



MIASTA DLA SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ



Niniejsza publikacja powstała w ramach projektu „Miasta dla suwerenności żywnościowej” realizowanego przez CoopTech Hub we współpracy z Fundacją im. Heinricha Bölla w Warszawie.

Zespół autorski

Joanna Erbel
Anna Jakubowska
Alicja Wójcik

Redakcja językowa i korekta

Patrycja Ptak

Ilustracje

Małgorzata Zmysłowska

Projekt graficzny i skład

Patrycja Drzazga

CoopTech Hub

PLZ Spółdzielnia
ul. Grażyny 13
02-548 Warszawa
info@hub.coop
hub.coop

Fundacja im. Heinricha Bölla

ul. Żurawia 45
00-680 Warszawa
pl-info@pl.boell.org
pl.boell.org



Ten kod pozwoli Ci dołączyć do społeczności **EKOPOLIS** gdzie znajdziesz różnorodne treści dotyczące foodurbanismu. Jeśli nie masz aplikacji PLZ, pobierz ją na plz.pl. Rejestrując się podaj kod społeczności: **EKOPOLIS** lub zeskanuj kod QR. Jeśli masz już aplikację, zeskanuj lub wpisz kod używając skanera w aplikacji i zostań uczestnikiem społeczności **EKOPOLIS**.

ISBN 978-83-966347-9-5

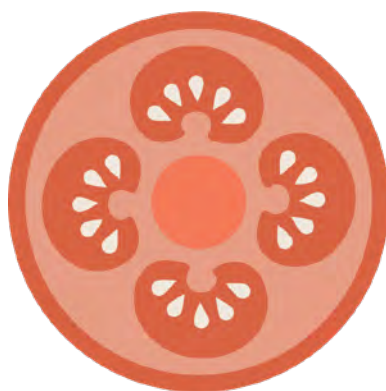


Publikacja jest dostępna na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa–Użycie niekomercyjne–Bez utworów zależnych 4.0 (CC BY-NC-ND 4.0). Tekst licencji znajduje się na stronie: creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.pl

SPIS TREŚCI

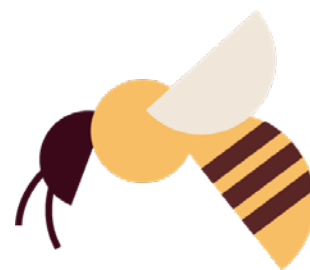
WSTĘP	8
JAK PRACOWAŁYŚMY	13
1. NARZĘDZIA BUDOWANIA SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ	15
Jadalne miasto	19
Spięcie ze strefą żywicielską	20
Miejskie interfejsy dla rolnictwa	23
Logika raportu – zacznijmy od protopii	28
2. ŻYWNOŚCIOWE PROTOPIE	31
Kraków	31
Rybnik	39
Rzeszów	44
Tarnów	48
Warszawa	52
Wrocław	65
WNIOSKI	72
BIBLIOGRAFIA	75
O COOPTECH HUB	77

MIASTA DLA SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ



WARSZAWA 2025

WSTĘP



Bezpieczeństwo i suwerenność to dwa pojęcia, które współcześnie towarzyszą debatom o przyszłości krajów, regionów, miast i miasteczek. Dołączyły do terminów wyznaczających rytm publicznej debaty z początku pandemii COVID-19: „odporności” i „rezyliencji”. Dotyczą one nie tylko kwestii zbrojeniowych, ale również wielu innych obszarów życia, takich jak ustroje polityczne państw, energetyka czy żywność. To, co łączy te wszystkie pojęcia, to świadomość tego, że we współczesnych czasach ważne jest nie tyle podpinanie się pod globalne sieci, co dążenie do samowystarczalności na poziomie lokalnym. Mimo że lokalność zyskuje na znaczeniu, to straciliśmy komfort wąskiego patrzenia na świat.

Przeniesienie aspiracji z poziomu globalnego na lokalny to ogromna zmiana – dla nas, jako autorek pochodzących z pokoleń, które całe swoje dorosłe życie spędziły już w XXI wieku, wręcz rewolucyjna. Pandemia koronawirusa zakończyła pewną epokę. Na przełomie lat 2019 i 2020 zmieniły się zasady tworzące ramy dla naszych – zarówno codziennych, jak i życiowych – wyborów. Nasze życie pozornie wróciło do świata sprzed pandemii. Niby możemy przemieszczać się i żyć jak wcześniej, ale jednocześnie świat – chociaż podobny – jest jednak inny, jakbyśmy przeszli na drugą stronę lustra.

Jeszcze niedawno praktyki takie, jak własna produkcja żywności, domowe przetwórstwo, budowanie relacji między mieszkańcami miast a rolnikami, bioróżnorodność, agroekologia czy zakupy na targowiskach były uznawane za anachroniczne. Dziś stają się odpowiedzią na zagro-

żenia współczesności. Powraca troska o to, co swojskie. Coraz większe znaczenie zyskuje też kompostowanie, które pozwala wzmacniać lokalne uprawy. Wszystkie te działania składają się na praktykę codziennej odporności. Globalny świat zaczyna się rozpadać na mniejsze, bardziej zakorzenione wspólnoty.

Bliskość odzyskuje wartość, bo globalnym łańcuchom dostaw coraz trudniej zaufać. Korporacje, niegdyś symbole nowoczesności, dziś postrzegane są jako zagrożenie – podobnie jak zbrojne ataki destabilizujące regiony. Kryzys pogłębiają zmiany klimatu. Największym wyzwaniem dla rolnictwa stają się skrajne zjawiska pogodowe. Wiosna coraz częściej przynosi niepokój – susze, gradobicia czy nagłe przymrozki niszczą plony i zakłócają rytm natury. W tych warunkach wiedza o ekosystemach przestaje być domeną ekspertów i ekspertek, staje się zaś fundamentem codziennego myślenia o przyszłości. Zmieniona rzeczywistość zmusza nas też do większej uważności językowej – zaczynamy dostrzegać różnice tam, gdzie wcześniej widzieliśmy synonimy. Niuanse nabierają znaczenia.

Tak jest z pojęciami bezpieczeństwa i suwerenności żywnościowej. Choć brzmią podobnie, odnoszą się do różnych aspektów systemu żywnościowego. Bezpieczeństwo żywności dotyczy jej jakości i wpływu na zdrowie. Suwerenność natomiast wskazuje na zdolność zapewnienia dostępu do żywności w granicach kraju lub regionu – z uwzględnieniem lokalnej produkcji, przetwórstwa i dystrybucji. Kluczowy jest tu także aspekt ekonomiczny: dostępność żywności oznacza również to, czy nas na nią stać, a dokładniej czy stać nas, by codziennie spożywać pełnowartościowe posiłki.

W rezultacie pytania o przyszłość cywilizacji przestają być abstrakcyjne – zaczynają dotyczyć tego, co mamy na talerzu. Żywność staje się zagadnieniem politycznym, nie tylko na poziomie krajowym czy unijnym, ale także lokalnym. Coraz częściej to właśnie miasta podejmują działania, które wpływają na jakość diety, dostępność produktów, a nawet

strukturę rolnictwa. Sposób, w jaki projektujemy przestrzeń miejską, wpływa na rozwój polskiej wsi, kondycję zdrowotną mieszkańców i domowe budżety. Miejskie polityki żywnościowe okazują się więc jednym z kluczowych narzędzi kształtowania dobrego życia w mieście.

Choć temat suwerenności żywnościowej i miejskich polityk żywnościowych dopiero w ciągu ostatnich dwóch lat zyskał w Polsce na widoczności, to jego ramy instytucjonalne istnieją już od ponad dekady. Wspólna europejska podstawa dla tego typu działań została wypracowana w 2015 roku we Włoszech, kiedy to w Mediolanie podpisano tzw. Pakt Mediolański. Była to pierwsza globalna deklaracja miast na rzecz sprawiedliwych, odpornych i zrównoważonych systemów żywnościowych.

Mediolan nie tylko zainicjował ten proces, ale również wdrożył własną, zintegrowaną politykę żywnościową, łącząc cele zdrowotne, środowiskowe i społeczne. Inicjatywa ta znalazła odbicie także w Polsce – Warszawa podpisała Pakt Mediolański już w 2015 roku. Jednakże przez niemal dziesięć lat deklaracja ta pozostawała na marginesie miejskich strategii i często traktowana była jako temat drugorzędny, a niekiedy wręcz kłopotliwy.

Mimo początkowego braku rozgłosu, Pakt Mediolański nie został zapomniany. Z czasem zaczęły do niego dołączać kolejne polskie miasta – 20 kwietnia 2022 roku podpisał go Wrocław, a 31 lipca 2024 roku do miast-sygnatariuszy dołączył Kraków. Stało się to możliwe nie tylko dzięki otwartości lokalnych władz, lecz także dzięki zaangażowaniu urzędniczek, które z determinacją rozwijały temat polityki żywnościowej. To one prototypowały nowe rozwiązania, testowały modele w praktyce i adaptowały doświadczenia europejskich miast w ramach międzynarodowych projektów¹.

¹ Szczególnie dziękujemy tutaj Katarzynie Przyjemskiej-Grzesik z Krakowa, Katarzynie Wysockiej i Katarzynie Sokołowskiej z Wrocławia oraz Monice Kubisz z Rybnika.

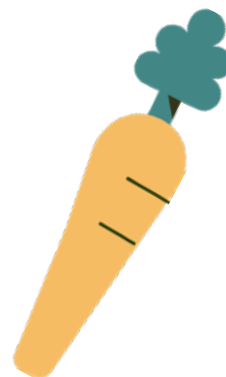
Śladami miast, które podpisały Pakt Mediolański, podążają dziś kolejne samorządy. Coraz więcej z nich dostrzega potrzebę tworzenia lokalnych polityk żywnościowych. W kwietniu 2024 roku CoopTech Hub, Instytut Spraw Publicznych, Koalicja Klimatyczna, Koalicja Żywa Ziemia oraz redakcja podcastu „Po co to eko” wystosowały apel do osób kandydujących w wyborach samorządowych, zachęcając do zaangażowania się w działania na rzecz bezpieczeństwa i suwerenności żywnościowej. Pod dokumentem podpisało się 180 osób reprezentujących różne środowiska polityczne i społeczne.

Swoje postulaty zgłosili między innymi: obecny prezydent Krakowa Aleksander Miszański, prezydent Tarnowa Jakub Kwaśny i wiceprezydent Warszawy Jacek Wiśnicki. Apel wsparło również wielu radnych miejskich, m.in. z Krakowa, Warszawy, Wrocławia, Katowic i Łodzi, oraz radne i radni dzielnicowi z Warszawy, reprezentujący dzielnice takie, jak Mokotów, Żoliborz i Praga Południe². Od tamtej chwili również prezydent Rzeszowa Konrad Fijołek zadeklarował wpisanie suwerenności żywnościowej do strategii rozwoju miasta³. Te polityczne deklaracje to dobry punkt wyjścia dla działań na rzecz suwerenności i bezpieczeństwa żywnościowego.

2 EKOPOLIS, *Suwerenność żywnościowa po wyborach samorządowych*, 02.06.2024 r.

3 EKOPOLIS, *Rzeszów na drodze do miejskiej polityki żywnościowej*, 27.04.2025 r

JAK PRACOWAŁYŚMY



Niniejszy raport powstał w wyniku realizacji projektu o tej samej nazwie, finansowanego przez Fundację im. Heinricha Bölla. Za wkład do raportu posłużyły wnioski z dyskusji organizowanych przez nas w ramach owego projektu w Krakowie, Wrocławiu, Tarnowie, Rzeszowie oraz Węgrowie. Każde ze spotkań gromadziło lokalnych decydentów, urzędników, reprezentantów miejskich spółek, producentów i przetwórców żywności, zarządców targowisk i innych aktorów lokalnych systemów żywnościowych. Każda dyskusja była dostosowana do specyfiki danego miasta, ale wszystkie łączyło odwołanie do miejskich polityk żywnościowych. Mamy nadzieję, że zarówno same spotkania, jak i niniejszy raport przyczynią się do uchwalenia miejskich polityk żywnościowych w przyszłości.

W przygotowaniu tego raportu, korzystaliśmy również z naszych doświadczeń z poprzednich projektów rozwijanych wraz z Fundacją im. Heinricha Bölla i powstałych w ich wyniku raportów, w tym *Spółdzielcza farma miejska jako narzędzie rozwoju strefy żywicielskiej i agroekologii* oraz *Hybrydowe targowiska jako centra życia lokalnego*. Jako wynik tego pierwszego założona została spółdzielcza farma MOST (o której możecie przeczytać w rozdziale 2), której rozwój również był dla nas ważnym doświadczeniem w zrozumieniu bezpieczeństwa żywnościowego w miastach.

Raport *Miasta dla suwerenności żywnościowej* powstawał również w trakcie przygotowań do kongresu o tej samej nazwie, który odbywa się 5 czerwca 2025 w Warszawie. Przygotowania te obrodziły w wiele merytorycznych dyskusji o suwerenności i bezpieczeństwie żywnościowym w formie grup roboczych. W owych grupach wzięły udział osoby

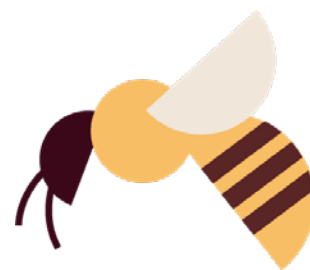
ekspertskie związane z systemem żywnościowym oraz zdrowiem z ramienia samorządu oraz inicjatyw oddolnych. Bez tych dyskusji nie doszłybyśmy do tak wnikliwych wniosków z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego. Cieszy nas więc, że mogliśmy odzwierciedlić te dyskusje w niniejszym raporcie.

Korzystałyśmy również z wiedzy zawartej w raporcie częściowym *Mapa interesariuszy sektora rolno-spożywczego Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego*, przygotowanym na zlecenie Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie przez Paulinę Sobiesiak-Penszko, Joannę Erbel oraz Katarzynę Banul-Wójcikowską. Jest to część projektu „Jaka polityka żywnościowa dla Rzeszowa?”, realizowanego przez WSiIZ.

Życzymy Wam miłej lektury!







NARZĘDZIA BUDOWANIA SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ

Chociaż polityki żywnościowe to nowa rama do mówienia o żywności w mieście, to same działania, które należy podjąć, od dawna towarzyszą nam w rozmowach o przyszłości miast. Zmiana polega na tym, żeby w rozproszonych rozwiązaniach zobaczyć ekosystem wzajemnie wspierających się rozwiązań. Następnie zaś należy sprawić, żeby te poszczególne rozwiązania wspierały siebie nawzajem. To tak, jakby z pojedynczych klocków złożyć miasto. Zacznijmy więc od konkretnych działań, aby zobaczyć, jakie są filary budowania suwerenności i bezpieczeństwa żywnościowego.

Miasta mogą podejmować poniższe działania, by wspierać suwerenność żywnościową. Są to konkretne narzędzia polityki publicznej, które – jeśli będą ze sobą powiązane – utworzą lokalny ekosystem żywnościowy.

1. WSPÓŁPRACA Z ROLNIKAMI I OCHRONA STREF ŻYWICIELSKICH

Ochrona i wspieranie rolnictwa w otoczeniu miasta jako kluczowego źródła lokalnej żywności. Miasta mogą planować rozwój wspólnie z gminami wiejskimi, tworzyć lokalne rynki zbytu i włączać rolników w zamówienia publiczne oraz miejskie inicjatywy żywnościowe.

