



KIM JESTEŚMY

Green REV Institute działa **wielowymiarowo na rzecz transformacji systemu żywnościowego** poprzez: mobilizację, edukację, rzecznictwo oraz współpracę z sektorem publicznym i prywatnym.

Działamy lokalnie, na poziomie europejskim i globalnym, jako organizacja akredytowana przy Programie Środowiskowym ONZ.

Zmiana w produkcji żywności nie jest kwestią wyboru, lecz koniecznością. Strategia dla bezpiecznej żywności musi być częścią działań Unii Europejskiej, Polski i każdego samorządu. **To kwestia zdrowia publicznego, jakości naszego życia, środowiska naturalnego i dzikiej przyrody oraz praw człowieka, w tym prawa do zdrowia i bezpieczeństwa.**





REV.story

filmy ukazujące zmiany w systemie żywnościowym i działania na rzecz klimatu

EVS

European Vegan Summit

szczyt jednoczący liderów w celu przekształcenia systemu żywnościowego z myślą o ludziach, planecie i zwierzętach



Federacja
Bezpieczna Żywność

Federacja promująca dostęp do zdrowej, zrównoważonej żywności dla wszystkich



Future Food
4 Climate

koalicja działająca na rzecz sprawiedliwych transformacji systemów żywnościowych

green advocacy
academy

Green Advocacy
Academy

szkoli młodzież w zakresie rzecznictwa na rzecz zrównoważonej żywności i polityki klimatycznej



Roślinna
Szkoła

wprowadza posiłki roślinne i edukację klimatyczną do szkół

ZMIANA ZACZYNA SIĘ W SZKOLE – DLACZEGO WŁAŚNIE TAM?

Szkoły odgrywają dziś kluczową rolę w kształtowaniu systemu żywnościowego – nie tylko zapewniają posiłki uczniom i uczennicom, ale także stanowią centrum edukacji zdrowotnej, klimatycznej oraz budowania świadomych nawyków konsumenckich.

Nasze badania:

- **Styczeń 2024 – marzec 2024**, 474 placówki; Weganki i weganie na szkolnych stołówkach – badanie w mazowieckich szkołach (wniosek o udostępnienie informacji publicznej)
- **Listopad 2024 – grudzień 2024**; 163 placówki; Badania dostępności do roślinnych posiłków i wyżywienia w placówkach edukacyjnych Miasta Krakowa. Green REV Institute we współpracy z Urzędem Miasta Krakowa
- **Grudzień 2024**, 453 placówki; Dostępność posiłków roślinnych w placówkach edukacyjnych województwa lubelskiego. Green REV Institute we współpracy z Urzędem Miasta Lublin oraz Lubelskim Kuratorem Oświaty



**W JAKIM STOPNIU POLSKIE
SZKOŁY UWZGLĘDNIAJĄ
ZAPOTRZEBOWANIE NA POSIŁKI
ROŚLINNE JAKO ZDROWSZĄ
I BARDZIEJ ZRÓWNOWAŻONĄ
ALTERNATYWĘ DO
TRADYCYJNYCH DIET?**



Mazowsze - główne wnioski:

- 1) **Dania mięsne dominują** w jadłospisach szkolnych, **stanowiąc niemal 80% wszystkich obiadów**. W niektórych szkołach posiłki mięsne stanowią nawet 100% menu. Dania bezmięsne stanowią tylko 10–20% menu.
- 2) Dostępność pełnych wegańskich opcji jest bliska zeru (tylko jedna szkoła zapewnia pełnowartościową dietę wegańską). **Zdarza się, że ryby zaliczane są do posiłków wegetariańskich, a zupy podawane w tym wariantcie są na wywarze mięsnym.**
- 3) Wiele szkół oferuje „bezmięsne” opcje, które obejmują np. większe porcje surówek lub dodatkowe warzywa zamiast mięsa. **Niektóre uważają, że wystarczy dodać do dania mięsnego produkty roślinne, aby stało się ono posiłkiem roślinnym.**
- 4) Szkoły wskazują na liczne trudności związane z przygotowywaniem posiłków roślinnych, np. brak odpowiednich zapleczy kuchennych, dodatkowego personelu czy wiedzy kulinarnej.
- 5) **Prawie 13% szkół wymaga zaświadczenia lekarskiego, aby zapewnić uczniowi posiłek roślinny.**
- 6) Brak jest transparentności i standaryzacji w jadłospisach – **szkoły nie zawsze udostępniają pełne informacje dotyczące menu** (alergeny, skład potraw, gramatura dań, wywary zup), a tylko 37% placówek umieszcza je na swoich stronach internetowych.



