

Zestawienie uwag po konsultacjach

L.p.	Podmiot zgłaszający	Rozdział	Podrozdział/punkt	Strona	Jest	Proponowana zmiana	Uzasadnienie	Sposób rozstrzygnięcia
1	MRiRW	IX	Podsumowanie	140	Optymalnym terminem zmian byłby przełom 2021/2022 r.	usunięcie zdania	MRiRW dostrzega potrzebę nowelizacji ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ze względu na przebieg procesu legislacyjnego oraz wprowadzenie zmian w ustawie o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności w znacznie szerszym zakresie (nie tylko dostosowanie do rozporządzenia 852/2004), w opinii resortu rolnictwa wydaje się być niemożliwe do zrealizowania w zapisanym terminie.	Uwaga przyjęta
2	MRiRW	XII	Rekomendacje	166	Obecne rozwiązania mające na celu ograniczenie skali marnowania żywności wobec przyjętych strategii ("Od pola do stołu", GOZ) są niewystarczające i wymagają pilnej zmiany i uzupełnienia.	Obecne rozwiązania mające na celu ograniczenie skali marnowania żywności, szczególnie wobec przyjętych strategii ("Od pola do stołu", GOZ) nie są wystarczające, wymagają zmian i uzupełnienia.	Zarówno w MRiRW jak i innych resortach podejmowane są działania mające na celu ograniczanie strat i ilości marnowanej żywności uwzględniając jednocześnie założenia strategii Farm to Fork i GOZ.	Uwaga przyjęta
Uwagi opisowe/ogólne								
3	EPRD Biuro Polityki Gospodarczej i Rozwoju Regionalnego Sp. z o.o.	<p>Szanowni Państwo</p> <p>Recenzowanie czy wykonanie proff reading dla dokumenty Strategii PROM nie ma raczej sensu i byłaby to zbyt żmudna i długotrwała praca. Toteż nie może to być przedmiotem konsultacji. Sam dokument strategii jak i zawarte w nim spostrzeżenia są w dużym zakresie słuszne i dane wyjściowe poprawne ale zaprezentowane na zbyt dużym poziomie ogólności i z ostrym podziałem na grupy partnerów w całym systemie bez analizy łańcuchów wartości i kanałów przepływu towarów oraz i uszlachetniania lub przetwarzania. Nie ma też odniesienia do kluczowych zdarzeń zachodzących na styku ogniw w każdym ze znanych łańcuchów.</p> <p>Przeglądając opracowanie jako osoba specjalizująca się w tej tematyce i podmiot gospodarczy realizujący w Polsce i wielu krajach świata projekty z zakresu rolnictwa i żywności w całych łańcuchach wartości, nie doszukałem się w dokumencie strategicznym prac nad przyjętymi na świecie, a koniecznymi także w Polsce rozwiązaniami systemowymi dotyczącymi organizacji produkcji rolnej i przepływu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia w łańcuchach wartości. Produkty żywnościowe na drodze od pola do stołu czy może lepiej od rolnika do konsumenta zależnie od tego jakie one są i jak są uszlachetniane i przetwarzane "przeptywają" do finalnego konsumenta drastycznie różnymi kanałami, a to jest decydujący czynnik wpływający na powstające straty. Podam tylko przykład, że jeżeli mamy na celu dostarczenie na stół produktu świeżego to ryzyka powstania strat są drastycznie inne niż kiedy zaraz po zbiorze produkt poddawany jest szybkiemu mrożeniu i jako zmrożony dociera do konsumenta. To tylko dwa porównawcze przykłady, a kanałów przepływu od pola do stołu jest kilkanaście jeśli nie kilkadziesiąt. Bez analizy wszystkich łańcuchów wartości i poszczególnych kanałów przepływu nie wdrożymy zbyt wiele pozytywnych rozwiązań, a same zalecenie prawne czy organizacyjne w postaci powoływania specjalnych organów niewiele zmienia, a jeżeli nawet jakieś zmiany będą następowały to na pewno będą powolne i bardzo długo trzeba będzie czekać na efekty.</p> <p>Organizacje międzynarodowe, organizacje gospodarcze i podmioty zaangażowane w produkcję i obrót żywnością pracują i wdrażają zupełnie nowe modele gospodarcze i rozwiązania systemowe zaczynające się nie od rolnika ale wcześniej od dostawców środków do produkcji rolnej (maszyny, nawozy, środki ochrony, nasiona i sadzonki, doradztwo, itp.) bez których osiągnięcie celów Strategii PROM będzie bardzo trudne.</p> <p>Zbyt dużo rzeczy mam do opisanego aby w ramach konsultacji pisać długi elaborat z uwagami albo propozycjami. Niewątpliwie większy musi być nacisk na łańcuchy wartości ze szczególnym zwróceniem uwagi na zdarzenia na styku ogniw w tych łańcuchach, ponieważ tam jest najwięcej problemów i największe straty.</p> <p>OBNIŻAJĄCE STRATY ŻYWNOCI MODELE PRODUKCJI I OBROTU W RAMACH KAŻDEGO ZE ZNANYCH ŁAŃCUCHÓW WARTOŚCI WYMAGAJĄ SPECYFICZNEGO STUDIUM ABY MOŻNA BYŁO PODJĄĆ SIĘ ROZWIĄZYWANIA TEGO WAŻNEGO PROBLEMU.</p> <p>NAJPIERW TRZEBA OPRACOWAĆ MODELE I SYSTEMY OBROTU WRAZ ZE ZDEFINIOWANIEM NIEZBĘDNYCH POTRZEB (technicznych, technologicznych, edukacyjnych, doradczych, finansowych, itp.) DO ICH REALIZACJI, A DOPIERO POTEM TWORZYĆ NOWE PRAWO I POWOŁYWAĆ GRUPY DORADCZE, KOMITETY I INNE STRUKTURY NIEWIELE WNOŚĄCE DO SPRAWY. OBECNE PRAWO JUŻ JEST ZNACZĄCYM PRZEREGULOWANIEM I NOWE AKTY PRAWNE NIEWIELE ZMIENIĄ. LEPIEJ ZACZAĆ OD ZMIANY LUDZI I MODELU OBROTU, A MOŻE KIEDYŚ DOJEDZIEMY DO PRAWA.</p>						Uwaga częściowo przyjęta/wyjaśniona. Strategia ma za zadanie wskazać kierunki działań, a nie określać te działania w szczegółach. Szczegóły wskazane w korespondencji powinny znaleźć się w poradnikach/zaleceniach dla poszczególnych ogniw i/lub poszczególnych sektorów (branż). Należy też zauważyć, że tzw. granice styku poszczególnych ogniw były analizowane w ramach badanych ogniw w projekcie PROM i zagadnienia te są opisane/ uwzględnione w poszczególnych metodykach przygotowanych w ramach tegoż projektu-czyli reasumując skoro strategia zawiera analizę wyników PROM, uwzględnić również analizę "granic styku" ogniw