2. TARGOWISKA, HALE TARGOWE I WARZYWNIKI

Tworzenie i modernizacja codziennej infrastruktury handlu lokalną żywnością. To nie tylko miejsca zakupów, ale także przestrzenie społeczne i edukacyjne, w których konsumenci mają kontakt z producentami i uczą się, skąd pochodzi ich żywność.

3. PROMOCJA LOKALNYCH PRODUKTÓW I PRODUCENTÓW

Budowanie zaufania do lokalnej żywności poprzez kampanie społeczne, oznaczenia geograficzne, miejskie festiwale kulinarne i promocję rolników jako elementu lokalnej tożsamości i bezpieczeństwa.

4. MAGAZYNY I LOGISTYKA ŻYWNOŚCIOWA

Budowa i udostępnianie lokalnych magazynów, chłodni i punktów przeładunkowych. Wsparcie logistyki to klucz do efektywnego funkcjonowania krótkich łańcuchów dostaw i zwiększenia dostępności lokalnych produktów w handlu detalicznym oraz instytucjach publicznych.

5. ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

Uwzględnienie szkół, przedszkoli, żłobków, szpitali, domów pomocy społecznej oraz wydarzeń organizowanych przez miasto jako odbiorców lokalnej, sezonowej i ekologicznej żywności. Odpowiednio skonstruowane zamówienia mogą wspierać małe i średnie gospodarstwa rolne oraz promować krótkie łańcuchy dostaw.

6. PRZECIWDZIAŁANIE MARNOWANIU ŻYWNOSTCI I REDYSTRYBUCJA

Miasta mogą wspierać kuchnie społeczne, banki żywności i punkty dzielenia się jedzeniem. Warto też rozwijać bony żywnościowe i inne formy wsparcia dla osób w trudnej sytuacji życiowej.

7. EDUKACJA ŻYWNOSTCIOWA

Wprowadzanie programów edukacyjnych do szkół i placówek oświatowych, organizowanie warsztatów, wizyt studyjnych u rolników oraz kampanii społecznych zwiększających świadomość konsumencką.

8. UPRAWA ŻYWNOSTCI W MIEŚCIE

Udostępnianie przestrzeni pod ogrody społeczne, ogrody działkowe, farmy miejskie i szkółki ogrodnicze. Wspieranie samowystarczalności mieszkańców, integracji społecznej i edukacji poprzez praktykę.

9. PLANOWANIE PRZESTRZENNE Z UWZGLĘDNIENIEM ŻYWNOSCI

Wpisywanie potrzeb związanych z żywnością do planów ogólnych i miejscowych, np. zapewnienie pieszej dostępności do punktów sprzedaży świeżej żywności, ochronę gruntów rolnych czy lokalizowanie ogrodów i farm miejskich.

10. PARTNERSTWA TERYTORIALNE

Rozwijanie współpracy miasto–wieś poprzez metropolitalne partnerstwa żywnościowe, wspólne planowanie inwestycji i wspieranie dystrybucji żywności w regionie.

Dodatkowo ważnym elementem są **konsultacje i partycypacyjne** podejście do tworzenia miejskich polityk żywnościowych. Żywność to złożony temat i projektowanie rozwiązań w tym obszarze wymaga współpracy władz z mieszkańcami, ekspertami, rolnikami, urzędnikami i przedsiębiorcami. Wzorem może być Gandawa, która w ramach strategii *Ghent en Garde* powołała radę ds. żywności (Food Policy Council), integrującą różnorodne środowiska i zapewniającą ciągłość działań⁴. Takie podejście – oparte na wiedzy lokalnej, danych i empatii – pozwala tworzyć politykę spójną, zrozumiałą i odpowiadającą na potrzeby społeczności.

Teraz jest dobry czas na to, żeby taką pracę rozpocząć, ponieważ ten rok to czas tworzenia nowych strategii rozwoju gmin na lata 2040+. To również moment, by zrewidować dotychczasowe myślenie o mieście i w miejscu tradycyjnego polis – rozumianego jako centrum administracji, usług i inwestycji – dostrzec ekopolis: miasto jako żywy, współzależny ekosystem. Taki, który nie tylko zarządza przestrzenią, ale ją re-

4 Miasto Gandawa, *Gent en Garde – Ghent's Urban Food Policy*, RUAF Foundation, 2016, <https://ruaf.org/assets/2019/11/Gent-en-Garde.pdf> [dostęp: 20.05.2025].

generuje; który nie tylko odpowiada na potrzeby, ale też je współtworzy w dialogu z naturą i społecznością.

Ekopolis to miasto, które dostrzega, że żywność to nie tylko kwestia zdrowia czy handlu, lecz rdzeń lokalnej odporności i sprawiedliwości. Tu polityka żywnościowa staje się osią łączącą klimat, edukację, planowanie przestrzenne i współpracę miasto–wieś. To nowa wyobraźnia terytorialna, w której konsumenci są także współtwórcami systemu, a miasta – organizmami uczącymi się, jak żyć w równowadze z ziemią.

Dwa pojęcia, które chcemy wprowadzić, aby lepiej uchwycić sens opisywanych w raporcie zjawisk i rekomendacji, to **jadalne miasto** oraz **strefa żywicielska**. Pomagają one zobaczyć lokalny system żywnościowy nie jako zbiór sektorowych działań, lecz jako spójną strukturę powiązań między przestrzenią, produkcją, konsumpcją i troską o przyszłość.

JADALNE MIASTO

Każdy z nas zna przykłady jadalnych elementów w przestrzeni miejskiej, które zależnie od okresu były wynikiem sytuacji kryzysowych, planu zagospodarowania bądź oddolnych inicjatyw mieszkańców i mieszkańek. Przykładem pierwszej kategorii może być pojawienie się wielu mikroupraw warzywnych w Warszawie podczas okupacji. Podwórka na tyłach kamienic często zamieniano w grządki, by móc w tych trudnych czasach wyhodować sobie warzywa na potrzebę wykarmienia własnej rodziny. Czas powojenny był też zapewne jedynym momentem w historii stolicy, kiedy rośliny uprawne, takie jak pomidory czy ogórki, rozsiewały się i rosły dziko jako konsekwencja indywidualnych upraw podczas okupacji. Druga kategoria to jadalna zieleń miejska, przykładem której mogą być drzewka owocowe

w parkach miejskich „wprojektowane” w przestrzeń bardziej dla efektu wizualnego niż zapewniania zasobów żywności. Niemniej jednak, stanowią one wartościowy zasób w promowaniu jadalnych elementów w przestrzeni miejskiej. Trzecia kategoria obejmuje ogrody społeczno-ściowe, farmy miejskie i miejskie ule, najczęściej organizowane oddolnie, pełniące poza dostępem do warzyw, ziół czy miodu także funkcje społeczne. Takie przestrzenie angażują sąsiadów w grupy ogrodnicze, edukują o uprawie roślin i wspierają wytwarzanie wspólnoty. Przykładów takich przestrzeni w największych polskich miastach mamy wiele – coraz częściej pojawiają się jednak również w mniejszych miastach na fali ich sukcesu w tych większych. O kilku takich przykładach piszemy w kolejnym rozdziale – jedno z opisywanych miast wzięło idee jadalnego miasta na sztandary.

SPIĘCIE ZE STREFĄ ŻYWICIELSKĄ

Budowanie bezpieczeństwa żywnościowego nie może jednak polegać jedynie na zasobach żywności na terenie samego miasta. Najbardziej kluczowy w tej układance jest rzetelny system spięcia miasta z jego strefą żywicielską.

Strefa żywicielska to otaczające miasto obszary rolnicze, które zaopatrują lokalny rynek w świeżą żywność: warzywa, owoce, nabiał, jaja, mięso, pieczywo, kwiaty i sadzonki. Ze względu na nietrwałość tych produktów ich bliskość względem rynku zbytu ma kluczowe znaczenie. Trafiają one do miasta przez targowiska, rynki hurtowe, warzywniaki i gastronomię, różne formy sprzedaży bezpośredniej, takie jak kooperatywy spożywcze i rolnictwo wspierane społecznie, rzadziej przez sieci handlowe.

Rolnictwo w strefach żywicielskich cechuje się wysoką specjalizacją, intensywnym użytkowaniem gruntów oraz dominacją małych gospo-

darstw – im bliżej miasta, tym gospodarstwa są mniejsze⁵. Decydują o tym zarówno warunki przyrodnicze (gleby, ukształtowanie terenu), jak i tradycje rolnicze. Małe gospodarstwa strefy żywicielskiej nie tylko dostarczają żywność, ale pełnią też istotne funkcje ekosystemowe – takie jak retencja wody, oczyszczanie powietrza, zachowywanie bioróżnorodności⁶ oraz społeczne – jak tworzenie przestrzeni pracy, turystyki i odpoczynku⁷.

Patrząc z perspektywy historycznej, zauważyć można, że sprawne rolnictwo lokalne było fundamentem rozwoju wielkich miast, czego przykładami są np. Angkor Wat, Tenochtitlan czy Teby. W XIX wieku niemiecki ekonomista Johann H. von Thünen sformułował model koncentrycznych kręgów produkcji rolniczej zależnych od odległości do rynku zbytu i zdatności produktów do transportu. Podejście to rozwinął Patrick Geddes, który postrzegał miasto i jego zaplecze jako zintegrowany organizm – miejsko-wiejski system wymiany zasobów, w tym żywności. Ten sposób myślenia kontynuował Ebenezer Howard w koncepcji miasta ogrodu.

W XX wieku strefy żywicielskie rozwijały się zarówno oddolnie, jak i w ramach planowania centralnego. Przykładami takich stref są np. „mleczny pierścień Warszawy” czy kombinat w Mysiadle. Po transformacji ustrojowej planowanie zostało zarzucone, a tereny uprawne zaczęła wypierać suburbanizacja. Mimo tego instytucje wspierające lokalną produkcję nadal działają – jak Warszawski Rynek Hurtowy w Broniszach czy Praska Giełda Spożywcza. Aż 80% warzyw i owoców na Broniszach pochodzi z promienia 100 km od miasta.

5 Włodzimierz Zgliński, *Kształtowanie się strefy żywicielskiej aglomeracji warszawskiej*, 1994.

6 Zob.: Vincent Ricciardi, Zia Mehrabi i in., *Higher yields and more biodiversity on smaller farms*, „Nature Sustainability”, 4, 2021, s. 651–657.

7 Zob.: Mirosław Czekaj, *Małe gospodarstwa rolne w lokalnych systemach żywnościowych w kontekście kształtowania regionalnego bezpieczeństwa żywnościowego w wybranych krajach Unii Europejskiej*, Wydawnictwo Benedyktynów, Tyniec 2024.

Zasięg strefy żywicielskiej bywa różnie definiowany. W Stanach Zjednoczonych przyjmuje się promień 100 mil (ok. 140 km), a badania w Europie wskazują na istotność odległości mierzonej czasem transportu (ok. 1 godziny jazdy). Dlatego, myśląc o dostępności żywności, powinniśmy wyobrazić sobie strefę żywicielską nie jako pierścień równo otaczający miasto, lecz bardziej archipelag – sieć lokalnych wysp produkcyjnych zintegrowanych z miastem poprzez infrastrukturę, tradycję i relacje społeczne. Odpowiada to również podejściu bioregionalnemu, które uwzględnia krajobrazowe i kulturowe cechy regionów.

Dobrym przykładem historycznej strefy żywicielskiej o silnej tożsamości bioregionalnej jest Urzecze – nadwiślański obszar na południe od Warszawy, rozwijany od XVI wieku przez osadników olęderskich. Żyzne mady rzeczne, tradycje ogrodnicze i bliskość stolicy stworzyły tam unikalną kulturę produkcji żywności, która trwa do dziś. Takie lokalne bioregiony, osadzone w krajobrazie i historii, mogą być filarami odporności miejskich systemów żywnościowych⁸.

Małe gospodarstwa wokół miast mają duże znaczenie dla bezpieczeństwa żywnościowego na poziomie lokalnym. Przyczyniają się do zachowania tradycji kulinarnych i podtrzymywania lokalnej tkanki społecznej, wzmacniając stabilność, różnorodność i odporność systemów żywnościowych⁹.

Badania wskazują, że w niemal połowie przeanalizowanych regionów Europy Południowej i Wschodniej produkcja z małych gospodarstw mogłaby w pełni zaspokoić regionalne zapotrzebowanie na żywność, a nawet generować nadwyżki¹⁰. Lokalna samowystarczalność zależy także od struktury produkcji oraz nawyków żywieniowych mieszkańców.

8 Joanna Erbel, *Nad Wisłą – na Urzeczu. Urzecze – o mikroregionie*, 20.02.2025, <https://www.most.coop/nad-wisla-na-urzeczu> [dostęp 20.05.2025].

9 Mirosław Czekaj, op.cit.; Francesca Galli, Stefano Grando i in., *How do small farms contribute to food and nutrition security? Linking European small farms, strategies and outcomes in territorial food systems*, „Global Food Security”, 26 (5), 2020.

10 Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, *Small farms, small food businesses and sustainable food security (SALSA) Policy Brief*, 2020, <https://openknowledge.fao.org/items/4ada88bf-5cd5-46bd-ac1a-6a88c6e14d71> [dostęp: 18.05.2025].

W tym kontekście rośnie znaczenie miejskiej agroekologii – podejścia podkreślającego rolę małych, ekologicznych gospodarstw, budowania relacji między producentami a konsumentami oraz wzmacniania świadomości mieszkańców miast. Ruchy te promują m.in. rolnictwo wspierane społecznie (RWS), miejskie targowiska i edukację żywnościową.

Kluczowa jest w tym systemie infrastruktura, która łączy miasto z jego strefą żywicielską – interfejsy podmiejskiego rolnictwa to między innymi wspomniane wyżej rynki hurtowe, ale także targowiska miejskie, warzywniaki, bazary i hale targowe.

MIEJSKIE INTERFEJSY DLA ROLNICTWA

Rolą władz samorządowych jest dostarczanie miejskich interfejsów dla rolnictwa. Rozumiemy je jako fizyczne i społeczne przestrzenie, które umożliwiają styczność między producentami żywności a miejskimi konsumentami, ułatwiając dostęp do lokalnych produktów, wspierając krótkie łańcuchy dostaw i wzmacniając relacje oparte na zaufaniu. Pojęcie interfejsu, zapożyczone z języka technologii cyfrowych, trafnie oddaje charakter naszego codziennego doświadczenia z żywnością – jako użytkownicy systemu żywnościowego nie jesteśmy jego projektantami ani operatorami, lecz poruszamy się w ramach określonych możliwości i ograniczeń.

Miejskie interfejsy dla rolnictwa tworzą więc otoczenie, które wpływa na nasze wybory konsumenckie, pełniąc funkcję tego, co ekonomiści behawioralni określają mianem „architektury wyboru” – zestawu bodźców

i struktur, które kształtują decyzje jednostek¹¹. Tak rozumiane interfejsy mogą przybierać różne formy – od dostępności targowisk i warzywniaków, przez sposób organizacji stołówek w instytucjach publicznych, po ofertę gastronomiczną w różnych sektorach cenowych i przejrzystość informacji o pochodzeniu produktów. Ich znaczenie polega nie tylko na ułatwianiu zakupu żywności, lecz także na tworzeniu ram dla bardziej świadomego i odpowiedzialnego wyboru.

Odpowiednio zaprojektowane miejskie interfejsy mogą zatem wypełniać tę lukę – przybliżając rolnictwo do miasta i umożliwiając dostęp do lokalnej, świeżej żywności w sposób wygodny i systemowy. W tym ujęciu interfejsy to nie tylko punkty sprzedaży, ale również narzędzia polityki miejskiej. To infrastruktura, usługi i cyfrowe rozwiązania, które wspierają sprawiedliwą, transparentną i nisko progową wymianę między miastem a jego strefą żywicielską. Między nami, mieszkankami i mieszkańcami miast, a rolniczkami i przetwórcami. To jest wymiana, której chcemy!

