



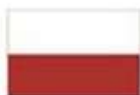
Akademia
Projektowania
Strategicznego

LAB SCENARIUSZOWY

żywność
wysokiej
jakości



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



LAB SCENARIUSZOWY

żywność wysokiej
jakości

Publikacja bezpłatna współfinansowana z Unii Europejskiej
w ramach projektu FEWM.01.11-IZ.00-0005/23 „Kształcenie kompetencji dla
gospodarki przyszłości – Akademia Projektowania Strategicznego”



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



LAB **SCENARIUSZOWY** żywność wysokiej jakości

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie	s. 4
Lab scenariuszowy	s. 5
Metodologia labu scenariuszowego	s. 8
Scenariusze	s. 10
Trendy	s. 19
Narzędzia	s. 49

Wprowadzenie

Żyjemy w rzeczywistości naznaczonej kryzysami środowiskowymi, społecznymi i gospodarczymi, które bezpośrednio wpływają na bezpieczeństwo i jakość żywności. Kryzys klimatyczny ogranicza dostęp do żywności, obniża jej wartość odżywczą i wzmacnia marnotrawienie zasobów, dlatego to właśnie systemy żywnościowe będą odgrywać kluczową rolę w globalnych decyzjach dotyczących przyszłości planety. W tym kontekście rośnie znaczenie żywności wysokiej jakości, która nie jest już wyłącznie produktem, lecz sposobem zapewnienia zdrowia, dobrostanu i sprawczości społecznej.

Aby odpowiedzieć na te wyzwania, zastosowano metodologię labu scenariuszowego, czyli warsztatowej przestrzeni eksperymentowania z przyszłością, w której przedsiębiorcy z Olsztyna wspólnie tworzą i testują wizje rozwoju oraz rozwiązania możliwych problemów systemowych. Lab działa jako bezpieczne środowisko testowe, pozwalające podejmować decyzje, popełniać błędy i uczyć się na nich bez ryzyka pełnoskalowych konsekwencji.

Praca nad scenariuszami podczas labów obejmowała zarówno diagnozę problemów, jak i projektowanie scenariuszy: mapowanie kontekstu, analizę trendów i megatrendów, studium konsekwencji zjawisk oraz generowanie pomysłów. Uczestnicy labów scenariuszowych identyfikowali kluczowe bariery, takie jak niedostępność produktów wysokiej jakości, niska świadomość żywieniowa, nieufność do informacji czy chaos komunikacyjny oraz wskazywały szanse związane z lokalnością, współtworzeniem, digitalizacją i rosnącym znaczeniem zdrowego stylu życia.

W efekcie powstały dwa pełne scenariusze przyszłości:

- „Miasto Wspólnego Smaku” – wizja społeczeństwa o wysokiej świadomości żywieniowej, w którym szybkie jedzenie staje się zdrowe, lokalne i jest wynikiem współtwórczości mieszkańców.
- „Miasto Transparentnej Żywności” – scenariusz silnej edukacji i transparentnej informacji o żywności, opartej na lokalnych sieciach zaufania i społecznych centrach wiedzy.

Oba scenariusze pokazują różne drogi dojścia do wspólnego celu: poprawy jakości życia poprzez świadome odżywianie i odbudowę relacji z żywnością. Uczestnicy labów wykazali, że nie chodzi wyłącznie o zmianę produktów, ale przede wszystkim o zmianę postaw, wiedzy i kultury jedzenia.

odwiedź stronę:

<https://wasylukprojektowaniekreatywne.pl/aps/>



LAB SCENARIUSZOWY

Czym jest lab scenariuszowy?

Istota labu scenariuszowego polega na tworzeniu bezpiecznej, warsztatowej przestrzeni do eksperymentowania z przyszłością. To metoda pracy, w której zróżnicowane grupy uczestników, np. mieszkańcy, urzędnicy, przedsiębiorcy i eksperci wspólnie opracowują i testują możliwe scenariusze rozwoju, aby lepiej przygotować się na niepewność i nadchodzące zmiany.

Lab scenariuszowy nie służy przewidywaniu przyszłości, lecz symulowaniu różnych jej wariantów (zarówno pozytywnych, jak i kryzysowych) oraz badaniu konsekwencji podejmowanych decyzji. Dzięki temu pozwala uczyć się, projektować i testować rozwiązania w warunkach kontrolowanych, bez ryzyka pełnoskalowych skutków.

Jego istotą jest łączenie wiedzy eksperckiej z doświadczeniem społecznym i tworzenie przestrzeni do współpracy między różnymi środowiskami. Proces ten wspiera systemowe innowacje, buduje zdolność reagowania na złożone wyzwania (np. klimatyczne, żywnościowe, społeczne) oraz wzmacnia partycypację i współodpowiedzialność za przyszłość.

Lab scenariuszowy to forma pracy warsztatowej, która tworzy bezpieczne środowisko do eksperymentowania z przyszłością. W jego ramach spotykają się przedstawiciele różnych środowisk, żeby wspólnie zastanawiać się nad tym, jak mogą wyglądać nadchodzące lata i jak najlepiej przygotować się na możliwe zmiany. Uczestnicy analizują problemy i wyzwania stojące przed systemem, tworzą alternatywne wizje przyszłości, testują potencjalne decyzje oraz opracowują wnioski i rekomendacje, które mogą zostać przełożone na konkretne działania. Kluczowym elementem tego procesu jest uczenie się poprzez symulację: eksperymentowanie i popełnianie błędów w kontrolowanych warunkach, bez ryzyka realnych konsekwencji.

Metodologia labu scenariuszowego ma charakter iteracyjny i przebiega etapami, od diagnozy po projektowanie rozwiązań. Pierwszy etap, diagnoza, polega na rozpoznaniu aktualnej sytuacji oraz zrozumieniu kontekstu zewnętrznego i wewnętrznego. Wykorzystuje się tu takie narzędzia jak mapowanie problemów, analiza SWOT, radar trendów czy metoda „wheel of futures”, która pomaga zrozumieć konsekwencje poszczególnych zjawisk i trendów.

Drugi etap, ideacja, skupia się na generowaniu pomysłów i szukaniu inspiracji w rozwiązaniach z innych sektorów. Uczestnicy analizują trendy, tworzą matryce rozwiązań analogicznych i budują osie scenariuszy, które pozwalają wyobrazić sobie różne wersje przyszłości, oparte na dwóch kluczowych niepewnościach.

Ostatni etap, scenariusze i prototypowanie, to moment, w którym powstają konkretne narracje opisujące potencjalne światy przyszłości. Dla każdego scenariusza określa się implikacje strategiczne, możliwe działania oraz sygnały wczesnego ostrzegania. Na tym etapie uczestnicy mogą również opracować modele biznesowe lub projektowe, które stanowią podstawę do dalszych działań pilotażowych.

