółdzielni (CoopTech Hub). Działania na farmie prowadzi Spółdzielnia MOST, której ww. organizacją są członkami. Do Spółdzielni MOST poza osobami prawnymi należą również osoby fizyczne, które osobiście angażują się w życie farmy. Spółdzielnia prowadzi uprawy warzyw, roślin sadowniczych i roślin zielarskich oraz

działania edukacyjne. Sprzedaż odbywa przez sklepy Karmnik oraz sklepy Spółdzielni Dobrze. W 2025 roku na farmie wykubowany został napój etnobotaniczny na bazie jabłek i ziół - Holobiont. Ma on w przyszłości być jednym ze źródeł dochodu dla farmy.

Spółdzielcza farma działa jako inkubator nowych rozwiązań i przestrzeń testowania różnych modeli współpracy. Jeśli chodzi o wymiar przestrzenny, MOST jest pierwszym w Polsce agriparkiem, czyli parkiem rolniczym. Przestrzenie rekreacyjne i spacerowe przeplatają się tutaj z uprawami, pokazując w jaki sposób można zagospodarowywać nieużytki jednocześnie pod produkcję żywności, jak i miejsce spacerów. Jeśli chodzi o wymiar organizacyjny, statut Spółdzielni MOST stanowi, że teren farmy (cały ekosystem przyrodniczy) nazwany "osobą przyrodniczą" ma swoją reprezentantkę w Radzie Nadzorczej Spółdzielni – ma ona prawo weta odnośnie różnych decyzji. Na farmie MOST uprawa plonów jest również ważna, co troską o bioróżnorodność i dobrobyt ekosystemu.

Warszawa – Gospodarstwo Ludwik Majlert (Białoleka)

Gospodarstwo Majlertów działa na Białolece od końca XIX wieku i należy do jednej rodziny od kilku pokoleń. Kolejne generacje rozbudowywały profil warzywniczy, wykorzystując dobre gleby tarasu nadwiślańskiego. Obecnie gospodarstwo prowadzi uprawy gruntowe i tunelowe, specjalizując się w odmianach małoskalowych i kolekcjonerskich. W sezonie dostępne są m.in. sałaty typu butterhead i romaine, odmiany musztardowców (mizuna, mibuna, red giant), pak choi, różne typy jarmużu, kalarepy zielone i fioletowe, zielona i żółta fasolka szparagowa, ogórki gruntowe w odmianach konserwowych i sałatkowych, cukinie w kilku typach, dynie Hokkaido i Muscat, buraki w odmianach czerwonych i pasiastych (chioggia), pietruszka naciowa i korzeniowa.

Sprzedaż odbywa się w przygodarskim sklepie, czynnym w sezonie wiosenno-jesiennym. Oferta obejmuje warzywa zbierane tego samego dnia oraz ograniczoną linię przetworów, takich jak kiszona kapusta, kimchi, ogórki kiszone i proste przetwory warzywne przygotowywane we współpracy z lokalnymi przetwórniami. Gospodarstwo prowadzi też działania edukacyjne: warsztaty ogrodnicze, spacer po uprawach i wydarzenia kulinarne. To jedno z najstarszych wciąż działających gospodarstw w granicach Warszawy, pełniące funkcję stabilnego punktu sprzedaży bezpośredniej i ważnego zaplecza dla mieszkańców oraz lokalnych restauracji.

Tarnów – Winnica Tarnowska

Winnica Tarnowska została założona w 2022 roku przez Małopolskie Stowarzyszenie Winiarzy we współpracy z Miastem Tarnów. Zajmuje 7 ha terenu, z czego 5,6 ha stanowią nasadzenia winorośli na południowym stoku w dzielnicy Gumniska, w sąsiedztwie dawnej winnicy Sanguszków. Dobór odmian dostosowano do warunków Małopolski. Uprawiane są szczepy białe – Solaris, Johanniter, Seyval Blanc, Hiberna, Bianca, Souvignier Gris i Riesling – oraz czerwone: Rondo, Regent, Cabernet Cortis i Pinot Noir. Winnica pełni funkcję demonstracyjną i szkoleniową, służy testowaniu odmian oraz prowadzeniu praktycznych zajęć dla początkujących winiarzy.

Od 2023 roku na terenie winnicy organizowane są wydarzenia winiarsko-kulinarne obejmujące degustacje, warsztaty i prezentacje lokalnych producentów. Działania mają charakter edukacyjny i promocyjny: wzmacniają sieć współpracy wśród winiarzy, podkreślają tradycje upraw winorośli w

rejonie Tarnowa oraz zwracają uwagę mieszkańców i turystów na potencjał lokalnych gospodarstw. Winnica jest także miejscem regularnych szkoleń prowadzonych przez stowarzyszenie, które rozwija kompetencje nowych producentów w regionie.²⁸

PRZYKŁADY ZAGRANICZNE

Lyon – Grand Parc Miribel-Jonage

Grand Parc Miribel-Jonage to park położony na wschód od Lyonu o powierzchni 2200 ha. Pełni funkcje rekreacyjne, przyrodnicze i przeciwpowodziowe, ale istotną częścią jego struktury są pola uprawne. Rolnictwo zajmuje ok. 500 ha i jest jednym z filarów zarządzania tym obszarem. Gospodarstwa działają tu na gruntach komunalnych lub dzierżawionych od zarządcy parku. Produkcja obejmuje głównie zboża (w tym pszenicę twardą), warzywa i pasze. Ponad połowę areału stanowią uprawy ekologiczne, certyfikowane zgodnie z francuskimi standardami rolnictwa bio.

Rolnictwo w Grand Parc pełni kilka funkcji jednocześnie. Zabezpiecza zasoby wody pitnej dla metropolii - przy prowadzeniu upraw ogranicza się użycie środków chemicznych. Utrzymuje mozaikę siedlisk, która wspiera lokalną bioróżnorodność. Tworzy także zaplecze produkcyjne potrzebne do rozwoju krótkich łańcuchów dostaw w obrębie metropolii. Park prowadzi politykę rolną, która wymaga od gospodarstw stosowania praktyk niskoemisyjnych i utrzymania charakteru krajobrazu otwartego. Dzięki temu rolnictwo pozostaje integralnym elementem struktury parku, a nie dodatkiem do terenów rekreacyjnych. To przykład, w którym miejska i podmiejska strefa zieleni łączy funkcje środowiskowe z produkcją żywności, tworząc stabilną przestrzeń działania dla lokalnych gospodarstw.²⁹

Gandawa – ogrody i farmy miejskie w ramach Gent en Garde

W Gandawie rozwijany jest system ogrodów i małoskalowych farm miejskich powiązany z polityką żywnościową Gent en Garde. Miasto udostępnia grunty pod różne formy upraw: ogrody sąsiedzkie prowadzone przez mieszkańców, przestrzenie zarządzane przez organizacje społeczne oraz niewielkie farmy warzywnicze prowadzone przez lokalne inicjatywy. Część projektów działa na terenach przemysłowych, gdzie testowane są ekologiczne metody uprawy, produkcja rozsad i kompostowanie. Samorząd wspiera te działania poprzez dostęp do podstawowej infrastruktury – wody, kompostowników i narzędziowni – oraz poprzez szkolenia dotyczące ekologicznych metod uprawy i pracy w ogrodach prowadzonych wspólnie przez grupy użytkowników.

Wybrane farmy i ogrody oferują mieszkańcom sprzedaż bezpośrednią, najczęściej w formie cotygodniowych koszyków warzywnych lub odbiorów na osiedlach. Część działań ma charakter integracyjny: prowadzone są warsztaty dla szkół, zajęcia z centrami społecznymi i programy dla osób o utrudnionym dostępie do rynku pracy. Do systemu włączone są również gospodarstwa z obrzeży miasta, które dostarczają warzywa do lokalnych punktów sprzedaży i uczestniczą w programach skracania łańcuchów dostaw. W ten sposób Gent en Garde łączy ogrodnictwo społeczne z małoskalową

²⁸ Winnica Tarnowska <https://www.malopolskiewiniarstwo.pl/winnica-tarnowska/>

²⁹ Espaces naturels et agricoles <https://www.grand-parc.fr/pdf/qui-sommes-nous/grand-parc-2030-volet-ena.pdf>,

produkcją rolniczą, budując lokalny system żywności oparty na świeżych warzywach i niewielkim obciążeniu środowiska.³⁰

Mediolan – Parco Agricolo Sud Milano

Parco Agricolo Sud Milano to duży obszar rolniczy otaczający południową część Mediolanu, zarządzany przez Città Metropolitana di Milano (Metropolię Mediolańską). Park obejmuje ponad 47 tys. ha terenów rolnych, łąk, kanałów i obszarów podmokłych, tworząc jedno z największych zapleczy rolniczych funkcjonujących w bezpośrednim sąsiedztwie dużego miasta. W 2022 roku Metropolia Mediolańska zaktualizowała dane dotyczące parku, potwierdzając jego status jako strefy chronionej o funkcji rolniczej, krajobrazowej i rekreacyjnej. Na terenie parku działa kilkaset gospodarstw produkujących warzywa, zboża, nabiał i przetwory mleczne, a także ryż charakterystyczny dla doliny Padu. Ważną częścią działalności jest sprzedaż bezpośrednia oraz małoskalowe przetwórstwo prowadzone w gospodarstwach.

Gospodarstwa z Parco Agricolo Sud Milano dostarczają świeże produkty do Mediolanu: warzywa, sery, mleko, mąki, ryż i przetwory sezonowe trafiają do miejskich targów, sklepów i restauracji. Samorząd rozwija programy skracania łańcuchów dostaw oraz udostępnia infrastrukturę dla producentów w ramach miejskiego systemu sprzedaży. Park pełni również funkcję edukacyjną – gospodarstwa prowadzą wizyty terenowe, szkolenia i zajęcia dla szkół dotyczące zrównoważonej produkcji żywności. Parco Agricolo Sud Milano łączy ochronę krajobrazu z aktywną działalnością rolniczą, pełniąc rolę stabilnego zaplecza żywnościowego dla metropolii i przeciwdziałając postępującej urbanizacji terenów rolnych.³¹

Montpellier – sieć agriparków (agroecological parks)

W Montpellier od początku lat 2010. rozwijana jest sieć agriparków łączących produkcję żywności z edukacją i rekreacją. Agriparki to tereny rolnicze włączone w strukturę miasta, na których prowadzi się uprawy agroekologiczne, małoskalowe gospodarstwa, pasieki oraz niewielkie winnice. Przykładem jest Agriparc du Mas Nouguier, gdzie miasto utrzymuje uprawy warzywne, rośliny sadownicze, winnicę i pasiekę, a jednocześnie udostępnia teren do spacerów i wypoczynku. Inne agriparki mają charakter ogrodów miejskich lub przestrzeni demonstracyjnych, na których testuje się metody upraw ekologicznych oraz systemy kompostowania i gospodarowania wodą.

Agriparki pełnią funkcję zaplecza żywnościowego i edukacyjnego. Organizowane są tam warsztaty dla szkół, szkolenia dotyczące agroekologii i zajęcia praktyczne dla mieszkańców. Wybrane gospodarstwa prowadzą sprzedaż bezpośrednią, często w formie odbiorów lokalnych produktów na miejscu lub w punktach w mieście. Miasto wspiera te działania poprzez udostępnianie infrastruktury – wody, kompostowników, narzędzi – oraz poprzez programy rozwijające produkcję niskoemisyjną i zarządzanie terenami rolnymi w sąsiedztwie zabudowy. Model agriparków tworzy spójny system, w którym rolnictwo

³⁰ *Gent en Garde. Food Policy Recommendations*. City of Ghent, 2016, <https://ruaf.org/assets/2019/11/Gent-en-Garde.pdf>.

³¹ https://www.cittametropolitana.mi.it/parco_agricolo_sud_milano/

jest trwałym elementem przestrzeni miejskiej, zwiększa dostęp do świeżych produktów i wzmacnia obecność terenów zielonych w Montpellier³².

System żywienia publicznego – typy i przykłady z Polski i zagranicy

Typy infrastruktury:

- ✓ stołówki szkolne,
- ✓ stołówki w przedszkolach i żłobkach,
- ✓ kuchnie w domach pomocy społecznej (DPS),
- ✓ kuchnie centralne,
- ✓ magazyny i chłodnie przy placówkach żywienia zbiorowego.

PRZYKŁADY Z POLSKI:

Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej

Rybnik od 2020 roku wprowadza zmiany w sposobie żywienia w miejskich placówkach. Rozwiązania rozwijano w ramach międzynarodowego projektu StartKIT. W latach 2020–2021 przeprowadzono cykl szkoleń dietetycznych i kulinarnych w Miejskim Domu Pomocy Społecznej. Najpierw uczestniczył w nich personel kuchni, a następnie pozostali pracownicy i pracownice MDPS. Szkolenia realizowano we współpracy z Instytutem Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW i obejmowały tematykę zrównoważonej diety, żywienia osób starszych i chorych oraz ograniczania strat jedzenia. W trakcie zajęć wprowadzano nowe przepisy oparte na produktach roślinnych, a podopieczni MDPS brali udział w degustacjach. Po szkoleniach zaktualizowano jadłospisy. Z kuchni usunięto przetworzone półprodukty, takie jak sosy w proszku, a w menu pojawiło się więcej sezonowych warzyw.

Zmiany objęły także zamówienia publiczne. W pierwszym roku zredukowano ilość mięsa o 200 kg, a w jadłospisach pojawiły się potrawy oparte na warzywach strączkowych. Oszczędności pozwoliły ogłosić w Rybniku pierwszy przetarg na zakup certyfikowanych produktów ekologicznych. Dotyczył sezonowych owoców, a jego przygotowanie odbyło się we współpracy z SGGW. Kolejne modyfikacje wprowadzano wraz z zespołem kuchni. W 2024 roku zastąpiono jajka z chowu klatkowego jajkami z chowu ściółkowego. Równoległe działania StartKIT rozszerzono na wybrane szkoły, przedszkola i żłobki. W tych placówkach zorganizowano szkolenia dla personelu kuchni we współpracy z dietetykami oraz edukatorami z fundacji Szkoła na Widelcu. Szkolenia stały się podstawą dalszych zmian w jadłospisach i w podejściu do zamówień publicznych³³.

³² *Spółdzielcza farma miejska jako narzędzie rozwoju miejskiej strefy żywicielskiej i agroekologii*, Joanna Erbel, Maja Kudła, Maciej Łepkowski, Katarzyna Przyjemaska-Grzesik, CoopTech Hub 2023.

<https://www.hub.coop/publikacja/spoldzielcza-farma-miejska>; *Ville de Montpellier. Agriparks – Territoires agricoles et espaces naturels de proximité*, <https://www.montpellier.fr/en/actions/competences/environnement-biodiversite/territorial-strategy-biodiversity/territory-agriparks>

³³ Joanna Erbel, Anna Jakubowska, Alicja Wójcik, *Miasta dla suwerenności żywnościowej*, CoopTech Hub, Warszawa 2025.

Rybnik – ekologiczne owoce, zioła i przyprawy w zamówieniach publicznych

W 2021 roku Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku, we współpracy ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego i w ramach projektu StratKIT, przeprowadził przetarg na dostawę certyfikowanych owoców ekologicznych. Dokumentacja określała dokładny asortyment: świeże jabłka, gruszki i śliwki oraz truskawki, maliny i borówkę w opakowaniach jednostkowych, wszystkie w klasie I. OPZ precyzował sposób transportu, częstotliwość dostaw, obowiązek wniesienia surowców do magazynu oraz możliwość natychmiastowego odrzucenia partii niespełniającej wymogów. Wymagano dostarczania certyfikatu ekologicznego przy każdej dostawie oraz zapewnienia wglądu w miejsca magazynowania. Surowce pochodziły z Ekologicznego Gospodarstwa Ogrodniczego Tomasa Obszańskiego w gminie Tarnogród.

Równolegle MDPS rozszerzył zielone zamówienia o nową grupę produktów: ekologiczne zioła i przyprawy. W dokumentacji znalazł się pełen zestaw pozycji – bazylia, tymianek, oregano, rozmaryn, majeranek, cząber, liść laurowy i mieszanki ziołowe – wszystkie bez dodatków nienaturalnych, co określono jako warunek dopuszczenia do oceny. Wprowadzono trzy kryteria: cenę (60%), termin realizacji (10%) i wartość ekologiczną (30%), rozumianą jako potwierdzona certyfikacja i brak konserwantów. Przetarg był elementem działań wypracowanych w projekcie StratKIT i konsultowanych z zespołem SGGW, które pokazały, jak instytucje opiekuńcze mogą wdrażać ekologię poprzez precyzyjnie opisane OPZ i kryteria oceny ofert. W Rybniku przełożyło się to na stałe dostawy ekologicznych produktów i praktyczny model dla innych samorządów.³⁴

Wrocław – dostawy z miejskiej farmy do żłobków

Wrocław rozwija model żywienia publicznego oparty na własnej produkcji warzyw. W 2023 roku uruchomiono Miejską Farmę na terenie stacji badawczo-dydaktycznej Uniwersytetu Przyrodniczego na Swojczycach. Na powierzchni ok. 2,5 ha uprawiano buraki, ziemniaki, dynie i cukinie metodami bez chemicznych oprysków. W kolejnym roku obszar plonów obejmował już 3,5 ha. Plony trafiały raz w tygodniu do Wrocławskiego Zespołu Żłobków, który prowadzi 16 publicznych placówek dla dzieci do lat trzech. W pierwszym sezonie farma pokryła pełne zapotrzebowanie żłobków na te cztery warzywa. Prace polowe wykonywało 20 uczestników programu aktywizacji społeczno-zawodowej Wrocławskiego Centrum Integracji, zdobywających kompetencje w zawodzie ogrodnika. Aby ułatwić ogrodnikom dojazd na farmę wydłużono czasowo jedną z miejskich linii autobusowych.

Za transport i dystrybucję warzyw odpowiada Fundacja Mniej Więcej wybrana w otwartym konkursie ofert. Dostawy realizowano samochodem elektrycznym. Nadwyżki plonów trafiały do Miejskiego Centrum Usług Socjalnych lub były przetwarzane przez fundację na posiłki dla samotnych seniorów i uchodźców. W żłobkach zorganizowano szkolenia dla kucharek i intendentek prowadzone przez szefów kuchni i dietetyków. Obejmowały one planowanie pracy, magazynowanie cotygodniowych dostaw i pełne wykorzystanie surowca. Od tego etapu rozpoczęto stopniowe dopasowywanie jadłospisów do warzyw z farmy i do modelu dostaw raz w tygodniu.

³⁴ *Bio owoce w MDPS*, 24 kwietnia 2021, <https://www.rybnik.eu/dla-mieszkancow/aktualnosci/aktualnosc/bio-owoce-w-mdps>

PRZYKŁADY ZAGRANICZNE:

Gandawa – stołówki publiczne w strategii Gent en Garde

Gandawa wdraża miejską politykę żywnościową Gent en Garde od 2013 roku. Jednym z jej filarów jest poprawa jakości posiłków w stołówkach publicznych – szkołach, przedszkolach, domach opieki i jednostkach opiekuńczych. Miasto stopniowo zwiększa udział świeżych warzyw, produktów sezonowych i żywności pochodzącej od producentów z Flandrii Wschodniej. Wprowadzono system wytycznych żywieniowych dla wszystkich operatorów stołówek, obejmujący ograniczenie wysoko przetworzonych składników, redukcję mięsa oraz stosowanie warzyw jako podstawy większości posiłków. Miasto wspiera instytucje w dostosowaniu jadłospisów do tych standardów, m.in. poprzez szkolenia i konsultacje prowadzone przez dietetyków oraz lokalne organizacje żywnościowe.