Jak pokazuje raport *Na widelcu* autorstwa Pauliny Sobiesiak-Penszko, konsumenci i konsumentki w Polsce wykazują wysokie zaufanie do żywności pochodzącej bezpośrednio od rolników – 77% badanych ocenia jakość warzyw i owoców sprzedawanych bezpośrednio w gospodarstwach jako wysoką, co stanowi najwyższy wynik spośród wszystkich analizowanych kanałów dystrybucji¹².

Jednocześnie ponad 90% ankietowanych pozytywnie ocenia pomysł zakupów bezpośrednio z gospodarstwa rolnego, a 53% deklaruje, że już obecnie kupuje w ten sposób przynajmniej kilka razy w miesiącu¹³.

11 Thaler R.H., Sunstein C.S., *Impuls. Jak podejmować właściwe decyzje dotyczące zdrowia, dobrobytu i szczęścia*, tłum. J. Grzegorzczak, Zysk i S-ka, Poznań 2017.

12 Paulina Sobiesiak-Penszko, *Na widelcu. Konsumenci a transformacja systemu żywnościowego*, Instytut Spraw Publicznych, 2023, <https://www.isp.org.pl/pl/publikacje/na-widelcu-konsumenci-a-transformacja-systemu-zywnosciowego> [dostęp: 18.05.2025], s. 12.

13 Ibidem, s. 25–26.

Mimo tej gotowości, codzienne wybory konsumenckie są często determinowane przez bariery organizacyjne. Do najczęściej wskazywanych przeszkód należą brak czasu, brak wiedzy o tym, gdzie znaleźć odpowiednie gospodarstwa, a także brak możliwości zrobienia pełnych zakupów w jednym miejscu¹⁴. Oznacza to, że pozytywne nastawienie nie przekłada się automatycznie na zmianę zachowań, jeśli nie zostanie zapewniona, wspomniana wcześniej, odpowiednia „architektura wyboru”.

Działa to też w drugą stronę – włączanie się w lokalne łańcuchy dostaw powinno być równie dostępne i wygodne dla rolników i rolniczek, jak dla konsumentów. W przeciwnym razie ryzykujemy, że odpowiedzialne praktyki – takie jak produkcja wysokiej jakości żywności czy sprzedaż bezpośrednia – pozostaną domeną nielicznych, którzy mają czas, zasoby i kompetencje, by poruszać się w zawiłościach przepisów, logistyki i wymagań administracyjnych.

Zgodnie z badaniami More in Common z marca 2025 roku¹⁵, polscy rolnicy czują się przeciążeni obowiązkami niezwiązanymi bezpośrednio z uprawą czy hodowlą. Aż 86% z nich uważa, że zbyt wiele czasu pochłania im biurokracja, a 84% odczuwa brak stabilności i przewidywalności polityki rolnej. Co więcej, wielu rolników i rolniczek nie czuje się słyszanych w debacie publicznej – mają poczucie, że ich głos nie przekłada się na realne decyzje polityczne. Powoduje to frustrację i zniechęcenie do podejmowania innowacyjnych lub dodatkowych działań, nawet jeśli są one społecznie lub środowiskowo korzystne.

W tym kontekście wspieranie lokalnych łańcuchów dostaw nie może oznaczać przerzucania całej odpowiedzialności na barki pojedynczych rolników i rolniczek. Jeżeli system ma funkcjonować sprawnie, to jego fundamentem powinny być proste, przewidywalne i realnie dostępne

14 Ibidem, s. 31.

15 More in Common, *Dumni i niewysłuchani. Polscy rolnicy o wyzwaniach i przyszłości*, 2025, <https://www.moreincommon.pl/nasze-projekty/dumni-i-niewysluchani-polscy-rolnicy-o-wyzwaniach-i-przyszlosci> [dostęp: 18.05.2025].

ścieżki włączania się w lokalny rynek – zarówno przez sprzedaż bezpośrednią, jak i współpracę z lokalnymi instytucjami czy platformami dystrybucyjnymi. Żadna ze stron – ani producenci, ani konsumenci – nie powinna być zmuszana do wykonywania heroicznego wysiłku, by realizować coś, co jest dobre dla zdrowia publicznego, środowiska i suwerenności żywnościowej kraju.

Jak pokazały masowe protesty rolnicze z 2023 roku, nadmierna liczba procedur uznanych za utrudniające (albo wręcz uniemożliwiające) efektywną pracę na roli jest najlepszym sposobem, by pogrzebać nawet najbardziej szczytne idee zielonej transformacji. Rozumieją to również odbiorcy żywności, o czym może świadczyć masowe poparcie dla tych protestów. Aż 74% Polek i Polaków deklaruowało zrozumienie dla postulatów rolników, co było najwyższym wynikiem od 2019 roku¹⁶. Dla porównania w czasie strajku nauczycieli w 2019 roku poparcie społeczne wynosiło 52%, a w przypadku protestów pielęgniarek wahało się od 60% do 65% w zależności od fazy i formy protestu¹⁷.

Dlatego tak ważne jest, aby samorządy wyznaczały nowe standardy – poprzez tworzenie realnych i prostych ścieżek wsparcia dla produkcji zdrowej żywności oraz dla lokalnego rolnictwa i przetwórstwa. Równie istotne jest wspieranie miejskich inicjatyw, które budują mosty między konsumentami a rolnikami – w oparciu o zaufanie i wspólną odpowiedzialność. Żadne ministerstwo nie zna bowiem lokalnego kontekstu tak dobrze, jak znają go samorządy.

16 OKO.press/Ipsos, Poparcie dla rolników: 74 proc. Polek i Polaków rozumie ich protesty, marzec 2024, <https://oko.press/poparcie-dla-rolnikow-74-proc-polakow-rozumie-ich-protesty-najwiecej-od-2019-roku-sondaz-ipsos>.

17 OKO.press/Ipsos, Strajk nauczycieli 2019: więcej Polek i Polaków go popiera niż nie popiera, kwiecień 2019, <https://oko.press/strajk-nauczycieli-2019-wiecej-polakow-go-popiera-niz-nie-popiera-sondaz-ipsos>; dane o poparciu dla protestów pielęgniarek – opracowanie własne na podstawie przeglądu sondaży CBOS, 2007–2020.

LOGIKA RAPORTU – ZACZNIJMY OD PROTOPII

Raport Miasta dla suwerenności żywnościowej opiera się na logice składania – łączenia konkretnych praktyk i rozwiązań, które zostały wdrożone w różnych miastach i przyniosły zauważalne efekty. Każde z nich wnosi swój unikalny wkład: jedne rozwijają lokalne łańcuchy dostaw, inne wzmacniają instytucje wspólnego gotowania, wspierają miejskie ogrodnictwo lub wprowadzają kryteria społeczne do zamówień publicznych. Zamiast szukać jednej ścieżki rozwoju, raport pokazuje wielość podejść, które można uznać za sprawdzone prototypy – rozwiązania przetestowane w realnych warunkach miejskich, możliwe do adaptacji w innych kontekstach.

Inspiracją dla tego podejścia jest koncepcja protopii – pojęcie ukute przez Kevina Kelly’ego, a rozwijane w polskim kontekście m.in. przez Joannę Erbel¹⁸. Protopia to pierwszy, realny krok w stronę lepszej wersji rzeczywistości – zmiana, która nie opiera się na radykalnym zerwaniu z teraźniejszością, lecz na wzmacnianiu tego, co już działa i co można udoskonalać. W tym sensie miasta stają się przestrzeniami testowania rozwiązań, a protopijne działania – takie jak kuchnie społeczne, ogrody miejskie, lokalne targowiska czy kooperatywy – stanowią fragmenty przyszłości, które już się dzieją.

Kolejnym krokiem będzie zastanowienie się, jak te działania przenosić do innych miast i równolegle nadawać im systemowy charakter – zarówno na poziomie dokumentów samorządowych, regionalnych, jak i krajowych. W wielu przypadkach potrzebne są nie tylko środki finansowe, ale także zmiana logiki instytucjonalnej: uproszczenie procedur, uznanie żywności za element polityki społecznej, zdrowotnej i klima-

¹⁸ Joanna Erbel, *Wychylone w przyszłość. Jak zmienić świat na lepsze*, Wydawnictwo Wysoki Zamek, Kraków 2022.

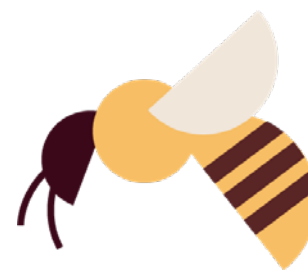
tycznej, wprowadzenie trwałych mechanizmów współpracy między samorządami, organizacjami społecznymi i rolnikami.

W rozdziale z przykładami miast pokazujemy konkretne działania, które można uznać za protopijne – czyli takie, które stanowią pierwszy krok ku lepszej wersji miejskiego systemu żywnościowego. Stworzenie polityki żywnościowej miasta wymaga wejścia w złożoną sieć aktorów lokalnego systemu żywnościowego. To proces wymagający zarówno działań instytucjonalnych, jak i oddolnych inicjatyw, ponieważ skuteczna polityka może powstać tylko na bazie takiej mozaiki współpracy.

Z Krakowa bierzemy model miejskiego ogrodnictwa i edukacji poprzez programy „Jadalny Kraków” i „Ogród z klasą”; Rybnik wnosi doświadczenia związane z kuchniami społecznymi, redystrybucją żywności i zmianami w zamówieniach publicznych w DPS-ach; Warszawa rozwija podejście zero waste w gastronomii i działania na rzecz ograniczenia marnowania żywności, a także buduje pierwszą spółdzielczą farmę miejską typu agripark – MOST; Wrocław testuje miejską farmę zaopatrującą publiczne żłobki w warzywa i tworzy Gildię Targowisk – sieć współpracy zarządców targowisk z różnych części miasta; Tarnów buduje lokalne partnerstwo żywnościowe wokół programu „Jemy w Tarnowie” i wyraża gotowość do wdrażania idei agriparków – dostępnych terenów zieleni, z których część pełni funkcje produkcyjne; Rzeszów pracuje nad koncepcją hali targowej jako interfejsu miejskiego rolnictwa oraz integruje temat żywności z planowaniem przestrzennym i strategią rozwoju miasta 2040+. Każdy z tych przykładów został opisany jako materiał do adaptacji – w formacie, który podkreśla ich unikalność, ale także ujawnia elementy możliwe do przeniesienia do innych kontekstów.







ŻYWNOŚCIOWE PROTOPIE

KRAKÓW

JADALNY KRAKÓW – MIEJSKA PRZESTRZEŃ PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

Kraków rozwija działania, które włączają uprawę żywności do miejskiej zieleni i codziennego życia mieszkańców. Jednym z takich projektów jest „Jadalny Kraków”, rozpoczęty w 2023 roku przez Zarząd Zieleni Miejskiej – jednostkę odpowiedzialną za miejskie działania związane z żywnością. W różnych częściach Krakowa powstają ogólnodostępne miejsca, które mają wspierać lokalną uprawę żywności w mieście. Można tam wspólnie sadzić warzywa,



owoce i zioła. Grządki i rabaty pojawiają się w parkach, na miejskich nieużytkach i osiedlach. Mieszkanki i mieszkańcy mogą korzystać z tych przestrzeni, uczyć się, współpracować i dbać o jedzenie blisko swojego domu.

„Jadalny Kraków” to jednak znacznie więcej niż tylko miejskie uprawy. Projekt promuje ideę lokalnych targowisk, krótkich łańcuchów dostaw oraz produkcji żywności o niskim śladzie węglowym. Kluczowym elementem inicjatywy jest budowanie suwerenności żywieniowej oraz przeciwdziałanie zmianom klimatycznym poprzez propagowanie zdrowej, lokalnie wytwarzanej żywności. Projekt rozwija także świadomość zrównoważonej diety oraz szacunek do jedzenia, które – jak pokazują badania – wciąż jest marnowane w dużych ilościach.

Ważną perspektywą dla „Jadalnego Krakowa” było uwzględnienie tradycji rolniczej miasta. Na stronie poświęconej „Jadalnemu Krakowowi” czytamy:

Na przełomie XIX i XX wieku Kraków zaczął wchłaniać okoliczne osady, pola orne i wiejskie nieużytki. Osadzanie chochoła w Bronowicach, głąbik krakowski z Krowodrzy czy chleb prądnicki to tylko jedno z wielu bliskich krakowianom zjawisk, które mają wiejski rodowód. Również Nowa Huta ma swoje wiejskie korzenie – powstała na żyznych terenach Mogiły. Czas zatem powrócić do tego wyjątkowego dziedzictwa. Dziś Kraków, podobnie jak szeregi innych miast, czeka wiele wyzwań – zaopatrzenie w żywność czy energię, zagwarantowanie przestrzeni do życia, zmaganie się z pandemią, konfliktami zbrojnymi i konsekwencjami zmian klimatycznych. Aby im wszystkim sprostać, konieczna jest nowa, miejska strategia rozwoju w oparciu o suwerenność żywieniową, miejskie rolnictwo i agroekologiczne inicjatywy¹⁹.

Odbudowywanie narracji wokół lokalnych roślin i produktów, a co za tym idzie, ich popularyzacja, odnawia kulturowe i przyrodnicze dziedzictwo miasta.

W ramach programu organizowane są warsztaty, wydarzenia plenerowe oraz spotkania edukacyjne, takie jak **Jadalny Kraków Fest**, który odbywa się od 2023 roku w dzielnicy Wesoła, gromadząc lokalnych ogrodników, mieszkańców i entuzjastów miejskiego rolnictwa. Wydarzenie to stało się przestrzenią wymiany doświadczeń, degustacji lokalnych produktów oraz warsztatów praktycznych, takich jak sadzenie roślin jadalnych czy tworzenie ogrodów miejskich.

¹⁹ Opis projektu „Jadalny Kraków” dostępny jest na stronie internetowej: <https://zzm.krakow.pl/aktualnosci/1302-jadalny-krakow.html>.

Jednym z kluczowych filarów projektu jest także **Szkoła Miejskich Ogrodników**, która od 2023 roku uczy technik miejskiej uprawy, permakultury i ekologicznych metod produkcji w formie warsztatów. W 2025 roku warsztaty odbywały się od marca do maja, a dowiedzieć się na nich można było m.in.: jak przetrwać w przednówku, czy da się ugryźć las, jak znaleźć odporność w ogrodzie, a nawet jakie rośliny spotkać możemy w kosmosie. Cykl zakończyły warsztaty na temat sadzenia roślin jadalnych, podczas których uczestnicy mogli zdobyć praktyczne umiejętności.

„Jadalny Kraków” to także projekt społeczny – promuje ideę wspólnotowych przestrzeni, w których mieszkańcy mogą dzielić się pracą, wiedzą i doświadczeniem. Projekt działa w myśl zasady, że miasto jadalne jest nie tylko dla ludzi, lecz również dla żyjących w nim zwierząt. Poprzez tworzenie takich miejsc wzmacnia się bioróżnorodność, a także tworzy przestrzeń do dialogu i współpracy międzypokoleniowej.