Celem tej metodologii jest przygotowanie organizacji i społeczności do funkcjonowania w warunkach niepewności, wzmacnianie współpracy między różnymi grupami interesariuszy oraz tworzenie innowacji systemowych. Lab scenariuszowy uczy myślenia przyszłościowego, sprzyja budowaniu wspólnej wizji rozwoju i pozwala testować rozwiązania w sposób twórczy i odpowiedzialny. To interdyscyplinarny proces foresightowy, który łączy analizę trendów, projektowanie strategiczne i symulację scenariuszy, umożliwiając „ćwiczenie przyszłości” w bezpiecznym środowisku, zwłaszcza w obszarach tak złożonych, jak żywność wysokiej jakości, zrównoważony rozwój czy polityki miejskie.

$$\begin{aligned}\sim(\sim)(p \rightarrow q) &\equiv \sim\sim(\sim p \vee q) \\ &\equiv \sim(p \wedge \sim q) \\ &\equiv \sim(p \vee q)\end{aligned}$$

METODOLOGIA LABU SCENARIUSZOWEGO ŻYWNOŚCI WYSOKIEJ JAKOŚCI

Lab scenariuszowy to intensywna forma pracy warsztatowej, która łączy analizę teraźniejszości z projektowaniem przyszłych rozwiązań. Uczestnicy krok po kroku przechodzą od dogłębnego zrozumienia problemu do stworzenia konkretnych scenariuszy rozwoju oraz prototypów innowacji. Cały proces składa się z dwóch komplementarnych części: diagnozy i kreacji.

Pierwszy dzień poświęcony był zrozumieniu sytuacji wyjściowej. Rozpoczęła go omówienie tematu przewodniego oraz wspólna refleksja nad najważniejszymi wyzwaniami. Uczestnicy pracowali następnie z narzędziami, które pomagały zorganizować wiedzę o otoczeniu — mapowali problemy, identyfikowali aktorów wpływających na system oraz analizowali trendy i sygnały zmian, wykorzystując m.in. radar trendów i narzędzie Wheel of Futures. W ten sposób odkrywali, które zjawiska mogą najsilniej wpłynąć na przyszłość i jakie wiążą się z nimi szanse oraz ryzyka. Dzień kończy uporządkowanie wniosków w formie mocnych i słabych stron oraz potencjalnych kierunków działania.

Drugi dzień to przejście od analizy do twórczego projektowania. Uczestnicy generowali różne pomysły, inspirując się trendami, przykładami z innych branż i własnym doświadczeniem. Najciekawsze idee stawały się podstawą do budowy scenariuszy alternatywnych, które przedstawiały odmienne wizje przyszłości systemu. Każdy scenariusz opisywał, jak może wyglądać rzeczywistość, jeśli niektóre trendy wzmocnią się, a inne okażą się mniej istotne. Na koniec zespoły opracowały propozycje rozwiązań możliwych do wdrożenia, także w formie prostego modelu biznesowego, aby lepiej zrozumieć potrzeby odbiorców, niezbędne zasoby i potencjalnych partnerów.

Metodologia ta nie tylko pozwoliła wyobrazić sobie przyszłość, ale przede wszystkim pokazała, jak projektować ją wspólnie i odpowiedzialnie. Dzięki pracy warsztatowej, opartej na współtworzeniu, różne perspektywy i doświadczenia łączyły się, tworząc pełniejszy obraz tego, co może nadejść. Lab scenariuszowy stał się więc bezpiecznym środowiskiem do eksperymentowania.

W efekcie uczestnicy wyszli z gotowymi wizjami przyszłości i inspiracjami do działania, przygotowani nie tylko na wyzwania jutra, ale też na ich aktywne kształtowanie.

SCENARIUSZE


$$\begin{aligned}\sim(\sim)(p \rightarrow q) &\equiv \sim\sim(\sim) \\ &\equiv \sim(p \wedge \sim q) \\ &\equiv \sim(p \vee q)\end{aligned}$$

SCENARIUSZ 1

“Miasto Wspólnego Smaku”

$$\begin{aligned}\sim(\sim)(p \rightarrow q) &\equiv \sim\sim(\sim p \vee q) \\ &\equiv \sim(p \wedge \sim q) \\ &\equiv \sim(p \vee q)\end{aligned}$$



Wizja 2035

Olsztyn staje się miastem, w którym jedzenie łączy ludzi, a dostęp do wartościowej żywności nie jest przywilejem, lecz prawem mieszkańców. W każdej dzielnicy działają huby żywnościowe, kuchnie społeczne i ogrody sąsiedzkie, gdzie mieszkańcy gotują, uczą się i dzielą jedzeniem. Lokalni liderzy (kucharze, edukatorzy, rolnicy miejscy) są influencerami zdrowego stylu życia, a wiedza płynie naturalnie, poprzez doświadczenie i relacje.

Co napędza ten scenariusz?

- **Liderzy lokalni i społecznościowi** – mieszkańcy, kucharze, dietetycy i rolnicy jako autorytety żywieniowe, działający oddolnie i edukujący poprzez przykład.
- **Mocna kultura wspólnotowa** – relacje są ważniejsze niż szybkość i wygoda; Olsztyn odbudowuje więzi, przeciwdziałając samotności i atomizacji społecznej.
- **Ko-kreacja produktów i usług** – żywność i usługi gastronomiczne współtworzone z mieszkańcami (smaki z dzielnic, wspólne receptury, miejskie akcje kulinarne).
- **Zero-waste jako norma** – ograniczenie marnowania jedzenia dzięki wspólnym kuchniom, wymianom i współdzieleniu nadwyżek żywności.
- **Urban farming i lokalna produkcja** – ogrody społeczne, uprawy hydroponiczne i aquaponiczne w przestrzeni miejskiej.

W tym scenariuszu jedzenie to środek budowania miasta, a nie tylko konsumpcja.

Codziennosc mieszkańca – z jakich innowacji korzysta?

- **Miejskie Huby Jedzenia** – wspólne kuchnie, przestrzenie do gotowania, edukacja i wymiana żywności w każdej dzielnicy.
- **Aplikacja „Gotujmy Razem Olsztyn”** – mieszkańcy dobierani do wspólnego gotowania wg preferencji i posiadanych produktów (oszczędność i integracja).
- **Inteligentne Jadłodzielnie** – lodówki z czujnikami i aplikacją, która informuje o dostępnych produktach i ich pochodzeniu.
- **Miejskie Food-Cargo** – rowerowa sieć dostaw energią ludzką i elektryczną, dowożąca lokalne produkty.
- **Targi pop-up** – mobilne rynki pojawiające się cyklicznie w pustych przestrzeniach osiedlowych (place zabaw, parkingi).

Mieszkaniec czuje, że ma wpływ: zamienia jedzenie w relację.

Możliwe innowacje dla Olsztyna

„San Food” — kuchnie nad jeziorami

Mobilne, sezonowe kuchnie publiczne nad Ukiem, Skandą i Długim — prowadzone przez lokalnych kucharzy i mieszkańców.