Drugim obszarem zmian jest zarządzanie zamówieniami publicznymi. Gandawa opracowała kryteria pozwalające punktować oferty oparte na krótszych łańcuchach dostaw, produktach lokalnych oraz gospodarstwach o wysokiej jakości środowiskowej. Wprowadzono także obowiązek monitorowania marnowania żywności w stołówkach i prowadzenia działań ograniczających odpady, takich jak kontrola porcji, planowanie wykorzystania nadwyżek czy współpraca z organizacjami społecznymi. Stołówki objęte tym programem przechodzą regularne przeglądy, a ich operatorzy otrzymują wsparcie techniczne przy wdrażaniu kolejnych etapów polityki. Program jest rozwijany we współpracy z miejską Radą Polityki Żywnościowej i lokalnymi producentami, co umożliwia utrzymanie stałych dostaw i dostosowywanie wymagań jakościowych do możliwości regionalnego rolnictwa.³⁵

Mediolan – system żywienia publicznego Milano Ristorazione

Milano Ristorazione to spółka należąca do Miasta Mediolanu, odpowiedzialna za żywienie w szkołach, przedszkolach oraz w usługach żywieniowych dla osób starszych. W miejskich dokumentach jest wskazywana jako główny operator realizujący politykę zapewniania zdrowej żywności mieszkańcom. Spółka przygotowuje około 85 000 posiłków dziennie na potrzeby szkolnych stołówek i programów wsparcia żywieniowego dla seniorów. W ramach „meals on wheels” dostarcza rocznie około 250 000 posiłków osobom starszym wymagającym codziennego dożywiania. W polityce miasta podkreśla się, że usługi żywieniowe muszą uwzględniać zróżnicowane tradycje, preferencje i potrzeby różnych grup odbiorców, tak aby łączyć jakość żywności z integracją społeczną. Milano Ristorazione ma obowiązek stosowania produktów świeżych, sezonowych i zgodnych z wytycznymi dotyczącymi zdrowego żywienia.

Drugim obszarem działań spółki jest ograniczanie strat żywności oraz współpraca z instytucjami społecznymi i szkołami. W ramach miejskich programów edukacyjnych wspiera placówki w kształtowaniu zdrowych nawyków żywieniowych, w tym w redukcji nadmiaru soli, cukru i tłuszczu oraz zwiększaniu udziału warzyw, roślin strączkowych i produktów pełnoziarnistych. Integracja usług żywieniowych w jednym operatorze umożliwia standaryzację jadłospisów, planowanie zakupów i wdrażanie miejskich priorytetów dotyczących jakości, sezonowości oraz dostępności żywności dla

³⁵ Gent en Garde. *Food Policy Recommendations*. City of Ghent, 2016, <https://ruaf.org/assets/2019/11/Gent-en-Garde.pdf>.

wszystkich grup mieszkańców. System oparty na kuchniach centralnych stanowi kluczowe zaplecze dla realizacji publicznych usług żywieniowych w Mediolanie.³⁶

Mouans-Sartoux – 100% ekologiczne stołówki publiczne bez zwiększania kosztów

Francuska miejscowość Mouans-Sartoux (10 tys. mieszkańców) od końca lat 90. rozwija model żywienia oparty na produktach ekologicznych i kontroli marnowania. Po kryzysie BSE w 1998 r. do stołówek wprowadzono ekologiczne mięso, a w 2005 r. miasto przystąpiło do krajowego programu żywieniowego zwiększającego udział warzyw, owoców i produktów pełnoziarnistych. Zdecydowano o całkowitym przejściu na żywność organiczną. Od 2012 r. stołówki serwują 100% BIO, w tym warzywa wytwarzane lokalnie. W 2010 r. miasto uruchomiło własną gospodarczą farmę ekologiczną, zatrudniając trzech rolników-pracowników samorządowych. Farma dostarcza 85% warzyw do trzech szkolnych stołówek, które przygotowują około 1300 posiłków dziennie. Obecnie 70% całej żywności w stołówkach pochodzi z regionu. Zmianom towarzyszyło dostosowanie specyfikacji zamówień publicznych do możliwości lokalnych producentów.

Kluczowym elementem było ograniczenie strat jedzenia. Od 2010 r. wszystkie posiłki wydaje się „na żądanie”, w dwóch wielkościach porcji i bez sztywnego realizowania państwowych norm objętościowych. Dzięki temu ilość odpadów spadła o 80%. Oszczędności z redukcji marnowania pokryły koszt przejścia na 100% ekologii. Cena zakupu surowców na posiłek spadła z 1,92 euro (2008 r.) do 1,86 euro (2012 r.), mimo pełnego przejścia na produkty BIO. W proces zaangażowano kucharzy, pracowników organizacyjnych, nauczycieli, rodziców, rolników z farmy miejskiej oraz partnerów takich jak Un Plus Bio i Ecocert. Stołówki odwiedza 96% dzieci, a miasto odnotowuje trwałą zmianę nawyków żywieniowych w rodzinach. Projekt funkcjonuje do dziś i jest jednym z najczęściej odwiedzanych przykładów dobrych praktyk w Europie.³⁷

Przeciwdziałanie marnowaniu żywności

Typy infrastruktury

- ✓ kuchnie społeczne,
- ✓ lodówki społeczne / jadłodzielnie,
- ✓ punkty redystrybucji żywności,
- ✓ systemy odbioru nadwyżek z gastronomii i handlu,
- ✓ systemy obiegu wielorazowych opakowań,
- ✓ laboratoria miejskie zajmujące się ograniczaniem strat żywności.

³⁶ Milan 2015-2020 Food Policy guidelines

<https://www.milanocastello.it/documents/20126/481946383/Milan+Food+Policy+guidelines+%5BENG%5D.pdf/>

³⁷ Mouans-Sartoux https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2020/12/SDN-Mouans-Sartoux_2019.pdf

PRZYKŁADY Z POLSKI

Rybnik – kuchnie społeczne „Wspólny Stół”

„Wspólny Stół” działa od października 2022 roku jako miejska kuchnia społeczna prowadzona przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Rybniku. Lokal mieści się przy ul. Zebrzydowickiej i jest wyposażony w zaplecze kuchenne oraz przestrzeń do wspólnego przygotowywania i wydawania posiłków. Kuchnia funkcjonuje trzy razy w tygodniu, a mieszkańcy mogą korzystać zarówno z ciepłych posiłków, jak i z lodówki społecznej, w której udostępniane są produkty przekazywane przez darczyńców. Model opiera się na odzyskiwaniu żywności nadającej się do spożycia. Do kuchni trafiają nadwyżki z banków żywności, restauracji, lokalnych sklepów oraz placówek oświatowych. Surowiec o krótkiej dacie przydatności jest na miejscu przetwarzany, a gotowe dania trafiają do osób w kryzysie – seniorów, osób ubogich i samotnych.

Skala odzysku żywności jest znacząca. Według danych miejskich kuchnia i powiązane lodówki społeczne ratują nawet trzy tony produktów miesięcznie³⁸. Warzywa, owoce, pieczywo i inne pełnowartościowe artykuły są wykorzystywane do przygotowywania posiłków, co redukuje ilość odpadów i zwiększa dostępność jedzenia dla osób potrzebujących. „Wspólny Stół” pełni także funkcję integracyjną – działa jako miejsce spotkań i wolontariatu, umożliwiając mieszkańcom wspólne gotowanie i dzielenie się jedzeniem. W ten sposób projekt łączy działania przeciw marnowaniu żywności z lokalną pomocą społeczną. Model opiera się na prostej infrastrukturze i szerokiej współpracy z różnymi instytucjami i darczyńcami, co czyni go łatwym do wdrożenia w innych miastach.³⁹

Warszawa, Wrocław, Kraków i inne miasta – miejskie sieci jadłodzielni

Warszawa rozwija największą w kraju sieć jadłodzielni. Funkcjonują 48 stałych punktów wyposażonych w lodówki i szafki, w których mieszkańcy mogą zostawiać nadwyżki jedzenia oraz odbierać produkty przekazane przez innych. Punkty działają we współpracy z instytucjami miejskimi, organizacjami społecznymi i lokalnymi partnerami. Jadłodzielnie umożliwiają redystrybucję żywności nadającej się do spożycia, pochodzącej z gospodarstw domowych oraz firm lokalnych. System opiera się na prostej infrastrukturze i ujednoliconych zasadach bezpieczeństwa, co pozwala na codzienne funkcjonowanie punktów w różnych dzielnicach miasta.

Rozbudowane sieci działają również w innych miastach. Wrocław prowadzi kilkanaście jadłodzielni zlokalizowanych przy centrach lokalnych, instytucjach miejskich oraz na wybranych targowiskach, gdzie umożliwiają odbiór warzyw i owoców pozostających po handlu. W Krakowie funkcjonuje sieć foodsharingowa obejmująca kilkanaście punktów w domach kultury, szkołach i przestrzeniach publicznych. Gdańsk prowadzi miejską sieć lodówek w ramach programu ograniczania marnowania żywności, a w Poznaniu lodówki społeczne działają dzięki współpracy rad osiedli i organizacji społecznych. W Rybniku funkcjonuje siedem jadłodzielni powiązanych z kuchniami społecznymi

³⁸ *Kuchnie społeczne w Rybniku ratują nawet 3 tony żywności miesięcznie!*, 16 października 2025, <https://www.rybnik.com.pl/wiadomosci,kuchnie-spoeczne-w-rybniku-ratuja-nawet-3-tony-zywnosci-miesiecznie,wia5-3266-63288.html>

³⁹ *Miasta dla suwerenności żywnościowej*, s. 37-39.

i lodówkami miejskimi. W tych miastach jadłodzielnie pełnią jednocześnie funkcję narzędzia redukcji strat żywności oraz lokalnego wsparcia opartego na redystrybucji nadwyżek.

Rybnik – obieg opakowań wielorazowych, w tym słoików

Rybnik wdrożył trzy rodzaje opakowań wielorazowych: kubki, pojemniki gastronomiczne oraz szklane słoiki funkcjonujące w ramach programu „Krauza smakowitości”. Na wydarzeniach miejskich obowiązują kubki zwrotne wydawane za kaucją. Po użyciu trafiają do punktu mycia i wracają do obiegu. Ten sam system udostępniono lokalom gastronomicznym, które mogą serwować napoje i posiłki w pojemnikach wielorazowych objętych kaucją. Za kubek pobiera się 10 zł, za pojemnik 30 zł. Rozwiązanie ma ograniczać odpady powstające podczas imprez masowych oraz codziennej sprzedaży posiłków w mieście. Wprowadzenie jednolitego systemu kaucji pozwala na korzystanie z opakowań w wielu lokalizacjach oraz ułatwia ich odbiór i czyszczenie.

Trzeci element tworzą szklane słoiki – „krauzy” – wykorzystywane do pakowania żywności przekazywanej organizacjom pomocowym oraz do użytku domowego. Miasto prowadzi kampanie „Uwolnij krauzy z piwnicy” i „Krauza smakowitości”, zachęcające mieszkańców do oddawania słoików i wykorzystywania ich jako opakowań wielorazowych w miejsce jednorazowych pudełek. W słoikach szkoły i przedszkola przekazują nadwyżki żywności do jadłodzielni, co pozwala na redystrybucję posiłków bez generowania nowych odpadów. System trzech formatów opakowań wspiera lokalne działania przeciw marnowaniu żywności i wzmacnia obieg zamknięty w miejskich usługach gastronomicznych.⁴⁰

Warszawa – Food Lab i akcja „No waste. Food co-op”

Warszawski Food Lab prowadzi działania ograniczające marnowanie żywności w gastronomii oraz wspiera organizacje zajmujące się redystrybucją nadwyżek. Jednym z projektów jest akcja „No waste. Food co-op”, rozwijana we współpracy z restauracjami, sklepami i lokalnymi producentami. Celem programu jest przekierowanie pełnowartościowej żywności o krótkiej dacie przydatności do organizacji pomocowych lub punktów redystrybucji zamiast wyrzucania jej do odpadów. Miasto testuje w tym zakresie procedury odbioru nadwyżek, sposoby ich krótkiego przechowywania oraz narzędzia ułatwiające koordynację między gastronomią a odbiorcami żywności.

Do akcji dołączają restauracje i lokale, które deklarują gotowość do regularnego przekazywania nadwyżek. Mieszkańcy mogą je rozpoznać po pomarańczowej naklejce na drzwiach z napisem „No waste. Food co-op”. Oznaczenie informuje, że lokal bierze udział w miejskim systemie ograniczania marnowania, a żywność nadająca się do spożycia trafia do partnerów redystrybucyjnych. Program jest uzupełnieniem szerszych działań Food Labu, obejmujących analizy przepływów żywności w miejskich kuchniach, doradztwo dla gastronomii oraz wsparcie organizacji pracujących z nadwyżkami. Dzięki temu w mieście powstaje spójny model ograniczania strat żywności oparty na współpracy sektora publicznego, restauracji i podmiotów społecznych.⁴¹

⁴⁰ Rozpoczęliśmy pomaganie w ramach Akcji Krauza Smakowitości, <https://www.p11.miastorybnik.pl/?news=42340>, 8 listopada 2024.

⁴¹ Warszawa nie marnuje, 19 kwietnia 2024, <https://um.warszawa.pl/-/warszawa-nie-marnuje>;

Katowice – sklep socjalny „Spichlerz”

Sklep socjalny „Spichlerz” działał w Katowicach w latach 2021-2025 jako placówka prowadzona przez Fundację Wolne Miejsce. Model opierał się na sprzedaży podstawowych produktów po cenach obniżonych nawet o 70%, przy zachowaniu pełnej struktury sklepu detalicznego: z personelem, zatowarowaniem i kosztami operacyjnymi. Oferta była kierowana do osób o niskich dochodach, w tym seniorów i mieszkańców, którzy dotąd nie mieli dostępu do tanich zakupów w swojej dzielnicy. Koncepcja była adaptacją austriackich sklepów socjalnych działających m.in. w Wiedniu, gdzie funkcjonują jako element lokalnej polityki ograniczania ubóstwa. Podobny sklep działał również w Warszawie – prowadzony przez tę samą fundację od 2020 do 2022 roku – testując model w dużej aglomeracji i potwierdzając zapotrzebowanie na dostęp do żywności w obniżonych cenach.

„Spichlerz” korzystał z tanich dostaw od firm, produktów z krótszą datą przydatności oraz wsparcia miasta, aby utrzymać znaczną różnicę między ceną rynkową a ceną sklepową. Konstrukcja finansowa opierała się na stałych dopłatach: działalność wymagała około 10 tys. zł miesięcznie, aby pokryć koszty energii, personelu i logistyki. Ten element pokazał, że funkcjonowanie sklepów socjalnych w polskich realiach prawnych – w których nie można sprzedawać żywności po terminie minimalnej trwałości – jest możliwe jedynie przy aktywnym i długofalowym wsparciu samorządu, traktującym takie punkty jako element miejskiej infrastruktury społecznej.⁴²

PRZYKŁADY ZAGRANICZNE

Gandawa – Restorestje

Restorestje to element miejskiej polityki żywnościowej Gandawy, którego celem jest ograniczanie strat jedzenia w sektorze gastronomii. Nazwa powstała z połączenia flamandzkich słów resto (skrót od „restaurant”) i restje („mała resztką jedzenia”). W praktyce oznacza porcję przygotowaną z niewykorzystanych nadwyżek restauracyjnych, zapakowaną do ponownego odbioru. Miasto stworzyło dla restauracji prosty system: standaryzowane pojemniki, zasady higieny oraz instrukcje kwalifikowania pozostałości jedzenia. Dzięki temu lokale mogą przekazywać porcyjne nadwyżki bez rozbudowanej obsługi administracyjnej, a miasto otrzymuje stały strumień dań, które nadają się do redystrybucji. Restorestje stanowi uzupełnienie szerszych działań Gandawy, takich jak FoodSavers Gent i Gent en Garde, które wspólnie tworzą system ograniczania marnowania żywności.

Porcje Restorestje są pakowane i udostępniane mieszkańcom za niewielką opłatą w punktach prowadzonych przez lokalne organizacje społeczne. Cały proces – od odbioru w restauracjach po dystrybucję – działa jako część miejskiej infrastruktury żywnościowej, ze wspólną logistyką i nadzorem sanitarnym. System tworzy przewidywalny model odzysku jedzenia, który łączy restauracje, miasto i organizacje społeczne w jednej operacji. Dzięki jasnym procedurom i standaryzacji miasto może odzyskiwać dużą liczbę pełnowartościowych porcji, jednocześnie obniżając ilość odpadów spożywczych

⁴² Sklepy socjalne i społeczne sieci Spichlerz, <https://wolnemiejsce.pl/sklepy-spichlerz/>, Sklep Socjalny "Spichlerz", 10 grudnia 2020, <https://www.katowice.eu/dla-mieszkańca/aktualnosci?ItemID=4415&ListID={75169DCB-89EF-46CD-A876-165C1E838909}>, To koniec sklepu społecznego na Ligocie? Fundacja się pakuje, ale mieszkańcy wychodzą z petycją, 16 sierpnia 2025, <https://katowice.tvp.pl/88363547/katowice-fundacja-wolne-miejsce-zamyka-sklep-spoeczny-na-ligocie-jest-petycja>

w gastronomii. Restorestje stało się w Gandawie narzędziem praktycznym – nie programem pomocowym, lecz stałym mechanizmem obiegu nadwyżek, który wzmacnia cele polityki ograniczania strat żywności.⁴³

Siticibo – program włoskiej Federacji Banków Żywności

Siticibo to program włoskiej Federazione Italiana Banche Alimentari działający od 2003 roku, którego celem jest odzyskiwanie pełnowartościowej żywności z gastronomii, stołówek i handlu oraz przekierowywanie jej do organizacji społecznych. Program tworzy standardowy model działania: identyfikację nadwyżek, ich szybkie zabezpieczenie, odbiór logistyczny i dystrybucję do instytucji wspierających osoby o niskich dochodach. Siticibo obejmuje dwa główne strumienie odzysku – produkty z gotowych posiłków oraz żywność świeżą (pieczywo, owoce, warzywa). Dzięki współpracy z sektorem gastronomicznym i miejskimi operatorami żywienia projekt stał się jedną z najbardziej rozpoznawalnych włoskich inicjatyw przeciwdziałania marnowaniu żywności.