Kraków - główne wnioski:

- 1) Spośród wszystkich placówek biorących udział w badaniu tylko **3,77% ma w ofercie wybór menu wegetariańskiego** (6 placówek).
- 2) Żadna z nich nie deklaruje dostępności diety wegańskiej, tj. wykluczającej mięso, jaja oraz nabiał.
- 3) **Niewiele placówek oferuje zupy tylko na wywarze warzywnym.** Większość jadłospisów albo nie zawiera informacji, na jakim wywarze zostały przygotowane zupy, albo są to zupy wyłącznie z produktami odzwierzęcymi.
- 4) W przypadku menu wegetariańskiego w zdecydowanej większości są to posiłki zawierające nabiał, jaja, ryby. **Oferowane dania wegetariańskie nie są najczęściej pełnowartościowe** („dania na słodko”).
- 5) W badanym okresie stołówki wydały w sumie 9099 posiłków, z czego **niemal 60% stanowiły dania zawierające produkty odzwierzęce.** Wegetariańskie posiłki stanowiły 23,8%. Tylko 0,42% procent dań uznano za w 100% roślinne (39 posiłków).
- 6) **W przypadku aż 16,4% posiłków nie można było dokonać właściwej ich klasyfikacji ze względu na brak szczegółowych informacji w jadłospisach dotyczących składu posiłków,** takich jak rodzaj wywaru użytego do przygotowania zupy. Ten brak precyzji znacząco utrudnia ocenę rzeczywistej dostępności roślinnych opcji żywieniowych.
- 7) Najczęściej powtarzany tygodniowy model żywieniowy opiera się na schemacie: **5 zup na wywarze mięsnym, 1–2 drugie dania wegetariańskie, 3–4 drugie dania mięsne.**
- 8) **Żadna placówka nie zapewnia diety wegańskiej.** Choć 18 placówek odpowiedziało twierdząco na pytanie dotyczące dostępności do posiłków w pełni roślinnych (11,32%), **tylko w dwóch faktycznie pojawiały się (sporadycznie) takie dania.**
- 9) W przypadku 26 placówek (16,35%) zapewnienie dostępności do posiłku wegańskiego albo/i wegetariańskiego **uzależnione jest od przedstawienia stosownego zaświadczenia od lekarza,** np. że dieta nie stanowi zagrożenia zdrowia.

woj. lubelskie - główne wnioski:

- System żywienia zbiorowego opiera się głównie na tradycyjnej diecie mięsnej – 56% posiłków w analizowanych jadłospisach zawierało mięso, tylko 14% wegetariańskich, a wegańskie posiłki nie występowały w ogóle. W 30% przypadków brakowało szczegółowych informacji o składzie, co może oznaczać, że rzeczywisty udział dań mięsnych sięga nawet 86%.
- 1) W wielu placówkach edukacyjnych oferta posiłków wegetariańskich jest bardzo ograniczona. Aż 43% placówek oferuje tylko jeden posiłek wegetariański w tygodniu.
 - 2) 27 placówek wciąż wymaga zaświadczenia lekarskiego w przypadku diet roślinnych, co może utrudniać dostęp do indywidualnie dostosowanych posiłków.
 - 3) Tylko 12 spośród 155 placówek, które aktualnie nie zapewniają posiłków roślinnych, zadeklarowało, że jest w stanie to zmienić, jeżeli tylko pojawi się taka potrzeba ze strony rodziców/opiekunów.
 - 4) 48% placówek deklaruje, że współpracuje z lokalnymi dostawcami, jednak głównym kryterium wyboru w zamówieniach publicznych jest cena, co stanowi przeszkodę dla wielu placówek w zakupie żywności wyższej jakości od lokalnych producentów.
 - 5)



PODSUMOWANIE BADAŃ ILOŚCIOWYCH I JAKOŚCIOWYCH

Główny model żywieniowy w przedszkolach i szkołach opiera się na produktach pochodzenia zwierzęcego, w związku z czym istnieje wyraźna dysproporcja w dostępności posiłków roślinnych (wegańskich i wegetariańskich) w porównaniu do tradycyjnych posiłków mięsnych.

Jadłospisy w placówkach oświatowych często nie zapewniają odpowiedniej różnorodności posiłków, co może prowadzić do utrwalania mitów i stereotypów żywieniowych, negatywnie wpływających na jakość diety i zdrowie dzieci.

