

Informacja prasowa projektu FISSH nr 6

Od lokalnej żywności i tożsamości terytorialnej po innowacje: partnerzy FISSH poznają doświadczenia regionu Coimbra

Coimbra, Portugalia – 23–24 września 2026 r.

Jak regiony mogą wzmacniać zrównoważone systemy żywnościowe, jednocześnie pomagając małym i średnim przedsiębiorstwom sektora spożywczego wprowadzającym innowacje, nawiązywać relacje z konsumentami i tworzyć wartość w oparciu o lokalne zasoby?

Pytania te znalazły się w centrum kolejnego **Interregional Learning Event projektu FISSH – Food Industry SMEs Sustainability Support and Help**, który odbył się w **Metropolitalnym Regionie Coimbra w Portugalii w dniach 23–24 września 2026 r.**

Dwudniowe wydarzenie, którego gospodarzem był **Związek Metropolitalny Coimbrzy**, zgromadziło partnerów i interesariuszy projektu FISSH. Program obejmował prezentacje regionalnych praktyk, wizyty studyjne, wymianę doświadczeń oraz dyskusje poświęcone zrównoważonej żywności, zaangażowaniu konsumentów, przedsiębiorczości i innowacjom.

Spotkanie było okazją do poznania różnych inicjatyw wspierających lokalne produkty spożywcze i przedsiębiorstwa w regionie, a jednocześnie umożliwiło partnerom FISSH podzielenie się własnymi doświadczeniami oraz refleksję nad możliwością dostosowania i wykorzystania poznanych rozwiązań w innych kontekstach regionalnych.

Budowanie wartości lokalnej żywności i tożsamości terytorialnej

Pierwszy dzień koncentrował się na roli żywności, gastronomii i produktów lokalnych w rozwoju regionalnym.

Przedstawiciel Regionu Coimbrzy przedstawił swoje podejście do żywności, gastronomii, produktów lokalnych i tożsamości terytorialnej, podkreślając związki między systemami żywnościowymi, lokalnym rozwojem gospodarczym i zaangażowaniem konsumentów.

Szczególną uwagę poświęcono **inicjatywom PROVERE dotyczącym wina i sera**, które zostały przedstawione przez InovCluster. Inicjatywy te łączą regionalnych interesariuszy w celu wzmocnienia pozycji dwóch ważnych sektorów lokalnej produkcji oraz zwiększenia ich widoczności i wartości rynkowej.



Inicjatywa PROVERE dotycząca sera koncentruje się na podkreślanii wartości sektora serowarskiego w Portugalii Centralnej, ze szczególnym uwzględnieniem produktów wysokiej jakości i certyfikowanych produktów regionalnych. Współpraca między producentami i organizacjami regionalnymi pomaga wzmacniać tożsamość produktów, zwiększać ich rozpoznawalność oraz budować silniejsze relacje między lokalną produkcją, konsumentami i terytorium.

Inicjatywa PROVERE dotycząca wina opiera się na podobnym podejściu terytorialnym do sektora winiarskiego. Promuje współpracę między producentami i innymi regionalnymi interesariuszami, łącząc promocję produktów z budowaniem marki terytorialnej, turystyką i komunikacją dotyczącą zrównoważonego rozwoju. Wino traktowane jest nie tylko jako produkt rolny, ale również jako ważny

element tożsamości regionu i jego potencjału w zakresie przyciągania odwiedzających oraz angażowania konsumentów.

Obie inicjatywy stanowiły praktyczny przykład tego, jak współpraca i wspólne działania mogą pomóc małym producentom zwiększać widoczność i wartość lokalnych produktów, zamiast opierać ich promocję wyłącznie na działaniach poszczególnych przedsiębiorstw.



Łączenie badań, innowacji i sektora rolno-spożywczego

Następnie program przeniósł się do **Wyższej Szkoły Rolniczej w Coimbrze** oraz **INOPOL**, gdzie uczestnicy poznali rolę edukacji, badań stosowanych i innowacji we wspieraniu sektora rolno-spożywczego.