„Tramwaj Smaków” — gastronomia na torach

Stary tramwaj przekształcony w ruchomą kawiarnię warsztatową. Kursuje między dzielnicami, promując lokalnych producentów.

„Warmia w Słoiku” — miejski program przetwórstwa sąsiedzkiego

Punkty, gdzie mieszkańcy wspólnie przetwarzają żywność z ogródków i targów — kiszonki, miody, przetwory.

„O!Rodziny” — klastry rodzinnych ogrodników

Sieci rodzin prowadzących małe uprawy — wymieniają się narzędziami, wiedzą i plonami.

„Festyn Rybny 4.0” — powrót do lokalnych tradycji

Wydarzenie pokazujące kuchnię rybną Warmii i Mazur... ale w wersji nowoczesnej — live cooking, edukacja o wodzie i ekosystemach.

„Rybna Odyseja” – miejski program hodowli i kuchni rybnej

Olsztyn wykorzystuje potencjał jezior i lokalnych gospodarstw rybackich, rozwijając małe, ekologiczne hodowle ryb w mieście i wokół niego.

„Łąki Jadalne Olsztyna” – natura, która karmi

W parku Centralnym, nad jeziorami i w pasach zieleni międzyosiedlowej powstają jadalne łąki i ścieżki roślin użytkowych. To ogólnodostępna, naturalna spiżarnia miejska, z tablicami edukacyjnymi i aplikacją pokazującą, kiedy i co można zebrać.

Szanse i ryzyka scenariuszy rozwoju Olsztyna 2035

SZANSE

Wzmocnienie więzi społecznych i ograniczenie samotności

Wspólne gotowanie, miejskie ogrody i spotkania kulinarne odpowiadają na wyzwania starzejącego się i rozproszonego społeczeństwa.

Rozwój lokalnych biznesów

Zwiększona popyt na produkty z Olsztyna i Warmii tworzy rynek dla rzemieślniczej, świeżej żywności.

Mniejsza zależność od taniej żywności niskiej jakości

Rozwój lokalnej produkcji zmniejsza dominację dyskontów i importu.

Zero waste i zwiększenie bezpieczeństwa żywnościowego

Współdzielenie nadwyżek jedzenia i lokalna produkcja redukują marnowanie żywności.

Budowa marki miasta jako lidera miejskiej kultury jedzenia

Olsztyn wzmacnia swoją naturalną tożsamość — zielonego, zdrowego i społecznego miasta.

RYZYKA

Aktywni skorzystają bardziej niż wykluczeni

Istnieje ryzyko, że bierni lub mniej świadomi mieszkańcy pozostaną poza systemem, co może pogłębić nierówności żywieniowe.

Przeciążenie społeczne i zmęczenie zaangażowaniem

Nie każdy chce być „aktywnym współtwórcą” — część mieszkańców może czuć presję uczestnictwa.

Ograniczona liczba producentów

Brak rąk do pracy w sektorze rolniczym może utrudnić zwiększenie podaży lokalnych produktów.

Trudności z utrzymaniem jakości i standardów

Miejska produkcja jedzenia wymaga systemu kontroli, by uniknąć rozczarowań i spadku zaufania.

Konflikty przestrzenne i sąsiedzkie

Nie każda społeczność zaakceptuje ogród czy hub jedzenia pod swoim oknem.

$$\begin{aligned}\sim(\sim)(p \rightarrow q) &\equiv \sim\sim(\sim p \vee q) \\ &\equiv \sim(p \wedge \sim q) \\ &\equiv \sim(p \vee q)\end{aligned}$$

SCENARIUSZ 2

„Miasto Transparentnej Żywności”

$$\begin{aligned}\sim(\sim)(p \rightarrow q) &\equiv \sim\sim(\sim p \vee q) \\ &\equiv \sim(p \wedge \sim q) \\ &\equiv \sim(p \vee q)\end{aligned}$$



Wizja 2035

Olsztyn buduje najbardziej przejrzysty system żywnościowy w Polsce, oparty na zaufaniu i edukacji. W mieście działają Biblioteki Zdrowego Żywienia, czyli punkty wiedzy, degustacji i kontaktu z producentami. Każdy produkt ma pełną identyfikowalność pochodzenia, a mieszkańcy korzystają z cyfrowych tablic z wiarygodnymi rekomendacjami i lokalną mapą wartościowych produktów.

Co napędza ten scenariusz?

- **Popularność zdrowego odżywiania** – zdrowie staje się inwestycją, nie modą; mieszkańcy chcą jeść świadomie i mądrze.
- **Technologia identyfikowalności żywności** – pełne dane o produktach: pochodzenie, zrównoważoność, skład i ślad środowiskowy.
- **Walka z dezinformacją żywieniową** – miasto weryfikuje źródła, ogranicza greenwashing i buduje standard jakości.
- **Dostępność informacji jako warunek dostępności produktu** – jeśli nie wiesz, skąd pochodzi — nie kupujesz.
- **Edukacja pokoleniowa i międzypokoleniowa** – szkoły i instytucje kultury uczą dobrych nawyków i krytycznego myślenia.

W tym scenariuszu jedzenie to wiedza i pewność jakości.

Codziennosc mieszkańca – innowacje przyszłości

- **Cyfrowa Mapa Żywności Olsztyna** – pokazuje najbliższe źródła żywności wysokiej jakości i poziom zaufania społecznego do dostawców.
- **Aplikacja „Pewny Produkt”** – skanowanie etykiety daje dostęp do bazy danych: farma, daty zbioru, oceny klientów, testy jakości.
- **Biblioteki Zdrowego Żywienia** – punkty wiedzy z panelami sensorycznymi, warsztatami i dostępem do certyfikowanych produktów.
- **Lodówki-Sensory** – produkty niewłaściwe jakościowo automatycznie oznaczają ostrzeżenie w aplikacji i znikają z półek.
- **Spersonalizowane rekomendacje dietetyczne** – sztuczna inteligencja dobiera produkty pod zdrowie i styl życia mieszkańca.

Mieszkaniec czuje, że wie, co kupuje i dlaczego warto to wybrać.

Możliwe innowacje dla Olsztyna

„EkoSygnalizacja” — zielone punkty pewności żywności

System certyfikacji sklepu widoczny na wejściu — sygnalizuje poziom jakości i wiarygodności produktów (zielony/żółty/czerwony).

„Olsztyn FreshScan” — inteligentna weryfikacja świeżości

Urządzenia w sklepach i na targach analizują żywność i oznaczają jej jakość QR-em.

„Akademia Jedzenia” — program edukacji od przedszkola do seniora

Cykl zajęć w szkołach, domach kultury i uniwersytecie — smak, pochodzenie, zdrowie, klimat.

„Smart Pasaż Żywnościowy” — innowacyjny targ miejski

Całoroczne, zadaszone centrum lokalnych produktów z systemem śledzenia drogi produktu „od pola do półki”.

