

Informacja prasowa, 17.12.2020 r.

Wystartowała kampania Jedz Bez Wyrzutów

Choć w naszych domach marnujemy gigantyczne ilości żywności, bo aż blisko 3 mln ton rocznie, to są rozwiązania, które pomogą nam to ograniczyć. Instytut Ochrony Środowiska - Państwowy Instytut Badawczy ruszył właśnie z kampanią społeczną „Jedz Bez Wyrzutów”, której ambasadorami zostali dziennikarka Agnieszka Cegielska oraz szef kuchni Andrzej Polan. Inicjatywa ta ma nas weprzeć w tym by jeść odpowiedzialnie, czyli bez wyrzucania do kosza, bez wyrzutów sumienia i z korzyścią dla środowiska.

Zespoły badawcze IOŚ-PIB oraz SGGW zbadały w ramach projektu PROM, tj. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności”, że w całym łańcuchu od tzw. pola do stołu marnuje się w Polsce ok. 5 mln ton żywności rocznie. Za straty w największym stopniu odpowiadają konsumenci, wyrzucając aż blisko 3 mln ton. To tak jakby w każdej sekundzie w polskich domach do śmieci trafiało 92 kg jedzenia, czyli 184 bochenki chleba. To porażające dane - alarmuje Instytut Ochrony Środowiska - Państwowy Instytut Badawczy.

Celem kampanii jest dotarcie do społeczeństwa z komunikatem, że wszyscy możemy to zmienić i to niewielkim wysiłkiem. Gospodarstwa domowe, których mieszkańcy mają większe umiejętności i doświadczenie w planowaniu zakupów, robieniu ich zgodnie z założeniami oraz przygotowywaniu także zaplanowanych posiłków, po prostu marnują mniej żywności.

- Przekaz kampanii oparty jest na formule przepisów na to, jak jeść bez wyrzutów. Konwencję receptury na danie, przekładamy na zachowania zakupowe, promując nowe wzorce mające na celu ograniczenie marnowania jedzenia – mówi Łukasz Adamowicz, Group Account Director ClickAd Interactive.

Przepisy jak jeść bez wyrzutów są serią praktycznych rozwiązań, które przedstawiają Ambasadorzy kampanii: dziennikarka Agnieszka Cegielska i szef kuchni Andrzej Polan. Celem przepisów jest wypracowanie nowych, lepszych nawyków zakupowych i sposobów gotowania.

Przepis jak być fit pokazuje jak odchudzić... rachunki, odpowiednio przygotowując się do zakupów: planując menu z wyprzedzeniem, sprawdzając jakich produktów brakuje w domu i sporządzając listę. Podczas zakupów z listą unikniemy kupowania niepotrzebnych artykułów, dzięki czemu zaoszczędzimy czas i pieniądze, ale przede wszystkim niczego nie zmarnujemy.

Przepis na przestrzeganie etykiety uczy, jak rozróżniać terminy przydatności produktów. Nie wszyscy wiedzą, że umieszczone na etykietach „najlepiej spożyć przed” (często na mące, oleju, makaronie itp.) oraz „należy spożyć do” (na mięsach, rybach, nabiale etc.) znaczą co innego. Produkty oznaczone

„najlepiej spożyć przed” najlepiej zjeść przed tą datą, ale nic się nie stanie jeśli zjemy je po jej upływie pod warunkiem, że były dobrze przechowywane i nie stwierdzimy wizualnie zmian. Natomiast „należy spożyć do” oznacza termin przydatności do spożycia, po upływie którego zjedzenie produktu może powodować nawet konsekwencje zdrowotne, dlatego po jego upływie produkt nie nadaje się do zjedzenia.

Przepis na improwizację zachęca do wykorzystywania produktów, którymi już dysponujemy. Często wydaje nam się, że w domu nie ma nic do jedzenia i konieczne są zakupy. Zanim jednak poddamy się takiemu myśleniu, sprawdźmy zawartość swoich szafek i lodówki, bo może się okazać, że znajdziemy tam wiele produktów, które mogą nas zainspirować do stworzenia oryginalnej potrawy. Na przykład z niewykorzystanej połówki cukinii, ćwiartki praktyki, napoczętej śmietany i makaronu wciąż możemy przecież wyczarować pyszne danie, bez konieczności korzystania z gotowego przepisu. Warto uruchomić w kuchni własną wyobraźnię i kreatywność. To nie tylko oszczędność ekonomiczna i środowiskowa, ale również duża radość i satysfakcja.

Kampania ma zainspirować konsumentów, by jedli i kupowali w sposób świadomy, bez wyrzucania jedzenia a tym samym wyrzutów sumienia. To, co kupujemy i w jakich ilościach, a przede wszystkim co wyrzucamy ma realny wpływ na otaczające nas środowisko oraz postępujące zmiany klimatu.

- To ważne, bo potrzebujemy zrozumieć, że w ślad za naszym wyrzuconym jednym jabłkiem, czy marchewką uruchamia się łańcuch innych strat: środowiskowych, ekonomicznych, społecznych. Produkcja każdego produktu wiąże się z wykorzystywaniem zasobów, które kiedyś się skończą. Zapobiegając wyrzucaniu oszczędzamy wodę i inne surowce, które zostały zużyte, by produkt mógł powstać. Podejmując bardziej odpowiedzialne działania możemy też przyczynić się do zmniejszenia emisji CO₂ i metanu do atmosfery, które produkuje gnijąca żywność na wysypiskach. I dodatkowo oszczędzić nasze pieniądze, za które kupiliśmy dany produkt - wylicza dr inż. Krystian Szczepański, dyrektor Instytutu Ochrony Środowiska-Państwowego Instytut Badawczego.

Zbliżające się święta i poprzedzające je przygotowania potraktujmy więc jako pierwszy krok do zmiany. Więcej o akcji można przeczytać na stronie <http://www.projektprom.pl>

Kampania IOŚ-PIB Jedz Bez Wyrzutów jest częścią długofalowego projektu PROM i została zaplanowana do lipca 2021 roku. Za przygotowanie kreacji, jej realizację oraz komunikację odpowiedzialna jest firma ClickAd Interactive we współpracy z Fabryką Komunikacji Społecznej oraz Agencją PR Solski Communications.

- Chcemy dotrzeć do społeczeństwa z kampanią „Jedz bez wyrzutów” głównie poprzez synergii nowych mediów, takich jak dedykowana komunikacja w mediach społecznościowych i digital oraz mediów tradycyjnych jak radio, prasa. W związku z nią mamy nową stronę internetową, na której będzie można znaleźć wiele porad i informacji na temat zapobiegania marnowaniu żywności. Dodatkowo w ramach kampanii zrealizowaliśmy we współpracy z naszymi partnerami spot radiowy, film, billboardy oraz

szereg działań komunikacyjnych, w tym m.in. konferencje - **podkreśla Łukasz Adamowicz, Group Account Director ClickAd Interactive.**

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.

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.

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