

Informacja prasowa, 16.04.2021 r.

IOŚ-PIB: Dobre praktyki walki z marnowaniem żywności w UE

W skali świata marnowanych jest prawie miliard ton żywności, w Europie blisko 88 mln ton. W samej Polsce to 5 mln ton – dowodzą tego badania zrealizowane w ramach projektu PROM przez zespoły badawcze Instytutu Ochrony Środowiska - Państwowego Instytut Badawczego i Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Taka skala pociąga za sobą nie tylko koszty gospodarcze, ale także społeczne i środowiskowe. Problem jest złożony, a jego rozwiązanie wymaga kompleksowego podejścia. Jak podkreślają eksperci IOŚ-PIB ważne są zarówno nieustające wysiłki UE i państw członkowskich, by stworzyć kompleksowe regulacje, jak również działania na poziomie obywatelskim, a tych nie brakuje.

Jednym z pierwszych Państw, które postanowiło zredukować ilość marnowanej żywności, jeszcze zanim ONZ postawiło ten cel przed całym światem, była Dania. W ciągu 5 lat Duńczycy zminimalizowali skalę problemu w swoim kraju o 25% a przyczynił się do tego między innymi ruch Stop Wasting Food, który od 2008 roku z sukcesem współpracuje z rządem na rzecz ograniczania marnowania żywności i podejmuje wysiłki na rzecz edukowania społeczeństwa. Kopenhaga postawiła sobie również za cel by stać się pierwszą światową stolicą neutralną klimatycznie do 2025 r. i całkowicie przejść na energię odnawialną. Wiele wskazuje na to, że również to uda im się osiągnąć, zapowiedziane na 2015 rok ograniczenie emisji dwutlenku węgla do atmosfery o 20%, udało im się już zrealizować w 2011 roku.

Znamienne jest również, że to właśnie z Dani wywodzi się aplikacja do ratowania żywności Too Good To Go, która zyskuje coraz większą popularność także w naszym kraju. Umożliwia ona m.in. zamówienie z restauracji dań, które nie zostały sprzedane. Restauracje wysyłają o tym powiadomienie w aplikacji, a zainteresowani użytkownicy mogą wówczas zgłosić chęć odbioru posiłku za znacznie niższą cenę i tym samym uratować żywność przed zmarnowaniem.

Również w Danii powstał pierwszy europejski market WeFood, posiadający w sprzedaży produkty spożywcze, które nie znalazły się na półkach zwykłych marketów. To często żywność po dacie minimalnej trwałości DMT lub też produkty, które utraciły jakość handlową na skutek uszkodzonych opakowań czy nieprawidłowych etykiet. Dzięki temu pomysłowi produkty, które w normalnych okolicznościach zostałyby wyrzucone do śmieci - trafiają do obrotu handlowego i można je nabyć w dużo niższej cenie. Można tu kupić m.in. kasze i makarony, którym upłynęła data minimalnej trwałości (oznaczenie „najlepiej spożyć...”), pociemniałe banany, czy pieczywo z poprzedniego dnia.

Podobne rozwiązanie funkcjonuje w Holandii, w jednej z największych sieci supermarketów. Półki zaopatrzone są w produkty spożywcze, wytworzone np. z uratowanych warzyw i owoców, które swoim

wyglądem i kształtem odbiegają od tego, co powszechnie uznawane jest za standard. Znajdziemy tam zupy przygotowane na bazie nieidealnych warzyw, piwo warzone z czerstwego chleba, czy cydr zrobiony ze zmiażdżonych jabłek. Sklep w ciągu jednego tygodnia sprzedaje nawet dwa razy więcej tego typu asortymentu niż produktów ekologicznych. Takie zupy z „krzywych” warzyw produkuje np. Kromkommer- holenderska organizacja, która sprzedaje je w ponad 150 restauracjach i sklepach w Holandii. Podobnie jak Dania, również rząd holenderski ma misję ograniczenia marnotrawstwa żywności o połowę do 2030 r. i współpracuje w tym celu z ONZ nad nowymi inicjatywami.

Ciekawy program, pod nazwą Good Food, realizuje również Bruksela. Oprócz ograniczenia odpadów spożywczych, jego celem jest wspieranie zrównoważonej produkcji żywności, zarówno na etapie rolnictwa, jak i wśród mieszkańców korzystających z własnoręcznie wyprodukowanego jedzenia w lokalnych ogródkach. Władze regionu w swoich działaniach edukacyjnych zachęcały mieszkańców do własnoręcznej produkcji pożywienia w lokalnych ogródkach oraz do gotowania przede wszystkim z lokalnie i sezonowo dostępnych warzyw i owoców. Wsparciem dla mieszkańców były warsztaty kulinarne pokazujące jak wykorzystywać w kuchni produkty przy jednoczesnym minimalizowaniu odpadów. Program skupia się nie tylko na ograniczeniu marnowania żywności u źródła, ale również na zapewnieniu systemu odbioru i recyklingu niesprzedanych produktów spożywczych, w tym również objęciu wszystkich supermarketów w stołecznym regionie Brukseli koniecznością zagospodarowania niewykorzystanej żywności poprzez współpracę z organizacją pozarządową (np. bankiem żywności). Również Mediolan wprowadził taki obowiązek redystrybucji żywności przez wszystkie firmy spożywcze w mieście. Od 2019 roku obowiązuje on również w Polsce, dzięki ustawie o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności i dotyczy wielkopowierzchniowych sklepów.