„Aplikacja Miejskiego Zdrowia” — zdrowy wybór podpowiadany automatycznie

Aplikacja łącząca dane o stylu życia, krokach, alergiach i wynikach badań — rekomenduje produkty i lokalne miejsca zakupów.

„O!Lab – Miejskie Laboratorium Żywności”

Ogólnodostępne laboratorium analiz jakości produktów spożywczych, otwarte zarówno dla mieszkańców, jak i producentów. Każdy może przynieść produkt z marketu czy bazaru i uzyskać rzetelny raport dotyczący składu, pozostałości chemicznych, świeżości i wartości odżywczej. Wyniki badań automatycznie trafiają do otwartej miejskiej bazy danych, wzmacniając system zaufania i kontrolę społeczną.

Szanse i ryzyka scenariuszy rozwoju Olsztyna 2035

SZANSE

Wzrost zaufania społecznego do systemu żywnościowego

Transparentność i edukacja zmniejszają lęk i dezinformację, które dziś dominują.

Ochrona zdrowia i lepsze wybory konsumenckie

Technologia wspiera mieszkańców w praktycznym dbaniu o zdrowie, codziennie i bez wysiłku.

Silna pozycja lokalnych producentów jakościowych

Rzetelna informacja pozwala konkurować jakością, a nie ceną — przewaga nad masową żywnością.

Wzrost kompetencji cyfrowych i żywieniowych mieszkańców

Edukacja w szkołach i instytucjach podnosi świadomość całych pokoleń.

Promocja miasta jako lidera innowacji żywnościowych

Olsztyn może stać się krajowym wzorem transparentnego rynku żywności.

RYZYKA

Nierówności cyfrowe

Część mieszkańców (seniorzy, osoby w kryzysie finansowym) może mieć trudność z korzystaniem z aplikacji i systemów cyfrowych.

Nadmierna regulacja rynku

Wysokie standardy mogą wykluczać małych producentów i tworzyć bariery wejścia.

Zależność od technologii i danych

Awarie systemów lub cyberzagrożenia mogą zachwiać bezpieczeństwem żywności.

Nieufność wobec instytucji publicznych

Jeśli pojawi się błąd, krytyka może szybko zaprzepaścić zbudowane zaufanie.

Zmęczenie informacyjne

Nadmiar danych o jedzeniu może budzić niepokój, a nie spokój — zwłaszcza przy „społeczeństwie permanentnego lęku”.

TRENDY

Podczas labu scenariuszowego ważnym elementem pracy była analiza trendów w obszarze zdrowej i wysokiej jakości żywności. Trendy pełniły kluczową rolę w rozumieniu możliwych kierunków zmian. Pozwalały dostrzec zarówno szanse, jak i zagrożenia wynikające z transformacji społecznych, technologicznych i środowiskowych. Dzięki nim uczestnicy mogli projektować przyszłość nie w oparciu o intuicję czy wyłącznie doświadczenie, lecz w oparciu o realne sygnały zmian widoczne już dziś.

Trendy służyły do:

- **diagnozy kontekstu** — identyfikacji zjawisk kształtujących system żywnościowy,
- **poszerzenia perspektywy** — dostrzeżenia rozwiązań, które wykraczają poza obecne schematy,
- **budowania scenariuszy alternatywnych** — poprzez wybór kluczowych niepewności i kierunków zmian,
- **projektowania innowacyjnych rozwiązań** — odpowiadających na przyszłe potrzeby społeczne,
- **oceny konsekwencji** — dzięki narzędziom takim jak „Wheel of Futures”, które pokazywały zarówno skutki bezpośrednie, jak i długofalowe.

Włączenie trendów do procesu sprawiło, że wizje przyszłości tworzone w labie nie były jedynie twórczym ćwiczeniem, lecz strategicznym narzędziem myślenia foresightowego. Pozwoliło to uczestnikom przewidzieć zmiany w postawach konsumenckich, sposobach produkcji i dystrybucji żywności, rozwoju technologii oraz regulacjach rynkowych.

W kolejnych częściach materiału przedstawione zostaną najważniejsze trendy w obszarze żywności wysokiej jakości, które stanowiły fundament do tworzenia scenariuszy labu i pomogły nadać kierunek rozważaniom dotyczącym przyszłych systemów żywnościowych. Dzięki temu możliwe było zaprojektowanie scenariuszy, które są jednocześnie innowacyjne, wiarygodne i osadzone w realnych procesach zmian.

Regulacje dark-stores i q-commerce



**Boom na błyskawiczne dostawy
wywołał problem chaotycznych
lokalizacji mikro-magazynów
w miastach. Trend urbanistyczny
przywraca równowagę między wygodą
konsumenta a prawami mieszkańców
do spokojnej dzielnicy. Władze
klasyfikują dark-stores jako magazyny
i przesuwają je do odpowiednich stref.**

**To oznacza porządkowanie przestrzeni
i nową fazę rozwoju q-commerce.**

Farmy dachowe i szklarnie miejskie



Na dachach biurowców i hal wyrastają szklarnie dostarczające świeże sałaty i zioła lokalnym sklepom. Trend wspiera ultra-krótkie łańcuchy dostaw i redukuje ślad transportowy. Miasta zyskują zielone, produktywne przestrzenie.

To inspiracja także dla mieszkańców – miniuprawy balkonowe i hydroponika stają się modą.

Ogrody społeczne i food forests



Mieszkańcy zakładają wspólne ogrody i lasy jadalne w parkach i na osiedlach. Trend wspiera integrację, lokalną odporność żywnościową i edukację ekologiczną.

Samorządy coraz częściej traktują je jako zieloną infrastrukturę. To przykład, jak oddolne działania zmieniają tkankę miejską.

Program „30 by 30” w Singapurze



Singapur planuje produkować 30% własnej żywności do 2030 r. dzięki farmom wertykalnym i dachowym. Trend traktuje rolnictwo jako element bezpieczeństwa narodowego w gęsto zaludnionych metropoliach. Choć część farm upadła, państwo wspiera sektor grantami i przetargami na dachy.

To laboratorium miejskiej samowystarczalności.

Kasy samoobsługowe i smart carts



Amazon odchodzi od technologii „Just Walk Out” i rozwija inteligentne wózki z podglądem rachunku. Trend przesuwają innowacje w stronę praktyczności i większej przejrzystości. Klient zyskuje kontrolę, a sklep – dane o zakupach.

To nowy standard wygody w miejskim handlu.

Dynamiczne przeceny i AI



Sklepy stosują sztuczną inteligencję do prognozowania popytu i automatycznego przeceniania produktów przed terminem. Trend realnie ogranicza marnotrawstwo i zwiększa marże. Konsument zyskuje tańsze zakupy, a firma – lepsze zarządzanie stratami.

To przykład, jak algorytmy zmieniają codzienną ekologię i ekonomię.