W Mediolanie Siticibo jest częścią realizacji Paktu Mediolańskiego i działa we współpracy z Milano Ristorazione oraz rynkiem Sogemi. Miasto włącza program w system miejskiej polityki żywnościowej jako stałą usługę: stołówki szkolne i placówki senioralne oddzielają nadwyżki, Bank Żywności organizuje odbiory i dystrybucję, a organizacje społeczne przekazują żywność mieszkańcom. Podobny model funkcjonuje w Rzymie, gdzie Bank Żywności prowadzi analogiczny system odzysku nadwyżek z gastronomii i supermarketów. W obu miastach Siticibo tworzy stabilną infrastrukturę redystrybucyjną – opartą na stałych partnerstwach, jednolitych procedurach i współpracy międzysektorowej – która pozwala przekierować wartościowe produkty do odbiorców społecznych i ograniczać poziom strat żywności w mieście.⁴⁴

Infrastruktura edukacyjna i demonstracyjna

Typy infrastruktury:

- ✓ farmy miejskie prowadzące działania edukacyjne,
- ✓ ogrody społeczne i ogrody miejskie wykorzystywane do warsztatów,
- ✓ przestrzenie demonstracyjne pokazujące uprawy, kompostowanie i praktyki agroekologiczne,
- ✓ centra edukacji środowiskowej,
- ✓ miejsca zajęć edukacji żywieniowej.

PRZYKŁADY Z POLSKI

Wrocław – edukacja ogrodnicza na Miejskiej Farmie

Program edukacyjny Miejskiej Farmy Wrocław działa na terenie Stacji Badawczo-Dydaktycznej Uniwersytetu Przyrodniczego. Uczestnicy uczą się zawodu ogrodnika poprzez codzienną pracę w polu:

⁴³ *Ghent en Garde*

⁴⁴ *Milan Food Policy Guidelines 2015–2020* (op. cit); Banco Alimentare – Siticibo, <https://www.bancoalimentare.it>; Siticibo Citizen Food Network: the project for recovering surplus food, 27 kwietnia 2015, <https://www.nonsprecare.it/en/Siticibo--a-city-food-network--recovers-surplus-food-in-Rome>,

przygotowanie stanowisk, sadzenie, pielęgnację roślin i udział w zbiorach. Projekt stanowi element aktywizacji społecznej, w której praktyczna nauka pracy jest narzędziem powrotu na rynek zatrudnienia. Stały nadzór zespołu farmy oraz praca w pełnym cyklu sezonowym pozwalają zdobyć konkretne umiejętności potrzebne w ogrodnictwie miejskim.

Działania edukacyjne sfinansowała duża firma działająca w obszarze logistyki. Zapewniła także magazyn do przechowywania żywności. W ramach projektu przygotowano strefy edukacyjne na Rodzinnych Ogrodach Działkowych podczas kampanii „Wrocław nie marnuje”, gdzie rozdawano cukinię z farmy i prowadzono rozmowy o zaletach miejskich upraw oraz sposobach ograniczania marnowania żywności. Zorganizowano również stoiska Miejskiej Farmy we wszystkich 16 żłobkach, gdzie informowano rodziców o projekcie oraz dzielono się warzywami i przepisami. Tak zbudowany komponent edukacyjny łączy szkolenie zawodowe z działaniami informacyjnymi kierowanymi do mieszkańców.

Warszawa – spółdzielcza farma MOST

Spółdzielcza farma MOST na warszawskich Siekierkach prowadzi działania edukacyjne i pokazowe, łączące miejskie uprawy z pracą społeczną i animacyjną. Wolontariaty pracownicze organizowane dla firm pozwalają zdobywać praktyczne umiejętności ogrodnicze oraz podstawy pracy budowlanej, takie jak wspólna budowa elementów infrastruktury, w tym szklarni. Farma tworzy zaplecze doświadczalne dla warsztatów prowadzonych z dziećmi i dorosłymi, a także dla działkowców z sąsiedniego ROD, wśród których największą popularnością cieszą się zajęcia o kompostowaniu i zarządzaniu materią organiczną. MOST jest również miejscem badań realizowanych w ramach międzynarodowych projektów, których polską część prowadzi warszawska Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego.

Farma współpracuje z instytucjami kultury, włączając działania artystyczne i edukacyjne w program działalności. Na jej terenie odbywały się wydarzenia Festiwalu Nowe Epifanie oraz wykłady i warsztaty organizowane we współpracy z Centrum Sztuki Współczesnej Zamek Ujazdowski. W 2026 roku istotna część miejskiego festiwalu Warszawa w Budowie, prowadzonego przez Muzeum Sztuki Współczesnej, zostanie zrealizowana na farmie. MOST działa również jako otwarta przestrzeń sąsiedzka – w każdą sobotę od godziny 11 odbywa się dzień otwarty, podczas którego można dołączyć do prac, zapoznać się z metodami uprawy i uczyć się nowych umiejętności poprzez praktyczne działanie⁴⁵.

Kraków – ogrody społeczne w ramach Jadalnego Krakowa i programu „Ogród z klasą”

W Krakowie ogrody społeczne rozwijane są w ramach programu Jadalny Kraków, prowadzonego przez Zarząd Zieleni Miejskiej. Grządki i rabaty powstają w parkach, na miejskich nieużytkach i osiedlach, tworząc ogólnodostępne miejsca, w których mieszkańcy mogą wspólnie sadzić warzywa, owoce i zioła oraz uczyć się podstaw ogrodnictwa. Program obejmuje także działania edukacyjne: warsztaty, wydarzenia plenerowe oraz Jadalny Kraków Fest, który gromadzi lokalnych ogrodników i mieszkańców zainteresowanych uprawami w mieście. Ważną częścią przedsięwzięcia jest Szkoła Miejskich Ogrodników, prowadzona od 2023 roku w formie warsztatów dotyczących technik miejskiej uprawy, permakultury i ekologicznych metod produkcji.

⁴⁵ Spółdzielcza farma MOST, most.coop

Program „Ogród z klasą” rozszerza ideę miejskiego ogrodnictwa na szkoły i przedszkola. Uczniowie zakładają i pielęgnują ogrody warzywne na terenach swoich placówek, ucząc się podstaw permakultury, technik ogrodniczych oraz roli bioróżnorodności w produkcji żywności. Projekt realizowany jest we współpracy z organizacjami pozarządowymi i ma charakter praktyczny – dzieci pracują bezpośrednio w glebie, zdobywając doświadczenia terenowe. W 2025 roku trzecia edycja programu objęła 31 szkół i przedszkoli, które włączyły ogrody edukacyjne do swojej codziennej pracy.

Gdańsk – Ogród Społeczny PLONY na terenie Stoczni Cesarskiej

Fundacja PLONY w latach 2021–2024 prowadziła Ogród Miejski na terenie Stoczni Cesarskiej w Gdańsku. Była to przestrzeń tymczasowa, udostępniona do czasu rozpoczęcia prac budowlanych. Ogród pełnił funkcję miejsca edukacji ekologicznej, integracji i wspólnej pracy z ziemią. Jako oddolna inicjatywa dwóch studentek Akademii Sztuk Pięknych szybko stał się otwartą infrastrukturą sąsiedzką, w której mieszkańcy uprawiali warzywa i poznawali praktyki miejskiego ogrodnictwa. Na terenie ogrodu wytwarzano także herbatkę kompostową – naturalny nawóz mikrobiologiczny stosowany do wzmacniania roślin i poprawy jakości gleby. Projekt odwoływał się do dawnych tradycji zieleni na terenach postoczniowych oraz odpowiadał na deficyt dostępnych terenów ogrodniczych w centrum miasta.

Latem ogród działał jako przestrzeń wydarzeń: warsztatów, wykładów, spacerów terenowych i pokazów filmowych poświęconych ekologii, żywności i gospodarce cyrkularnej. Dzieci uczestniczyły w zajęciach praktycznych dotyczących upraw i pracy z glebą, a dorośli w działaniach związanych z pielęgnacją roślin i wspólnym prowadzeniem ogrodu. Po zakończeniu użytkowania terenu Fundacja PLONY kontynuuje projekty społeczne i edukacyjne w innych lokalizacjach, wykorzystując doświadczenia zdobyte na Stoczni Cesarskiej jako przykład, jak ogród społeczny może wzmocnić lokalną wspólnotę i stać się narzędziem edukacji miejskiej.⁴⁶

Roślinna Szkoła – edukacja żywieniowa i klimatyczna w polskich szkołach

Roślinna Szkoła to program edukacyjny Green REV Institute, który wspiera szkoły we wdrażaniu praktycznej edukacji o zdrowym odżywianiu i zrównoważonym systemie żywnościowym. Projekt udostępnia scenariusze lekcji, materiały dla nauczycieli, propozycje warsztatów kulinarnych i narzędzia do rozmów o diecie roślinnej. Treści dotyczą codziennych wyborów żywieniowych, wpływu produkcji żywności na środowisko oraz podstaw zdrowej diety opartej na warzywach, owocach i produktach roślinnych. Program zachęca szkoły do prowadzenia zajęć w oparciu o praktykę: zakładania ogrodów edukacyjnych, przygotowywania roślinnych posiłków w ramach lekcji oraz prowadzenia spotkań z dietetykami i kucharzami. Roślinna Szkoła działa w modelu otwartym – szkoły mogą korzystać z materiałów samodzielnie lub w ramach współpracy z zespołem programu.

Program rozszerza edukację o działania społeczne. Liderzy lokalni, rodzice i nauczyciele uczestniczą w spotkaniach dotyczących jakości posiłków szkolnych, prewencji marnowania żywności i włączania

⁴⁶ Plony Ogród Społeczny, <https://stoczniacesarska.pl/pl/newstories/plony-2/>; PLONY <https://www.facebook.com/inicjatywa.plony/>; PLONY - na terenach Stoczni Cesarskiej powstaje ogród miejski z grządkami do adopcji, 20 maja 2021, <https://www.gdansk.pl/wiadomosci/PLONY-na-Stoczni-Cesarskiej-powstaje-ogrod-miejski-z-grzadkami-do-adopcji,a,196065>

roślinnych opcji do stołówek. Inicjatywa promuje dostępność roślinnych posiłków bez konieczności okazywania zaświadczeń lekarskich, a także zielone zamówienia publiczne obejmujące lokalne i sezonowe produkty. Roślinna Szkoła współpracuje z ekspertami i organizacjami społecznymi, tworząc sieć wsparcia dla placówek, które chcą rozwijać edukację żywieniową. Program łączy szkoły, rodziców i specjalistów w działaniach, których celem jest poprawa jakości diety uczniów i wprowadzanie praktyk wspierających zdrowie oraz środowisko⁴⁷.

PRZYKŁADY ZAGRANICZNE

Gandawa – warsztaty i szkolenia w ramach Gent en Garde

Edukacja w Gandawie jest realizowana przez organizacje będące partnerami polityki Gent en Garde. W dokumencie wymieniono kilka podmiotów prowadzących konkretne działania edukacyjne. EVA organizuje warsztaty i materiały informacyjne dotyczące diety roślinnej i zdrowego żywienia. VELT prowadzi szkolenia z ekologicznego ogrodnictwa, w tym uprawy warzyw i technik niskonakładowych. Organizacja Samenlevingsopbouw realizuje działania edukacyjne w społecznościach o niższych dochodach i programy dotyczące sprawiedliwości żywnościowej. W obszarze zapobiegania marnowaniu żywności Gent wdraża działania informacyjne i warsztatowe w ramach celu „Redukcja marnotrawstwa żywności” – dotyczą technik ograniczania strat, przechowywania produktów i stosowania miejskich narzędzi odzysku jedzenia.

W ramach filaru związanego ze skracaniem łańcuchów dostaw lokalne gospodarstwa i inicjatywy CSA prowadzą szkolenia dotyczące relacji producent–konsument, organizacji sprzedaży bezpośredniej oraz praktyk produkcji ekologicznej. Działania edukacyjne wspierają również rozwój ogrodów społecznych w Gandawie – szkolenia dotyczą zakładania grządek, pracy w grupach oraz korzystania ze wspólnej infrastruktury ogrodniczej. Miasto podkreśla, że warsztaty i kampanie edukacyjne są narzędziem wdrażania polityki Gent en Garde i wzmacniają przejście mieszkańców na zrównoważone modele żywienia, a także ułatwiają korzystanie z lokalnego systemu żywnościowego.⁴⁸

Mediolan – działania edukacyjne w szkołach w ramach Paktu Mediolańskiego

W Mediolanie edukacja szkolna jest jednym z kluczowych narzędzi wdrażania Paktu Mediolańskiego. Miasto realizuje programy prowadzone przez Milano Ristorazione, które łączą temat żywienia z praktycznym poznawaniem lokalnego systemu żywnościowego. W szkołach odbywają się zajęcia o produktach wykorzystywanych w stołówkach, o tym, skąd pochodzą i jak są wybierane. Dzieci uczestniczą w prostych ćwiczeniach związanych z oceną składu posiłków, uczą się rozpoznawania warzyw i owoców sezonowych oraz analizują, które elementy ich obiadu mają największy wpływ środowiskowy. Program edukacyjny opiera się na trzech działaniach: przekazywaniu wiedzy, aktywnym udziale w obserwacji procesów żywieniowych i rozumieniu smaku. Na tej podstawie uczniowie tworzą własne propozycje drobnych zmian w jadłospisie, uczą się odczytywać etykiety i rozpoznawać produkty pełnowartościowe.

⁴⁷ Roślinna Szkoła, Green REV Institute, <https://roslinnaszkoła.pl/>; Roślinna Szkoła, Rodzice dla Klimatu, <https://www.rodzicedlaklimatu.org/roslinna-szkola/>

⁴⁸ Ghent en Garde.

Szkoły uczestniczą również w działaniach dotyczących ograniczania marnowania żywności. Milano Ristorazione prowadzi warsztaty o tym, jak powstają nadwyżki i jak można je minimalizować na poziomie stołówki, np. poprzez wybór adekwatnych porcji i ocenę tego, co regularnie trafia do odpadów. Uczniowie biorą udział w projektach praktycznych: ważą odpady z posiłków, porównują wyniki między klasami i uczą się, jak niewielkie decyzje wpływają na ilość marnowanego jedzenia. Szkoły są także włączane w działania sieci redystrybucyjnej, dzięki czemu poznają rolę organizacji społecznych odzyskujących żywność. Program edukacyjny stał się w Mediolanie elementem infrastruktury miejskiej: łączy pracę stołówek, nauczycieli i organizacji społecznych, wprowadzając temat zrównoważonego żywienia w codzienne praktyki szkolne.

Handel detaliczny – sklepy, targowiska i hale

Typy infrastruktury

- ✓ targowiska stałe,
- ✓ hale targowe,
- ✓ rynki sezonowe i weekendowe,
- ✓ sklepy lokalne i spółdzielcze,
- ✓ punkty sprzedaży bezpośredniej od producentów,
- ✓ przestrzenie hybrydowe łączące handel, edukację i działania społeczne.

PRZYKŁADY Z POLSKI

Kraków – Targ Pietruszkowy

Targ Pietruszkowy działa w Krakowie od 2013 roku jako cotygodniowy targ lokalnej żywności prowadzony przez Fundację Targ Pietruszkowy. To stała infrastruktura sprzedaży bezpośredniej, na której pojawiają się wyłącznie producenci z Małopolski, zwykle w promieniu do 150 km od miasta. Sprzedają wyłącznie to, co sami wytwarzają, co pozwala utrzymać pełną przejrzystość źródła produktów i wyklucza pośredników. Targ kontroluje pochodzenie żywności i wymaga jawności składu przy produktach przetworzonych. Regularne funkcjonowanie pozwala rolnikom planować produkcję, a mieszkańcom zapewnia dostęp do żywności o znanym pochodzeniu w przestrzeni miejskiej.

Miasto wspiera funkcjonowanie targu poprzez udostępnianie terenu i współpracę administracyjną. Organizatorzy działają na podstawie umów z jednostkami miejskimi, które uzgadniają zasady korzystania z przestrzeni, kwestie infrastruktury i bezpieczeństwa. Kraków nie prowadzi targu operacyjnie, ale jego zaplecze administracyjne umożliwia cotygodniowe działanie w przestrzeni publicznej. Targ pełni również funkcję edukacyjną: mieszkańcy uzyskują informacje o sezonowości, metodach uprawy, a kontakt bezpośredni z rolnikami wzmacnia zaufanie do lokalnego systemu żywnościowego. Dzięki połączeniu inicjatywy społecznej, rolniczej i miejskiego wsparcia Targ Pietruszkowy stał się trwałym elementem lokalnych krótkich łańcuchów dostaw.⁴⁹

⁴⁹ O targu pietruszkowym, <https://targpietruszkowy.pl/o-targu-pietruszkowym/>

Warszawa – sieć sklepów Karmnik

Karmnik to warszawska sieć sklepów działająca w modelu krótkiego łańcucha dostaw, oparta na bezpośredniej współpracy z rolnikami i małymi przetwórcami z Mazowsza. Funkcjonuje jako spółka, lecz jej działalność wspiera ekosystem podmiotów społecznych. Spółdzielnia socjalna Czarny Bez z Węgrowa wytwarza zupy, dania gotowe i przetwory z lokalnych składników, stosując sezonowość, metody zero waste i niskoemisyjne techniki produkcji. Fundacja Węgrów Miasto–Wieś prowadzi działania edukacyjne i społeczne, w tym programy wsparcia młodzieży i osób w trudnej sytuacji, które włączają się w nieskomplikowane prace przetwórcze i organizacyjne. W ten sposób część łańcucha dostaw Karmnika ma charakter społeczny i wzmacnia lokalne społeczności regionu.

Karmnik współpracuje z około 70 gospodarstwami: serowarniami, tłoczniami oleju, pasiekami i gospodarstwami warzywniczymi. Zespół weryfikuje producentów poprzez wizyty terenowe, kontrolę jakości i przejrzystość źródeł. Sieć prowadzi dwa sklepy stacjonarne w Warszawie – na Górnym Mokotowie i na Pradze-Północ. Pełnią one funkcję miejskich punktów dystrybucyjnych i zaplecza logistycznego dla mazowieckich rolników. Połączenie stacjonarnej sprzedaży z dostawami natychmiastowymi (Wolt, Bolt, Uber Eats) oraz sklepem internetowym pozwala na stabilne utrzymanie krótkiego łańcucha dostaw. Karmnik uczestniczy także w działaniach społecznych, m.in. w Koalicji Suwerenności Żywnościowej. Dzięki synergii spółki, spółdzielni i fundacji Karmnik rozwija miejski system dystrybucji lokalnej żywności i wspiera producentów w dostępie do rynku.⁵⁰

Warszawa – Spółdzielnia Dobrze

Spółdzielnia Dobrze działa od 2013 roku, początkowo jako Kooperatywa Spożywcza Dobrze, a od 2021 roku jako spółdzielnia prowadząca dwa sklepy z żywnością ekologiczną i lokalną. Działa w modelu współwłasności, w którym zakupy, dyżury i podejmowanie decyzji są podzielone między członków i członkinie. Oferta obejmuje warzywa, owoce, nabiał, kasze, produkty sypkie, przetwory oraz żywność wytwarzaną przez małych producentów z Mazowsza i innych regionów. Spółdzielnia utrzymuje własny magazyn, gdzie przyjmowane są dostawy, przygotowywane zamówienia i obsługiwane dostawy między sklepami. Połączenie pracy zatrudnionych osób z pracą członkowską pozwala utrzymać stałe dostawy z małych gospodarstw i przejrzystość źródeł.