W aktywną walkę z marnowaniem żywności włączył się także Paryż. Obywatele tego miasta wyrzucali dwa razy więcej pakowanej żywności niż reszta kraju, władze chcąc ograniczyć to zjawisko postawiły na edukację. W lokalnych sklepach i na osiedlowych bazarach zorganizowano specjalne stoiska z niesprzedanymi produktami i przygotowywano wspólne posiłki w duchu zero-waste. Miasto ma ambicje, by do 2025 roku zmniejszyć o połowę poziom marnowanej żywności.

Jedną z ciekawszych praktyk, która przyjęła się z kolei w Polsce jest idea foodsharingu. Narodziła się ona w 2012 roku w Niemczech. W naszym kraju idea jest realizowana za sprawą tak zwanych jadłodzielni. Pierwszy tego typu obiekt powstał w Polsce w 2016 roku w Warszawie i rozprzestrzenił się na Kraków, Toruń, Bielsko-Białą, Rzeszów, Wrocław, Bydgoszcz i wiele innych miast. W takich punktach można zostawić praktycznie każdy produkt, za wyjątkiem surowego mięsa i surowych jaj, niepasteryzowanego mleka oraz alkoholu. Dzięki takim inicjatywom, nie tylko udaje się ograniczyć ilość marnowanej żywności, ale też pomóc osobom potrzebującym.

Warto wspomnieć również, że od 24 marca 2021 roku w ramach znowelizowanego rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Rozporządzenie KOMISJI (UE) 2021/382), podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą m.in. przekazywać żywność na cele społeczne po upływie daty minimalnej trwałości tj. żywności trwałej, która wciąż może być zdatna i bezpieczna do spożycia. Rozporządzenie obowiązuje we wszystkich krajach wspólnoty, również w Polsce. Rodzi to konieczność zmiany naszej Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn. 25.08.2006 r. z późn. zm., której niektóre przepisy stoją w sprzeczności z unijną regulacją. Jak zaznaczają eksperci z IOŚ- PIB, możliwość zagospodarowania nadwyżek żywności to ważne działanie i szansa na ograniczenie marnowania żywności, ale również na pomoc organizacjom charytatywnym oraz wielu osobom potrzebującym. Nie bez znaczenia są jednak, jak pokazują powyższe przykłady, inicjatywy na niższym szczeblu.

- Te wszystkie działania tworzą wartościową bazę dobrych praktyk, z których mogą skorzystać inne państwa. Są też dowodem na to, że choć regulacje oczywiście pomagają ograniczać marnowanie żywności, to jednocześnie zmiana jest możliwa również niezależnie od nich, ponieważ często czynnikiem warunkującym jest inicjatywa. Dlatego warto zacząć od samego siebie, już teraz, na mniejszą skalę. Pamiętaj, by wykorzystywać jak najwięcej z tego, co posiadamy w domu i w naszej lodówce, nie bać się nieidealnych warzyw i owoców, kupować i gotować tyle ile trzeba, a nadmiar żywności mrozić, przerabiać na inne dania lub dzielić się z innymi. Jedzenie nie musi się marnować. Mamy na to wpływ. Im większa będzie świadomość każdego z nas, tym większa szansa na ograniczenie marnotrawstwa żywności w naszym kraju - podkreśla dr inż. Krystian Szczepański, Dyrektor Instytutu Ochrony Środowiska-Państwowego Instytutu Badawczego.

Instytut Ochrony Środowiska

Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy (IOŚ-PIB) jest instytutem resortowym, nadzorowanym przez Ministerstwo Klimatu i Środowiska. Jego nadrzędnym celem jest tworzenie naukowych podstaw ochrony środowiska, dostarczanie wiedzy administracji rządowej i samorządowej oraz podmiotom gospodarczym, a także podnoszenie poziomu świadomości ekologicznej i kształtowanie postaw ekologicznych społeczeństwa. Wyniki prac Instytutu wykorzystywane są również w bieżącej działalności Ministerstwa Klimatu i Środowiska do wypełniania międzynarodowych zobowiązań Polski w zakresie ochrony powietrza, wód, przyrody i klimatu, co niewątpliwie buduje markę Instytutu jako wiodącej jednostki naukowo-badawczej.

PROM

To przełomowa inicjatywa dzięki, której poznaliśmy w końcu w Polsce rzeczywistą skalę marnowania żywności w Polsce, która wynosi blisko 5 mln ton. Projekt pt. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności



i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” (w skrócie PROM) to pierwszy tego typu projekt badawczy w Polsce, którego celem było zbadanie, ile żywności marnuje się w Polsce w całym łańcuchu produkcji – tzw. „od pola do stołu”. Liderem projektu jest Federacja Polskich Banków Żywności (FPBŻ), a Partnerami projektu są: Instytut Ochrony Środowiska – PIB (IOŚ-PIB), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW), Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR) oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności (PTTŻ). Projekt jest finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu GOSPOSTRATEG.

Kontakt dla mediów:

IOŚ-PIB

Agnieszka Stangreciak

mail: agnieszka.stangreciak@ios.edu.pl

tel: +48 509 745 222

Agencja PR SOLSKI COMMUNICATIONS

Magdalena Bryksa-Szymańczak

mail: mszymanczak@solskipr.pl

tel: +48 881 633 639