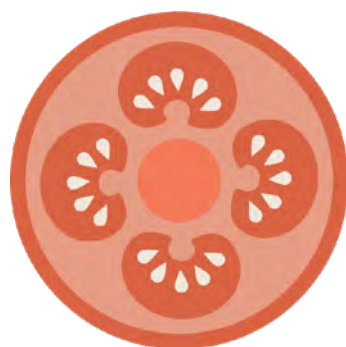
„Jadalny Kraków” zdobył uznanie za swoje podejście do miejskiego rolnictwa i integracji mieszkańców wokół wspólnych działań na rzecz zrównoważonego rozwoju. Jest to inicjatywa, która pokazuje, że nawet w ścisłym centrum miasta możliwe jest tworzenie zielonych przestrzeni produkcyjnych, które wzmacniają lokalne bezpieczeństwo żywnościowe. W budowaniu bezpieczeństwa żywnościowego w mieście nie chodzi o pełną samowystarczalność samego terenu miasta, ale całych obszarów funkcjonalnych. Niemniej jednak, dobrze zapoznani z technikami ogrodniczymi mieszkańcy to lepsi i bardziej świadomi konsumenci, którzy częściej będą wybierać produkty pochodzące ze strefy żywicielskiej. Walor edukacyjny jadalnych miast jest więc tutaj kluczowy.

OGRÓD Z KLASĄ – JADALNE MIASTA PRZYSZŁYCH POKOLEŃ

Zarząd Zieleni Miejskiej prowadzi także program „Ogród z klasą”. To inicjatywa, która rozszerza ideę miejskiego rolnictwa na placówki edukacyjne. Projekt jest realizowany we współpracy z krakowskimi szkołami, przedszkolami oraz organizacjami pozarządowymi. Jego głównym celem jest edukacja dzieci i młodzieży w zakresie zrównoważonej produkcji żywności, ekologii oraz znaczenia lokalnych systemów żywnościowych.

W ramach programu uczniowie biorą aktywny udział w zakładaniu i pielęgnacji ogrodów warzywnych na terenie swoich szkół. Uczą się podstaw permakultury, technik ogrodniczych oraz znaczenia bioróżnorodności w produkcji żywności. „Ogród z klasą” stawia na praktyczną edukację – dzieci mają możliwość bezpośredniego kontaktu z ziemią, co rozwija ich świadomość ekologiczną i odpowiedzialność za środowisko naturalne.

Projekt zyskał aprobatę zarówno wśród nauczycieli, jak i rodziców jako innowacyjne narzędzie edukacyjne, które łączy teorię z praktyką, jednocześnie promując zdrowy styl życia i zrównoważone podejście do konsumpcji żywności. W 2025 roku wystartowała trzecia edycja programu. Objęła 31 placówek szkolnych i przedszkolnych, czyniąc klasy bardziej „zielonymi” przestrzeniami, w których jest miejsce do nauki, eksploracji i budowania relacji z naturą.



OGRODY PARCELOWE – ODDOLNIE I ODGÓRNIE DLA MIEJSKIEJ ODPORNOŚCI



Krakowie zwraca się także uwagę na to, że rozwój miejskiego rolnictwa wymaga przemyślanej polityki gruntowej. Z projektu „Jadalny Kraków”, miasto wyciągnęło następujące wnioski dot. rolnictwa miejskiego:

1. zamiast traktować każdą wolną działkę jako potencjalny teren pod zabudowę, miasto powinno chronić istniejące tereny rolne w granicach miasta i na jego obrzeżach,
2. ważne jest wspieranie recyklingu gruntów, czyli wykorzystywanie terenów nieużytków miejskich pod uprawy.
3. miasto powinno także tworzyć przestrzenie dla rolnictwa społecznościowego, takie jak ogrody społeczne, mikrofarmy czy sady edukacyjne.

Kraków wykorzystuje te wnioski w projekcie pilotażowego ogrodu społecznego na Orlej, który jest inspirowany podobnymi inicjatywami z Rzymu i Ljubljany. Od kwietnia 2026 roku mieszkańcy Krakowa będą mogli dzierżawić własne rabaty uprawne, a wybrana organizacja pozarządowa będzie zarządzać ogrodem, prowadząc działalność edukacyjną i integracyjną.

METROPOLIA KRAKOWSKA DLA SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ



ostatnich latach Kraków coraz wyraźniej wpisuje temat żywności w ramy polityki miejskiej i metropolitalnej. Widać to zarówno w działaniach Zarządu Zieleni Miejskiej, jak i w budowaniu partnerstw między gminami. Żywność staje się nie

tylko przedmiotem strategii sektorowej, ale jednym z filarów długofalowego myślenia o odporności i jakości życia w całym obszarze krakowskiego obwarzanka.

Dowodem na to, że miasto myśli o systemie żywnościowym całościowo i długofalowo było uroczyste podpisanie deklaracji na rzecz rozwoju zrównoważonego systemu żywnościowego Metropolii Krakowskiej. Akt ten miał miejsce 6 marca 2025 roku na Wawelu podczas konferencji „Smak bezpieczeństwa: żywność i jakość życia w mieście w dobie kryzysów”. Podpisali go wójtowie i wólciny gmin otaczających Kraków, dyrekcje miejskich biur, przedstawicielka stowarzyszenia Metropolia Krakowska, osoby reprezentujące środowiska naukowe oraz liczne osoby zaangażowane w rozwój polityki żywnościowej regionu.

Poniżej pełna treść deklaracji:

DEKLARACJA

Miasto Kraków, Metropolia Krakowska

Świadomi wyzwań i zagrożeń stojących przed systemami żywnościowymi Metropolii Krakowskiej, naszego regionu, kraju i świata, pragniemy podjąć wspólne działania na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego mieszkańców naszych gmin i miast.

Deklarujemy chęć współpracy w celu wzmocnienia systemów żywnościowych w obszarze metropolitalnym, tak aby zapewniały one stały i niezawodny dostęp do odpowiednich, bezpiecznych, lokalnych, zróżnicowanych, uczciwych, zdrowych i bogatych w składniki odżywcze produktów żywnościowych dla wszystkich.

My, niżej podpisani, pragniemy:

- wspierać zrównoważoną dystrybucję produktów żywnościowych oraz ich dostępność,
- przeciwdziałać degradacji środowiska, wynikającej z intensywnej gospodarki rolnej, a mającej bezpośredni wpływ na niedobory zasobów i zmiany klimatu,
- promować zrównoważone modele produkcji i konsumpcji oparte na pracy lokalnych rolników oraz producentów żywności,
- podnosić świadomość żywieniową i zmianę nawyków wśród mieszkańców, przeciwdziałać marnotrawstwu żywności.

Podpisując niniejszy dokument, wyrażamy naszą troskę o świat, jaki zostawimy przyszłym pokoleniom, oraz zobowiązujemy się do podejmowania konkretnych działań na rzecz zrównoważonego rozwoju i bezpieczeństwa żywnościowego Metropolii Krakowskiej.

Deklaracja ta otwiera nowy etap współpracy w ramach metropolii – oparty nie tylko na planowaniu przestrzennym czy usługach publicznych, ale także na wspólnym dbaniu o dostęp do zdrowej, lokalnej i sprawiedliwie produkowanej żywności. Jej wdrażanie może stać się impulsem do wyznaczenia strefy żywicielskiej Krakowa – zaplanowanej, chronionej i aktywowanej przestrzeni, która połączy miasto z jego wiejskim zapleczem i stworzy nową jakość relacji między producentami a konsumentami.

KULTURA DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCIOWEGO – SPÓŁDZIELNIA DOBREGO JEDZENIA



rewitalizowanej obecnie dzielnicy Wesoła w Krakowie powstała koncepcja rozwoju zaniedbanej tkanki miejskiej poprzez działania ściśle związane z żywnością. Chodzi tu o pomysł Spółdzielni Dobrego Jedzenia, która ma powstać jako projekt

partnerski Krakowskiego Biura Festiwalowego (KBF), Agencji Rozwoju Miasta Krakowa (ARMK), kolektywu projektowego Grupa Robocza oraz chętnych organizacji i mieszkańców związanych z Wesolą.

Spółdzielnia Dobrego Jedzenia miałaby za zadanie „przywrócenie tętna” Wesolej poprzez gastronomię, edukację żywieniową, kulturalną i artystyczną oraz inkubację nowych rozwiązań technologicznych z zakresu żywienia. W obecnie używanych budynkach przy ulicy Śniadeckich w Krakowie miałyby powstać lokale gastronomiczne promujące dostępne cenowo warzywne posiłki oraz lokalne napoje bezalkoholowe. Obok działalności gastronomicznej spółdzielnia miałaby prowadzić m.in. ogródek społecznościowy, uprawy hydroponiczne i wydarzenia łączące kulturę i żywność. Misja Spółdzielni Dobrego Jedzenia zawiera się w lokalności; we wspieraniu krótkich łańcuchów dostaw swoją działalnością oraz w rozwijaniu wiedzy i umiejętności potrzebnych do budowania lokalnej suwerenności żywnościowej i tożsamości dzielnicy Wesola.

Mamy nadzieję, że takich projektów rewitalizacyjnych opartych na bezpieczeństwie żywnościowym będzie coraz więcej.



RYBNIK

KUCHNIE SPOŁECZNE – WSPÓLNY STÓŁ KARMI POTRZEBUJĄCYCH

Rybnik rozwija politykę żywnościową, łącząc działania edukacyjne ze wsparciem najsłabszych. Jednym z takich narzędzi są kuchnie społeczne, które stały się tam praktycznym narzędziem walki z ubóstwem, marnowaniem jedzenia i wykluczeniem. Pomysł na rozwój kuchni społecznych w Rybniku powstał z potrzeby wsparcia osób w kryzysie bezdomności. Pomoc żywnościowa przekazywana w ramach Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym (FEAD), głównie w postaci produktów suchych i wymagających gotowania – jak makaron czy ryż, nie spełniała swojej roli. Osoby bez dostępu do zaplecza kuchennego nie miały gdzie przygotować ciepłych posiłków. Aby odpowiedzieć na ten problem, w październiku 2022 r. miasto otworzyło pierwszą kuchnię społeczną przy rybnickim Ośrodku Pomocy Społecznej – Wspólny Stół.

To miejsce, w którym osoby potrzebujące mogą przygotować i zjeść posiłek – samodzielnie lub z pomocą pracujących w OPS wolontariuszy i wolontariuszek – korzystając z własnych produktów lub żywności przekazywanej przez banki żywności i lokalne restauracje.

Kuchnię społeczną stworzono przede wszystkim z myślą o osobach doświadczających bezdomności, jednak szybko okazało się, że korzysta z niej znacznie szersza grupa. Odwiedzać ją zaczęły osoby o niskich dochodach, szczególnie seniorzy i seniorki, które z powodu rosnących kosztów energii musiały ograniczyć gotowanie w domach. Wspólny Stół stał się stałym miejscem spotkań i integracji dzielnicowej. Kuchnia jest otwarta trzy dni w tygodniu. Gości osoby samotne, niezamożne, dotknięte ubóstwem energetycznym i z doświadczeniem uchodź-



czym, które wspólnie przygotowują i spożywają posiłki. Obok niej działa społeczna lodówka, do której przekazywane są nadwyżki żywności.

Wspólny Stół to także punkt dystrybucji posiłków dla osób potrzebujących. Działająca przy kuchni społeczna lodówka jest regularnie uzupełniana daniami przygotowywanymi przez uczniów i uczennice z niepełnosprawnościami z Rybnickiego Centrum Edukacji Zawodowej, kształcących się w zawodach kucharz i technik żywienia. Gotują oni wyłącznie z żywności z krótkim terminem przydatności odbieranej przez lokalne NGO z wielkopowierzchniowych sklepów. Osoby uczniowskie przygotowują tygodniowo około stu trzydziestu obiadów. Posiłki trafiają do Wspólnego Stołu i sieci miejskich lodówek społecznych, dostępnych przez całą dobę. Ich odbiorcami są osoby starsze, niezdolne,

które z różnych przyczyn samodzielnie gotować. W ten sposób kuchnie społeczne wraz ze szkołą zawodową „ratują” przed zmarnowaniem ok. 700 kg żywności miesięcznie²⁰.

Gotowe dania są pakowane w szklane *krauzy* – czyli po śląsku słoiki – które mieszkańcy przekazują w ramach miejskiej akcji „Uwolnij krauzy z piwnicy”. Słoiki są myte i wyparzone w kuchniach społecznych a następnie włączane ponownie do obiegu. Szlaki rybnickich słoików są złożone – nadwyżki dań do lodówek społecznych przekazują także lokalne restauracje, szkoły i przedszkola. Ta część działań funkcjonuje pod nazwą „Krauza smakowitości” i została zainicjowana przez Fundację DOBROstka.

Sukces Wspólnego Stołu zachęcił do zwiększenia skali działania. W maju 2025 r. w Rybniku działa już sześć kuchni społecznych i siedem lodówek, tzw. „jadłodzielni”. Miasto planuje otwarcie kolejnych dwóch punktów przy miejskich Centrach Aktywności Lokalnej. Rozwój kuchni społecznych finansowany jest ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji jako jedno z narzędzi walki z ubóstwem energetycznym.

WIELORAZOWE NACZYNIA W RYBNICKIEJ GASTRONOMII

Miało Rybnik wprowadza rozwiązania ograniczające ilość odpadów pochodzących z jednorazowych naczyń i opakowań na żywność. Pierwszym krokiem były wielorazowe kubki, które od 2018 roku pojawiają się na wydarzeniach miejskich – wydawane mieszkańcom za kaucją 10 zł, stały się alternatywą dla kubków jednorazowych. Na bazie tych doświadczeń postanowiono rozszerzyć model również na lokalną gastronomię²¹.

20 Urząd Miasta Rybnika, *Rybnik po raz kolejny zwycięzcą konkursu Eco Miasto*, 2024, <https://www.rybnik.eu/dla-mieszkancow/aktualnosci/aktualnosc/rybnik-po-raz-kolejny-zwyciezca-konkursu-eco-miasto> [dostęp: 18.05.2025].

21 Urząd Miasta Rybnika, *Wielorazowy Rybnik*, 2023, <https://www.rybnik.eu/dla-mieszkancow/aktualnosci/aktualnosc/wielorazowy-rybnik> [dostęp: 18.05.2025].

Pierwszym punktem, który wdrożył system zwrotnych naczyń wielorazowych, było Bistro z Ikrą – prowadzone przez spółdzielnię socjalną, w której miasto posiada 50% udziałów. Bistro zatrudnia osoby z grup zagrożonych wykluczeniem społecznym: większość zatrudnionych to osoby z niepełnosprawnością. Posiłki serwowane są tu zarówno na miejscu, jak i na wynos – sprzedaż na wynos stanowi większość liczby wydawanych dań. We współpracy z miastem w miejsce używanych wcześniej styropianowych opakowań wprowadzono wielorazowe naczynia kaucjonowane. Kaucja za opakowanie wynosi 15 zł, a klienci po użyciu mogą je zwrócić do lokalu, po czym naczynia są myte i ponownie wykorzystywane.

System działa od 2021 roku i stopniowo rozszerza się na kolejne punkty gastronomiczne w Rybniku. Zakup naczyń i wdrożenie rozwiązania możliwe było dzięki wsparciu z europejskiego projektu StartKIT.