Rosnąca świadomość na temat zdrowego żywienia oraz wzrost liczby dzieci i młodzieży z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami nie znajdują wystarczającego odzwierciedlenia w ofercie żywieniowej placówek oświatowych, co może negatywnie wpływać na zdrowie uczniów.

Obowiązujące regulacje dotyczące żywienia zbiorowego, w tym brak kryteriów jakościowych i środowiskowych w zamówieniach publicznych na żywność, nie odpowiadają na wyzwania klimatyczne ani nie wspierają transformacji w kierunku zdrowego i zrównoważonego systemu żywnościowego.



DLACZEGO ZMIANY SĄ KONIECZNE?

Problemy zdrowotne dzieci i młodzieży - w Polsce aż 30% dzieci w wieku wczesnoszkolnym i prawie 22% młodzieży do 15 roku życia ma nadwagę lub otyłość, co prowadzi do chorób cywilizacyjnych takich jak cukrzyca, choroby serca czy nowotwory.

Nierówności społeczne i ubóstwo żywnościowe - obecny system dostarcza produkty o niskiej wartości odżywczej, co pogłębia ubóstwo żywnościowe i społeczne nierówności.

Negatywny wpływ przemysłowej hodowli zwierząt na środowisko - farmy przemysłowe wykorzystują antybiotyki i hormony, co prowadzi do skażenia środowiska (gleby, wody), utraty bioróżnorodności oraz zanieczyszczenia oceanów. Stosowane na dużą skalę w chowie przemysłowym antybiotyki (w Polsce: 800 ton rocznie) przyczyniają się do lekooporności. Według Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) z tego powodu rocznie umiera 5 mln osób.

Degradacja ekosystemów i ogromne zużycie zasobów - hodowla zwierząt pochłania 80% gruntów rolnych i 36% wody w UE, jednocześnie odpowiadając za 14,5% emisji gazów cieplarnianych, co napędza zmiany klimatyczne i degradację środowiska.



DLACZEGO DIETY ROŚLINNE?

- **Zmniejszenie ryzyka nadwagi i otyłości** u dzieci i młodzieży oraz poprawa zdrowia w przyszłości.
- **Ochrona przed chorobami układu krążenia i cukrzycą typu 2** dzięki diecie opartej na niskoprzetworzonych produktach roślinnych.
- **Zmniejszenie ryzyka wystąpienia nowotworów**, zwłaszcza układu pokarmowego, dzięki wysokiemu spożyciu błonnika i antyoksydantów.
- **Wsparcie procesów przeciwzapalnych i regeneracyjnych organizmu** poprzez bogactwo antyoksydantów (polifenole, witamina C, flawonoidy).
- **Obniżenie poziomu cholesterolu i poprawa elastyczności naczyń krwionośnych**, co zwiększa wydolność fizyczną i zdrowie serca.
- **Zmniejszenie negatywnego wpływu na środowisko**, ograniczając emisję gazów cieplarnianych, zużycie wody i degradację ekosystemów.
- **Redukcja skażenia środowiska** (mniej pestycydów, nawozów sztucznych, antybiotyków i hormonów wzrostu w produkcji żywności).
- **Przeciwdziałanie antybiotykooporności** dzięki ograniczeniu hodowli przemysłowej zwierząt.
- **Poprawa jakości powietrza i zmniejszenie zanieczyszczenia pyłem zawieszonym PM.**
- **Poprawa wartości odżywczej diety**, co przeciwdziała ubóstwu żywnościowemu i zmniejsza nierówności społeczne.

JAK ŻYWNOSĆ MOŻE WSPIERAĆ KLIMAT, ZDROWIE I ŚRODOWISKO?

Roślinna Szkoła to unikalny program który łączy rzecznictwo i kampanię na rzecz etycznej, roślinnej żywności w szkołach.

Powstał dzięki zaangażowaniu koalicji Future Food 4 Climate, Fundacji Onkologicznej Rakiety, PROM, Rodziców dla Klimatu i Klubu Myśli Ekologicznej.

Roślinna Szkoła to lokalne burze mózgów, okrągłe stoły, debaty, zmiany strategii, badania i analizy. Program angażuje kluczowych interesariuszy, mobilizuje społeczności oraz decydentów i buduje współpracę z nauką dla bezpiecznej żywności. **W 2024 r. przekazaliśmy Ministrze Zdrowia apel podpisany przez ponad 3000 osób, NGO, przedstawicieli środowiska naukowego ws. zmiany legislacji dot. wyżywienia zbiorowego.**

Ministerstwo Zdrowia zobowiązało się do przedstawienia nowelizacji rozporządzenia.