Jadłodzielnie i lodówki społeczne



W przestrzeni miejskiej pojawiają się publiczne lodówki, gdzie każdy może zostawić lub zabrać jedzenie. Trend wyrasta z inicjatyw oddolnych, ale wspierają go samorządy i NGO. Ogranicza straty, integruje społeczność i wspiera potrzebujących.

To symbol powrotu do kultury dzielenia się.

Aplikacje przeciw marnowaniu żywności



Foodsi i Too Good To Go mają miliony użytkowników w Polsce i codziennie ratują setki tysięcy paczek jedzenia. Trend cyfryzuje solidarność i sprawia, że niemarnowanie staje się wygodne i masowe. Restauracje i sklepy włączają się w ekosystem aplikacji.

To model, w którym każdy może uczestniczyć.

Wielorazowe opakowania w gastronomii



W Niemczech lokale muszą oferować wielorazowe kubki i pojemniki na wynos, a UE wprowadza podobne wymogi. Trend normalizuje korzystanie z własnych naczyń lub systemów kaucji. Klienci uczą się nowych nawyków.

To codzienna zmiana w miejskiej kulturze kawy i lunchu.

No/Low-Alcohol i dry bary



Bary i restauracje rozszerzają karty drinków o pełne wersje bezalkoholowe. Trend wynika ze wzrostu świadomości zdrowotnej i potrzeby inkluzywności. Powstają nawet całe „dry puby”.

To sygnał, że styl życia miejski zmienia się w stronę równowagi.

Napoje funkcjonalne



Rynek napojów wzbogaconych o probiotyki, adaptogeny czy ekstrakty grzybowe rośnie w tempie dwucyfrowym. Trend łączy zdrowie, biohacking i lifestyle. Duże koncerny wchodzą w nisze, a startupy eksperymentują z recepturami.

To dowód, że wellness staje się częścią codziennej konsumpcji.

Etykietowanie klimatyczne



Restauracje zaczynają oznaczać ślad węglowy potraw w menu. Trend wspiera edukację i przesuwa wybory konsumentów ku mniej emisyjnym opcjom. Badania pokazują dużą skuteczność takich oznaczeń.

To proste narzędzie zmieniające decyzje zakupowe w gastronomii.

Agrihoods – osiedla wokół jedzenia



Agrihoods to osiedla, gdzie centralnym punktem jest farma wspólnotowa zamiast pola golfowego. Trend łączy mieszkalnictwo z lokalną produkcją i integracją sąsiedzką. Mieszkańcy mają dostęp do świeżych plonów i uczestniczą w uprawie.

To model, w którym jedzenie staje się osią planowania przestrzeni.

Edible Streets – jadalne ulice



Fragmenty ulic i pasów zieleni zamieniają się w przestrzeń z roślinami jadalnymi. Trend wprowadza zioła, owoce i warzywa bezpośrednio do miejskiego krajobrazu. Każdy przechodzień może skorzystać z plonów, ucząc się przy tym ekologii.

To radykalna zmiana myślenia o mieście jako miejscu produkcji, a nie tylko konsumpcji.

Miejskie Food Hubs



Food hubs integrują lokalnych rolników, producentów i konsumentów w jeden system dystrybucji. Trend wzmacnia lokalną żywność i skraca łańcuchy dostaw. Oferują też przestrzenie edukacyjne i kuchnie wspólnotowe.

To nowa infrastruktura dostępności świeżego jedzenia w mieście.

Biblioteki jako węzły żywnościowe



Biblioteki zaczynają pełnić rolę punktów odbioru paczek z żywnością lokalną, prowadzą jadłodzielnie i warsztaty kulinarne. Trend redefiniuje te instytucje jako centra społecznościowe.

Neutralność i dostępność bibliotek sprawiają, że są idealnym miejscem do łączenia kultury i jedzenia.

To przykład, jak tradycyjne instytucje adaptują się do nowych potrzeb miejskich.

Miejskie farmy społeczne



Funkcjonują jako większe, zorganizowane przestrzenie prowadzone przez społeczności czy fundacje. Trend łączy produkcję z terapią, edukacją i integracją społeczną. Farmy wspierają osoby zagrożone wykluczeniem i dostarczają jedzenie do szkół czy jadłodajni.

To przykład rolnictwa jako narzędzia polityki społecznej w miastach.

Kooperatywne dostawy CoopCycle



CoopCycle to sieć spółdzielni kurierskich oparta na otwartym oprogramowaniu.

Trend odpowiada na problemy gig-economy, dając kurierom godne warunki pracy i kontrolę nad platformą.

Miasta wspierają ten model jako bardziej sprawiedliwy.

To dowód, że logistyka może być solidarnościowa i lokalna.

Ogrody szkolne i kuchnie dydaktyczne



Szkoły tworzą ogrody warzywne i kuchnie dydaktyczne, ucząc dzieci gotowania i zdrowych nawyków. Trend łączy edukację z praktyką i profilaktyką zdrowotną. Uczniowie widzą cykl produkcji i uczą się szacunku do jedzenia.

To inwestycja w przyszłe pokolenia świadomych konsumentów.

System kaucyjny



Od 2025 roku w Polsce zacznie działać system zwrotu butelek i puszek objętych kaucją. Trend zmienia codzienne nawyki zakupowe i ułatwia odzysk surowców. Sklepy staną się ważnym ogniwem gospodarki cyrkularnej.

To codzienna praktyka mieszkańców, która realnie ograniczy odpady opakowaniowe w miastach.

Food as Medicine – żywność na receptę



Szpitala i przychodnie w miastach coraz częściej współpracują z farmami lokalnymi, oferując pacjentom „recepty na warzywa” zamiast leków. Trend łączy profilaktykę zdrowotną z bezpieczeństwem żywnościowym. Ułatwia dostęp do świeżych produktów osobom z chorobami dietozależnymi.

To model, który redefiniuje rolę systemu opieki zdrowotnej w miastach.

AI w personalizacji żywienia



Algorytmy analizują dane zdrowotne, preferencje i lokalne oferty, by proponować spersonalizowane diety.

Trend łączy sztuczną inteligencję z aplikacjami miejskimi i usługami delivery. Konsument dostaje jadłospis dopasowany do zdrowia i budżetu.

To przyszłość, w której miasto wspiera świadome wybory żywieniowe w czasie rzeczywistym.

Społecznościowe kuchnie współdzielone (Community Kitchens)



W wielu miastach powstają kuchnie na wynajem dla małych producentów i startupów kulinarnych. Trend ułatwia testowanie pomysłów bez wielkich inwestycji i wspiera przedsiębiorczość migrantów czy młodych szefów kuchni. To także przestrzeń warsztatów i spotkań społecznych.

Miasta dzięki temu stają się inkubatorami gastronomicznych innowacji.