Wizyta pokazała, w jaki sposób wiedza i działalność badawcza mogą być łączone z praktycznymi potrzebami przedsiębiorstw oraz szerszą gospodarką regionalną. Przedstawione podczas wizyty infrastruktura, projekty i działania zobrazowały rolę ESAC i INOPOL w obszarze badań stosowanych, innowacji i transferu wiedzy.

Dla partnerów FISSH było to szczególnie istotne w kontekście wsparcia dla MŚP. Innowacja nie musi bowiem oznaczać wyłącznie opracowywania całkowicie nowych produktów – może obejmować również usprawnianie procesów, testowanie nowych technologii, efektywniejsze wykorzystanie zasobów oraz poszukiwanie nowych sposobów reagowania na wyzwania związane z oczekiwaniami konsumentów i ochroną środowiska.

Popołudniowa część programu ponownie skupiła się na samym projekcie FISSH. Regiony partnerskie zaprezentowały swoje **Dobre Praktyki TFA3**, dzieląc się podejściami do zrównoważonego marketingu żywności i angażowania konsumentów. Wymiana doświadczeń pozwoliła partnerom porównać różne rozwiązania regionalne oraz omówić, które z ich elementów mogą być potencjalnie przenoszone lub dostosowywane w innych regionach.

Następnie przedstawiono **raporty State-of-the-Art TFA3 oraz wyniki badań**, które dostarczyły szerszego obrazu zrównoważonego marketingu żywności i perspektywy konsumentów. Dyskusja koncentrowała się na oczekiwaniach konsumentów, komunikacji, zaufaniu oraz wyzwaniu, jakim jest przełożenie kwestii zrównoważonego rozwoju na przekaz, który będzie zrozumiały i atrakcyjny dla rynku.



Wsparcie przedsiębiorców i nowych firm z sektora spożywczego

Drugi dzień koncentrował się na przedsiębiorczości, innowacjach i praktycznych rozwiązaniach dla sektora rolno-spożywczego.

W **HIESE – Ekosystem Innowacji Biznesowych w Sektorach Strategicznych** w Peneli uczestnicy poznali ekosystem innowacji wspierający przedsiębiorczość i rozwój nowych inicjatyw biznesowych na obszarach wiejskich i w sektorach strategicznych.

HIESE łączy różne formy wsparcia dla przedsiębiorców, w tym dostęp do wiedzy, wsparcie innowacji, rozwój biznesu oraz możliwość nawiązywania kontaktów z innymi podmiotami. Szczególne znaczenie dla projektu FISSH miał nacisk na rolnictwo i sektor rolno-spożywczy, pokazujący, w jaki sposób regionalne ekosystemy mogą pomagać małym przedsiębiorstwom rozwijać pomysły i przekształcać je w możliwości rynkowe.



W ramach wizyty w HIESE przedstawiono również **projekt Cultivar**, ilustrujący znaczenie wsparcia dla innowacji i przedsiębiorczości na obszarach wiejskich.

Następnie uczestnicy spotkali się z przedstawicielami trzech przedsiębiorstw wspieranych przez ekosystem HIESE: **BIO4EST, Science 351 i About Aqua Food**.

Ich prezentacje dostarczyły konkretnych przykładów tego, w jaki sposób innowacyjne przedsiębiorstwa mogą odpowiadać na wyzwania środowiskowe i rynkowe.

BIO4EST działa na styku przedsiębiorczości i odtwarzania potencjału środowiskowego, rozwijając projekty ukierunkowane na rekultywację zdegradowanych terenów przy jednoczesnym tworzeniu wartości środowiskowej i gospodarczej. Ich podejście obejmuje m.in. pochłanianie dwutlenku węgla, ochronę bioróżnorodności i rozwiązania oparte na naturze, pokazując, jak wyzwania środowiskowe mogą stać się elementem nowych modeli biznesowych.

Science 351 zaprezentowało podejście oparte na innowacjach i badaniach oraz rozwoju (R&D), wspierające przedsiębiorstwa od etapu rozwijania pomysłu, poprzez badania i prototypowanie, aż po tworzenie rozwiązań ukierunkowanych na rynek. Działalność firmy obejmuje m.in. sektor rolno-spożywczy, zrównoważone opakowania, materiały i gospodarkę o obiegu zamkniętym, pokazując, w jaki sposób wiedza naukowa może być przekładana na produkty i usługi odpowiadające na wyzwania związane ze zrównoważonym rozwojem.