ZMIANA ŻYWIENIA W DPS I PLACÓWKACH OPIEKUŃCZYCH

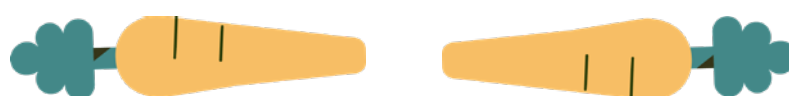
Rybnik zmienia sposób żywienia w miejskich placówkach publicznych stopniowo od 2020 r. Na pierwszy krok w tym kierunku pozwolił udział w międzynarodowym projekcie StartKIT²². W latach 2020–2021 odbył się cykl szkoleń dietetycznych i kulinarnych w Miejskim Domu Pomocy Społecznej (MDPS). Początkowo zorganizowano go dla personelu kuchennego, później zaś włączono też także innych pracowników i pracownice MDPS. Szkolenia – prowadzone we współpracy z Instytutem Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (SGGW) w Warszawie – dotyczyły zrównoważonej diety, potrzeb żywieniowych osób starszych i chorych i niemarnowania jedzenia. Uczestnicy i uczestniczki poznawały też nowe roślinne przepisy, a seniorzy i seniorki – podopieczni MDPS – zo-

22 Urząd Miasta Rybnika, *Zdrowa dieta dzieci i seniorów*, 2021, <https://www.rybnik.eu/dla-mieszkancow/aktualnosci/aktualnosc/zdrowa-dieta-dzieci-i-seniorow> [dostęp: 18.05.2025].

stali zaproszeni na degustację przygotowanych potraw. Wprowadzono nowe jadłospisy i zmieniono podejście do gotowania: zrezygnowano z przetworzonych produktów, takich jak sosy w proszku, a w menu pojawiło się więcej sezonowych warzyw.

Zmiany objęły także zamówienia publiczne – w pierwszym roku ograniczono zużycie mięsa o 200 kg, zastępując je m.in. warzywami strączkowymi. Dzięki temu udało się wygospodarować środki na pierwszy w Rybniku przetarg na zakup certyfikowanych produktów ekologicznych – sezonowych owoców – przeprowadzony dzięki wsparciu SGGW. Zamówienia udaje się udoskonalać z roku na rok dzięki zaangażowaniu personelu. W 2024 r. zrezygnowano z jajek „3” na rzecz „2”. W ten sposób metodą małych kroków rybnicki MDPS zmienia standardy żywienia i zamówień publicznych.

W działania StartKIT włączono także wybrane szkoły, przedszkola i zespoły żłobków. Tam również przeprowadzono szkolenia dla osób pracujących w kuchni we współpracy z dietetykami i dietetyczkami i edukatorami z fundacji Szkoła na widelcu. Edukacja personelu zapoczątkowała stopniowe zmiany w jadłospisach i zamówieniach publicznych.



RZESZÓW

RZESZÓW JUŻ JEST EKOPOLIS – MIASTO UPRAW

W przeciwieństwie do wielu polskich miast Rzeszów nie musiał dopiero „odkrywać” rolnictwa na nowo – ono tu po prostu nigdy nie zniknęło. Na wielu osiedlach wciąż funkcjonują ogródki działkowe, a w granicach miasta znajdują się użytki rolne, które nadal pełnią swoją funkcję. Co więcej, w obowiązującym *Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta Rzeszowa* z 2022 roku wyraźnie wskazano na konieczność ochrony gruntów o wysokiej przydatności rolniczej oraz utrzymania ogrodów działkowych jako formy zieleni urządzonej, służącej m.in. rekreacji i lokalnej produkcji żywności. W kontekście polityk miejskich jest to wyjątek – większość miast w Polsce nie traktuje ogrodów działkowych jako elementu infrastruktury żywnościowej.

Na tym tle Rzeszów wyróżnia się **jako miasto upraw** – miejsce, w którym produkcja żywności nie została wyparta ani z krajobrazu, ani z codziennych praktyk mieszkańców. Na rzeszowskich targowiskach wciąż spotkamy osoby sprzedające własne plony z ogródków i przydomowych działek. To nie są rolnicy przemysłowi, lecz mikroproducentki i mikroproducenti – osoby starsze, migranci ze wsi, czasem młodzi próbujący swoich sił w permakulturze. To właśnie oni współtworzą żywą tkankę lokalnego systemu żywnościowego, którego sercem pozostaje miasto.

Rzeszowski Obszar Funkcjonalny (ROF) dodatkowo wzmacnia tę relację – obejmuje 15 gmin wiejskich, miejsko-wiejskich i miejskich, w których zlokalizowane są gospodarstwa realnie zaopatrujące mieszkańców Rzeszowa. Co ważne, część gmin ROF-u posiada status gmin turystycz-



nych, w których produkcja i przetwórstwo żywności są silnie związane z tradycją i tożsamością lokalną. Rzeszów może więc z powodzeniem pełnić rolę koordynatora i rynku zbytu dla otaczającej go strefy żywnościowej. Ten potencjał widzą władze lokalne.

Podczas spotkań towarzyszącym przygotowaniu tej publikacji, prezydent Rzeszowa Konrad Fijołek jednoznacznie zadeklarował włączenie kwestii bezpieczeństwa żywnościowego do strategii rozwoju miasta. Wskazał m.in. na potrzebę budowy sieci powiązań między producentami a konsumentami, rozwijania miejskich ogrodów społecznych, wzmacniania lokalnych rynków oraz skracania łańcuchów dostaw. Zapowiedział, że Rzeszów – jako jedno ze 100 miast uczestniczących

w programie Net Zero Cities – będzie wdrażać systemowe rozwiązania sprzyjające odporności lokalnego systemu żywnościowego. Wśród konkretnych działań wymienił ochronę terenów zielonych, zwiększanie dostępności do zieleni w promieniu 10 minut spaceru oraz rewitalizację hali targowej jako infrastruktury kluczowej dla lokalnego handlu.

SILNA TOŻSAMOŚĆ KULINARNA – SMAK, KTÓRY NIE SIĘ WSTYDZI POCHODZENIA

To, co jemy, mówi wiele o tym, kim jesteśmy i Rzeszów zdaje się dobrze tę zasadę rozumieć. Miejskowa kuchnia nie tylko przetrwała w świadomości mieszkańców, ale została podniesiona do rangi rozpoznawalnej marki kulturowej. W rozmowach o polityce żywnościowej mocno obecne są podkarpackie potrawy: proziaki, pierogi z kaszą gryczaną, żurek z grzybami, gołąbki w liściach kapusty kiszzonej, domowe przetwory i lokalne miody. W regionie działa wiele gospodarstw specjalizujących się w produktach ekologicznych i tradycyjnych, co stanowi bazę dla współczesnych reinterpretacji kulinarnych.

Rzeszów nie ogranicza się do nostalgii. Lokalne restauracje – od barów mlecznych po nowoczesne koncepty gastronomiczne – coraz częściej wybierają lokalnych dostawców. W przestrzeni miejskiej pojawiają się wydarzenia kulinarne promujące regionalne produkty: od jarmarków sezonowych po festiwale tematyczne. Jednocześnie mieszkańcy Rzeszowa mają dostęp do żywności nie tylko przez restauracje i markety, ale też przez bezpośrednie relacje z producentami: sprzedaż z samochodu na osiedlu, targowiska, inicjatywy kooperatywne. To również jedno z miast, w których aktywna jest spółdzielnia spożywców „Społem”, która prowadzi nie tylko sklepy, ale również punkty gastronomiczne – są to ciastkarnia „Wueska” oraz bar-restauracja „Klimat”.

PROJEKT HALI TARGOWEJ – NOWE CENTRUM MIASTA

Warty uwagi jest projekt przebudowy hali targowej przy ul. Targowej oraz pobliskiego targowiska „Jutrzenka” autorstwa Aleksandry Wasilkowskiej. To nie tylko inwestycja infrastrukturalna, lecz propozycja stworzenia centrum życia lokalnego – miejsca, które integruje funkcje społeczne, handlowe i edukacyjne. Podstawową wartością tego projektu są mieszkanki i mieszkańcy, zwłaszcza osoby zazwyczaj marginalizowane w projektowaniu miejskim: dzieci, seniorzy oraz ci, którzy łączą pracę z opieką nad bliskimi. Architektura nie jest tu celem samym w sobie, ale narzędziem wspierania codziennego funkcjonowania i troski. Szczególnego znaczenia nabiera lokalizacja hali – tuż obok ulicy 8 Marca, symbolicznie przypominającej o walce o prawa kobiet. Projekt można odczytywać jako architektoniczną odpowiedź na te postulaty – miasto wrażliwe na potrzeby osób pełniących funkcje opiekuńcze, zaprojektowane z myślą o relacjach społecznych i wspólnym użytkowaniu przestrzeni. Choć projekt wzbudza także zrozumiałe kontrowersje – obawy przed wzrostem czynszów, gentryfikacją i utratą nieformalnego charakteru „Jutrzenki” – to jego siłą może być właśnie uważność na głos lokalnych społeczności i gotowość do wspólnego wypracowania nowych funkcji.

Warto podkreślić, że inwestycja została sfinansowana przez Europejski Bank Inwestycyjny (EBI) w ramach wsparcia dla zrównoważonego rozwoju miast. W przygotowaniu projektu uczestniczyła również firma EY, odpowiedzialna za model finansowy i analizę wykonalności społeczno-ekonomicznej. Pokazuje to, że Rzeszów nie tylko projektuje, ale konsekwentnie wdraża miejską politykę opartą na odpowiedzialności społecznej i klimatycznej – z myślą o mieszkankach i mieszkańcach oraz ich codziennym doświadczeniu miasta. W centrum zaś jest polityka żywnościowa.



TARNÓW

EKOSYSTEM LOKALNYCH INICJATYW

Tarnów, jedno z ważniejszych miast w Małopolsce, od wielu lat rozwija inicjatywy wspierające lokalne systemy żywnościowe. Mimo to jeszcze nie istnieje w tym mieście spójny plan na budowanie suwerenności żywnościowej – podobnie jak w znakomitej większości polskich miast. Przykład Tarnowa może być jednak inspirujący właśnie dla miast, które są obecnie na początku swojej drogi ku dobrze rozpoznanemu lokalnemu systemowi żywnościowemu oraz bezpieczeństwu żywnościowemu. Pokazuje on bowiem, że często z istniejących już inicjatyw może powstać spójny plan na budowanie suwerenności żywnościowej.

W przypadku Tarnowa te inicjatywy składają się na ciekawy ekosystem, który musi jednak stać się bardziej skoordynowany, zintegrowany oraz poparty infrastrukturą. Odpowiednie zarządzanie zasobami oraz rozwój lokalnych sieci dystrybucji mogłyby znacząco podnieść bezpieczeństwo żywnościowe miasta.

Na terenie Tarnowa i okolic funkcjonuje szereg inicjatyw wspierających lokalny system żywnościowy. „Społem” – Tarnowska Spółdzielnia Spożywców prowadzi cztery lokalne supermarkety, które w dużej mierze opierają się na dostawcach regionalnych. Platforma „MyZbieramy” umożliwia mieszkańcom samozbiory bezpośrednio u rolników, co pozwala na pozyskiwanie świeżych produktów prosto z pola. Lokalne restauracje i sklepy promuje aplikacja „Jemy w Tarnowie”, która wspiera lokalną gastronomię, rezygnując z pobierania prowizji. W przygotowaniu jest także ogród społecznościowy, który stanie się przestrzenią edukacyjną, rekreacyjną oraz miejscem wspólnej pracy mieszkańców na rzecz miejskiego ogrod-



nictwa. Kluczową rolę w handlu lokalną żywnością odgrywają targowiska na Burku, będące od lat sercem lokalnego rynku, wspierając drobnych producentów i zapewniając dostęp do świeżych produktów. Cennym zasobem jest także sieć rolników z Pacanowa i Brzeska, którzy poszukują sposobów współdziałania oraz rozważają zakładanie spółdzielni, aby lepiej organizować sprzedaż swoich produktów.

Tarnów posiada także gotowy projekt rewitalizacji targowiska w dzielnicy Mościce, co otwiera nowe możliwości rozwoju infrastruktury żywnościowej i lokalnych rynków zbytu.

AGRIPARK DLA TARNOWA – NOWOCZESNE PODEJŚCIE DO MIEJSKIEGO ROLNICTWA

Ze względu na planowane działania z tego zakresu, Tarnów zwraca szczególną uwagę na koncepcję **agriparku** – wielofunkcyjnej przestrzeni łączącej produkcję żywności, edukację, rekreację i ochronę przyrody. Agripark to model, w którym zieleń miejska pełni nie tylko funkcję estetyczną i rekreacyjną, ale również produkcyjną. Mieszkańcy mogą bezpośrednio uczestniczyć w uprawach, zdobywać wiedzę o ekologii i rolnictwie, a także budować więzi społeczne.

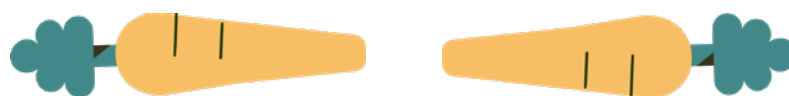
Inspiracją dla Tarnowa może być przykład spółdzielni MOST z Warszawy, gdzie na 3,6 ha dawnych ogródków działkowych powstał regeneracyjny agripark. Jest to przestrzeń, gdzie produkcja żywności odbywa się w sposób ekologiczny, bez użycia pestycydów, a jednocześnie realizowane są warsztaty, spacerbotaniczne i wydarzenia wspólnotowe (więcej w części o Warszawie).

Podobne rozwiązanie planowane jest w Tarnowie. Miasto dysponuje odpowiednimi terenami miejskimi i podmiejskimi, aktywną społecznością rolników oraz istniejącą infrastrukturą ogrodnictwa społecznego. Agripark w Tarnowie mógłby pełnić funkcje produkcyjne, edukacyjne, społeczne i ekologiczne, wzmacniając odporność miasta na kryzysy i przyczyniając się do poprawy jakości życia mieszkańców.

TARNÓW ODWAŻNIE PATRZĄCY W PRZYSZŁOŚĆ

Tarnów ma szansę stać się wzorem dla miast, w których plan na lokalną suwerenność żywnościową jest dopiero rozwijany. Przykład Tarnowa pokazuje, że rozpoczęcie działań na rzecz bezpieczeństwa żywnościowego nie jest tak trudne, jak mogłoby się

wydawać. Integracja istniejących inicjatyw, inwestycje w infrastrukturę targową oraz rozwijanie przestrzeni takich, jak agriparki mogą znacząco wzmocnić odporność miasta na kryzysy, podnieść jakość życia mieszkańców i stworzyć modelową przestrzeń zrównoważonego rozwoju miejskiego rolnictwa. Obecny prezydent Tarnowa Jakub Kwaśny w kampanii zapowiedział uwzględnienie bezpieczeństwa żywnościowego w strategii miejskiej²³. Jego obecność na spotkaniach poświęconych tej tematyce pokazuje, że poważnie podchodzi do tej deklaracji²⁴.



23 Postulaty prezydenta Tarnowa Jakuba Kwaśnego w kampanii przed wyborami samorządowymi 2024 dostępne są na stronie internetowej: <https://naszemiastotarnow.pl/program>.

24 EKOPOLIS, *Tarnów dla suwerenności żywnościowej*, 27.04.2025.

WARSZAWA

FOOD LAB PRZECIWKO MARNOWANIU ŻYWNOSCI



Niemarnowanie żywności to główne wyzwanie, który postawił przed sobą warszawski magistrat. Warszawski Food Lab powstał w 2023 roku ramach międzynarodowego projektu Food Trails, w którym, poza Warszawą, bierze udział 10 europejskich miast. W każdym z miast powstał on w ramach projektu Living Lab, a w Warszawie dedykowany jest problemowi marnowania żywności. Food Lab działa dzięki współpracy miasta z Uniwersytetem SWPS. Jest to przestrzeń eksperymentowania i wdrażania innowacyjnych rozwiązań mających na celu minimalizację marnowania żywności. W ramach Food Labu opracowywane są narzędzia oraz strategie, które ułatwiają efektywne magazynowanie produktów spożywczych, ich redystrybucję oraz zwiększenie ich trwałości.