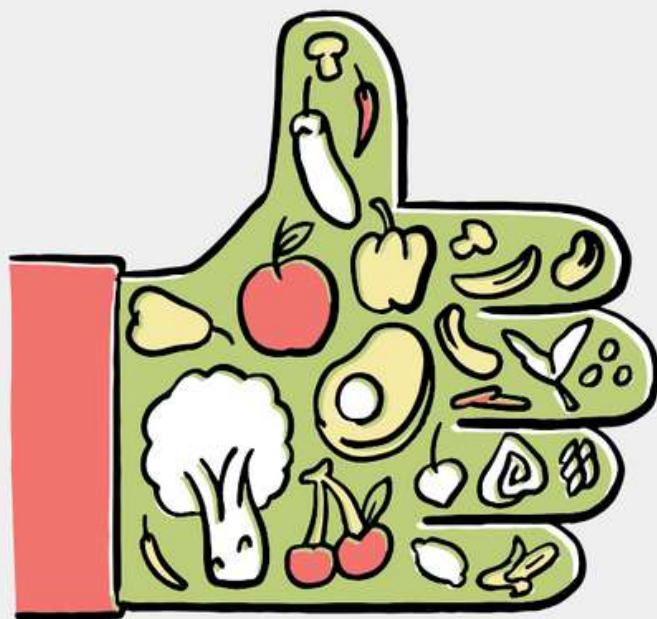
Zero-waste restaurants i upcykling kulinarny



Lokale gastronomiczne zaczynają budować ofertę opartą o pełne wykorzystanie produktów: od „nose-to-tail” w mięsie po „root-to-stem” w warzywach. Trend odpowiada na presję klimatyczną i oczekiwania świadomych klientów. Powstają także koncepty, gdzie odpady stają się surowcem do nowych dań lub produktów.

To radykalne przesunięcie kultury gastronomii ku obiegowi zamkniętemu.

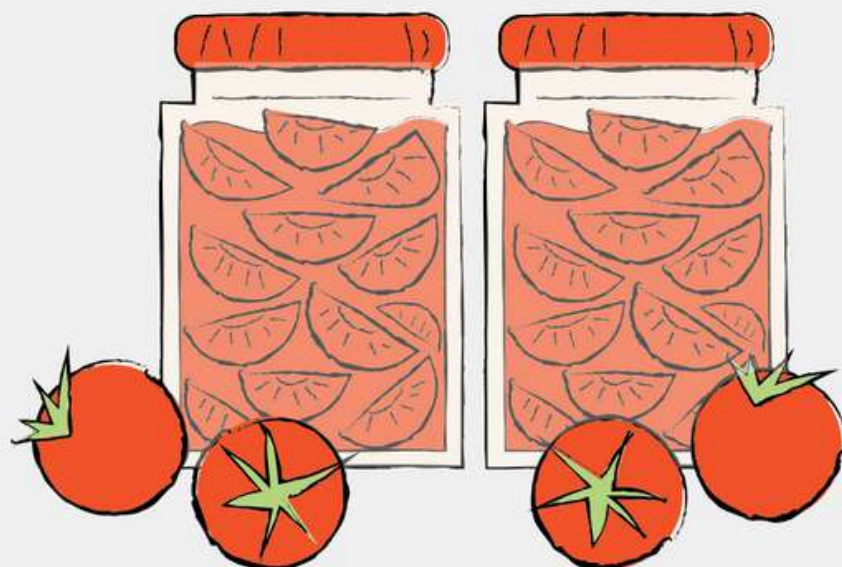
Food resilience hubs – miejskie centra odporności żywnościowej



Niektóre miasta planują magazyny awaryjne i centra logistyczne na wypadek kryzysów klimatycznych czy politycznych. Trend pokazuje, że bezpieczeństwo żywnościowe staje się priorytetem polityki miejskiej. Takie centra współpracują z lokalnymi farmami i sieciami społecznymi.

To nowy wymiar „infrastruktury kryzysowej” w erze niepewności.

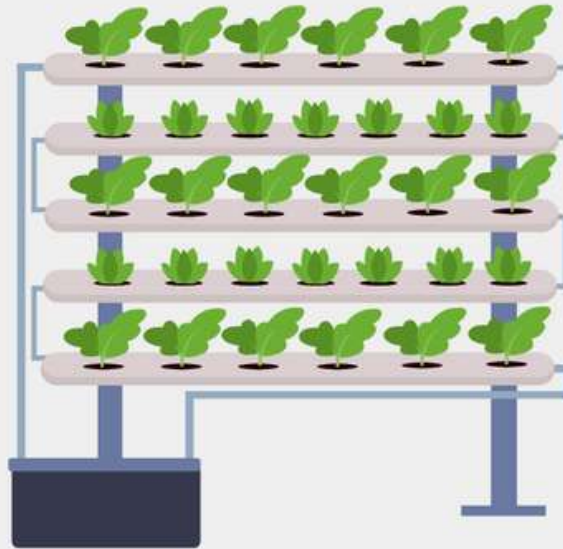
Kultura fermentacji i DIY urban food



Domowe kimchi, kombucha czy zakwas chlebowy stają się częścią stylu życia młodych mieszkańców miast. Trend łączy tradycję z nowoczesnym stylem „do it yourself” i zdrowiem jelit. Powstają pracownie fermentacyjne i mikro-przedsiębiorstwa oferujące warsztaty.

To mikro-rewolucja kulinarna w skali domowej i sąsiedzkiej.

Hydroponiczne mikro-uprawy w mieszkaniach

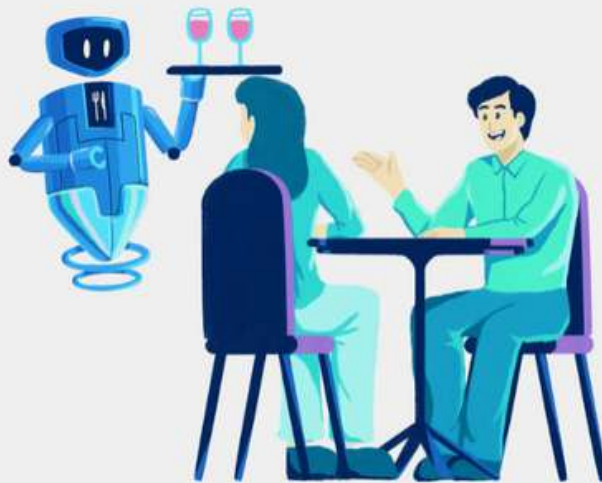


Miniaturowe farmy hydroponiczne i aeroponiczne stają się produktami konsumenckimi (np. „smart gardens”).

Trend wpisuje się w rosnącą popularność samowystarczalności i „edible homes”. W miastach to prosty sposób na mikroliscie, sałaty czy zioła w kuchni.

To codzienna wersja rolnictwa miejskiego, dostępna dla każdego.

Robotyka i automatyzacja w gastronomii



W miastach pojawiają się automaty do pizzy, roboty baristyczne czy w pełni zautomatyzowane bary sałatkowe. Trend redukuje koszty pracy i skraca czas obsługi. Klient otrzymuje szybkie, przewidywalne doświadczenie.