4	FOOD4FREE S. p. z o. o.	<p>Szanowni Państwo</p> <p>Wychodząc na przeciw wyzwaniom, jakim jest marnowanie żywności w ilościach niewyobrażalnych na świecie i w Polsce oraz w momencie gdy inni umierają z głodu i niedożywienia, postanowiłem Państwu przedstawić projekt, który jest gotów do realizacji. Projekt nosi nazwę „Foodtimer” system. Obecnie jako jedyny w Polsce oraz w EU ma duże szanse, by w newralgicznym punkcie marnowania żywności (konsument i domostwa ok. 50 – 60 % marnowanej żywności) móc temu przeciwdziałać, mając do tego narzędzie – Foodtimer. Mając w domu, mieszkaniu, biurze itp. urządzenie Foodtimer z oprogramowaniem, mamy pełną kontrolę nad naszymi zakupami i co najważniejsze, nad datami przydatności, które są bardzo ważne na tym etapie.</p> <p>Mając takie narzędzia jak aplikacja przez nas stworzona Food4Free, która przeciwdziała marnowaniu żywności w prosty i skuteczny sposób, łączy darczyńców żywności z konsumentem, dzięki czemu uzupełniamy lukę, która dotychczas była uznawana za nie do zamknięcia, ze względów logistycznych oraz technicznych.</p> <p>Jak to działa !</p> <p>Foodtimer jest to innowacyjne urządzenie na skalę światową, wyposażone w odbiornik Wi-Fi , Bluetooth, internet i proste w obsłudze. Urządzenie z funkcją dotykową i czujnikiem ruchu o wymiarach 35cm na 25cm z odpowiednim oprogramowaniem. Urządzenie jest przymocowane do lodówki za pomocą magnesów umieszczonych w tylnej części obudowy (lub w przyszłości, w bezpośrednim montażu w lodówce). W przypadku lodówek zabudowanych, bądź innych pomieszczeń– inne uchwyty mocujące. Urządzenie zasilane przez akumulatory(baterie), które po naładowaniu będą pracować przez kilkanaście dni. W dolnej części urządzenia jest zamocowany czytnik kodów kreskowych i QR kodów. Po przyniesieniu zakupów do domu, należy każdy produkt poddać odczytowi przez skanner i dodać w prosty sposób cztery cyfry (datę przydatności). Dzięki temu mamy całkowitą kontrolę nad datą przydatności tych produktów.</p> <p>Daty wprowadzane są ręcznie, ze względu na to, że producenci żywności mają te dane zawsze osobno. Mamy nadzieję, że w najbliższej przyszłości to się zmieni. Po wprowadzeniu tych produktów do lodówki, zamrażarki, spiżarni itp. Foodtimer będzie nas informował wizualnie lub akustycznie (wiele możliwości ustawień) z wyprzedzeniem o 2 -3 dni o kończącej się dacie przydatności danych produktów i potrzebie ich spożycia by się nie zmarnowały. W oprogramowaniu przewidzieliśmy także możliwość wprowadzania produktów, zakupionych na bazarach, targach w systemie daty domyślnej spożycia.</p> <p>By wyjść na przeciw młodzieży i potrzebom rynku, postanowiliśmy stworzyć dodatkową aplikację na telefon, by mieć zdalnie możliwość przeglądu sytuacji także zawartości lodówki, by uniknąć podczas zakupów dublowania produktów. Dodatkowo obecnie są wstępnie prowadzone konsultacje z producentami lodówek, by już na etapie produkcji lodówek takie rozwiązanie było wbudowane na stałe w obudowę lodówki lub zamrażarki.</p> <p>Myszę, że te rozwiązania wprowadzone przez firmę FOOD4FREE na terenie Polski i następnie systematycznie całej UE - będzie krokiem milowym w przeciwdziałaniu marnowania żywności tam, gdzie dotychczas nie było to możliwe z wielu powodów. Pozwoli również zaoszczędzić dużo naszych pieniędzy i wspomóc walkę z głodem i CO2. Od teraz, mając takie narzędzia wiele można zmienić na lepsze. Walka z marnowaniem żywności leży w naszych rękach, a wybór należy do nas.</p>	<p>Opis rozwiązania został zamieszczony w Strategii. (ROZDZIAŁ V/Podrozdział 1.2 / str. 51)</p>
---	-------------------------	---	---