About Aqua Food przedstawiło przykład przedsiębiorczości żywnościowej opartej na wiedzy naukowej. Firma pracuje z mikroalgami, w tym spiruliną, rozwijając zrównoważone rozwiązania żywnościowe i badając możliwości wykorzystania zasobów naturalnych. Jej doświadczenie pokazuje, jak nauka, innowacje i przedsiębiorczość mogą łączyć się w celu tworzenia nowych produktów przy jednoczesnym uwzględnieniu wyzwań środowiskowych i związanych ze zrównoważonym rozwojem.

Trzy przykłady stały się również punktem wyjścia do dyskusji partnerów FISSH na temat rodzaju wsparcia potrzebnego małym i innowacyjnym przedsiębiorstwom sektora spożywczego – od dostępu do wiedzy i infrastruktury badawczej, poprzez mentoring i networking, po pomoc w wejściu na rynek.

Testowanie innowacji w winnicy

Ostatnia część wydarzenia odbyła się w **Cantanhede**, gdzie uczestnicy poznali eksperymentalny projekt dotyczący wykorzystania **promieniowania UV do zwalczania mączniaka rzekomego i prawdziwego w winnicach regionu Bairrada**.

Projekt bada, czy zastosowanie promieniowania UV może stanowić alternatywne narzędzie w zarządzaniu chorobami grzybowymi w winnicach i przyczynić się do stosowania bardziej zrównoważonych praktyk produkcyjnych. Jako inicjatywa eksperymentalna pokazuje on znaczenie testowania i walidacji nowych rozwiązań, zanim będą mogły zostać wykorzystane na szerszą skalę.

Wizyta połączyła działalność badawczą i innowacyjną z konkretnym wyzwaniem, przed którym stoją producenci rolni. Pokazała również, jak współpraca między samorządami, naukowcami i przedsiębiorstwami może tworzyć możliwości testowania nowych rozwiązań w określonym kontekście terytorialnym.



Wymiana doświadczeń między regionami

W ciągu obu dni portugalskie przykłady były uzupełniane doświadczeniami regionów partnerskich FISSH.

Wydarzenie w Coimbrze stworzyło możliwość spojrzenia na zrównoważony rozwój z kilku perspektyw – od promocji produktów lokalnych i certyfikowanych, poprzez budowanie marki terytorialnej i angażowanie konsumentów, aż po badania, przedsiębiorczość i nowe technologie stosowane w rolnictwie.

Przedstawione przykłady pokazały również, że nie istnieje jeden model wspierania zrównoważonych MŚP sektora spożywczego. Strategie regionalne, współpraca między producentami, instytucjami badawczymi, administracją publiczną i przedsiębiorstwami, ekosystemy wspierające przedsiębiorczość

oraz dostęp do innowacji mogą wspólnie tworzyć warunki, w których małe przedsiębiorstwa spożywcze mogą się rozwijać i reagować na zmieniające się uwarunkowania rynkowe i środowiskowe.

Dla partnerstwa FISSH wartość wizyty nie polegała więc wyłącznie na poznaniu portugalskich inicjatyw, ale również na dyskusji nad tym, w jaki sposób podobne podejścia odnoszą się do wyzwań występujących w innych regionach Europy.

Spotkanie w Coimbrze było kolejnym ważnym etapem procesu międzyregionalnego uczenia się w ramach projektu FISSH, wzmacniając współpracę między regionami partnerskimi i dostarczając nowych pomysłów na doskonalenie systemów wsparcia dla zrównoważonych i konkurencyjnych MŚP sektora spożywczego.

Łącząc **lokalne produkty, tożsamość terytorialną, badania, przedsiębiorczość i innowacje**, wydarzenie pokazało, jak różne elementy regionalnego ekosystemu żywnościowego mogą współdziałać, tworząc nowe możliwości zarówno dla przedsiębiorstw, jak i lokalnych społeczności.