To eksperyment, który w dużych metropoliach staje się już standardem w wybranych segmentach.

NARZĘDZIA

W trakcie labu scenariuszowego wykorzystano różnorodne narzędzia warsztatowe, które wspierały uczestników na każdym etapie pracy z przyszłością. Były to przede wszystkim narzędzia stosowane w projektowaniu strategicznym, pracy kreatywnej oraz analizie trendów. Pomagały one zarówno diagnozować problemy systemu żywnościowego, jak i rozwijać pomysły oraz przekładać je na możliwe scenariusze działania.

Uczestnicy pracowali m.in. z:

- mapowaniem problemów i kontekstu,
- myśleniem analogicznym,
- osiami scenariuszy,
- praktyczną analizą trendów,
- radarem trendów,
- kołem przyszłości.

Narzędzia te miały za zadanie uruchamiać kreatywność, pobudzać współpracę w grupie oraz dostarczać struktur do pracy z dużą liczbą informacji i niepewności. Dzięki temu możliwe było łączenie wiedzy ekspertów, doświadczeń mieszkańców i perspektywy samorządowej w spójną, przyszłościową wizję systemu żywności wysokiej jakości.

WYKORZYSTANE NARZĘDZIA

Mapa kontekstu

Mapa kontekstu pomaga określić, w jakim otoczeniu funkcjonuje analizowany problem. Uwzględnia megatrendy, trendy wspierające i ograniczające, a także wewnętrzne bariery organizacji. Dzięki niej można uchwycić zależności między czynnikami i dostrzec źródła potencjalnych szans oraz zagrożeń. To narzędzie budujące wspólne rozumienie sytuacji wyjściowej.

Matryca rozwiązań analogicznych

Matryca rozwiązań analogicznych pozwala przenieść sprawdzone rozwiązania z innych branż i obszarów do własnego kontekstu. Uczestnicy identyfikują, co można zaadaptować i w jaki sposób przekształcić pomysły, by odpowiadały lokalnym potrzebom. Dzięki temu poszerzają zakres możliwych innowacji i unikają ograniczenia do standardowych schematów.

Osie scenariuszy

Narzędzie polega na wybraniu dwóch kluczowych, niezależnych niepewności, które rysują cztery możliwe wersje przyszłości. Pozwala myśleć o przyszłości nie jako jednej prognozie, lecz zestawie alternatyw. Struktura ta otwiera przestrzeń do budowania zróżnicowanych scenariuszy i testowania strategii działania w różnych realiach.

Praktyczna analiza trendu

To narzędzie służy dokładnemu opisaniu wybranego trendu: jego charakterystyki, źródeł i wartości, które odzwierciedla. Uczestnicy rozpatrują konsekwencje upowszechnienia trendu oraz bariery jego wdrożenia. Ostatecznie przekładają wnioski na pomysły (konkretne obszary działania i rozwiązania).

Radar trendów

Radar trendów grupuje zjawiska według obszarów (społeczne, technologiczne, ekonomiczne, prawne, środowiskowe) i ocenia ich wpływ oraz dojrzałość sygnałów zmian. Pomaga ustalić priorytety, które trendy warto obserwować, a na które trzeba reagować już teraz. To narzędzie porządkujące i wizualne, ułatwiające pracę na dużej liczbie sygnałów.

Wheel of Futures

„Koło przyszłości” pokazuje skutki wdrożenia trendu w krótkiej i dłuższej perspektywie (konsekwencje pierwszego i drugiego rzędu). Pozwala przewidywać zarówno korzyści, jak i niepożądane skutki uboczne. Dzięki temu wspiera podejmowanie bardziej świadomych i odpowiedzialnych decyzji projektowych.

TRENDY WSPIERAJĄCE

NAJWAŻNIEJSZE WYZWANIA ORGANIZACJI

TRENDY OGRANICZAJĄCE

MEGATRENDY I CZYNNIKI ZMIAN

OGRANICZENIA WEWNĘTRZNE



ISTNIEJĄCE ROZWIĄZANIE 1

CO MOŻEMY WYKORZYSTAĆ?

JAK MOŻEMY WYKORZYSTAĆ?

ISTNIEJĄCE ROZWIĄZANIE 2

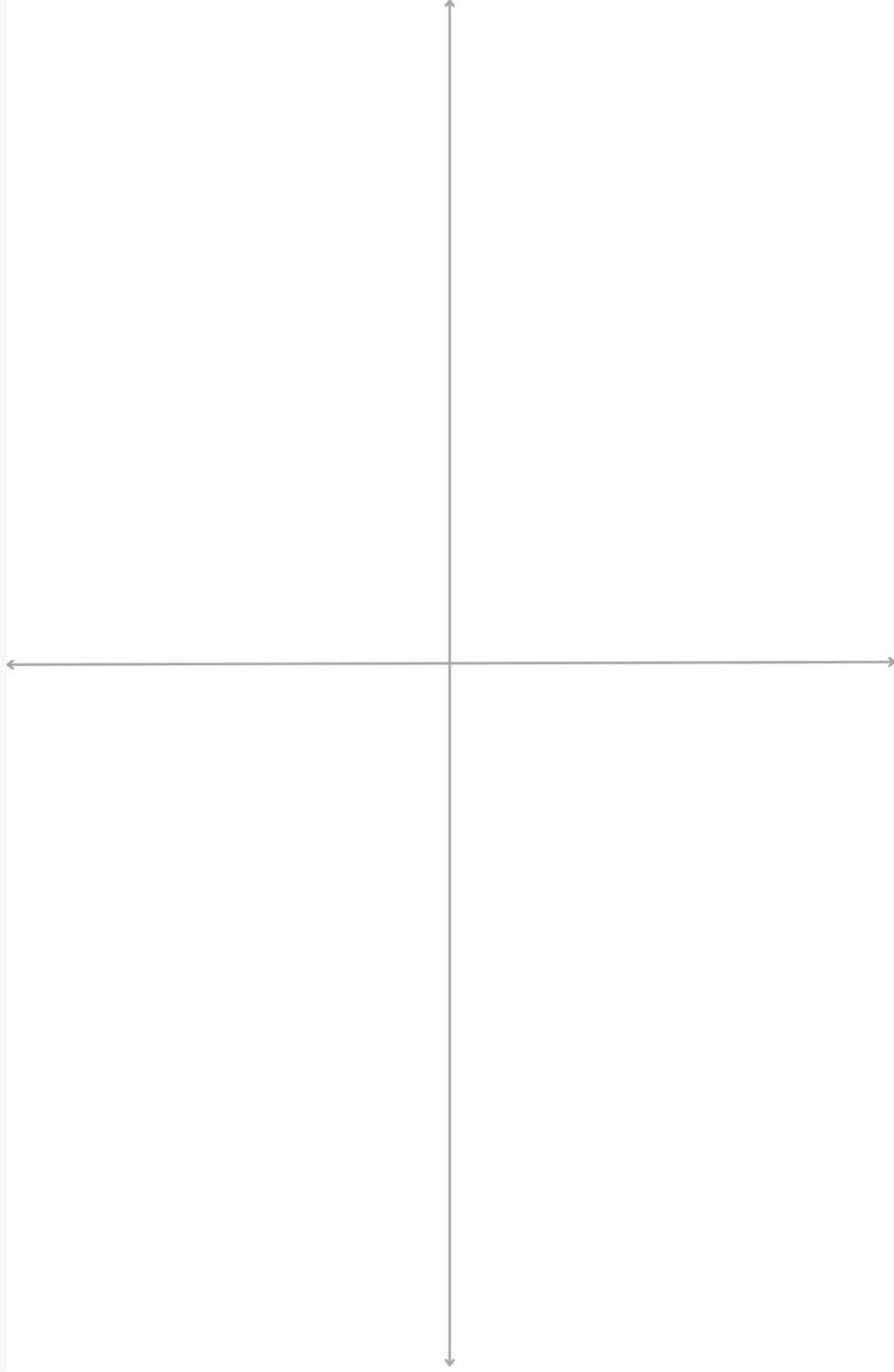
CO MOŻEMY WYKORZYSTAĆ?