Obecnie zespół Food Labu skupia się na dwóch kluczowych obszarach:

1. Ograniczenie marnowania żywności w gastronomii – przy współpracy z warszawskimi przedsiębiorcami opracowywane są rozwiązania przedłużające trwałość żywności poprzez lepsze zarządzanie zapasami i odpowiednie techniki przechowywania. Dodatkowo promowane są mechanizmy umożliwiające bezpieczne przekazywanie nadwyżek jedzenia do potrzebujących
2. Wsparcie organizacji charytatywnych w redystrybucji żywności – w obliczu kryzysu uchodźczego po wybuchu wojny w Ukrainie Food Lab we współpracy z warszawskim bankiem żywności stara się zwiększyć dostępność żywności dla osób potrzebujących. Celem jest optymalizacja zasobów i efektywne zarządzanie darowiznami spożywczymi w sytuacjach kryzysowych.



Docelowo Food Lab ma działać jako interdyscyplinarny zespół w strukturach Urzędu Miasta, angażując przedstawicieli biznesu, nauki, samorządu oraz mieszkańców. Dzięki temu Warszawa ma szansę wypracować trwałe i innowacyjne mechanizmy wspierające zrównoważoną politykę żywnościową²⁵.

Wśród narzędzi i metod niemarnowania żywności w Warszawie znaleźć można te wymienione poniżej.

25 Urząd Miasta Stołecznego Warszawy, *Nowe spojrzenie na żywność – działa miejski Food Lab*, 3 lutego 2023, <https://um.warszawa.pl/-/nowe-spojrzenie-na-zywnosc-dziala-miejski-food-lab>.

1. Zbiórki niesprzedanych warzyw i owoców na targowiskach – miasto prowadzi regularne akcje, podczas których odzyskiwana jest żywność niesprzedana przez lokalnych handlarzy. W 2024 roku udało się w ten sposób uratować około 30 ton żywności.
2. Sieć jadłodzielni – Warszawa posiada rozwiniętą sieć 48 jadłodzielni, które umożliwiają mieszkańcom oddawanie nadwyżek jedzenia oraz korzystanie z żywności pozostawionej przez innych. To miejsca, które nie tylko zapobiegają marnowaniu, ale także wspierają solidarność społeczną i pomoc potrzebującym.
3. Edukacja ekologiczna – w ramach projektu „Szkoła nie marnuje”, realizowanym w 76 warszawskich placówkach edukacyjnych, miasto uczy dzieci i młodzież odpowiedzialnego podejścia do jedzenia oraz walki z marnotrawstwem. Dodatkowo realizowane są lekcje „Klimat na talerzu” i warsztaty „Klimat na widelcu”, które promują zrównoważoną dietę oraz świadomość ekologiczną wśród uczniów szkół ponadpodstawowych, dając im zarówno teoretyczną, jak i praktyczną perspektywę na to ważne wyzwanie.

KARMNIK I ŻYWNOSĆ Z MAZOWSZA

Karmnik to innowacyjna inicjatywa społeczno-biznesowa, która powstała z potrzeby skrócenia łańcucha dostaw pomiędzy lokalnymi producentami z Mazowsza a mieszkańcami Warszawy. Pomysł narodził się w Węgrowie, gdzie Kasia Kolanowska, jedna z założycielek, odkryła potencjał lokalnych produktów – jajek, serów i miodów, które przypadły do gustu jej warszawskim znajomym. Wkrótce dołączyły do niej Magda Karpińska i Anna Gaik, tworząc wspólnie sieć dostaw bezpośrednich, która szybko przerodziła się w prężnie rozwijający się biznes.

Dziś Karmnik współpracuje z ponad 40 lokalnymi producentami, oferując wysokiej jakości produkty, takie jak sery zagrodowe, miody z rodzinnych pasiek, ekologiczne warzywa i wędliny. Wszystkie produkty pochodzą od wytwórców z Mazowsza, których założycielki Karmnika osobiście odwiedzają, sprawdzając jakość wyrobów i warunki produkcji. Firma działa według zasady „less waste”, ograniczając marnowanie żywności i odzyskując opakowania.

„CZARNY BEZ” – SPÓŁDZIELNIA SOCJALNA I FUNDACJA WĘGRÓW – MIASTO – WIEŚ

Integralnym elementem działalności Karmnika jest utworzenie spółdzielni socjalnej „Czarny Bez” oraz fundacji Węgrów – Miasto – Wieś. „Czarny Bez” to inicjatywa, która powstała, aby wspierać osoby bezrobotne z okolic Węgrowa, oferując im zatrudnienie w profesjonalnej kuchni i produkcji lokalnej żywności. Spółdzielnia zajmuje się wytwarzaniem przetworów, soków, lemoniad oraz gotowych potraw, takich jak zupy z pokrzyw, ciasta i tarty. Produkty te są dostępne w ofercie Karmnika pod marką Kuchnia znad Liwca.

Fundacja Węgrów – Miasto – Wieś powstała z myślą o rozwoju lokalnej społeczności oraz wsparciu edukacyjnym i społecznym mieszkańców wsi. W czasie kryzysu uchodźczego po wybuchu wojny w Ukrainie fundacja zaangażowała się w pomoc humanitarną, przygotowując przez pięć miesięcy zestawy obiadowo-kolacyjne dla 40–60 osób dziennie.

ROLNICTWO WSPIERANE SPOŁECZNIE (RWS)

Karmnik jest także przykładem wdrożenia modelu rolnictwa wspieranego społecznie (RWS), w którym konsumenci angażują się bez-

pośrednio w finansowanie i odbiór plonów od lokalnych rolników. RWS umożliwia producentom planowanie upraw zgodnie z zapotrzebowaniem odbiorców, co minimalizuje straty i pozwala utrzymać stabilność dochodów. Karmnik realizuje tę ideę, organizując zamówienia na bazie rzeczywistego popytu – klienci zaznaczają w formularzu, jakie produkty są im potrzebne, a Karmnik zamawia dokładnie tyle, ile jest wymagane. Dzięki temu ogranicza się nadprodukcję i marnowanie żywności.

W ramach RWS Karmnik wspiera również edukację ekologiczną swoich klientów, propagując wiedzę o sezonowości produktów, permakulturze oraz metodach uprawy minimalizujących wpływ na środowisko. Dodatkowo współpraca z rolnikami pozwala współpracownikom Karmnika budować lokalne więzi, wzmacniając gospodarkę regionalną.

PLANY ROZWOJU

W 2023 roku Karmnik podjął kroki w kierunku dalszego rozwoju, organizując kampanię crowdfundingową w celu sfinansowania sklepu stacjonarnego i bistro w Warszawie. Inwestycja ma obejmować budowę pawilonu cyrkularnego, wyposażonego w ekologiczne rozwiązania, takie jak retencyjny dach, farmę mikroliści, wtórny obieg deszczówki oraz pasywne lodówki. Miejsce to ma stać się wizytówką lokalnej, zrównoważonej produkcji żywności i jednocześnie przestrzenią do edukacji ekologicznej.

Karmnik zyskał uznanie za swoje podejście do rolnictwa społecznościowego i lokalnego handlu, zdobywając wyróżnienia w raportach Start-upy pozytywnego wpływu oraz programach „Startuj z Mazowsza” i „Mazovian Start-up”. Firma planuje dalszy rozwój w modelu RWS, umacniając lokalne więzi i promując zdrową, naturalną żywność w Warszawie i okolicach.

GŁOS PRODUCENTÓW

Założycielki Karmnika widzą potrzeby producentów, w tym trudności w braniu udziału w konsultacjach społecznych, których rytm jest dostosowany do miejskiego stylu życia. Z inicjatywy Karmnika przeprowadziliśmy więc krótkie badanie wśród rolników i rolniczek dostarczających do niego produkty spożywcze. W badaniu wzięli udział producenci przede wszystkim z województwa mazowieckiego, ale także z podlaskiego, łódzkiego, śląskiego oraz lubelskiego.

Wśród respondentów najczęściej występują formy działalności takie, jak przetwórnictwo żywności (20,6%), średnie gospodarstwa rolne (10–50 ha) (17,7%) oraz rolniczy handel detaliczny (RHD) (11,8%). Równie popularne są mikrogospodarstwa rolne (do 5 ha) (11,8%) oraz małe gospodarstwa rolne (5–10 ha) (8,8%).

W ankiecie kluczowym zagadnieniem było zbadanie trudności w prowadzeniu małej lub średniej działalności produkcyjnej/przetwórczej. Najczęściej zaznaczanymi pozycjami były koszty produkcji (wybrane przez ponad 63% respondentów), biurokracja i regulacje prawne (63%) oraz niepewności wynikające z uwarunkowań pogodowych (63%). Wśród innych trudności pojawiła się kwestia dystrybucji i sprzedaży (32%), brak wsparcia finansowego (26%), trudności ze znalezieniem odbiorców (16%) oraz trudności ze znalezieniem pracowników (32%).

Producenci zwracają także uwagę na to, że często polska biurokracja jest dla nich bardziej skomplikowana niż ta unijna oraz że często w przypadku małych gospodarstw jedna osoba wykonuje kilka zawodów na raz: „trzeba posadzić, wyprodukować, sprzedać, wypromować i mierzyć się z biurokracją”. Trudno więc dziwić się, że producentom brakuje czasu, aby dotrzeć na debaty i konsultacje.

W obszarze dystrybucji największymi wyzwaniami są logistyka (transport, przechowywanie) (25%) oraz promocja gospodarstwa i produktów

(13,6%). Część producentów zwróciła uwagę na problemy z komunikacją z odbiorcami (4,6%) oraz brak funduszy wsparcia dla drobnych przedsiębiorców (2,3%).

Producentów zapytano również o wsparcie ze strony lokalnych władz. 36,8% respondentów uważa, że nie ma żadnego wsparcia, a kolejne 26,3% określa je jako raczej niewystarczające. Tylko 10,5% ocenia działania władz jako wspierające.

Najpopularniejszymi kanałami sprzedaży są sprzedaż bezpośrednia dla klientów indywidualnych (17,1%), małe sklepy spożywcze (14,5%) oraz restauracje i kawiarnie (10,5%). Ważną rolę odgrywają także sprzedaż przez internet (9,2%) oraz kooperatywy i grupy konsumenckie (7,9%).

W zakresie współpracy z innymi podmiotami, 44,4% producentów współpracuje z nimi regularnie, a 16,7% sporadycznie. 33,3% nie prowadzi takiej współpracy, choć 5,6% zadeklarowało chęć dołączenia do kooperatyw w przyszłości.

Kluczowym pytaniem dla tego raportu i dla kongresu „Miasta dla suwerenności żywnościowej”, było pytanie o rolę dużych miast (a tym samym dużych rynków zbytu) w polepszeniu sytuacji małych i średnich producentów. Zaproponowano rozwiązania z następujących sektorów:

1. Zamówienia publiczne dla lokalnych producentów

W odpowiedziach wielokrotnie pojawiała się potrzeba, aby miasta w ramach zamówień publicznych preferowały lokalnych producentów, w szczególności w zaopatrzeniu szkół, żłobków, szpitali i instytucji publicznych. Wskazywano również na konieczność wprowadzania klauzul społecznych promujących lokalną żywność, szczególnie roślinną.

2. Wsparcie infrastrukturalne i rynki zbytu

Producenci sugerowali, że miasta powinny organizować miejskie hale targowe, targowiska oraz tworzyć przestrzenie sprzedażowe przeznaczone wyłącznie dla lokalnych rolników i małych wytwórców. Pojawiły się także głosy o potrzebie budowy centrów dystrybucji i „hubów żywnościowych”, które ułatwiłyby logistykę i połączenie z lokalnymi restauracjami oraz odbiorcami.

3. Skupowanie nadwyżek i odpadów produkcyjnych

Jednym z ciekawszych pomysłów było odkupywanie przez miasta niewymiarowych warzyw czy nadwyżek produkcyjnych od rolników i przekazywanie ich do instytucji, takich jak domy dziecka czy spółdzielnie socjalne.

4. Promocja i edukacja konsumentów

Wskazano na potrzebę kampanii edukacyjnych dotyczących korzyści z wyboru lokalnych produktów oraz wpływu takich decyzji na środowisko. Padły także głosy o konieczności wsparcia małych sklepów osiedlowych, które mogą sprzedawać produkty od lokalnych dostawców, a nie tylko sieciowe marki.

Producentom zależy również na zachowaniu lokalnych ekosystemów i bioróżnorodności, co jest istotne dla jakości produkowanej żywności. Edukacja w tych dziedzinach musi być rozwijana w miastach, aby te rynki zbytu stały się pełne świadomych konsumentów. Pojawiły się również głosy o potrzebie łatwiejszej dystrybucji nasion i dostępu do infrastruktury wspierającej produkcję i transport lokalnych produktów.

5. Ułatwienia prawne i wsparcie organizacyjne

Pojawiły się także postulaty dotyczące ułatwień w sprzedaży bezpośredniej przez rolników, większej swobody handlu w przestrzeniach miejskich oraz wsparcia dla tworzenia spółdzielni rolniczych. Miasta i miasteczka mogłyby organizować przestrzenie, gdzie lokalni rolnicy mogą prowadzić sprzedaż bezpośrednią bez konieczności konkurowania z handlarzami.

6. Długoterminowe strategie żywnościowe

Producenci sugerowali, aby miasta przyjęły strategię rozwoju zrównoważonego systemu żywnościowego, w której lokalni producenci byłiby kluczowym elementem.

Mamy nadzieję, że taka forma badania opinii producentów lokalnych będzie wzięta pod uwagę przez decydentów w Warszawie. Postulujemy uruchomienie podobnych badań stref żywicielskich w innych polskich miastach – tak, aby każda z ankiet była dostosowana do lokalnej specyfiki.

WARSZAWSKA BURZA MÓZGÓW I PRACE NAD STRATEGIĄ WARSZAWA 2040+

Podczas prac nad raportem odbyła się Warszawska Burza Mózgów, czyli otwarte spotkanie inspiracyjne, na którym można było zgłaszać uwagi do tworzonej obecnie strategii rozwoju stolicy – Warszawa 2040+. Jako zespół Ekopolis przygotowaliśmy następującą propozycję celu 2.5, który jest rozwinięciem drugiego celu strategicznego obowiązującej Strategii #Warszawa2030 – Wygodna lokalność. Zaproponowałyśmy²⁶ jego następujące brzmienie.

CEL OPERACYJNY 2.5. – JEMY PEWNIE, ZDROWO I LOKALNIE

Jak to osiągniemy?

Zbudujemy odporność Warszawy na kryzysy żywnościowe poprzez rozwój lokalnej produkcji, wspieranie krótkich łańcuchów dostaw i ochronę żyznej ziemi w granicach metropolii. Będziemy dbać o to, by mieszkańcy mieli dostęp do zdrowej, jakościowej żywności – niezależnie od zasobności portfela.

26 Joanna Erbel i Alicja Wójcik.

Dlaczego to ważne?

Warszawa jest miastem otwartym i dynamicznym, ale jednocześnie wrażliwym na globalne zaburzenia. Bezpieczeństwo żywnościowe to fundament niezależności – dla nas i naszych rodzin. Nie chcemy być wyłącznie odbiorcami, ale także twórcami lokalnej gospodarki żywnościowej. Dbamy o to, by nasza żywność była świeża, etyczna i wolna od nadmiernej zależności od globalnych rynków.

Co zrobimy?

- Wzmocnimy lokalną produkcję żywności, wspierając rolnictwo miejskie i podmiejskie, ogrody społeczne oraz ekologiczne inicjatywy.
- Rozwiniemy krótkie łańcuchy dostaw, by świeża, warszawska żywność trafiała do domów, stołówek i sklepów.
- Zwiększymy świadomość mieszkańców o zdrowym odżywianiu, suwerenności żywnościowej i wpływie diety na środowisko.
- Ułatwimy dostęp do zdrowej żywności, szczególnie osobom w trudniejszej sytuacji ekonomicznej.
- Ochronimy ziemię na obrzeżach miasta i zadbamy o jej mądre wykorzystanie jako strategiczny zasób dla budowania bezpiecznej przyszłości.