Dobrze prowadzi dwa czynne sklepy – na Muranowie i w Śródmieściu – i stosuje system zniżek zależny od zaangażowania w działalność spółdzielni. Członkowie aktywni, wykonujący regularne dyżury w sklepie lub magazynie, otrzymują największą zniżkę. Członkowie wspierający, którzy nie dyżurują lub wspierają spółdzielnię w innej formie, mają zniżkę niższą. Dodatkowo spółdzielnia oferuje zniżki dla seniorów oraz zniżki dla studentów, dostępne na podstawie wieku emerytalnego lub legitymacji studenckiej. Osoby spoza spółdzielni mogą robić zakupy po cenach regularnych. Struktura zniżek łączy funkcję społecznościową z zapewnieniem dostępności cenowej i jest narzędziem stabilizującym współpracę z małymi gospodarstwami, które traktują spółdzielnię jako stałego odbiorcę swoich produktów⁵¹.

⁵⁰ Karmnik, <https://karmnik.org/>

⁵¹ Kooperatywa Dobrze, <https://dobrze.waw.pl/>

Izabelin – Ryneček po Sąsiedzku (hybrydowe targowisko)

Ryneček po Sąsiedzku działa w Izabelinie jako weekendowe targowisko, które łączy bezpośrednią sprzedaż od rolników z lokalnymi działaniami społecznymi. Inicjatywa powstała jako odpowiedź na potrzebę dostępu do świeżej żywności w gminie otoczonej Kampinoskim Parkiem Narodowym oraz na rosnące zainteresowanie krótkimi łańcuchami dostaw. Na rynečku pojawiają się rolnicy i drobni producenci z Mazowsza – oferują warzywa, owoce, sery, pieczywo, miody i przetwory. Struktura wydarzenia jest prosta: regularne terminy, powtarzalny zestaw stoisk i zasada, że sprzedawca musi być producentem lub osobą bezpośrednio z nim współpracującą. Dzięki temu mieszkańcy kupują żywność o znanym pochodzeniu, a producenci mają stały, przewidywalny kanał sprzedaży blisko dużej aglomeracji.

Ryneček pełni także funkcję społeczną i edukacyjną. Organizowane są warsztaty kulinarne, wspólne gotowanie, prezentacje dotyczące sezonowości oraz wymiany sąsiedzkie – od sadzonek po domowe przetwory. W wybranych edycjach ryneček łączy część handlową z działaniami animacyjnymi, które angażują mieszkańców w rozmowy o jedzeniu, gospodarstwach i lokalnych formach współpracy. Ten hybrydowy model – targowisko plus działania społeczne – sprawia, że miejsce działa nie tylko jako punkt zakupu, lecz jako element lokalnej infrastruktury wspierającej krótkie łańcuchy dostaw i sąsiedzką integrację. Regularność wydarzenia pozwoliła zbudować stałą sieć odbiorców i producentów, która funkcjonuje równolegle do handlu tradycyjnego i wypełnia lukę pomiędzy rolnikami z Mazowsza a mieszkańcami gmin podwarszawskich. Pomysłodawcy Rynečku po Sąsiedzku prowadzą też działania doradcze, wspierające inne targowiska.⁵²

Wrocław – ekologiczny Bazar Krótka Droga i targowisko Jemiołowa

Bazar Krótka Droga to oddolna inicjatywa, która połączyła mieszkanki i mieszkańców Wrocławia oraz ekologicznych rolników z Dolnego Śląska. Przewodnią ideą jego działania jest wzmocnienie współpracy między lokalnymi producentami a konsumentami. Bazar funkcjonował jako mobilny rynek ekologiczny, który przez 14 lat pojawiał się w różnych lokalizacjach miasta, budując stałą sieć odbiorców i rolników. W 2022 roku miasto zaproponowało inicjatywie przejęcie w zarządzanie jednego z miejskich placów targowych – Rynečku Jemiołowa. Od tego momentu bazar działa jako stały element targowiska, a targ produktów ekologicznych Krótka Droga jest czynny w każdą sobotę od 10:00 do 14:00, przyciągając rolników pracujących w systemach agroekologicznych oraz mieszkańców szukających żywności bezpośrednio od producentów. Od 2023 roku na Jemiołowej rozwijany jest także festiwal Bazar Bizarre, który obejmuje działania artystyczne prowadzone w trakcie zwykłego handlu: performanse, dokumentacje pracy sprzedawców i interwencje site-specific. Artyści pracują pomiędzy stoiskami, wykorzystując materiały obecne na targu i współtworząc program razem ze sprzedawcami. W lipcu 2024 roku powołano Spółdzielnię Krótka Droga, zarejestrowaną 30 czerwca 2024 roku. Tworzą ją zarządca targowiska, ekologiczne rolniczki, PLZ Spółdzielnia oraz osoby związane z organizacjami społecznymi i środowiskiem sztuki. Spółdzielnia ma rozwijać targowisko jako stały punkt lokalnego obiegu żywności i wspierać współpracę producentów, sprzedawców oraz inicjatyw społecznych i kulturalnych⁵³.

⁵² Joanna Erbel, Ewa Illg-Latko, Maciej Łepkowski, Aleksandra Sobolewska, Alicja Wójcik, *Hybrydowe targowiska jako centra życia lokalnego*, CoopTech Hub 2024, s. 78-79. <https://www.hub.coop/publikacja/hybrydowe-targowiska/>

⁵³ Ibidem.

PRZYKŁADY ZAGRANICZNE

Mediolan – targowiska dzielnicowe

Targowiska dzielnicowe (Mercati Comunali) stanowią jeden z podstawowych elementów systemu żywnościowego Mediolanu. Są to targi utrzymywane przez miasto i zlokalizowane w większości dzielnic, tworzące sieć stałych punktów dystrybucji świeżej żywności. Obejmują zarówno targi otwarte, jak i hale targowe z infrastrukturą dla sprzedawców prowadzących małoskalowy handel: warzywa, owoce, nabiał, mięso, ryby i pieczywo. Miasto traktuje je jako narzędzie zapewniające mieszkańcom dostęp do żywności w przestrzeniach osiedlowych, zwłaszcza tam, gdzie alternatywą jest handel wielkopowierzchniowy. Targowiska pełnią też funkcję stabilnych kanałów sprzedaży dla małych producentów z regionu Lombardia oraz dla sprzedawców łączących różne modele zaopatrzenia, np. hurtownie miejskie i współpracę z gospodarstwami.

W ostatnich latach władze Mediolanu wykorzystują targowiska jako platformę wdrażania zasad Paktu Mediolańskiego. Część targowisk została objęta programami modernizacji, których celem jest poprawa jakości infrastruktury, redukcja strat żywności oraz wsparcie handlu produktami lokalnymi. Na wybranych targach prowadzone są działania edukacyjne – dotyczące sezonowości, przechowywania żywności i ograniczania marnowania – oraz współprace z organizacjami społecznymi zajmującymi się redystrybucją nadwyżek. Dzięki temu targowiska działają nie tylko jako miejsca zakupów, lecz także jako lokalne węzły systemu żywnościowego, w których spotykają się handel, edukacja i działania społeczne. Miasto utrzymuje ich funkcjonowanie jako element polityki żywnościowej, traktując je jako podstawową i trwałą infrastrukturę żywnościową w skali dzielnicy⁵⁴.

Lyon – La MESA (épicerie sociale et solidaire)

La MESA to społeczno-solidarny sklep spożywczy działający od 2021 roku w dzielnicy La Duchère w Lyonie. Sklep prowadzi VRAC Lyon Métropole we współpracy z lokalnymi partnerami społecznymi. Oferta obejmuje warzywa i owoce z krótkich łańcuchów dostaw, produkty suche, nabiał oraz podstawowe środki higieniczne. Model cenowy opiera się na trzech stawkach obowiązujących równolegle: cenie solidarnościowej dla osób o niskich dochodach, cenie standardowej oraz cenie wspierającej, którą mogą wybrać klienci chcący współfinansować sklep. Różne poziomy cen funkcjonują przy tych samych produktach, co pozwala utrzymać dostępność oferty bez obniżania jakości. La MESA pełni funkcję sklepu osiedlowego, w którym kluczowe są krótki łańcuch dostaw i stabilna współpraca z producentami z regionu Rhône-Alpes.

Sklep działa również jako miejsce pracy społecznej prowadzonej przez VRAC Lyon Métropole. Organizacja rozwija lokalne sieci zakupowe w dzielnicach o niższych dochodach, prowadzi wspólne zamówienia i negocjuje ceny z rolnikami. W La MESA odpowiada za organizację programu cen solidarnościowych, współpracę z instytucjami pomocy społecznej oraz kontakt z dostawcami. VRAC prowadzi też zajęcia dla mieszkańców dotyczące gotowania, przechowywania żywności i planowania zakupów. Mieszkańcy są włączani w codzienną pracę sklepu: rozładunek dostaw, porządkowanie przestrzeni oraz współprowadzenie spotkań tematycznych. Połączenie działalności handlowej

⁵⁴ Milan Food Policy Guidelines 2015–2020, City of Milan

i społecznej sprawia, że La MESA działa jako stały punkt dostępu do żywności i jednocześnie jako miejsce wzmacniania lokalnych wspólnot.⁵⁵

Przetwórstwo małej skali – typy i przykłady

Typy infrastruktury

- ✓ małe przetwórnice przystosowane do przystosowania,
- ✓ kiszarnie i tłocznie soków,
- ✓ rzemieślnicze zakłady produkujące nabiał, pieczywo i przetwory,
- ✓ kuchnie produkcyjne przy inicjatywach społecznych, wytwórnie naparów i innych produktów roślinnych powiązane z lokalnymi farmami.

PRZYKŁADY Z POLSKI

Sobienie-Jeziory – „W spółce z naturą” i „Tłocznia Szymanowice”

„W spółce z naturą” działa w gminie Sobienie-Jeziory, w regionie o wysokim udziale małych i średnich sadów jabłoniowych zajmuje się produkcją soków, lemoniad, przetworów i kiszzonek. Prowadzi również Tłocznia Szymanowice. Zakład pełni funkcję lokalnego zaplecza przetwórczego: przyjmuje owoce zarówno od własnych plantacji, jak i od okolicznych sadowników, którzy mogą zlecić tłoczenie na zimno oraz pasteryzację. Usługi obejmują tłoczenie, filtrowanie, rozlew w butelki oraz opakowania bag-in-box. Pozwala to gospodarstwom zagospodarować owoce niższej klasy handlowej, które w warunkach skupu mają niską cenę i nie zapewniają opłacalności produkcji. Tłocznia pracuje sezonowo, ze szczytem zleceń jesienią, a jej zdolności operacyjne są dostosowane do małej i średniej skali produkcji charakterystycznej dla regionu.

Równolegle zakład prowadzi własną linię soków, sprzedawanych w litrowych butelkach i opakowaniach bag-in-box. Produkty trafiają do lokalnych sklepów, punktów gastronomicznych i sprzedaży bezpośredniej, co wzmacnia obecność przetworów z regionu na lokalnym rynku. Tłocznia spełnia dzięki temu podwójną funkcję: zapewnia usługę przetwórczą dla sadowników, a jednocześnie wprowadza na rynek stabilną ofertę soków pochodzących z krótkiego łańcucha dostaw. Model działania opiera się na prostych i powtarzalnych procesach technologicznych oraz na stałej współpracy z gospodarstwami, które korzystają z infrastruktury zakładu jako uzupełnienia własnej produkcji. „W spółce z naturą” stanowi przykład małoskalowej infrastruktury, która utrzymuje opłacalność sadownictwa w regionach o silnej specjalizacji jabłkowej.⁵⁶

Konary – „Nasza Tłocznia”

„Nasza Tłocznia” działa w Konarach jako małoskalny zakład przetwórczy obsługujący lokalnych sadowników i mieszkańców okolicznych miejscowości. Zakład tłoczy soki metodą tłoczenia na zimno, prowadzi pasteryzację i rozlew do butelek oraz opakowań bag-in-box. Usługowe tłoczenie jest dostępne zarówno dla gospodarstw sadowniczych, jak i osób prywatnych, co pozwala zagospodarować owoce

⁵⁵ La MESA, <https://maison-solidaire-de-l'alimentation.fr/>.

⁵⁶ W Spółce z Naturą <https://wspolceznatura.pl/>

z własnych drzew lub przydomowych ogrodów. Równolegle tłocznia rozwija sprzedaż własnych soków, przygotowywanych głównie z jabłek oraz mieszanek z owocami miękkimi, co wzmacnia ofertę lokalnych produktów dostępnych w krótkim łańcuchu dostaw. Stała współpraca z sadownikami pozwala utrzymać powtarzalność jakości i regularność dostaw.

Tłocznia prowadzi także linię PoChmielone – bezalkoholowych napojów na bazie soku jabłkowego z dodatkiem chmielu, produkowanych w wariantach o różnych odmianach jabłek i chmielu. PoChmielone są rozlewane pobliskim browarze rzemieślniczym Browarka. Produkty powstają w zakładzie w Konarach i łączą przetwórstwo owoców z rzemieślniczym podejściem do napojów. „Nasza Tłocznia” rozwija również działania edukacyjne: prowadzi warsztaty dla szkół, zajęcia o odmianach jabłoni i technikach przechowywania oraz kursy dotyczące przetwórstwa owoców. Każdej jesieni organizowane są Dni Jabłka, podczas których mieszkańcy mogą przywozić własne owoce do tłoczenia, korzystać z pokazów technologii produkcji soków i brać udział w zajęciach dla rodzin. Dzięki połączeniu usług przetwórczych, sprzedaży detalicznej i edukacji „Nasza Tłocznia” pełni w Konarach rolę lokalnego centrum owocowego przetwórstwa opartego na współpracy z małymi gospodarstwami⁵⁷.

Warszawa – Holobiont (napój etnobotaniczny na bazie jabłek i ziół)

Holobiont to napój etnobotaniczny wytwarzany z soku z jabłek pochodzących z ekologicznych sadów podwarszawskich oraz ziół zbieranych na Spółdzielczej Farmie MOST i w zaprzyjaźnionych gospodarstwach. Projekt powstał w ramach programu AMPLE realizowanego przez EIT Food i CoopTech Hub jako przykład lokalnego przetwórstwa. Pierwszy rozlew przygotowała Mikrozuza, rzemieślniczy producent kombuczy; obecnie napój rozlewany jest w browarze Browarka, a jabłka tłoczone są w małych tłocznich pod Warszawą. Identyfikację wizualną opracowała spółdzielnia projektowa Takładnie, wykorzystując motywy roślinne i graficzne odwołania do ekosystemu farmy. Warianty smakowe wynikają z roślin dostępnych na Siekierkach: nawłoci, nagietka oraz połączenia rumianku i chmielu.

Każdy smak opiera się na odrębnej logice surowcowej. Holonawłóć wykorzystuje nawłóć kanadyjską i późną, rosnące na farmie w dużej ilości; profil miodowy naparu łączy się z jabłkiem, a równolegle rozwijana jest uprawa nawłoci pospolitej. Holonagietek powstał jako wariant wytrawny, w którym nagietek nadaje gorzkawą nutę i pozostaje bezpieczny dla osób w ciąży i karmiących. Holorumianek i chmiel łączy napar rumiankowy z delikatną goryczką chmielu, tworząc wariant najbardziej wyciszający. Prace nad serią obejmowały dobór roślin, przygotowanie upraw nagietka i rumianku oraz testowanie proporcji naparów. Po udanej partii pilotażowej Holobiont został przekazany do dalszej produkcji w Spółdzielni MOST jako pierwszy produkt rozwijany w kierunku stałego lokalnego przetwórstwa.⁵⁸

Wrocław – linia przetworów „Nie na Marne”

Przy Farmie Miejskiej powstała linia przetworów „Nie na Marne”, przygotowywana z warzyw zebranych na farmie i od lokalnych dostawców. Produkty obejmują oleje ziołowe i przetwory w słoikach, wytwarzane w małej skali jako element miejskiego systemu odzysku i przerobu nadwyżek żywności. Wśród wekowanych potraw są pesto z pietruszki, olej ziołowy, dżem marchewko-dyniowy, pasta z buraka i tahini, chutney z dyni. Przetwórstwo działa w cyklu zależnym od sezonu: surowiec z grządek

⁵⁷ Nasza Tłocznia, <https://naszatlocznia.pl/>, podstrona dotycząca edukacji: <https://edu.naszatlocznia.pl/>.

⁵⁸ <https://www.most.coop/holobiont>

trafia prosto do kuchni, a receptury powstają na warsztatach prowadzonych na farmie. Słoiczki produkuje Spółdzielnia Socjalna Mniej Więcej, która prowadzi niewielką pracownię gastronomiczną i rękodzielniczą, zatrudniając osoby zagrożone wykluczeniem społecznym. Spółdzielnia odpowiada za przygotowanie przetworów, etykietowanie i kompletowanie krótkich serii, co umożliwia pracę na niestandardowych partiach warzyw – często zbyt małych, by trafić do komercyjnych przetwórní.

Minimalistyczne etykiety do słoiczków zaprojektowała koordynatorka Wrocławskiej Farmy Miejskiej, Katarzyna Sokołowska. Projekt uwzględnia rozpoznawalną paletę kolorystyczną Farmy i czytelny opis składników, tak aby produkt działał jako element edukacyjny – pokazujący, skąd pochodzą warzywa i w jakim sezonie powstała dana partia. Dzięki współpracy z Mniej Więcej farma zyskała stały kanał przerobu nadwyżek, a spółdzielnia stabilne zlecenie dopasowane do jej struktury pracy. To model łączący produkcję, edukację i lokalny obieg gospodarczy w skali, którą można przenieść na inne miejskie farmy.⁵⁹

Biobabalscy – ekologiczna wytwórnia makaronu i młyn

Gospodarstwo Ekologiczne Ewy i Mieczysława Babalskich w Pokrzydowie prowadzi własny młyn żarnowy i małoskalową wytwórnię makaronu, które obsługują cały proces przetwarzania dawnych odmian zbóż uprawianych w gospodarstwie. W młynie mieli się orkisz, samopszę, płaskurkę, żyto i populacyjne pszenice, zachowując parametry wymagane w rolnictwie ekologicznym: pełną identyfikowalność partii, czyszczenie linii między odmianami i dokumentację dla każdej dostawy. Młyn pracuje wyłącznie na ziarnie z certyfikatem ekologicznym. Z tego powodu mielenie usługowe dotyczy tylko gospodarstw posiadających ważny certyfikat PL-EKO. Zboże niecertyfikowane – nawet z małych gospodarstw – nie może wejść na linię przetwórczą, ponieważ naruszałoby rygor ekologiczny, na którym opiera się cały system kontroli jakości młyna.

Wytwórnia makaronu korzysta z mąk mielonych na miejscu i pracuje w krótkich seriach. Powstają tu makarony orkiszowe, żytnie oraz mieszanki na bazie prastarych pszenic. Technologia jest prosta, oparta na niskim przetworzeniu i powolnym suszeniu. Dzięki integracji młyna i przetwórní gospodarstwo zamyka cały obieg – od nasion wysiewanych na polu po gotowy produkt sprzedawany odbiorcom. Uniezależnia to Babalskich od zewnętrznych zakładów przemiału i pozwala na utrzymanie jakości charakterystycznej dla starych odmian zbóż. W efekcie gospodarstwo pełni funkcję lokalnego centrum przetwórczego: chroni zasób odmian tradycyjnych i utrzymuje ich obecność na rynku poprzez stałą produkcję mąk i makaronów w standardzie ekologicznym. Mieczysław Babalski chętni dzieli się wiedzą agroekologiczną oraz sadowniczą, wspierając początkujące sadowniczkí i sadowników.