Braliśmy udział w pracach eksperckich nad Strategią dla Metropolii Warszawskiej 2040, a nasze rekomendacje dotyczące transformacji systemu żywności zostały uwzględnione w Koncepcji Rozwoju Kraju 2050.

Ponad 50 radnych

już dziś podejmuje konkretne działania na rzecz transformacji żywności lokalnie. We Wrocławiu i Łodzi, dzięki zaangażowaniu Sojuszników i Sojuszniczek Roślinnej Szkoły, ruszyły programy pilotażowe w placówkach edukacyjnych.



POSTULATY ROŚLINNEJ SZKOŁY



- ♥ Włączenie celów w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego do strategii rozwoju miast. Polityki miejskie muszą uwzględniać rolę żywności i projektować działania dla zdrowia, planety, praw człowieka i praw zwierząt.
- ♥ Promocja diety roślinnej, organizowanie spotkań w szkołach, lokalnych centrach aktywności, bibliotekach, domach kultury.
- ♥ Współpraca samorządów, wymiana dobrych praktyk pomiędzy lokalnymi władzami w zakresie inicjatyw i projektów dotyczących bezpiecznych, zrównoważonych i lokalnych systemów żywieniowych.
- ♥ Włączenie w zieloną transformację głosu lokalnych społeczności, rodziców, opiekunek/ów, osób uczących się, mieszkank/ńców, żeby tworzyć wspólnotę dla zdrowej, lokalnej i roślinnej żywności.
- ♥ Implementacja do samorządowych Programów Współpracy możliwości realizacji projektów przez organizacje społeczne na rzecz zdrowej, lokalnej, etycznej i bezpiecznej klimatycznie żywności, uczenie szacunku do żywności, środowiska i praw zwierząt.ek w zakresie tworzenia jadłospisów na podstawie aktualnych zaleceń zdrowego żywienia oraz przeciwdziałania marnowaniu żywności.

- ♥ Rozwój rolnictwa wspieranego przez lokalną społeczność; pomoc merytoryczna, techniczna i finansowa ze strony samorządów. Współpraca lokalnych instytucji publicznych z lokalnymi rolniczkami/kami.
- ♥ Wprowadzenie w szkołach praktycznej edukacji żywieniowej, tworzenie przyszkolnych ogrodów warzywno-edukacyjnych i roślinnych warsztatów kulinarnych, uczenie szacunku do żywności, środowiska i praw zwierząt.
- ♥ Wprowadzenie zielonych zamówień publicznych dla produktów spożywczych zamawianych w szkołach. Stawiamy na żywność wysokiej jakości, lokalną, sezonową, o dużej zawartości składników odżywczych, od certyfikowanych producentów.
- ♥ Współpraca z dietetyczkami/kami, edukacja kadry nauczycielskiej oraz personelu stołówek w zakresie tworzenia jadłospisów na podstawie aktualnych zaleceń zdrowego żywienia oraz przeciwdziałania marnowaniu żywności.
- ♥ Zagwarantowanie pełnego dostępu do zdrowych, roślinnych i pełnowartościowych posiłków w każdej szkole i każdego dnia (bez konieczności okazania zaświadczenia lekarskiego).

PROPOZYCJA WSPÓLNYCH DZIAŁAŃ

→ Badania ankietowe (diagnoza) w przedszkolach i szkołach we współpracy z Miastem Katowice:

Ankieta 1: Dostępność posiłków roślinnych w placówkach edukacyjnych

Ankieta 2: Zamówienia publiczne w placówkach edukacyjnych

→ „Planer Roślinnej Szkoły” jako narzędzie edukacyjne

→ Opracowanie i przyjęcie uchwały intencyjnej w sprawie realizacji postulatów programu Roślinna Szkoła

- Deklaracja wspierania działań prozdrowotnych i proekologicznych poprzez promowanie diety roślinnej.
- Zobowiązanie do kontynuacji i rozwijania edukacji żywieniowej w duchu zrównoważonego rozwoju.

→ Podpisanie Karty Bezpiecznej Żywności

- Karta to wspólne zobowiązanie sektora publicznego, prywatnego i społecznego do działania na rzecz dostępu do zdrowej, etycznej i bezpiecznej żywności.
- Karta zakłada konkretne kroki: od edukacji, przez ograniczenie marnowania żywności, po przeciwdziałanie wykluczeniom.
- Karta Bezpiecznej Żywności to efekt współpracy ponad 150 osób eksperckich w ramach Federacji Bezpieczna Żywność.





Green REV Institute

dagmara@greenrev.org

Giordana Bruna 34 / Skrytka 5
02-523 Warszawa, Polska