Realizacja tego celu wesprze inne obszary strategii:

- Lokalne systemy żywnościowe pobudzą rozwój przedsiębiorczości w dzielnicach (cel 2.4.),
- Większa niezależność żywnościowa Warszawy wzmocni odporność miasta i jakość życia mieszkańców (cel 3.2.),

- Świadoma konsumpcja i wsparcie lokalnych producentów będą sprzyjać solidarności społecznej i budowaniu odpowiedzialnej wspólnoty (cel 1.1.).

Sukces realizacji tego celu będzie mierzony za pomocą wskaźnika:

Odsetek mieszkańców korzystających z lokalnej, zdrowej żywności w ramach krótkich łańcuchów dostaw:

2025 r. – 25%

2030 r. – 50%

Mamy tu na myśli na tyle szeroką dostępność żywności z targowisk, warzywniaków czy rynków hurtowych (jak piszemy w naszym raporcie *Hybrydowe targowiska jako centra życia lokalnego*²⁷, żywność z rynków hurtowych przechodzi nadal znacznie krótszą drogę z pola na talerz, niż ta z supermarketów).

Taka forma wpisywania bezpieczeństwa i suwerenności żywnościowej do strategii rozwoju miast (obecnie przygotowywanych w większości miast w Polsce na horyzont 2040 roku) konsoliduje wspólne działania, które do tej pory były w przeważającej większości oddolne.

SPÓŁDZIELCZA FARMA MOST – PIERWSZY WARSZAWSKI AGRIPARK



Warszawska farma miejska MOST to pierwsza w Polsce inicjatywa typu agripark, czyli parku rolnego łączącego funkcje produkcyjne, edukacyjne i rekreacyjne. Farma działa od początku 2024 roku na warszawskich Siekierkach, na terenie o powierzchni 3,6 ha, który dawniej był używany jako ogródki działkowe,

²⁷ <https://www.hub.coop/publikacja/hybrydowe-targowiska/>.

a od niedawna porasta go dzika roślinność. Prowadzona jest przez spółdzielnię MOST.

Farma MOST ma trzy filary działalności:

- 1. Uprawa i przetwórstwo:** uprawiane będą sezonowe warzywa, zioła i rośliny liściaste, a produkty będą dystrybuowane poprzez sprzedaż abonamentową, współpracę z kooperatywami oraz lokalne punkty gastronomiczne.
- 2. Doświadczenia społeczne:** MOST będzie miejscem edukacji, integracji, warsztatów i świąt sezonowych. Powstanie kuchnia społeczna, przestrzeń do hortiterapii oraz centrum działań artystycznych.
- 3. Inkubator innowacji:** farma będzie testować rozwiązania w zakresie rolnictwa regeneratywnego, przetwórstwa niskonakładowego, gospodarki obiegu zamkniętego oraz nowych form współwłasności, takich jak uznanie przyrody za osobę prawną.

MOST jest prowadzona w formule spółdzielni rozwojowej – z udziałem indywidualnych członków i członkiń, fundacji Pracownia Dóbr Wspólnych oraz PLZ Spółdzielni (CoopTech Hub). Cechą wyróżniającą tego modelu jest demokratyczne współzarządzanie oraz możliwość włączania nowych partnerów na równych prawach. Szczególną innowacją jest traktowanie samego terenu (Adamah) jako osoby przyrodniczej i członkini spółdzielni – ma ona swoją reprezentantkę w radzie nadzorczej spółdzielni, której przysługuje prawo weta.

Farma miejska MOST staje się realną alternatywą wobec dominującego modelu zarządzania zarówno żywnością, jak i zielenią w miastach. Pokazuje, że można łączyć ze sobą troskę o bioróżnorodność i uprawę żywności. MOST jest również inkubatorem innowacji. Obecnie społeczność Mostowian i Mostowianek wraz z zespołem CoopTech Hub

pracuje nad bezalkoholowym napojem na bazie jabłek i ziół. Aby uczcić złożoność życia naszej farmy, nazwaliśmy ją Holobiont. „Holobiont” to pojęcie, które ukuła biologka Lynn Margulis – oznacza metaorganizm oparty na symbiotycznej zależności międzygatunkowej. To ekosystemowe podejście wyznacza również kierunki rozwoju spółdzielczej farmy MOST.



WROCŁAW

WROCŁAWSKA FARMA MIEJSKA

Wrocław może się pochwalić innowacyjnym podejściem do wyzwań żywnościowych. Sztandarowym przykładem jest tutaj Wrocławska Farma Miejska. To pierwsza w Polsce farma funkcjonująca w granicach administracyjnych dużego miasta, której plony trafiają bezpośrednio do miejskich żłobków, a prace polowe prowadzone są przez osoby zagrożone wykluczeniem społecznym. Została uruchomiona 22 maja 2024 roku z inicjatywy Departamentu Zrównoważonego Rozwoju Urzędu Miasta Wrocławia. Farma mieści się na terenie Stacji Badawczo-Dydaktycznej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu w dzielnicy Swojczyce. Obecnie obejmuje 2,5 hektara powierzchni, a planowany jest jej rozwój do 30 hektarów. W pilotażowym sezonie 2024 roku obsiane zostały: 1 ha ziemniaków (ok. 35 ton spodziewanego plonu), 0,5 ha buraków (20 ton), 0,5 ha dyni (5 ton) i 0,5 ha cukinii (10 ton). Uprawy prowadzone są w systemie rozproszonych terminów siewu i zbioru, co zwiększa różnorodność plonów i ogranicza potrzebę magazynowania. Całość realizowana jest zgodnie z zasadami zrównoważonego rolnictwa, pod opieką zespołu naukowego Uniwersytetu Przyrodniczego.

Projekt integruje działania rolnicze z celami społecznymi. Na farmie pracuje dwadzieścia osób w trudnej sytuacji życiowej, które uczestniczą w programie aktywizacji społeczno-zawodowej realizowanym wspólnie z Wrocławskim Centrum Integracji. Pracownicy i pracowniczki zdobywają kompetencje ogrodnicze, uczestniczą w szkoleniach zawodowych, a także korzystają ze wsparcia psychologa i doradcy zawodowego – wszystko po to, by ułatwić im powrót na rynek pracy. Aby umożliwić im codzienny dojazd bez przesiadek, przedłużono linie miej-



skich autobusów kursujących w godzinach rozpoczęcia i zakończenia pracy na farmie.

Warzywa z farmy trafiają do 16 miejskich żłobków. Za logistykę odpowiada Fundacja Mniej Więcej, wybrana w ramach otwartego konkursu ofert. Transport odbywa się samochodem elektrycznym, a nadwyżki plonów są przeznaczane na posiłki dla potrzebujących – w tym samotnych seniorów – wspieranych przez fundację. Dzięki temu projekt wzmacnia nie tylko lokalne łańcuchy dostaw, lecz również wrażliwość społeczną i efektywność gospodarowania zasobami.

Integralną częścią inicjatywy są działania edukacyjne. Powstaje strefa edukacyjna dla grup zorganizowanych, funkcjonuje mobilne stoisko edukacyjne, a Fundacja Mniej Więcej prowadzi warsztaty dla personelu miejskich kuchni. Ich celem jest ograniczanie strat żywności poprzez lepsze zarządzanie magazynami i planowanie pracy w kuchni.

Wrocławska Miejska Farma to przykład nowego typu infrastruktury miejskiej – łączącej rolnictwo, politykę społeczną i edukację w ramach jednego, spójnego projektu. Projekt realizowany jest we współpracy z szerokim gronem partnerów reprezentujących różne sektory – od instytucji publicznych (Departament Zrównoważonego Rozwoju, Departament Spraw Społecznych, Wrocławskie Centrum Integracji, Wrocławski Zespół Żłobków), przez środowisko akademickie (Uniwersytet Przyrodniczy), po organizacje społeczne i biznes (Fundacja Mniej Więcej, InPost). Ten interdyscyplinarny układ interesariuszy pokazuje, że możliwe jest wspólne projektowanie miejskich systemów żywnościowych w sposób, który wzmacnia odporność miasta i tworzy nowe powiązania między polityką społeczną, edukacją i lokalnym rolnictwem. Innowacyjność tego modelu polega m.in. na tym, że do budowania lokalnej suwerenności żywnościowej wykorzystano środki dedykowane aktywizacji społeczno-zawodowej osób zagrożonych wykluczeniem.

GILDIA WROCŁAWSKICH TARGOWISK – RETROFUTUROLOGICZNA INNOWACJA SPOŁECZNA



Wrocław może poszczycić się również działaniami oddolnymi. Jednym z nich jest powołanie Gildii Wrocławskich Targowisk. To przykład retrofuturologicznej innowacji – rozwiązania, które sięga do miejskiej przeszłości, by odpowiedzieć na wyzwania współczesności. Gildie – jako zrzeszenia rzemieślników, kupców i gospodarzy przestrzeni miejskich – od wieków kształtowały rytm życia miast handlowych. Przez ostatnie dekady ich rola uległa zatarciu,

a targowiska coraz częściej traciły swoje funkcje społeczne na rzecz marginalizacji i komercjalizacji. We Wrocławiu ta dawna formuła odżywa – w nowej odsłonie i z nowym znaczeniem. Retrofuturologiczne podejście polega tu na czerpaniu z tradycji – nie po to, by ją odtworzyć, lecz by przekształcić ją w odpowiedź na współczesne potrzeby: demokratyzację miejskiej infrastruktury, odbudowę lokalnych sieci handlu, wzmocnienie krótkich łańcuchów dostaw i tworzenie bardziej odpornych wspólnot.

20 marca 2025 roku wrocławscy zarządcy czterech miejskich targowisk – Jemiołowej, Ptasiej, Komandorskiej i Niedźwiedziej – podpisali porozumienie w sprawie powołania Gildii Zarządców Targowisk Wrocławskich. Inicjatywa ta wyszła oddolnie, ale została przyjęta z dużą otwartością przez władze miasta. Obecność przedstawicielek wrocławskiego magistratu podczas spotkania założycielskiego nie tylko nadała wydarzeniu symboliczny wymiar, ale także potwierdziła gotowość miasta do współpracy i współprojektowania nowoczesnego modelu miejskiego handlu.

Wśród priorytetów wskazanych w porozumieniu znalazły się: tworzenie wielofunkcyjnych, atrakcyjnych przestrzeni targowych; promowanie targowisk jako centrów życia społecznego, kulturalnego i gospodarczego; wspólna praca nad transformacją i rozwojem infrastruktury; promocja lokalnej żywności oraz edukacja mieszkańców w zakresie zdrowego żywienia i wspierania lokalnych producentów. Gildia działa w oparciu o pięć filarów: rzecznictwo i reprezentację, koordynację i współpracę, transformację i rozwój, promocję i edukację oraz wspieranie innowacji. Taka struktura pozwala łączyć działania infrastrukturalne z miękkimi – budowaniem relacji, wymianą doświadczeń i wspólnym projektowaniem przyszłości targowisk.

Ważnym uzupełnieniem działań gildii jest powołanie Spółdzielni Krótka Droga²⁸, która w przyszłości ma przejąć zarządzanie targowiskiem.

28 Spółdzielnia została powołana 30 czerwca 2024 r. we Wrocławiu. Więcej: EKOPOLIS, *Założyliśmy we Wrocławiu Spółdzielnię Krótka Droga*, 30.06.2024.

Współzałożycielami spółdzielni są osoby i organizacje zaangażowane w rozwój zrównoważonego rolnictwa i lokalnych sieci żywnościowych: rolniczki dostarczające ekologiczną żywność, ludzie kultury oraz przedstawicielki i przedstawiciele inicjatyw działających na rzecz agroekologii, a także PLZ Spółdzielnia (CoopTech Hub). Spółdzielnia ma pełnić funkcję nie tylko operatora targowiska, ale również animatora działań społecznych, edukacyjnych i promujących lokalne produkty. Jej prezesem jest Mariusz Sibila, obecny zarządca targowiska Jemiołowa i jeden z głównych inicjatorów powołania gildii. Inicjatywa ta wpisuje się w szerszą wizję Wrocławia jako miasta, które inwestuje w lokalne łańcuchy dostaw i nowoczesne formy współzarządzania infrastrukturą żywnościową²⁹.

WROCŁAWSKI MANIFEST ŻYWNOŚCIOWY – SPOŁECZNA DEKLARACJA NA RZECZ ODPORNEGO SYSTEMU ŻYWNOŚCIOWEGO

Wrocławski Manifest Żywnościowy to oddolnie wypracowana deklaracja kierunkowa, która definiuje wizję zrównoważonego i sprawiedliwego systemu żywnościowego miasta. Dokument został przyjęty 15 października 2024 roku podczas Wrocławskiego Forum Żywnościowego, stanowiącego finał procesu prowadzonego w ramach międzynarodowej inicjatywy Fair Local Green Deal (FLGD) – pilotażowego projektu wdrażającego cele Europejskiego Zielonego Ładu na poziomie miast.

Wrocław był jednym z pięciu miast uczestniczących w FLGD – obok Łodzi, Gandawy, Walencji i Vitorii-Gasteiz. Każde z nich skoncentrowało się na innym aspekcie zrównoważonego rozwoju. Wrocław wybrał temat odporności żywnościowej jako kluczowy dla lokalnych działań na rzecz klimatu, zdrowia i spójności społecznej. Projekt był koordynowany przez międzynarodowe stowarzyszenie ICLEI – Local Governments for

²⁹ Spółdzielnia została powołana 30 czerwca 2024 r. we Wrocławiu. Więcej: EKOPOLIS, *Założyliśmy we Wrocławiu Spółdzielnię Krótka Droga*, 30.06.2024.

Sustainability, a jego finansowanie zapewniła fundacja Porticus. Na poziomie lokalnym liderem projektu był Wydział Klimatu i Energii Urzędu Miejskiego Wrocławia we współpracy z partnerem merytorycznym – firmą doradczą Greenhat Innovation.

Prace nad manifestem miały charakter otwarty i partycypacyjny. Od czerwca 2023 roku odbyły się cztery warsztaty tematyczne z udziałem mieszkanki i mieszkańców Wrocławia, a także przedstawicieli lokalnego biznesu (w tym gastronomii i handlu), instytucji publicznych, organizacji społecznych i środowiska naukowego – w tym ekspertów i ekspertek z Uniwersytetu Przyrodniczego. Wspólnie identyfikowano problemy i zasoby wrocławskiego systemu żywnościowego, szukano dobrych praktyk i generowano propozycje rozwiązań.

Manifest identyfikuje cztery kluczowe wyzwania: zapewnienie dostępności zdrowej żywności, ograniczenie jej marnowania, wzmocnienie bezpieczeństwa żywnościowego poprzez długofalowe i międzysektorowe działania oraz edukację i zmianę nawyków konsumpcyjnych. Dokument zawiera również zestaw zobowiązań sygnatariuszy – od wspierania lokalnych producentów i krótkich łańcuchów dostaw, po ograniczanie konsumpcji mięsa i rozwój współpracy międzysektorowej. Podkreślono też znaczenie innowacji i wiedzy naukowej jako fundamentu miejskiej polityki żywnościowej.