PRZYKŁADY ZAGRANICZNE

Lyon – marka „Les Saveurs du Grand Parc”

„Les Saveurs du Grand Parc” to marka utworzona przez Grand Parc Miribel-Jonage jako system identyfikacji żywności wytwarzanej na terenach rolnych parku i w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Oznaczenie otrzymują produkty przygotowane przez gospodarstwa współpracujące z parkiem oraz przez małe lokalne przetwórníe. W ramach marki funkcjonują m.in. makarony z pszenicy twardej uprawianej na gruntach parku, kasze i mąki z lokalnych odmian zbóż, mieszanki mąk do wypieków, soki z jabłek

⁵⁹ II Wrocławskie Forum Żywnościowe, 15 października 2025.

i gruszek z sadów znajdujących się na obrzeżach parku, a także miodowe przetwory pochodzące z pasiek działających w strefie rolniczo-rekreacyjnej. W ofercie znajdują się również sezonowe warzywa pakowane bezpośrednio przez gospodarstwa, niewielkie partie przetworów warzywnych oraz podstawowe produkty zbożowe wytwarzane w małych młynach współpracujących z parkiem.

Marka łączy producentów prowadzących gospodarstwa w granicach parku z lokalnymi punktami sprzedaży. Produkty trafiają do sklepów w gminach metropolii Lyonu, do punktów sezonowych w Grand Parc Miribel-Jonage oraz do stołówek publicznych. Kryteria dopuszczenia obejmują stosowanie praktyk rolniczych ograniczających wpływ na środowisko oraz lokalizację przetwarzania w promieniu 100 km od parku. System umożliwia odbiorcom rozpoznawanie żywności rzeczywiście pochodzącej z najbliższego otoczenia Lyonu i wspiera małe gospodarstwa, dla których jest to stabilny kanał sprzedaży. Marka pełni także funkcję edukacyjną, podkreślając znaczenie lokalnych zasobów rolniczych w parku o intensywnym charakterze rekreacyjnym⁶⁰.

Olot (Katalonia) – spółdzielnia La Fageda

La Fageda działa w Olot w regionie Garrotxa jako spółdzielnia łącząca gospodarstwo mleczne, zakład przetwórstwa i działalność społeczną. Nazwa oznacza „bukowy las” i odwołuje się do Fageda d'en Jordà – znanego lasu bukowego na lawowym płaskowyżu Garrotxy, w bezpośrednim sąsiedztwie spółdzielni. Organizacja prowadzi własną hodowlę krów i nowoczesną mleczarnię, w której powstaje pełna linia produktów nabiałowych. Asortyment obejmuje jogurty naturalne i smakowe, jogurty typu greckiego, desery mleczne (krem kataloński, puddingi, budynie czekoladowe), serki świeże, kremy owocowe, konfitury, przeciery owocowe oraz lody. Surowiec mleczny pochodzi z gospodarstwa spółdzielni, a owoce do przetworów kupowane są od producentów z Katalonii. Produkty trafiają do regionalnych sklepów, lokalnych sieci handlowych i instytucji publicznych.

Spółdzielnia powstała na początku lat 80. jako inicjatywa terapeutyczna i do dziś zatrudnia głównie osoby z niepełnosprawnościami intelektualnymi oraz osoby po kryzysach psychicznych. Cały cykl produkcji – od pracy w oborze po konfekcjonowanie przetworów – odbywa się na miejscu, co pozwala utrzymać stałe zatrudnienie i kontrolę jakości. La Fageda prowadzi także zajęcia edukacyjne dla szkół i programy wizyt studyjnych. Dzięki połączeniu działalności społecznej, rolniczej i przetwórczej stała się jednym z najbardziej rozpoznawalnych przykładów spółdzielni produkującej żywność w krótkim łańcuchu, utrzymującej wysoką jakość i opartej na lokalnym krajobrazie oraz jego zasobach.⁶¹

Logistyka i magazynowanie żywności – typy i przykłady z Polski i zagranicy

Typy infrastruktury

- ✓ lokalne rynki hurtowe
- ✓ systemy stałych dostaw w krótkim łańcuchu (RWS, subskrypcje, stałe trasy),
- ✓ punkty konsolidacji zamówień,
- ✓ magazyny i chłodnie krótkoterminowe,
- ✓ strefy rozładunku i przeładunku na targowiskach i w halach,

⁶⁰ *Les Saveurs du Grand Parc – initiative du Grand Parc Miribel Jonage*. Platforma: Réseau ÉCLAIRA – Économie Circulaire en Auvergne-Rhône-Alpes., <https://www.eclaira.org/initiative/h/les-saveurs-du-grand-parc.html>

⁶¹ *La Fageda*, <https://www.fageda.com/>

- ✓ logistyka do instytucji publicznych: żłobków, szkół, DPS-ów,
- ✓ transport lekkim sprzętem (busy, rower cargo, pojazdy dostawcze w mieście).

PRZYKŁADY Z POLSKI

Warszawa – Bronisze: rynek hurtowy, sieć „Z Bronisz” i Eko Hala

Warszawski Rolno-Spożywczy Rynek Hurtowy w Broniszach działa od 1995 roku jako spółka akcyjna, w której Skarb Państwa posiada 72% udziałów. Rynek obsługuje większość stołecznego handlu owocami, warzywami i kwiatami, zapewniając dostęp do produktów świeżych dla targowisk, warzywniaków, handlu ulicznego i gastronomii. W sezonie letnim około 80% sprzedawanych tu owoców i warzyw pochodzi z gospodarstw położonych w promieniu 100 km od Warszawy, co wzmacnia rolnictwo w miejskiej strefie żywicielskiej. Sprzedają tu zarówno drobni producenci, jak i grupy producenckie, co utrzymuje rozproszony model podaży i tworzy alternatywę wobec scentralizowanych sieci handlowych. Rynek pełni kluczową rolę w stabilizowaniu dostaw żywności lokalnej, a jego struktura własnościowa i sposób działania sprzyjają utrzymaniu różnorodnych kanałów handlowych.

Marka „Z Bronisz” obejmuje Program Partnerski dla właścicieli sklepów oraz sieć warzywniaków korzystających z oznaczenia źródła towaru i stałych dostaw. W grudniu 2025 roku rozpoczęto budowę Eko Hali – pierwszego w Polsce obiektu hurtowego przeznaczonego wyłącznie dla producentów rolnictwa ekologicznego. Kompleks będzie miał łączną powierzchnię 10 500 m², w tym 6 800 m² sektora logistyczno-magazynowego, 3 650 m² sektora targowego oraz 1 200 m² wózkowni przeznaczonej do garażowania i ładowania elektrycznych wózków transportowych. Hala powstaje w standardzie niskoemisyjnym, z pompami ciepła, instalacją fotowoltaiczną i zabudowanymi rampami rozładunkowymi. Oddanie do użytkowania planowane jest na wrzesień 2026 roku. Inwestycja wyznacza kierunek modernizacji rynku, który w 2025 roku obchodził 30-lecie działalności, i stanowi zaplecze dla rosnącego sektora żywności ekologicznej.⁶²

Rolnictwo Wspierane Społecznie (RWS) – różne miasta

RWS to model współpracy między gospodarstwem a grupą mieszkańców, którzy deklarują udział w sezonie i odbierają cotygodniowe paczki warzywne. Produkcja jest planowana pod konkretną liczbę udziałów, a logistyka opiera się na jednym transporcie tygodniowo do ustalonego punktu odbioru. Każda paczka jest przypisana do odbiorcy, dzięki czemu unika się magazynowania i strat. Punktami odbioru są najczęściej spółdzielnie, domy kultury, ogrody społeczne lub niewielkie przestrzenie usługowe, w których rozładunek trwa kilkanaście minut. Model RWS upraszcza dystrybucję: rolnik dostarcza tylko to, co zostało wcześniej zamówione, a mieszkańcy uczestniczą w pełnym cyklu pracy – od planowania sezonu po odbiór gotowych paczek. Zapewnia to stabilność produkcji i przewidywalność dla gospodarstw małoskalowych.

⁶² – Hybrydowe targowiska jako centra życia lokalnego, CoopTech Hub, 03.09.2024, s. 19–21.

<https://www.hub.coop/publikacja/hybrydowe-targowiska/>; Warszawski Rolno-Spożywczy Rynek Hurtowy S.A., komunikat o budowie Eko Hali, 03.12.2025, <https://www.bronisze.com.pl/aktualnosci/pierwsza-w-polsce-eko-hala-na-rynku-hurtowym-dla-producentow-rolnictwa-ekologicznego>; Program Partnerski „Z Bronisz” <https://zbronisz.pl/>; Eko Hala – informacja prasowa Warszawskiego Rolno-Spożywczego Rynku Hurtowego S.A. z dn. 03.12.2025.

Pierwsze grupy RWS w Polsce powstały w 2012 roku i od tego czasu model wdrażano w kolejnych miastach. Jednym z najdłużej działających przykładów jest RWS Wojciechówka, funkcjonujący od 2015 roku, oparty na współpracy z gospodarstwem ekologicznym i stałą grupą odbiorców. W różnych częściach kraju RWS zachowuje tę samą strukturę organizacyjną: stałe deklaracje odbiorców, brak sprzedaży ad hoc, regularne dostawy oraz bezpośrednia relacja między gospodarstwem a grupą mieszkańców. Logistyka ograniczona do jednego transportu tygodniowo i precyzyjnego planowania siewów daje rolnikom przewidywalność dochodu, a odbiorcom zapewnia dostęp do świeżych warzyw w krótkim łańcuchu dostaw. Model ten stał się w Polsce jedną z najprostszych i najbardziej stabilnych form bezpośredniej dystrybucji żywności⁶³.

Wrocław – Mikrohub Wrocław (rowery cargo zamiast dostawczaków)

Mikrohub Wrocław to pilotażowe centrum przeładunkowe tworzone w podziemnym parkingu Narodowego Forum Muzyki. W hubie towary dostarczane przez samochody dostawcze mają być przeładowywane na rowery cargo i małe pojazdy elektryczne, które będą obsługiwać dostawy w centrum miasta. Rozwiązanie jest odpowiedzią na problemy wskazane w badaniach w ramach „Masterplanu dla przestrzeni miejskich w centrum” z 2021 roku: brak dedykowanych miejsc do rozładunku, określone okna czasowe i blokowanie przejść przez samochody dostawcze. Hub ma stabilizować organizację dostaw w obszarze o dużych ograniczeniach przestrzennych. Koncepcja została wypracowana podczas warsztatów z kurierami i przedsiębiorcami, a do projektu zaproszono siedem firm kurierskich deklarujących gotowość korzystania z przeładunku na rowery cargo.

Partnerstwo obejmuje miasto, Uniwersytet Ekonomiczny oraz organizacje i stowarzyszenia zajmujące się logistyką miejską. Centrum Logistyki Miejskiej przy UE prowadzi analizy dotyczące zachowań dostawców, czasu obsługi, wykorzystania rowerów cargo oraz możliwości zmiany systemu dostaw w centrum. Mikrohub ma ograniczyć wjazd spalinowych samochodów dostawczych do strefy staromiejskiej oraz przenieść znaczną część dostaw na transport bezemisyjny. W efekcie projekt ma usprawnić rozładunek, skrócić czas obsługi firm kurierskich oraz uporządkować wykorzystanie miejsc postojowych. Miasto zapowiada dalsze badania dotyczące organizacji dostaw i zaplecza logistycznego w centrum, które mają określić warunki skalowania modelu. Rozwiązanie wpisuje się w europejskie praktyki logistyki ostatniej mili – podobne testy prowadzi także Poznań w ramach projektu GRETA⁶⁴.

⁶³ Monika Onyszkiewicz, *Dostęp do żywności w oparciu o model Rolnictwa Wspieranego przez Społeczność. Studium przypadku gospodarstw wytwarzających w Polsce żywność w oparciu o model RWS*, 2024, https://wspierajrolnictwo.pl/wp-content/uploads/2024/07/CSA_report_Polska_final_pl.docx.pdf; *Rolnictwo Wspierane przez Społeczność (RWS) – zdrowa żywność prosto od rolnika*, Rolniczy Magazyn Elektroniczny, <https://rme.cbr.net.pl/index.php/wiadomosci-rolnicze/573-archiwum-rme/marzec-kwiecien-nr-72/wiadomosci-rolnicze/870-rolnictwo-wspierane-przez-spolecznosc-rws-zdrowa-zywnosc-prosto-od-rolnika>; Więcej na temat RWS, Fundacja Eko Rozwoju, 2021, https://fer.org.pl/wp-content/uploads/2022/09/03_Wiecej_na_temat_RWS.pdf; *Rolnictwo wspierane społecznie – wieś dla miasta, miasto dla wsi*. Tekst (praca zbiorowa): dr Ryszard Kamiński, dr hab. Wojciech Goszczyński, prof. UMK, Milena Gawrońska, dr Bernadeta Gołębiowska, Adrianna Augustyniak, Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie, Minikowo 2025, <https://www.kpodr.pl/wp-content/uploads/2025/12/Rolnictwo-wspierane-spoecznie.pdf>; RWS Wojciechówka, https://wspierajrolnictwo.pl/directory-katalog_rws/listing/rws-wojciechowka/

⁶⁴ *Zamiast dostawczaków rowery cargo. Pierwszy w Polsce hub przeładunkowy kurierów powstanie we Wrocławiu* 17 lipca 2024, <https://www.wroclaw.pl/dla-mieszkanca/zamiast-dostawczakow-rowery-cargo-logistyka-w-miescie-mikrohub>; Więcej o projekcie GRETA tu: *GRETA – Ekologiczne rozwiązania regionalnego transportu towarowego w funkcjonalnych obszarach miejskich* <https://pit.lukasiewicz.gov.pl/o/greening-regional-freight-transport-in-functional-urban-areas/>

LokalnyRolnik.pl – prawie cała Polska

LokalnyRolnik.pl to platforma zakupowa oparta na bezpośredniej współpracy z gospodarstwami i małymi przetwórcami. System działa w tygodniowych cyklach: producent wystawia ofertę, mieszkańcy składają zamówienia, a dostawa trafia do wybranego punktu odbioru. Każdy punkt prowadzi lokalny lider, który koordynuje komunikację, odbiór przesyłki i jej wydanie. Gospodarstwa przygotowują produkty pod konkretne zamówienia, co ogranicza straty i pozwala lepiej planować produkcję. W ciągu kilku godzin od przyjazdu kuriera zamówienia trafiają do klientów. W ofercie znajdują się warzywa, owoce, nabiał, mięso, produkty zbożowe i przetwory – wyłącznie od producentów zweryfikowanych przez zespół platformy.

Model pozwala gospodarstwom zwiększać sprzedaż bez inwestycji w logistykę czy własny sklep, a mieszkańcom zapewnia dostęp do stałej oferty od lokalnych dostawców. Punkty odbioru działają w mieszkaniach, klubach sąsiedzkich, kawiarniach lub małych usługach, dzięki czemu platforma wchodzi w istniejące struktury lokalne, nie wymagając dodatkowej infrastruktury. Regularny harmonogram zamówień sprzyja budowaniu relacji między producentami a odbiorcami, a obecność liderów wzmacnia zakorzenienie inicjatywy w sąsiedztwach. Dla miast korzystających z krótkich łańcuchów dostaw Lokalny Rolnik jest narzędziem łączącym mieszkańców z gospodarstwami, stabilizującym popyt i umożliwiającym producentom sprawne wejście na rynek miejski⁶⁵.

PRZYKŁADY ZAGRANICZNE

Wiedeń – „Kwitnący Naschmarkt” (Blühender Naschmarkt)

Naschmarkt, historyczne targowisko w centrum Wiednia, przechodzi przebudowę ukierunkowaną na adaptację do zmian klimatu i wzmocnienie funkcji społecznych. Projekt opracował zespół Mostlike Architecture i DnD Landscape Planning z udziałem architektów krajobrazu oraz ekspertów od miejskiej zieleni. Koncepcja zakłada trzy strefy użytkowe: całoroczny targ z zapleczem dla rolników i spółdzielni spożywczych, otwartą przestrzeń wydarzeń na terenie obecnego parkingu oraz zieloną część rekreacyjną. Całość ma łączyć handel, edukację i odpoczynek. W strefie targowej przewidziano drewnianą halę o powierzchni 875 m², z możliwością otwierania i zamykania elewacji, co pozwala na prowadzenie handlu przez cały rok. Centralnym elementem będzie długi stół, używany zarówno do prezentacji produktów regionalnych, jak i jako przestrzeń edukacyjna dla szkół i grup odwiedzających.

Część zielona opiera się na wprowadzeniu gatunków odpornych na obecne warunki klimatyczne, ogrodów deszczowych i dużych nasadzeń drzew, które mają ograniczać efekt miejskiej wyspy ciepła. W „obszarze możliwości” zaplanowano miejsce dla pchlego targu, wydarzeń sąsiedzkich, małej gastronomii oraz instalacji wodnych i mebli miejskich. Projekt odchodzi od wcześniejszej koncepcji wielopoziomowego parkingu i zamiast infrastruktury samochodowej wprowadza rozwiązania wspierające ruch pieszy, rowerowy i logistykę bezemisyjną, w tym strefy dla rowerów towarowych. Dach hali stanie się ogrodem dostępnym dla użytkowników, a pergole i zacienione przejścia mają poprawić

⁶⁵ <https://lokalnyrolnik.pl/>

komfort w upalne dni. „Kwitnący Naschmarkt” stanowi przykład modernizacji targowiska, która łączy handel z zieloną infrastrukturą i tworzy przestrzeń odporną na skutki zmian klimatu⁶⁶.

Londyn – Urban Farmer Project (Fleet Street Quarter)

Urban Farmer Project to inicjatywa realizowana w dzielnicy Fleet Street Quarter w centrum Londynu. Projekt powstał dzięki współpracy Fleet Street Quarter BID, organizacji London's Community Kitchen oraz firmy Landsec, która udostępniła przestrzeń w nieużywanym lokalu Hill House. Miejsce zostało przekształcone w wielofunkcyjny hub: niewielką farmę miejską opartą na pionowych systemach hydroponicznych, punkt dystrybucji żywności, przestrzeń warsztatową i lokalny rynek. Uprawiane są zioła i warzywa, które trafiają do użytkowników dzielnicy, a część działań wykorzystuje nadwyżki żywności do przygotowywania posiłków. Funkcjonowanie projektu opiera się na modelu „tymczasowego użytkowania” pustych lokali, co pozwala szybko uruchamiać działania produkcyjne i edukacyjne bez długiego procesu inwestycyjnego.