JAK MOŻEMY WYKORZYSTAĆ?

ISTNIEJĄCE ROZWIĄZANIE 3

CO MOŻEMY WYKORZYSTAĆ?

JAK MOŻEMY WYKORZYSTAĆ?





TREND

Czym dokładnie jest ten trend i jakie są jego kluczowe cechy?

DLACZEGO?

Jakie wartości lub potrzeby użytkowników/klientów odzwierciedla ten trend?

CO JEŚLI?

Co będzie, jeśli trend się upowszechni? Jak zmieni się rzeczywistość pod wpływem trendu? Jak zmieni się myślenie i działania ludzi, jeśli trend stanie się popularny?

OBSZARY

Jakie są główne obszary, w których trend już znalazł zastosowanie?

OGRANICZENIA

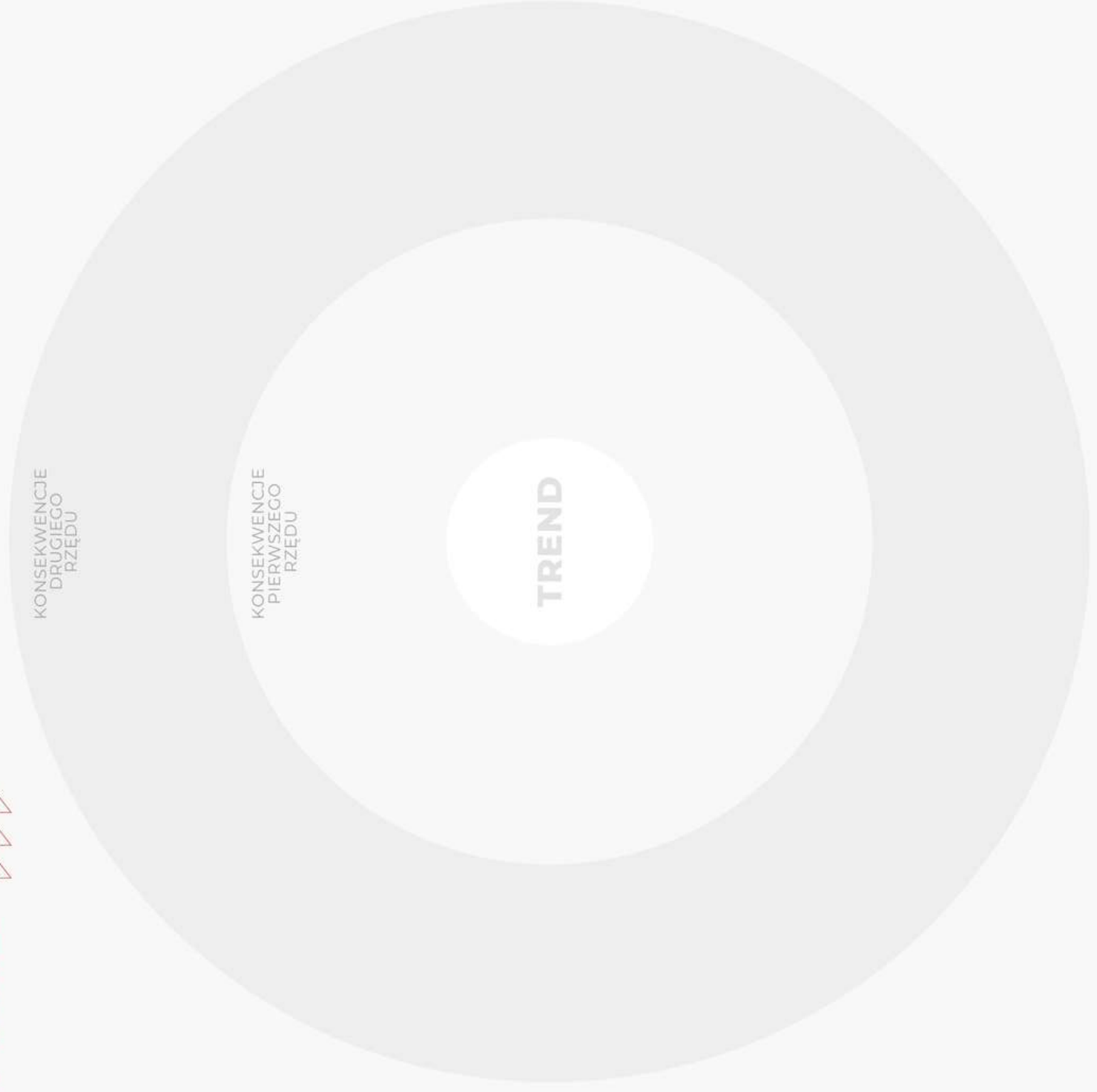
Jakie są potencjalne ograniczenia, bariery lub wyzwania związane z implementacją trendu?

JAK TEN TREND WPISUJE SIĘ W NASZĄ STRATEGIE, MISJĘ LUB CELE ORGANIZACYJNE?
Jakie problemy w naszej organizacji lub branży może pomóc rozwiązać ten trend?

POTENCJALNE ROZWIĄZANIA

W jaki sposób możemy zaadaptować ten trend w naszej organizacji, by najlepiej odpowiadał naszym celom? Jakie nowe produkty/usługi/procesy możemy zaprojektować w oparciu o ten trend?







odwiedź stronę Akademii Projektowania Strategicznego



znajdziesz tam narzędzia i informacje dotyczące naszych działań



<http://www.wasylukprojektowaniekreatywne.pl>



szukaj nas również tu:



@wasylukprojektowaniekreatywne



@dragonflyperspective



@robieprojekt



wasylukprojektowaniekreatywne@gmail.com