Wrocławski Manifest Żywnościowy wpisuje się w zobowiązania miasta wynikające z przystąpienia do Paktu Mediolańskiego (2022) i stanowi punkt wyjścia do tworzenia zintegrowanej polityki żywnościowej dla Wrocławia. Jest nie tylko dokumentem kierunkowym, ale również efektem realnego dialogu społecznego, który wzmocnił relacje między kluczowymi aktorami lokalnego systemu żywnościowego. Może stanowić fundament dla takich inicjatyw jak miejska farma, Gildia Targowisk czy lokalne zamówienia publiczne – a także inspirację dla innych miast w Polsce.

ZIELONY DEPARTAMENT I PRZYSZŁOŚĆ ŻYWNOŚCIOWA WROCŁAWIA

Wdrażanie polityk żywnościowych wspiera też struktura magistratu. Wrocław jako jedno z pierwszych miast w Polsce powołał specjalną jednostkę o nazwie Departament Strategii i Zrównoważonego Rozwoju, znaną też jako „Zielony Departament”. Funkcjonując od 2024 roku, departament ten integruje działania związane z polityką klimatyczną, adaptacją do zmian środowiskowych i transformacją miejskiej gospodarki w kierunku zrównoważonego rozwoju. W obrębie jego kompetencji leżą m.in. kwestie mobilności miejskiej, planowania przestrzennego, zieleni, ochrony bioróżnorodności, a także tworzenie strategii długofalowych – także w obszarze systemu żywnościowego miasta. Zielony Departament jest wyrazem nowego podejścia do zarządzania miastem, w którym strategia klimatyczna nie jest osobną polityką, lecz ramą integrującą działania w wielu sektorach.

To właśnie na poziomie strategicznym widoczna jest determinacja Wrocławia, by temat żywności wpisać w szerszą wizję miasta odpornego, troskliwego i sprawiedliwego. W 2024 roku miasto zainicjowało własny foresight miejski, prowadzący do opracowania czterech scenariuszy rozwoju do 2050 roku. W jednym z nich – o nazwie „Slow life” – pojawia się wyraźny zwrot ku ekonomii troski, lokalnym sieciom dostaw, skróconemu czasowi pracy i odnowionym rytmom życia społecznego. To w tej wizji żywność lokalna i wysokiej jakości przestaje być niszą – staje się fundamentem zdrowego i spokojnego życia w zielonym mieście.

Nieprzypadkowo to właśnie z Wrocławia pochodzi koncepcja „nowego średniowiecza”, rozwijana przez zespół foresightowy w ramach raportu *Miasta w nowym średniowieczu* pod redakcją Grzegorza Lewickiego. Koncepcja ta nie oznacza powrotu do przeszłości, lecz diagnozę współczesnych przemian: rozpadu scentralizowanych struktur, wzrostu znaczenia lokalnych wspólnot, niepewności geopolitycznej i sieciowego

charakteru władzy. W takim kontekście miasta – podobnie jak w epoce średniowiecznej – odzyskują znaczenie jako samodzielne ośrodki decyzyjne, zdolne do tworzenia własnych polityk, również żywnościowych. W tej logice Wrocław może być postrzegany jako potencjalny węzeł odporności żywnościowej Dolnego Śląska – miasto, które nie dąży do autarkii, ale do koordynowania regionalnych przepływów, wzmacniania relacji z gminami wiejskimi i tworzenia spójnych partnerstw żywieniowych. W tym sensie Zielony Departament to nie tylko nowa jednostka organizacyjna, lecz inkubator polityki miejskiej, w której żywność – podobnie jak energia, woda czy mobilność – staje się dobrem wspólnym i elementem bezpieczeństwa społecznego.



WNIOSKI

1. Miasta mają sprawczość i powinny z niej skorzystać

Raport pokazuje, że samorządy lokalne dysponują realnymi narzędziami do wspierania suwerenności żywnościowej – zarówno poprzez zamówienia publiczne, infrastrukturę handlu, planowanie przestrzenne, jak i przez działania edukacyjne. Potrzeba nie tyle nowej wiedzy, co nowej woli politycznej i odwagi instytucjonalnej, by traktować żywność jako temat pierwszorzędny.

2. Lokalne systemy żywnościowe wymagają myślenia terytorialnego

Polityki żywnościowe nie kończą się na granicach administracyjnych miast. Efektywne działania wymagają podejścia bioregionalnego, w którym planowanie przestrzenne, rolnictwo i logistyka żywnościowa są integrowane w ramach miejskich obszarów funkcjonalnych (MOF). Jest to szczególnie ważne w kontekście takich układów, jak układ Rzeszów–Tarnów, w którym miasta łączy współdzielona strefa żywicielska i potencjał koordynacji regionalnej.

3. Największym wyzwaniem jest integracja działań i aktorów

Zrównoważony system żywnościowy powstaje na styku wielu polityk publicznych – społecznych, zdrowotnych, edukacyjnych, planistycznych i klimatycznych. Wymaga współpracy między wydziałami urzędów, organizacjami społecznymi, szkołami, producentami i mieszkańcami. Konieczne są trwałe mechanizmy współpracy międzysektorowej i międzygminnej.

4. Protopie to nie utopie – tylko prototypy, które działają

Wszystkie przedstawione w raporcie działania – od farmy miejskiej MOST w Warszawie, przez kuchnie społeczne w Rybniku, po wrocławskie partnerstwa na targowiskach – to realne rozwiązania już wdrożone w polskich miastach. Pokazują, że zmiana jest możliwa, jeśli zostanie osadzona w lokalnych realiach i poparta współpracą. Tak rozumiane protopie to materiał do adaptacji i rozwijania – nie gotowy przepis, lecz punkt wyjścia.

5. Żywność to infrastruktura społeczna

Miejskie targowiska, hale, ogrody społeczne, kuchnie i spółdzielnie to nie tylko miejsca dystrybucji jedzenia, ale przestrzenie budowania wspólnoty, solidarności i wiedzy. Ich potencjał należy traktować na równi z transportem, edukacją czy ochroną zdrowia – i tak samo systemowo planować ich działanie.

6. Transformacja wymaga prostych reguł gry

Zbyt często to, co dobre – lokalna żywność, ekologiczna uprawa, dystrybucja bezpośrednia – wiąże się z nadmiernym wysiłkiem organizacyjnym. Jeśli chcemy, by prospołeczne i proekologiczne wybory były powszechne, musimy uprościć procedury, ułatwić współpracę i zapewnić wsparcie techniczne – zarówno rolnikom, jak i instytucjom publicznym.

7. Strategia zaczyna się od praktyki

W wielu miastach polityka żywnościowa rozwija się oddolnie – poprzez kuchnie społeczne, ogrody szkolne, inicjatywy mieszkańców. Wnioskiem płynącym z raportu jest potrzeba rozpoznania i ugruntowania tych działań w dokumentach strategicznych – tak, by mogły zyskać stabilność i skalę.

8. Potrzebujemy nowego języka planowania

Pojęcia takie, jak „jadalne miasto”, „strefa żywicielska” czy „interfejsy rolnictwa” pomagają myśleć o mieście i jego otoczeniu jako o całościowym, współzależnym systemie. To język, który pozwala planować z myślą o przyszłości – odpornej, solidarnej i zakorzenionej w lokalnych zasobach.

9. Polityka żywnościowa to sprawa publiczna

Polityka żywnościowa nie jest tematem eksperckim ani wyłącznie gospodarczym – to kwestia wspólnej odpowiedzialności. Żywność dotyczy wszystkich: mieszkańców, urzędów, szkół, producentów, organizacji. Powinna być przedmiotem debaty publicznej, a nie tylko administracyjnych dokumentów.

10. Czas na systemowe wsparcie samorządów

Raport pokazuje, że wiele miast działa w warunkach niepewności, bez wyraźnych ram prawnych czy stabilnego finansowania. Potrzebne są programy krajowe i regionalne, które wesprą samorządy w tworzeniu lokalnych polityk żywnościowych – nie tylko przez dotacje, ale też przez know-how, uproszczone procedury i przestrzeń do współpracy.

BIBLIOGRAFIA

Czekaj Mirosław, *Małe gospodarstwa rolne w lokalnych systemach żywnościowych w kontekście kształtowania regionalnego bezpieczeństwa żywnościowego w wybranych krajach Unii Europejskiej*, Wydawnictwo Benedyktynów, Tyniec 2024.

EKOPOLIS, *Założyliśmy we Wrocławiu Spółdzielnię Krótka Droga*, 30.06.2024.

EKOPOLIS, *Rzeszów na drodze do miejskiej polityki żywnościowej*, 27.04.2025.

EKOPOLIS, *Tarnów dla suwerenności żywnościowej*, 27.04.2025.

Erbel Joanna, *Wychylone w przyszłość. Jak zmienić świat na lepsze*, Wydawnictwo Wysoki Zamek, Kraków 2022.

Erbel Joanna, Kudła Maja, Łepkowski Maciej, Przyjemska-Grzesik Katarzyna, *Spółdzielcza farma miejska jako narzędzie rozwoju miejskiej strefy żywicielskiej i agroekologii*, CoopTech Hub, Warszawa 2023, <https://www.hub.coop/publikacja/spoldzielcza-farma-miejska/> [dostęp 20.05.2025].

Erbel Joanna, Illg-Latko Ewa, Łepkowski Maciej, Sobolewska Aleksandra, Wójcik Alicja, *Hybrydowe targowiska jako centra życia lokalnego*, CoopTech Hub, Warszawa 2024, <https://www.hub.coop/publikacja/hybrydowe-targowiska/> [dostęp: 18.05.2025].

Erbel Joanna, *Nad Wisłą – na Urzeczu. Urzecz – o mikroregionie*, 20.02.2025, <https://www.most.coop/nad-wisla-na-urzeczu> [dostęp 20.05.2025].

Galli Francesca, Grando Stefano i in., *How do small farms contribute to food and nutrition security? Linking European small farms, strategies and outcomes in territorial food systems*, „Global Food Security”, 26 (5), 2020.

More in Common, *Dumni i niewysłuchani. Polscy rolnicy o wyzwaniach i przyszłości*, 2025, <https://www.moreincommon.pl/nasze-projekty/dumni-i-niewysluchani-polscy-rolnicy-o-wyzwaniach-i-przyszlosci> [dostęp: 18.05.2025].

OKO.press/Ipsos, *Poparcie dla rolników: 74 proc. Polek i Polaków rozumie ich protesty*, marzec 2024, <https://oko.press/poparcie-dla-rolnikow-74-proc-polakow-rozumie-ich-protesty-najwiecej-od-2019-roku-sondaz-ipsos>.

OKO.press/Ipsos, *Strajk nauczycieli 2019: więcej Polek i Polaków go popiera niż nie popiera*, kwiecień 2019, <https://oko.press/strajk-nauczycieli-2019-wiecej-polakow-go-popiera-niz-nie-popiera-sondaz-ipsos>.

Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, *Small farms, small food businesses and sustainable food security (SALSA) Policy Brief*, 2020, <https://openknowledge.fao.org/items/4ada88bf-5cd5-46bd-ac1a-6a88c6e14d71> [dostęp: 18.05.2025].

Ricciardi Vincent, Mehrabi Zia i in., *Higher yields and more biodiversity on smaller farms*, „Nature Sustainability”, 4, 2021, s. 651–657.

Sobiesiak-Penszko Paulina, *Na widelcu. Konsumenci a transformacja systemu żywnościowego*, Instytut Spraw Publicznych, 2023, <https://www.isp.org.pl/pl/publikacje/na-widelcu-konsumenci-a-transformacja-systemu-zywnosciowego> [dostęp: 18.05.2025].

Spółdzielcza farma MOST, most.coop [dostęp: 18.05.2025].

Thaler R.H., Sunstein C.S., *Impuls. Jak podejmować właściwe decyzje dotyczące zdrowia, dobrobytu i szczęścia*, tłum. J. Grzegorzczak, Zys i S-ka, Poznań 2017.

Urząd Miasta Stołecznego Warszawy, *Nowe spojrzenie na żywność – działa miejski Food Lab*, 3 lutego 2023, <https://um.warszawa.pl/-/nowe-spojrzenie-na-zywnosc-dziala-miejski-food-lab> [dostęp: 18.05.2025].

Urząd Miasta Rybnika, *Rybnik po raz kolejny zwycięzcą konkursu Eco Miasto*, 2024, <https://www.rybnik.eu/dla-mieszkancow/aktualnosci/aktualnosc/rybnik-po-raz-kolejny-zwyciezca-konkursu-eco-miasto> [dostęp: 18.05.2025].

Urząd Miasta Rybnika, *Wielorazowy Rybnik*, 2023, <https://www.rybnik.eu/dla-mieszkancow/aktualnosci/aktualnosc/wielorazowy-rybnik> [dostęp: 18.05.2025].

Urząd Miasta Rybnika, *Zdrowa dieta dzieci i seniorów*, 2021, <https://www.rybnik.eu/dla-mieszkancow/aktualnosci/aktualnosc/zdrowa-dieta-dzieci-i-seniorow> [dostęp: 18.05.2025].

Urząd Miasta Stołecznego Warszawy, *Strategia #Warszawa2030*, <https://um.warszawa.pl/waw/strategia/strategia-rozwoju-miasta> [dostęp: 18.05.2025].

Urząd Miasta Stołecznego Warszawy, *Warszawa nie marnuje*, 19 czerwca 2024, <https://um.warszawa.pl/-/warszawa-nie-marnuje> [dostęp: 18.05.2025].

Wiąrowska Katarzyna, *Wrocław ma cztery scenariusze na przyszłość. Pomogą w tworzeniu strategii miasta*, 16 grudnia 2021, <https://www.wroclaw.pl/wroclaw-przyszlosci/wroclaw-ma-cztery-scenariusze-na-przyszlosc-pomoga-w-tworzeniu-strategii-miasta> [dostęp: 18.05.2025].

Wroclaw.pl, *Wrocław ma zielony departament*, 2024, <https://www.wroclaw.pl/zielony-wroclaw/departament-zrownowazonego-rozwoju-urzed-miejski-wroclawia> (dostęp: 18.05.2025).

Zgliński Włodzimierz, *Kształtowanie się strefy żywicielskiej aglomeracji warszawskiej*, „Prace Geograficzne – Polska Akademia Nauk. Instytut Geografii i Przestrzennego Zagospodarowania”, 162, 1994.

O COOPTECH HUB

CoopTech Hub to pierwsze w Polsce centrum technologii spółdzielczych, prowadzone przez PLZ Spółdzielnię. Naszym celem jest tworzenie wspólnoty opartej na zaufaniu, które chcemy zbudować przez cyfrowy restart spółdzielczości. Edukujemy, szkolimy, doradzamy i wdrażamy własne rozwiązania technologiczne. Inkubujemy spółdzielnie rozwojowe i społeczności energetyczne. Postrzegamy innowację jako usługę publiczną, która powinna być powszechnie dostępna i zrozumiała. Oferujemy technologie i usługi oparte na doświadczeniu interdyscyplinarnego zespołu przeznaczone dla: samorządów, instytucji kultury, szkół i organizacji pozarządowych, mieszkańek i mieszkańców oraz biznesu – jesteśmy wsparciem dla zrównoważonych inicjatyw. Realizujemy projekty o tematyce energetycznej, społecznej i spółdzielczej. Kooperujemy zamiast konkutować.

Zapraszamy na naszą stronę: hub.coop

Strona Kongresu Miasta dla Suwerenności Żywnościowej:
miastadlazywnosci.pl

Więcej o różnych sposobach zapewniania bezpieczeństwa i suwerenności żywnościowej przeczytacie na EKOPOLIS w aplikacji PLZ. Naszą spółdzielczą apkę możecie ściągnąć w sklepie z apkami lub na plz.pl. Przy rejestracji trzeba podać kod społeczności: EKOPOLIS lub zeskanować poniższy QR kod.