Projekt pełni funkcję infrastruktury miejskiej dostępnej dla różnych partnerów: organizacji społecznych, inicjatyw edukacyjnych, producentów żywności i mieszkańców. W hubie prowadzone są warsztaty kulinarne i ogrodnicze, działania związane z przeciwdziałaniem marnotrawstwu oraz wydarzenia lokalne. W przestrzeni działa także instalacja artystyczna Alicji Patanowskiej, wykorzystująca hydroponikę jako narzędzie edukacyjne. Model Urban Farmer Project pokazuje, że miasto lub dzielnica może aktywnie wspierać lokalny system żywnościowy poprzez udostępnianie infrastruktury i tworzenie warunków do produkcji, dystrybucji i edukacji w jednym miejscu. Inicjatywa stanowi przykład praktycznego wykorzystania miejskich pustostanów jako zaplecza dla działań żywnościowych, łącząc funkcje społeczne, produkcyjne i środowiskowe⁶⁷.

Berlin – Food Hub Lab (FoodSHIFT 2030, LebensMittelPunkt)

Food Hub Lab w Berlinie powstał jako jeden z dziewięciu europejskich Accelerator Labs w projekcie FoodSHIFT 2030. Jego celem było przyspieszenie zmian w systemie żywnościowym poprzez stworzenie prototypu miejskiego food hubu – LebensMittelPunkt – działającego jako przestrzeń współpracy, eksperymentów i edukacji. Zespół skupił się na budowaniu sieci między aktywnymi mieszkańcami, lokalnymi inicjatywami żywnościowymi oraz administracją. Hub pełnił funkcję „living labu”, w którym testowano modele współpracy i organizacji działań: warsztaty, wspólne spotkania, pop-up markety oraz procesy sieciowania między producentami, organizacjami społecznymi i miejskimi ogrodami. Kluczowym efektem była poprawa kontaktu między grupami działającymi często osobno oraz stworzenie warunków do powstawania kolejnych punktów typu LebensMittelPunkt.

Projekt miał również wymiar polityczny. Dzięki pracy zespołu i współpracy z Berlin Food Policy Council temat food hubów został wpisany do umowy koalicyjnej rządzącej Berlina. Ułatwiło to pozyskanie środków na rozwój sieci: z trzech inicjatyw działających w 2020 roku powstało 27 hubów w 2023 roku, z perspektywą dalszego wzrostu. W procesie kluczowe były osobiste relacje i budowanie zaufania oraz wieloletni horyzont pracy, który umożliwił testowanie i korektę założeń. Doświadczenie Food Hub Lab pokazuje, że rozwój miejskich polityk żywnościowych wymaga równolegle: wsparcia społeczności

⁶⁶ Kwitnący Naschmarkt – przykład z Wiednia, EKOPOLIS, PLZ, 17 czerwca 2024.

⁶⁷ Urban Farmer Project – <https://www.fleetstreetquarter.co.uk/news/urban-farmer-project>

lokalnej oraz zaangażowania administracji miejskiej, a także jasnej wizji komunikowanej mieszkańcom – zwłaszcza tam, gdzie świadomość istnienia strategii żywnościowej jest niska⁶⁸.

Open Food Network – globalna platforma open-source dla krótkich łańcuchów dostaw

Open Food Network (OFN) to międzynarodowa platforma działająca w modelu open-source, wykorzystywana przez kooperatywy spożywcze, grupy zakupowe, rolników oraz operatorów lokalnych rynków. Projekt powstał w Australii i rozwija się dzięki sieci organizacji społecznych wdrażających go w kolejnych krajach. OFN umożliwia prowadzenie sprzedaży bezpośredniej w wielu konfiguracjach: od indywidualnych zamówień, przez wspólne koszyki grupowe, po wirtualne targowiska, na których wielu producentów działa w ramach jednego punktu dystrybucji. Platforma obsługuje katalog produktów z informacją o pochodzeniu, moduły śledzenia przepływu towarów, rozliczenia operatorów oraz kalkulację kosztów transportu. Dzięki temu może wspierać zarówno małe gospodarstwa prowadzące sprzedaż sezonową, jak i większe sieci współdzielące magazyny, transport i harmonogramy dostaw.

System pozwala na precyzyjną organizację łańcucha dostaw: producent wprowadza dostępne wolumeny, a operatorzy rynków planują odbiory i dystrybucję. Każda instytucja korzystająca z OFN może tworzyć własne reguły działania, np. zasady podziału kosztów, tryb pracy punktów odbioru czy zakres współpracy z dostawcami. Narzędzia płatnicze i moduły raportowania umożliwiają prowadzenie księgowości oraz analizę struktury sprzedaży. W wielu krajach OFN stał się podstawą organizacji kooperatyw spożywczych i regionalnych sieci producentów, którzy potrzebują stałego kanału sprzedaży i możliwości łączenia zamówień w jednym systemie. Złożoność platformy pozwala na obsługę różnorodnych modeli lokalnej dystrybucji, dzięki czemu OFN pełni funkcję cyfrowej infrastruktury wspierającej rozwój krótkich łańcuchów dostaw i lokalnych rynków żywności⁶⁹.

Społeczne ciała doradcze oraz inicjatywy sieciujące

Formy:

- ✓ społeczne rady doradcze powoływane przez samorząd
- ✓ porozumienia i gildie zarządców kluczowej infrastruktury żywnościowej (np. targowisk),
- ✓ lokalne stowarzyszenia branżowe z własną platformą cyfrową,
- ✓ kongresy tematyczne i trwałe koalicje międzymiastowe na rzecz suwerenności żywnościowej,
- ✓ metropolitalne deklaracje i paktów dotyczące systemów żywnościowych,
- ✓ obywatelskie manifesty żywnościowe współtworzone z udziałem miasta.

PRZYKŁADY Z POLSKI

Grodzisk Mazowiecki – Społeczna Rada do spraw żywienia dzieci i młodzieży

Społeczna Rada do spraw żywienia dzieci i młodzieży działa jako organ doradczy powołany decyzją Burmistrza Grodziska Mazowieckiego jako ciało opiniująco-konsultacyjne w zakresie standardów

⁶⁸ Berlin's story: Food Hub Lab, 13 grudnia 2023 <https://foodshift2030.eu/berlin-story-food-hub-lab/>; Food Hub Lab, <https://foodshift2030.eu/labs/food-hub-lab/>; FoodSHIFT 2030: Lokale Initiativen als Treiber für die Ernährungswende <https://ernaehrungsrat-berlin.de/foodshift2030/>

⁶⁹ <https://openfoodnetwork.org/>

żywienia w placówkach oświatowych. W skład Rady wchodzi przedstawiciele rodziców, dietetycy, pracownicy szkół i urzędu. W posiedzeniach Rady mogą uczestniczyć przedstawiciele organizacji pozarządowych, współpracujących z Gminą Grodzisk Mazowiecki, promujących zdrowy styl życia oraz działania na rzecz ochrony środowiska m.in. poprzez edukację ekologiczną lub edukację żywieniową, oraz przedstawiciele uczelni wyższych, instytutów i centrów zajmują. Jej podstawowym zadaniem jest stały przegląd praktyk żywieniowych w szkołach i przedszkolach oraz formułowanie zaleceń dotyczących jadłospisów, jakości posiłków i organizacji żywienia.

Rada pracuje w modelu regularnych spotkań, analizuje dokumentację żywieniową gminnych placówek i przygotowuje rekomendacje dla dyrektorów szkół oraz operatorów stołówek. Wspiera także działania edukacyjne skierowane do rodziców i uczniów, prowadząc konsultacje dotyczące zmian w menu i zasad komponowania posiłków. Funkcjonowanie Rady ma zapewnić przejrzystość procesu decyzyjnego i umożliwić udział mieszkańców w kształtowaniu lokalnej polityki żywieniowej. Model opiera się na współpracy między samorządem, rodzicami i specjalistami, z naciskiem na poprawę jakości żywienia w placówkach publicznych⁷⁰.

Wrocław – Gildia Zarządców Targowisk Wrocławskich

Gildia Zarządców Targowisk Wrocławskich to porozumienie czterech zarządców miejskich targowisk: Jemiołowej, Ptasiej, Komandorskiej i Niedźwiedziej. Inicjatywa została powołana, aby wzmocnić rolę targowisk jako podstawowej infrastruktury handlowej w mieście oraz jako miejsc codziennego zaopatrzenia osiedli. Gildia zakłada wspólną pracę nad poprawą funkcjonowania targowisk: od organizacji handlu, przez kwestie estetyczne i środowiskowe, po podnoszenie jakości oferty sprzedawców. Jej celem jest odbudowa pozycji targowisk jako miejsc wygodnych, przewidywalnych i dostępnych cenowo, w których mieszkańcy mogą kupować świeżą i lokalną żywność. Porozumienie zakłada także współpracę z urzędem miejskim i innymi miejskimi jednostkami w zakresie planowania, zarządzania i rozwoju miejskiej infrastruktury targowej.

Gildia pełni rolę platformy koordynacyjnej. Zarządcy wymieniają się doświadczeniami, wspólnie planują wydarzenia i testują nowe rozwiązania organizacyjne. W zakres działań wpisano edukację (m.in. promocję krótkich łańcuchów dostaw), podnoszenie jakości przestrzeni, wspieranie usługodawców i małych producentów, a także pracę nad nowoczesnymi modelami prowadzenia targowisk. Porozumienie wzmacnia pozycję targowisk jako stałych elementów polityki żywnościowej miasta, łącząc codzienny handel z funkcją społeczną – przestrzeni spotkań, integracji i lokalnych aktywności⁷¹.

Tarnów – „Jemy w Tarnowie” – stowarzyszenie i platforma cyfrowa

„Jemy w Tarnowie” to platforma cyfrowa stworzona przez lokalnych restauratorów w 2020 roku, w czasie pierwszych lockdownów. Inicjatywa przyjęła formę stowarzyszenia oraz wspólnego portalu uruchomionego 27 lipca 2020 roku. Powstała jako odpowiedź na ograniczenia w działalności gastronomii oraz potrzebę utrzymania sprzedaży przy zamkniętych lokalach. Restauratorzy zdecydowali się na rozwiązanie własne – platformę, która umożliwia zamawianie jedzenia online bez wysokich prowizji

⁷⁰ Rada została ustanowiona Zarządzeniem nr 251/2023 z dnia 20 czerwca 2023 r. więcej: *Spółeczna Rada do spraw żywienia dzieci i młodzieży* <https://grodzisk-oswiata.pl/spoleczna-rada-do-spraw-zywienia-dzieci-i-mlodziezy/>

⁷¹ *Porozumienie w sprawie powołania Gildii Zarządców Targowisk Wrocławskich*, z dnia 21 marca 2025; *Targowiska żyją!*, Fundacja Ekorozwoju 31 marca 2025, <https://fer.org.pl/targowiska-zyja/>

i z większą kontrolą nad procesem zamówień. „Jemy w Tarnowie” działa jako jedna baza ofert wielu lokali, segmentując kuchnie i prezentując je mieszkańcom w jednym miejscu. Częścią systemu jest własna aplikacja mobilna do zamawiania jedzenia, rozwijana równoległe z portalem. Użytkownicy mogą przeglądać menu, składać zamówienia i korzystać z usług dowozu bez pośredników.

Stowarzyszenie prowadzi działania edukacyjne i promocyjne wzmacniające lokalną gastronomię. Należą do nich wspólne akcje informacyjne, wydarzenia kulinarne oraz inicjatywy dotyczące dziedzictwa kulinarnego regionu. Platforma cyfrowa pełni funkcję stałego kanału sprzedaży oraz narzędzia budowania rozpoznawalności restauracji. Ujednolicony system zamówień pozwala restauratorom na wspólne występowanie wobec klientów i efektywne zarządzanie ofertą online. „Jemy w Tarnowie” stało się elementem lokalnego ekosystemu gastronomicznego: stabilizuje sprzedaż w sytuacjach zmiennego popytu i utrzymuje niezależny kanał dystrybucji jedzenia poza dużymi platformami komercyjnymi. Inicjatywa łączy funkcje sprzedażowe, promocyjne i wspólnotowe, tworząc narzędzie współpracy między przedsiębiorcami a mieszkańcami⁷².

Kongres „Miasta suwerenności żywnościowej” i Koalicja Suwerenności Żywnościowej – projekt międzymiastowy

Kongres „Miasta dla suwerenności żywnościowej” skupia ekspertów i ekspertki zajmujące się systemem żywnościowym, a także przedstawicieli samorządów, rolników i rolniczki, osoby prowadzące targowiska i rynki hurtowe, organizacje społeczne, środowiska naukowe, kooperatywy spożywcze oraz spółdzielnie pracujące nad lokalną produkcją i dystrybucją żywności. Wspólna praca tych środowisk pokazuje, że samorządy posiadają konkretne instrumenty wpływu na krajową politykę żywnościową: zamówienia publiczne, infrastrukturę handlową, gospodarowanie terenami podmiejskimi i edukację żywieniową. Podczas I Kongresu, który odbył się 5 czerwca 2025 r. w Warszawie, uczestnicy wskazali potrzebę wzmocnienia roli miast w systemowym zarządzaniu żywnością. Kluczowym postulatem stało się opracowanie Krajowej Polityki Żywnościowej obejmującej produkcję, dystrybucję, zdrowie publiczne i współpracę miasto–wieś.

Na I Kongresie powołano Koalicję Suwerenności Żywnościowej, która gromadzi sygnatariuszy apelu o włączenie suwerenności żywnościowej do strategii rozwoju samorządów. Koalicja tworzy zaplecze analityczne i konsultacyjne, wspiera gminy w przygotowywaniu polityk żywnościowych, a także rozwija rekomendacje dotyczące infrastruktury lokalnego handlu, krótkich łańcuchów dostaw, zamówień instytucjonalnych oraz przeciwdziałania marnowaniu żywności. Jej członkowie reprezentują różnorodne formy organizacji – od instytutów badawczych po kooperatywy i spółdzielnie – co pozwala łączyć wiedzę ekspercką z praktyką terenową. Kolejny Kongres odbędzie się w Krakowie pod patronatem Prezydenta Miasta Aleksandra Misalskiego i zaplanowany jest na późną wiosnę 2026 r., kontynuując rozwój narzędzi wzmacniających rolę samorządów w polityce żywnościowej kraju.⁷³

Metropolia Krakowska – Deklaracja na rzecz bezpieczeństwa żywnościowego

6 marca 2025 roku na Wawelu przedstawiciele gmin Metropolii Krakowskiej podpisali wspólną deklarację dotyczącą wzmocnienia lokalnych systemów żywnościowych. Dokument porządkuje obszary współpracy samorządów w sprawach dystrybucji, dostępu oraz jakości żywności. Sygnatariusze uznali,

⁷² O nas – Jemy w Tarnowie, <https://jemywtarnowie.pl/o-nas/>

⁷³ miastadlasywnosci.pl

że system metropolitalny wymaga skoordynowanych działań: od wsparcia rolników i przetwórców, przez poprawę logistyki dostaw, po edukację żywieniową. Deklaracja obejmuje również zobowiązanie do ograniczania marnotrawstwa oraz do ochrony zasobów środowiskowych, na których opiera się produkcja żywności. Samorządy wskazały, że zarządzanie żywnością jest elementem bezpieczeństwa publicznego oraz budowania odporności miasta i gmin w sytuacjach kryzysowych.

Uzgodnienie dokumentu na poziomie metropolitalnym ma znaczenie operacyjne. Gminy deklarują gotowość do rozwijania instrumentów poprawiających dostęp do lokalnych produktów – m.in. poprzez infrastrukturę targowiskową, współpracę z sektorem edukacji i wsparcie działań skracających łańcuch dostaw. Podpisanie deklaracji na Wawelu nadało inicjatywie rangę wspólnego zobowiązania politycznego i organizacyjnego. Dokument tworzy podstawę do dalszych prac nad metropolitalną polityką żywnościową, która może stać się narzędziem systematycznego wzmacniania relacji między miastem a otaczającymi je gminami oraz uporządkować działania związane z jakością, dostępnością i dystrybucją żywności w całym obszarze.

Wrocławski Manifest Żywnościowy

Wrocławski Manifest Żywnościowy powstał jako lokalna deklaracja mieszkanki i mieszkańców, osób reprezentujących różne środowiska miasta, które uznały, że bezpieczeństwo żywnościowe wymaga wspólnej i długofalowej pracy. Dokument opisuje główne wyzwania stojące przed Wrocławiem: zapewnienie dostępu do zdrowej i zbilansowanej żywności, ograniczenie marnowania jedzenia, rozwój rozwiązań interdyscyplinarnych oraz podnoszenie wiedzy żywieniowej mieszkańców. Każdej z tych części towarzyszy jasna intencja – miasto ma wzmacniać lokalne łańcuchy dostaw, tworzyć warunki do współpracy producentów, sektora nauki, administracji i biznesu oraz wspierać edukację żywieniową, zwłaszcza wśród dzieci. Manifest zawiera również katalog zobowiązań dotyczących codziennych praktyk: poszanowania pracy rolników, wyboru lokalnych produktów, unikania marnotrawstwa, ograniczania mięsa, wspierania kooperatyw i inicjatyw naukowych. To dokument o charakterze obywatelskim, który porządkuje wspólne wartości i wskazuje kierunek działań potrzebnych dla odporności miasta.

Manifest powstał w trakcie projektu Fair Local Green Deals, prowadzonego we Wrocławiu w ramach europejskiej sieci miast testujących lokalne zielone umowy. Jego treść była wypracowywana podczas warsztatów z udziałem mieszkańców, organizacji społecznych, ekspertów i urzędników. Ostatnie z tych spotkań – opisane w miejskich materiałach – pozwoliło zebrać postulaty dotyczące jakości żywności, lokalnych dostaw i edukacji ekologicznej. Proces miał charakter partycypacyjny: miasto udostępniło przestrzeń do pracy nad priorytetami, a uczestnicy formułowali propozycje zarówno na poziomie codziennych wyborów konsumenckich, jak i zmian systemowych. Manifest jest efektem tego wielomiesięcznego procesu i stanowi punkt odniesienia dla dalszych działań Wrocławia związanych z rozwojem lokalnej polityki żywnościowej – w tym planowanych programów edukacyjnych, współpracy z producentami oraz prac nad ograniczaniem marnowania żywności.⁷⁴

⁷⁴ Ostatnie warsztaty w ramach projektu Fair Local Green Deals za nami, 28 listopada 2023, <https://www.wroclaw.pl/zielony-wroclaw/ostatnie-warsztaty-w-ramach-projektu-fair-local-green-deals>; Wrocławski Manifest Żywnościowy, https://www.wroclaw.pl/zielony-wroclaw/files/dokumenty/399710/DEAL_FLGD.docx.

PRZYKŁADY ZAGRANICZNE

Gandawa – Rada Polityki Żywnościowej

Rada Polityki Żywnościowej w Gandawie działa jako stałe ciało doradcze programu „Ghent en Garde”. Tworzy ją około 25 osób reprezentujących kluczowe elementy lokalnego systemu żywnościowego: administrację miejską, sektor rolniczy (m.in. organizacje Boerenbond, ABS, Bioforum), miejskie i podmiejskie gospodarstwa, organizacje społeczne pracujące na rzecz integracji i bezpieczeństwa żywnościowego, sektor gastronomiczny, instytucje wiedzy (Uniwersytet w Gandawie) oraz partnerów regionalnych. Z wybranych przedstawicieli funkcjonuje zespół główny, który koordynuje przygotowanie i wdrażanie działań. Rada stanowi forum, na którym spotykają się podmioty o różnych interesach – od rolników i organizacji ekologicznych po restauratorów i operatorów targów – oraz przestrzeń operacyjnych uzgodnień dotyczących skracania łańcuchów dostaw, standardów jakości czy innowacji gospodarki obiegu zamkniętego.

Działania Rady są powiązane z pięcioma strategicznymi celami „Ghent en Garde”, obejmującymi m.in. ograniczanie marnotrawstwa, rozwój rolnictwa miejskiego i wzmacnianie relacji producent–konsument. Członkowie Rady współtworzą 21 celów operacyjnych, w tym wsparcie targów rolniczych, rozwój ogrodów społecznych, wdrażanie kampanii żywieniowych i projektów odzysku surowców, takich jak uprawa grzybów na fusach czy kompostowanie na poziomie dzielnicowym. Rada działa jako trwały mechanizm współpracy międzysektorowej – platforma, która konsultuje politykę, współodpowiada za testowanie rozwiązań i monitoruje działania, pozostając jednym z głównych odniesień w europejskich politykach miejskich.

Malmö – Rada ds. Żywności (Malmö Food Council)

Malmö powołało Radę ds. Żywności w 2011 roku jako ciało doradcze wspierające rozwój miejskiej polityki żywnościowej. Było jednym z pierwszych miast w Europie, które traktowało system żywnościowy jako obszar wymagający stałego zarządzania i międzysektorowej współpracy. Rada łączy urzędników, naukowców z Uniwersytetu w Lund, lokalnych producentów, organizacje społeczne oraz sektor zdrowia publicznego. Jej prace koncentrują się na analizie systemu żywnościowego i przygotowywaniu rekomendacji dotyczących produkcji, dystrybucji i konsumpcji. W dokumentach roboczych stosuje się akronim SMART, w którym każda litera oznacza odrębny postulat odnoszący się do zrównoważonego systemu żywnościowego: Sustainable – żywność wytwarzana w sposób przyjazny środowisku; Meat-reduced – ograniczanie udziału mięsa w diecie; Animal welfare – wysoki dobrostan zwierząt; Regional – preferencje dla produktów z regionu; Traceable – pełna identyfikowalność żywności.

W 2010 roku miasto przyjęło Malmö Food Strategy, stanowiącą jeden z pierwszych w Europie dokumentów strategicznych odnoszących się do żywności na poziomie miejskim. Strategia określa cele dotyczące zwiększenia udziału żywności ekologicznej i lokalnej, wzmocnienia krótkich łańcuchów dostaw, ograniczania marnowania żywności oraz wykorzystania instytucji publicznych jako narzędzia zmiany nawyków żywieniowych. Rada ds. Żywności przekłada te cele na działania operacyjne: programy

edukacyjne, pilotaże z producentami, inicjatywy ogrodnictwa miejskiego i testy modeli dystrybucji. Dzięki temu Malmö prowadzi politykę opartą na danych i regularnie aktualizowanych rekomendacjach⁷⁵.

Bristol – Rada ds. Polityki Żywnościowej (Bristol Food Policy Council)

Bristol Food Policy Council (Rada ds. Polityki Żywnościowej) została powołana w 2011 roku jako jedna z pierwszych struktur miejskich w Europie zajmujących się systemowym podejściem do żywności. W skład zespołu wchodzi przedstawiciele administracji, lokalni producenci, organizacje społeczne, sektor zdrowia oraz środowisko akademickie. Grupa przygotowała pierwszy Bristol Good Food Plan (Plan Dobrej Żywności dla Bristolu) i odpowiada za jego aktualizację. W dokumentach strategicznych umieszczono cel, który wyróżnia Bristol: rozwijanie oddolnych form handlu, takich jak spółdzielnie spożywcze, grupy zakupowe, Rolnictwo Wspierane przez Społeczność (Community Supported Agriculture, RWS/CSA) oraz sklepy tymczasowe (pop-up shops). Te inicjatywy traktowane są jako stały element miejskiego systemu żywnościowego, wzmacniający dystrybucję i ułatwiający dostęp do produktów lokalnych. Zespół pracujący nad polityką żywnościową rozwija także procedury zakupowe wspierające regionalnych wytwórców (local procurement). Zamówienia publiczne są projektowane tak, aby umożliwiać mniejszym gospodarstwom dostarczanie żywności do szkół, przedszkoli i innych placówek prowadzonych przez miasto. Tworzy to stabilny rynek zbytu i wzmacnia lokalną gospodarkę. Połączenie polityki zakupowej z działaniami wspierającymi handel społecznościowy pozwala Bristolowi budować spójny model zarządzania żywnością, oparty na współpracy międzysektorowej i regularnych analizach systemu. Model ten jest jednym z częściej przywoływanych w Europie jako przykład miejskiej polityki, która skutecznie łączy cele społeczne, zdrowotne i gospodarcze.⁷⁶

Znaleźć właściwy algorytm – logika działania na podstawie Mediolanu

Poza dokumentami strategicznymi i opisami efektów warto analizować również to, w jaki sposób miasta dochodziły do swoich rozwiązań. Tego typu procesy zwykle pozostają wewnętrzną wiedzą operacyjną – rozproszoną między urzędami, partnerami i osobami zaangażowanymi w kolejne etapy tworzenia polityki. W przypadku Mediolanu mamy jednak dostęp do rzadkiego źródła: przebieg prac nad polityką żywnościową został szczegółowo opisany i przeanalizowany przez zespół badawczy University of Exeter. Badacze odtworzyli logikę działania mediolańskich instytucji, wskazali kluczowe decyzje i momenty zwrotne oraz opisali mechanizmy, które umożliwiły wdrożenie jednej z najbardziej rozpoznawalnych polityk żywnościowych w Europie. Dzięki temu można potraktować Mediolan nie tylko jako przykład gotowej polityki, lecz także jako model pracy, z którego da się wyprowadzić praktyczne wskazówki dla innych miast.

⁷⁵ *Policy for sustainable development and food The City of Malmö*, 2010, https://malmo.se/download/18.d8bc6b31373089f7d9800018573/1491301724605/Foodpolicy_Malmo.pdf, Gunilla Andersson, Helen Nilsson. *Policy for sustainable development and food for the city of Malmö* w: "Sustainable food planning: evolving theory and practice", 30 marca 2012, s. 181-188, DOI: https://doi.org/10.3920/978-90-8686-187-3_15

⁷⁶ *Bristol Good Food Plan*, 2013, https://bristolfoodpolycouncil.org/wp-content/uploads/2013/03/Bristol-Good-Food-Plan_lowres.pdf

Badacze wyciągnęli następujące wnioski”:

I. Partnerstwo z „instytucjami zakotwiczonymi” (anchor institutions)

Mediolan zbudował politykę żywnościową w oparciu o współpracę z dużymi, stabilnymi instytucjami o trwałej obecności w mieście. Fondazione Cariplo pełniła funkcję głównego partnera finansowego i naukowego, co umożliwiło stworzenie szerokiej sieci współpracy między podmiotami publicznymi, prywatnymi i społecznymi.

II. Struktura zarządzania TLT (Tight–Loose–Tight)

Koordinacja odbywa się w niewielkim zespole wykonawczym („control room”), który określa kierunek strategiczny. Wdrożenie działa w „luźnej” sieci instytucji, a ocena efektów jest ponownie „ściśnięta” i oparta na precyzyjnych wskaźnikach. TLT pozwala łączyć jasne decyzje z elastyczną realizacją.

III. „Kultura danych”

Procesy decyzyjne opierają się na analizach i pracy badawczej. Osoby kierujące polityką żywnościową mają przygotowanie naukowe, co umożliwia stosowanie podejścia opartego na dowodach, od diagnozy systemu po monitoring rezultatów

IV. Rola „rozgrywającego”, a nie „napastnika”

Biuro Polityki Żywnościowej nie prowadzi działań z pozycji siły. Brak uprawnień regulacyjnych wymusza działania oparte na konsensusie i budowaniu koalicji. Taki model ułatwia współpracę między departamentami i sektorami, co jest kluczowe przy politykach przekrojowych.

V. Długi horyzont czasowy

Polityka była budowana etapami. Prace analityczne prowadzono przed 2015 rokiem, a instytucjonalizacja trwała dwa lata. Rezultatem był „pakt pięcioletni”, zakładający, że efekty będą widoczne dopiero po wieloletniej realizacji.

VI. Zbieraj wiedzę globalnie – wdrażaj lokalnie

Mediolan korzysta z doświadczeń innych miast oraz współpracy w ramach Paktu Mediolańskiego, sieci Eurocities i C40. Wymiana dobrych praktyk jest łączona z diagnozą lokalnych zasobów i ograniczeń, co pozwala dostosowywać rozwiązania do warunków miejskich.

REKOMENDACJE DLA DALSZEGO PROJEKTOWANIA I WDRAŻANIA POLITYKI ŻYWNOŚCIOWEJ

Transformację lokalnego systemu żywnościowego Rzeszowa można porównać do budowy złożonego, samowystarczalnego organizmu. Proces ten wymaga zachowania odpowiedniej kolejności działań. W pierwszej kolejności musimy stworzyć **układ nerwowy** (komunikacja i koordynacja – opisane w sekcjach A i B), aby poszczególne organy – wydziały urzędu, rolnicy, przetwórcy i konsumenci – mogli się wzajemnie dostrzegać, słyszeć i współpracować.

Dopiero gdy przepływ informacji stanie się płynny, możliwe będzie efektywne inwestowanie w **szkielet i mięśnie** (polityka i infrastruktura – sekcja C), czyli magazyny, huby logistyczne, regulacje przetargowe i trwałe mechanizmy finansowania. Te elementy zapewnią systemowi siłę i stabilność. Odwrócenie tej kolejności – budowa „mięśni” (infrastruktury) przed wykształceniem „układu nerwowego” (koordynacji) – niesie ryzyko nieefektywności i nietrafionych inwestycji.

Poniższy zestaw rekomendacji powstał w oparciu o diagnozę systemu żywnościowego Rzeszowa oraz analizę dobrych praktyk z miast polskich i zagranicznych. Jest to katalog propozycji wspierających Urząd Miasta w budowaniu zrównoważonego systemu żywności. Nie jest to zbiór zamknięty, lecz kierunkowskaz zmian, które warto poddać pogłębionej dyskusji w odpowiednich jednostkach miejskich.

Podział rekomendacji

A: Szybkie zwycięstwa (quick wins) i niska bariera wdrożenia

Te działania można rozpocząć przy minimalnych kosztach i zasobach, a jednocześnie przynoszą natychmiastowe korzyści interesariuszom (producentom i konsumentom) poprzez zwiększenie widoczności i poprawę komunikacji.

B: Średni poziom trudności i wysoki zwrot

Te rekomendacje wymagają zmian organizacyjnych w administracji miejskiej, większej koordynacji międzywydziałowej oraz strategicznego planowania infrastrukturalnego, ale stanowią niezbędny pomost do wdrożenia kompleksowej polityki.

C: Złożona transformacja systemowa (długoterminowe zaangażowanie)

Te rekomendacje stanowią fundament transformacji i wymagają długoterminowej stabilności politycznej, znaczących zasobów finansowych oraz wprowadzenia zmian regulacyjnych i strategicznych.

A. Szybkie zwycięstwa (quick wins) i niska bariera wdrożenia

Działania możliwe do uruchomienia przy minimalnych nakładach finansowych i zasobowych. Przynoszą natychmiastowe korzyści interesariuszom (producentom i konsumentom) poprzez zwiększenie widoczności lokalnych zasobów oraz poprawę przepływu informacji.

➤ Stworzenie cyfrowej bazy lokalnych producentów i produktów („Mapa lokalnej żywności”)

Badania wykazują, że Rzeszów i Rzeszowski Obszar Funkcjonalny (ROF) dysponują zarówno aktywnymi producentami żywności wysokiej jakości, jak i grupą klientów jej poszukujących. Brakującym ogniwem jest skuteczna komunikacja. **Rekomendacja:** Miasto powinno zainicjować powstanie ogólnodostępnej mapy lub bazy lokalnych producentów rolnych i przetwórców.

▪ Wdrożenie:

Wykorzystanie miejskich kanałów (strona www, media społecznościowe, aplikacja „Rzeszów to my”) do nieodpłatnej promocji lokalnych producentów oraz samej bazy. Warto oprzeć się na danych zgromadzonych podczas projektu „Jaka polityka żywnościowa dla Rzeszowa” oraz współpracy z ODR w Boguchwale i Oddziałem wielofunkcyjnego rozwoju wsi i żywności wysokiej jakości w Departamencie Rolnictwa, Geodezji i Gospodarki Mieniem Urzędu Marszałkowskiego.

▪ Funkcjonalność:

Baza powinna umożliwiać wyszukiwanie po kategoriach produktów oraz certyfikatach (żywność ekologiczna, produkty tradycyjne), pełniąc funkcję edukacyjną. System powinien uwzględniać moduł partycypacyjny – możliwość rekomendowania i oceniania dostawców przez mieszkańców.

▪ Korzyść:

Ułatwienie konsumentom, turystom i instytucjom (np. szkołom) dotarcia do lokalnej żywności, a producentom – stworzenie bezpłatnego kanału zbytu. Ponadto mapa żywności pełniłaby jeszcze przynajmniej dwie ważne funkcje: informowała i edukowała osoby mniej świadome o możliwości zakupu od rolnika oraz gromadziłaby dane o zasobach produkcyjnych miasta na potrzeby tworzenia polityki żywnościowej

➤ Efektywna komunikacja i zaangażowanie mediów społecznościowych

Rekomendacja: Zmiana sposobu mówienia o lokalnej żywności – przejście od okazjonalnych wzmianek do spójnej kampanii prezentującej **lokalną, sezonową kuchnię jako atrakcyjną i dostępną oraz lokalnych producentów** jako ważnych członków społeczności.

▪ Wdrożenie:

Regularne cykle informacyjne prezentujące rolników, targowiska i działania edukacyjne w placówkach oświatowych. Włączenie w promocję lokalnych mediów, influencerów oraz ekspertów akademickich (WSliZ, Uniwersytet Rzeszowski).

- **Zasięg:**
Wykorzystanie mediów regionalnych i ogólnopolskich do nagłaśniania unikalnych rzeszowskich inicjatyw, co buduje dumę mieszkańców i zwiększa poparcie dla lokalnych działań.
- **Korzyść:**
Wzmocnienie wizerunku kuchni sezonowej i regionalnej (np. proziaki) jako atrakcyjnej i nowoczesnej. Budowanie kapitału społecznego poprzez zbliżenie miasta i producentów.

➤ **Wzmocnienie edukacji behawioralnej w placówkach oświatowych**

Rekomendacja: Integracja działań edukacyjnych wokół szacunku do żywności i zdrowych nawyków.

- **Wdrożenie:**
Opracowanie „rzeszowskiego standardu” edukacji żywnościowej na bazie działań, które są już prowadzone. Tworzenie przyszkolnych i przedszkolnych ogródków edukacyjnych (również we współpracy z ROD dla placówek bez terenu zielonego). Organizacja warsztatów kulinarnych dla rodzin oraz wizyt studyjnych w gospodarstwach rolnych (współpraca z ODR i organizacjami rolniczymi).
- **Wsparcie kadry:**
Oferta szkoleniowa dla nauczycieli w zakresie dietetyki, permakultury i przeciwdziałania marnowaniu żywności.
- **Korzyść:**
Długofalowa poprawa zdrowia publicznego i świadomości konsumenckiej młodego pokolenia.

➤ **Usprawnienie logistyki darowizn żywności (Food Waste)**

Rekomendacja: Stworzenie jasnych ram współpracy między miastem, biznesem a III sektorem w celu odzyskiwania i redystrybucji żywności zagrożonej zmarnowaniem.

- **Wdrożenie:**
Opracowanie miejskiego kompendium wiedzy dla gastronomii i handlu, wyjaśniającego aspekty prawne i sanitarne darowizn, co przełamie obawy przedsiębiorców. Uwzględnienie doświadczenia i potencjału organizacji pozarządowych prowadzących już takie działania.
- **Wsparcie:**
Usprawnienie logistyki organizacji pomocowych (np. Podkarpacki Bank Żywności, Stowarzyszenie „Zupełne Dobro”), traktując redystrybucję żywności jako element infrastruktury kryzysowej miasta.
- **Korzyść:**
Szybka redukcja wolumenu odpadów biologicznych i realne wsparcie dla osób zagrożonych wykluczeniem. Wzmocnienie infrastruktury kryzysowej w obszarze bezpieczeństwa żywnościowego.

B. Średni poziom trudności i wysoki zwrot

Działania wymagające zmian organizacyjnych w administracji, koordynacji międzywydziałowej oraz planowania infrastrukturalnego. Stanowią pomost do wdrożenia kompleksowej polityki.

➤ **Ustanowienie międzywydziałowego koordynatora polityki żywnościowej**

Rekomendacja: Powołanie dedykowanego stanowiska lub zespołu ds. polityki żywnościowej w strukturach UM.

- **Rola:**
Koordynacja rozproszonych zadań (zdrowie, odpady, edukacja, rozwój gospodarczy), inicjowanie projektów, zbieranie danych, pozyskiwanie funduszy zewnętrznych oraz utrzymywanie dialogu z interesariuszami.
- **Profil:**
Osoba łącząca znajomość specyfiki urzędu z pasją do tematyki miejskich systemów żywnościowych, otwarta na sieciowanie z innymi miastami i nauką.
- **Korzyść:**
Przełamanie „silosowości” w działaniach urzędu i zapewnienie spójnego, horyzontalnego podejścia do tematu wyżywienia miasta.

➤ **Modernizacja infrastruktury targowiskowej – hybrydowy model sprzedaży**

Rekomendacja: Równoległy rozwój fizycznych miejsc handlu i narzędzi cyfrowych. Traktowanie targowisk jako pokazowych przestrzeni, gdzie poza zakupami można odpocząć, pobyć w zieleni, obejrzeć modelowe rozwiązania adaptacji do zmiany klimatu (bioróżnorodność, retencja wody) i inne innowacje (np. w obszarze energetyki)

- **Infrastruktura fizyczna:**
Modernizacja targowisk (np. Hala Targowa) w dialogu z kupcami i mieszkańcami. Dostosowanie godzin otwarcia do stylu życia pracujących konsumentów. Tworzenie nowych, mniejszych punktów sprzedaży bezpośredniej (kioski rolnicze, bazarki) w miejscach o dużym natężeniu ruchu (parki, urzędy). Łączenie oferty kulturalnej, wspólnototwórczej z bazarkami i targami.
- **Infrastruktura cyfrowa:**
Wdrożenie systemów zamówień online z opcją odbioru (np. paczki od rolnika, lodówkomaty przy szkołach/domach kultury), co pozwoli na zakupy o dowolnej porze. System powinien być powiązany z Mapą lokalnej żywności, żeby uniknąć rozproszenia informacji po różnych narzędziach.
- **Korzyść:**
Stworzenie przyjaznego ekosystemu handlowego, który odpowiada na potrzeby zarówno współczesnego konsumenta, jak i rolnika i zwiększa dostępność lokalnej żywności.

➤ **Zintensyfikowanie współpracy w ramach ROF i budowanie hubów dystrybucyjnych**

Rekomendacja: Utworzenie zintegrowanego programu współpracy w ramach Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego (ROF), ukierunkowanego na planowanie i rozwój wspólnej infrastruktury logistycznej – w szczególności hubów dystrybucyjnych, punktów konsolidacji zamówień oraz lokalnych centrów przetwarzania. Rekomenduje się także wspieranie powstawania i profesjonalizacji spółdzielni rolniczych oraz kooperatyw zrzeszających producentów, przetwórców i dystrybutorów.

- **Zakres działań:**

Wspólne planowanie infrastruktury magazynowo-dystrybucyjnej na poziomie ROF, identyfikacja lokalnych producentów, przetwórców i podmiotów zainteresowanych dostawami do Rzeszowa, tworzenie mechanizmów współpracy producentów (spółdzielnie, klastry żywnościowe), budowa modeli biznesowych opartych na krótkich łańcuchach dostaw, koordynowane działania promocyjne dotyczące lokalnej żywności i rolnictwa regeneratywnego.

- **Wdrożenie:**

Realizację zadania można rozpocząć od przeglądu istniejącej infrastruktury logistycznej oraz mapowania obecnych i potencjalnych partnerów (rolników, przetwórców, gospodarstw ekologicznych, firm transportowych). Kolejne kroki to organizacja warsztatów dla gmin ROF oraz powołanie zespołu roboczego ds. krótkich łańcuchów dostaw. Warto również nawiązać współpracę z organizacjami wspierającymi rozwój spółdzielczości (np. CoopTech Hub, ośrodki doradztwa rolniczego) – w celu zaprojektowania modelu funkcjonowania hubów oraz wspólnego pozyskiwania środków zewnętrznych (programy regionalne, KPO, Fundusze Europejskie dla Podkarpacia).

- **Korzyść:**

Zwiększenie stabilności i przewidywalności podaży lokalnej żywności wysokiej jakości dla rynku Rzeszowa, obniżenie kosztów logistycznych po stronie producentów oraz wzmocnienie siły negocjacyjnej małych gospodarstw dzięki działaniu w formule spółdzielczej i lepszemu dostępowi do infrastruktury.

➤ **Podnoszenie kompetencji pracowników urzędu i innych instytucji**

Rekomendacja: Program szkoleniowy dla urzędników, nauczycieli, pracowników różnych instytucji odpowiedzialnych za realizację szeroko rozumianej polityki żywnościowej (zamówienia publiczne, zdrowie, edukacja, zarządzanie kryzysowe, targowiska).

- **Tematyka:**

Zielone zamówienia publiczne, skracanie łańcuchów dostaw, rola samorządu w bezpieczeństwie żywnościowym, ograniczanie marnowania żywności, permakultura i agroekologia.

- **Wdrożenie:**

Realizację tego zadania można zacząć od przeglądu oferty darmowych cyfrowych szkoleń, webinarów i materiałów zrealizowanych przez organizacje pozarządowe (np. Instytut Grunt, CoopTech Hub) oraz instytucje publiczne (Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej) i stworzenia listy rekomendowanych materiałów dla danych działów urzędu. W kolejnym etapie warto wejść

w kooperację z wybraną organizacją, organizacjami i spróbować wspólnie pozyskać fundusze zewnętrzne na podnoszenie kompetencji kadry urzędu.

- **Korzyść:**

Przełamanie rutyny i obaw przed stosowaniem innowacyjnych rozwiązań (np. w przetargach kryteriów pozacenowych takich jak jakość, lokalność, ekologia).

➤ **Wspieranie osób zainteresowanych tematem suwerenności i bezpieczeństwa żywnościowego.**

Rekomendacja: Zbudowanie stałej oferty dla osób i instytucji, które chcą rozwijać inicjatywy związane z lokalną żywnością – od edukacji, przez doradztwo, po dostęp do przestrzeni.

- **Wdrożenie:**

Uruchomienie cyklicznych spotkań informacyjnych prowadzonych przez miejskich koordynatorów, ODR Boguchwałę i organizacje branżowe. Warto stworzyć punkt kontaktowy (online i w strukturach UM), który będzie kierować osoby zainteresowane do właściwych instytucji: rolników, przetwórców, targowisk, spółdzielni, organizacji pomocowych i edukacyjnych. Niezbędne jest także udostępnienie infrastruktury dla oddolnych inicjatyw, np. przestrzeni na warsztaty, miejsc do prowadzenia ogródków edukacyjnych, niewielkich grantów na projekty społecznościowe.

- **Korzyść:**

Poszerzenie grona osób aktywnych wokół tematu żywności, integracja ekspertów, mieszkańców, producentów oraz instytucji. Rozwój kompetencji lokalnych liderów i zwiększenie liczby inicjatyw, które w praktyce wzmacniają odporność systemu żywnościowego.

➤ **Prototypowanie rozwiązań**

Rekomendacja: Testowanie małych, szybko powtarzalnych projektów, które pozwalają sprawdzić, jak konkretne rozwiązania działają w warunkach miejskich i podmiejskich.

- **Wdrożenie:**

Pilotaże powinny obejmować różne elementy systemu – np. krótkie serie zamówień publicznych z podziałem na kategorie produktów, tymczasowe kioski rolnicze przy szkołach, mikrologistykę paczek od rolnika w jednej dzielnicy, czy wdrożenie edukacyjnego ogrodu w wybranej placówce. Każdy pilotaż powinien mieć jasny opis celu, czasu trwania, zestaw danych do monitoringu (koszty, popyt, logistyka, opinie interesariuszy) i prostą procedurę oceny. Wyniki powinny być publicznie dostępne, aby można było je porównać i wykorzystać przy wdrażaniu działań na większą skalę.

- **Korzyść:**

Ograniczenie ryzyka przy wdrażaniu nowych rozwiązań, budowanie wiedzy operacyjnej oraz tworzenie modeli, które można włączać do miejskich polityk i programów bez kosztownych błędów na starcie.

➤ Ustanowienie (i sformalizowanie) Rady ds. Żywności

Rekomendacja: Powołanie stałej Rady ds. Żywności jako organu doradczo–konsultacyjnego wspierającego miasto w kształtowaniu polityki żywnościowej. Rada powinna funkcjonować jako platforma dialogu i współdecydowania, oparta na zasadach włączania, przejrzystości i współodpowiedzialności różnych środowisk. Powinna angażować szerokie grono interesariuszy (rolników, przedsiębiorców, NGO, naukowców, przedstawicieli społeczności w trudnej sytuacji)

- **Wdrożenie:** Pierwszym etapem jest analiza istniejących modeli Rad Żywnościowych w Polsce i Europie oraz ich dobrych praktyk. Następnie należy powołać zespół przygotowawczy odpowiedzialny za opracowanie regulaminu, procedur wyboru członków oraz zakresu działania Rady. W dalszej kolejności można przeprowadzić otwarty nabór na członków oraz zainicjować pracę Rady poprzez organizację inauguracyjnego spotkania z warsztatami dotyczącymi priorytetów polityki żywnościowej. Warto również rozważyć współpracę z uczelniami oraz organizacjami eksperckimi, które mogą wesprzeć Radę merytorycznie i metodologicznie.
- **Korzyść:** Zapewnienie stabilnego, apolitycznego forum dialogu i współdecydowania, które gwarantuje ciągłość działań mimo zmian politycznych. Rada buduje zaufanie pomiędzy mieszkańcami, producentami i administracją oraz wzmacnia mechanizmy partycypacji, co sprzyja tworzeniu skutecznej i sprawiedliwej polityki żywnościowej.

C. Złożona transformacja systemowa (długoterminowe zaangażowanie)

Te rekomendacje stanowią fundament transformacji i wymagają długoterminowej stabilności politycznej, zasobów finansowych oraz wprowadzenia zmian regulacyjnych i strategicznych.

➤ Wprowadzenie systemowych zamówień publicznych promujących lokalność

Rekomendacja: Wdrożenie formalnych, obowiązujących regulacji dotyczących żywienia w instytucjach publicznych (a nie jedynie „miękkich zaleceń”), które zapewnią preferencje dla żywności lokalnej, sezonowej, ekologicznej i wysokiej jakości. Kluczowe jest rozbiecie zamówień na mniejsze, wyspecjalizowane kategorie produktów (np. nabiał, warzywa sezonowe, owoce, mięso, produkty zbożowe), aby umożliwić udział w przetargach małym i średnim producentom. Równolegle należy przeanalizować mechanizmy subwencjonowania wysokiej jakości żywności, aby uniknąć obciążania rodziców dodatkowymi kosztami.

- **Wdrożenie:**
Pierwszym krokiem jest audyt aktualnych procedur zamówień publicznych oraz identyfikacja barier utrudniających udział lokalnym dostawcom (np. zbyt duże wolumeny, zbyt ogólne kategorie produktowe). Następnie należy opracować wzorcowe specyfikacje przetargowe oraz przewodnik dla jednostek realizujących zakupy żywności. Równolegle warto rozpocząć pilotaż modularnych zamówień w kilku szkołach i przedszkolach, aby przetestować rozwiązania organizacyjne i cenowe. Konieczne jest również przeprowadzenie analizy finansowej i prawnej dotyczącej możliwości wprowadzenia dopłat lub innych instrumentów wyrównawczych, które zabezpieczą rodzinę przed wzrostem kosztów posiłków. Współpraca z ROF oraz lokalnymi

producentami powinna obejmować wspólne planowanie podaży i popytu, aby zamówienia były przewidywalne.

- **Korzyść:**

Stworzenie stabilnego, przewidywalnego rynku zbytu dla lokalnych rolników i przetwórców, co wzmacnia regionalny system żywnościowy i gospodarkę. Jednocześnie poprawia to jakość żywienia dzieci i młodzieży, zwiększa udział produktów świeżych i sezonowych w jadłospisach oraz przyczynia się do kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych.

➤ **Uruchomienie spółdzielni rozwojowej odpowiedzialnej za strategiczne elementy polityki żywnościowej**

Rekomendacja: Powołanie spółdzielni rozwojowej działającej na styku sektora publicznego, społecznego i lokalnych producentów. Jej zadaniem byłoby operacyjne prowadzenie działań o znaczeniu strategicznym: rozwój krótkich łańcuchów dostaw, obsługa punktów sprzedaży, wsparcie przetwórstwa, logistyki oraz edukacji żywnościowej. Spółdzielnia zapewnia trwałe zaangażowanie mieszkańców, ponieważ osoby członkowskie współdecydują o kierunkach pracy, a w sytuacji kryzysowej stanowi elastyczne zaplecze operacyjne dla miasta.

- **Wdrożenie:** Spółdzielnia mogłaby pełnić funkcję operatora pilotaży, prowadzić inkubator dla nowych producentów oraz rozwijać usługi wspólne, takie jak magazynowanie, transport czy dostęp do sprzętu. Ważnym elementem byłoby dostarczenie narzędzia cyfrowego integrującego lokalną sprzedaż: moduł zamówień, płatności oraz ewidencję produktów. Spółdzielnia mogłaby otrzymywać prowizję od płatności realizowanych przez to narzędzie, co zapewniałoby jej stabilny przychód operacyjny. System cyfrowy mógłby również obsługiwać bony i programy zachęt: np. zniżki na żywność dla osób angażujących się w działania miejskie, programy wolontariackie, inicjatywy zdrowotne czy projekty edukacyjne.

- **Korzyść:**

Miasto zyskuje partnera zdolnego do szybkiego działania, prowadzenia innowacji i utrzymania ciągłości operacyjnej niezależnie od cyklu budżetowego. Spółdzielnia wzmacnia lokalny ekosystem żywnościowy, rozwija kompetencje mieszkańców i tworzy stabilne zaplecze dla działań związanych z bezpieczeństwem żywnościowym – zarówno w warunkach codziennych, jak i kryzysowych.

➤ **Zabezpieczenie strukturalnego finansowania polityki żywnościowej**

Rekomendacja: Przydzielenie stałego, dedykowanego budżetu na rozwój polityki żywnościowej, niezależnego od środków projektowych. Wskazane jest również aktywne promowanie i wykorzystywanie instrumentów inwestowania społecznego (Social Impact Investing) do wspierania przedsięwzięć związanych z lokalnym systemem żywnościowym.

- **Wdrożenie:**

Proces warto rozpocząć od analizy kosztów obecnych działań żywnościowych oraz identyfikacji luk finansowych. Kolejnym krokiem jest przygotowanie modelu budżetu wieloletniego wraz ze wskazaniem potencjalnych źródeł finansowania (budżet miasta, programy krajowe i unijne,

instrumenty finansowania społecznego). Równolegle warto przeprowadzić konsultacje z podmiotami specjalizującymi się w inwestowaniu społecznym oraz opracować katalog projektów, które mogą zostać wsparte w tej formule.

- **Korzyść:**

Zapewnienie stabilności działania zespołów i specjalistycznego personelu oraz trwałości wdrażanych inicjatyw, co umożliwia prowadzenie polityki żywnościowej w sposób profesjonalny i konsekwentny.

➤ **Opracowanie i przyjęcie kompleksowej Strategii Żywnościowej Rzeszowa i ROF**

Rekomendacja: Sformalizowanie lokalnej polityki żywnościowej i przygotowanie kompleksowej Strategii Żywnościowej Rzeszowa i ROF, zintegrowanej ze Strategią Rozwoju Rzeszowa 2035+ oraz ramami europejskimi (SDGs, Farm to Fork). Strategia powinna włączyć kwestie bezpieczeństwa i suwerenności żywnościowej, które dotąd nie są wystarczająco obecne w dokumentach ROF.

- **Wdrożenie:**

Proces można rozpocząć od przeglądu dobrych praktyk miast zrzeszonych w MUFPP oraz przeprowadzenia warsztatów projektowych z udziałem lokalnych interesariuszy. Następnie warto powołać interdyscyplinarny zespół ds. tworzenia strategii, przeprowadzić diagnozę systemową i opracować projekt dokumentu. Kolejnym etapem będzie szeroka konsultacja społeczna oraz przyjęcie dokumentu przez Radę Miasta i gminy ROF.

- **Korzyść:**

Zapewnienie spójności działań, eliminacja konfliktów między politykami i znaczące wzmocnienie pozycji Rzeszowa na mapie krajowej i europejskiej jako miasta prowadzącego ambitną i odpowiadającą na wyzwania politykę żywnościową.

➤ **Planowanie przestrzenne i bezpieczeństwo kryzysowe (ochrona gruntów i produkcja miejska)**

Rekomendacja: Wdrożenie spójnej polityki przestrzennej, która chroni grunty rolne o wysokiej bonitacji (klasy I–III) na terenie miasta i zapewnia możliwość ich wykorzystania dla lokalnej produkcji żywności. W obszarze bezpieczeństwa kryzysowego kluczowe jest inwestowanie w infrastrukturę magazynowania i dystrybucji żywności oraz rozwój miejskiego rolnictwa jako elementu odporności systemu.

- **Wdrożenie:**

Pierwszym krokiem jest przegląd dokumentów planistycznych i wskazanie obszarów wymagających ochrony. Następnie należy przygotować miejskie wytyczne dotyczące rozwoju rolnictwa miejskiego oraz planu odporności żywnościowej. Jednocześnie warto prowadzić pilotaże ogrodów społecznościowych i nawiązać współpracę z jednostkami odpowiedzialnymi za zarządzanie kryzysowe, aby zintegrować kwestie żywnościowe z procedurami reagowania na kryzysy.

- **Korzyść:**

Wzmocnienie odporności miasta na globalne i geopolityczne kryzysy żywnościowe, utrzymanie lokalnej produkcji oraz zachowanie unikalnego potencjału rolniczego Rzeszowa, co ma znaczenie zarówno ekonomiczne, jak i społeczne oraz środowiskowe.

PODSUMOWANIE

Nie ma dwóch jednakowych polityk żywnościowych ani dwóch takich samych ścieżek prowadzących do bezpieczeństwa i suwerenności żywnościowej we współczesnych warunkach. Każde miasto zaczyna od zasobów, które ma tu i teraz – od osób, instytucji i grup gotowych do współpracy. Najbardziej efektywne procesy startują od tych środowisk, które już działają: rolników i przetwórców zainteresowanych nowymi kanałami sprzedaży, dyrektorów placówek oświatowych otwartych na zmianę modelu żywienia, organizacji społecznych pracujących z dziećmi, seniorkami czy osobami zagrożonymi wykluczeniem. W takich miejscach można szybko prototypować konkretne narzędzia: kioski rolnicze, krótkie serie zamówień publicznych, ogród edukacyjny czy moduł cyfrowy dla lokalnych producentów. Jeżeli pilotaż działa – skalowanie jest prostą decyzją. Przykłady z zagranicy służą jako inspiracje pozwalające zobaczyć szerszą perspektywę, natomiast doświadczenia innych polskich miast stanowią modele, które łatwiej przenieść, bo odnoszą się do podobnych uwarunkowań instytucjonalnych.

Dla powodzenia polityki żywnościowej ważna jest także duma i poczucie sprawczości, które wzmacniają lokalne środowiska. W Rzeszowie mogą je budować elementy już istniejące: Hala Targowa jako przykład nowoczesnej miejskiej infrastruktury, wysoka jakość lokalnej żywności, duża liczba gospodarstw ekologicznych, innowacje oddolne takie jak mlekomat oraz realne osiągnięcia w poprawie zdrowia dzieci i innych podopiecznych publicznych stołówek. Rozwiązania powinny mieć charakter hybrydowy – łączyć funkcje społeczne, edukacyjne, handlowe i zdrowotne oraz posiadać cyfrowy wymiar, który ułatwia dostęp do lokalnych produktów i usprawnia logistykę. Skuteczna polityka żywnościowa wymaga wielostronnego działania, w którym uczestniczą instytucje publiczne, biznes, rolnicy, kupcy, sektor wiedzy i organizacje społeczne.

Każde działanie w systemie żywnościowym warto wykorzystywać do wzmacniania innych elementów funkcjonowania miasta. Modernizacja targowiska może równocześnie poprawiać adaptację do zmian klimatu i zwiększać bioróżnorodność dzięki zieleni i retencji. Rozwój lokalnej logistyki żywności może wspierać miejską odporność poprzez tworzenie stabilnych usług publicznych, bardziej oszczędne gospodarowanie zasobami czy wzmacnianie samoorganizacji mieszkańców. Dywersyfikacja lokalnej gospodarki, podnoszenie jakości usług komunalnych i rozwój współpracy międzysektorowej są naturalnymi efektami dobrze zaplanowanej polityki żywnościowej. Dzięki takiemu podejściu system żywnościowy staje się jednym z narzędzi podnoszących ogólną odporność miasta oraz jakość życia mieszkańców.

Rzeszów, otoczony żyznymi glebami i zapleczem rolnym obejmującym także silny sektor ekologiczny, dysponuje warunkami, by stać się jednym z miast wyznaczających kierunek rozwoju polityk żywnościowych w Polsce – opartych na lokalnej produkcji, współpracy i odporności.

Rezultat projektu „Jaka polityka żywnościowa dla Rzeszowa?”
realizowanego na podstawie umowy nr MNiSW/2024/DAP/323
w ramach zleconego przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego
zadania pt. „Jaka polityka żywnościowa dla Rzeszowa?”.

Zadanie finansowane jest ze środków Ministra.



Minister Nauki
i Szkolnictwa Wyższego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego
