

Informacja prasowa, 24.06.2021 r.

Marnowanie żywności to nasz wspólny problem. Coraz bliżej rozwiązań.

Podsumowanie prowadzonego w Polsce projektu PROM

22 czerwca odbyła się konferencja online, mająca na celu podsumowanie realizowanego w Polsce od blisko dwóch lat projektu PROM oraz omówienie proponowanych w jego ramach rozwiązań, ograniczających marnowanie żywności, na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego. W konferencji wzięli udział przedstawiciele jednostek realizujących projekt, a także eksperci działający na rzecz niemarnowania żywności. W spotkaniu wybrzmiało, że choć problem marnowania jest wielopłaszczyznowy to rozwiązania są możliwe i po raz pierwszy mamy szansę realnie ograniczyć skalę problemu - pod warunkiem wspólnych działań w całym łańcuchu żywnościowym. Co właśnie się dzieje. Ważne są zarówno nieustające wysiłki legislacyjne, by stworzyć kompleksowe regulacje, konkretne propozycje i rekomendacje ekspertów, które wzmocnią instytucje publiczne w zakresie ograniczania tych strat na każdym etapie, ale również działania na poziomie obywatelskim, a tych nie brakuje.

Konferencja pod tytułem „Marnowanie żywności to nasz wspólny problem. Coraz bliżej rozwiązań” stanowiła kontynuację spotkania z grudnia 2020 roku, na którym wówczas zaprezentowano wyniki badania skali dot. strat i marnotrawstwa żywności w Polsce. Dla przypomnienia, z badań i analiz przeprowadzonych przez ekspertów IOŚ-PIB i SGGW wynika, że na etapach produkcji pierwotnej, przetwórstwa, dystrybucji i konsumpcji w Polsce rocznie marnuje się prawie 5 milionów (4 840 946) ton żywności. Najwięcej marnują jej konsumenci - aż 60%, czyli blisko 3 mln (2 917 775) ton wyrzucanej żywności pochodzi z gospodarstw domowych. Produkcja i przetwórstwo odpowiadają łącznie za 30% (1 503 110 ton) strat. Podczas transportu i magazynowania marnuje się mniej niż 1%. Handel odpowiada za straty na poziomie ok. 7% a gastronomia niewiele powyżej 1%.

Dzięki projektowi PROM po raz pierwszy możemy mówić, zarówno o rzeczywistej skali marnowanej żywności w Polsce, konkretnych przyczynach, ale też o kierunkach działań, które już są podejmowane, by zacząć realnie ograniczać te straty w Polsce. Tego też dowodzili zaproszeni na czerwcową konferencję eksperci, będący gośćmi dwóch paneli dyskusyjnych, które poprowadził dziennikarz **Paweł Oksanowicz**.

W części otwierającej spotkanie **dr inż. Krystian Szczepański, dyrektor Instytutu Ochrony Środowiska-Państwowego Instytutu Badawczego**, będący jednocześnie gospodarzem spotkania, zdefiniował pojęcie marnowanej żywności, zaznaczając, że nie mówimy o żywności niepełnowartościowej czy niejadalnych odpadkach tylko o dobrej, bezpiecznej żywności powstałej na cele konsumpcyjne, ale jednocześnie marnowanej na wielką skalę. Przestrzegając, że zbliżamy się do limitów, których przekroczenia nasza planeta nie zniesie, ponieważ każdego dnia wycinamy lasy by wytwarzać coraz

więcej żywności, czerpiemy wodę z kończących się rezerw wodnych i przyczyniamy się do emisji spalin z paliw kopalnianych. Wyrzucanie żywności pociąga za sobą skutki ekonomiczne, ekologiczne i etyczne. Z jednej strony obserwuje się nadprodukcję żywności i jej marnowanie, z drugiej narasta problem głodu, który jeszcze bardziej pogłębiła pandemia Covid-19. Jak zaznaczył, w skali świata marnowanych jest około 1 miliarda ton żywności, podczas gdy 868 milionów ludzi cierpi z powodu głodu. Dlatego obniżenie o połowę skali marnotrawstwa żywności do roku 2030 znalazło się wśród 17-tu najważniejszych celów zrównoważonego rozwoju ONZ. Taka rozrzutność, która przyczynia się do wyrzucania żywności, jest też nie do pomyślenia na planecie, która nie tylko dysponuje ograniczonymi zasobami, ale też na której do 2050 roku ma być jeszcze o 2 miliardy ludzi więcej niż dotychczas, których też będzie trzeba wyżywić. Dyrektor IOŚ-PIB zaznaczył, że błyskawicznie nie rozwiążemy problemu, ale każde działanie, nawet najmniejsze, realnie przybliży nas do tego celu. Wskazał także na istotne znaczenie projektu PROM w tym aspekcie.

O idei projektu PROM opowiedziała **prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska**, kierownik tego projektu, która reprezentowała zarówno **Szkołę Główną Gospodarstw Wiejskiego, jak i Polskie Towarzystwo Technologów Żywności**. Jak zaznaczyła, choć projekt PROM jest realizowany od ok. 3 lat to jego początki sięgają znacznie dalej i wiele lat wcześniej, kiedy to została powołana Rada do spraw Racjonalnego Wykorzystania Żywności przy Federacji Polskich Banków Żywności i to wówczas zrodził się pomysł powstania takiego projektu. Prof. Kołożyn-Krajewska: *„Wystąpiliśmy wtedy do NCBiR (Narodowe Centrum Badań i Rozwoju) z pierwszym projektem tzw. MOST, który został zrealizowany i powstała wówczas taka myśl, że to jest za mało”* Jak zaznaczała, zrodziła się potrzeba czegoś znacznie większego, czegoś co obejmie swym zasięgiem każdy etap łańcucha żywnościowego w kontekście zbadania skali i przyczyn marnowania żywności, w wyniku czego powstaną rozwiązania i strategia ograniczania strat. Przedstawiono wówczas zamysł projektu PROM i uzyskano finansowanie NCBiR w ramach programu Gospostrateg. Głównym celem było wzmocnienie instytucji publicznych w zakresie racjonalizacji działań dotyczących ograniczenia strat i marnotrawstwa żywności na każdym etapie, począwszy od produkcji, poprzez przetwórstwo, transport, dystrybucję, handel, gastronomię, aż po konsumentów.

Szczegóły tego projektu mogliśmy poznać w trakcie dwóch paneli dyskusyjnych. Podczas pierwszego z nich ***Jak ograniczyć marnowanie żywności na początkowych etapach łańcucha żywnościowego?*** eksperci omówili zadania i wyniki instytucji zaangażowanych w projekt.

Mateusz Balczerowicz, Dyrektor Departamentu Innowacji w **Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa** opowiedział o strategii, która ma być końcowym etapem projektu. Jak zaznaczał, dokument, którego finalna wersja ma powstać do listopada br. ma dotyczyć każdego zagadnienia, które zostało poruszone w trakcie prac nad projektem i ma być swego rodzaju *„diagnozą stanu, pokazaniem rozwiązań funkcjonujących w innych państwach UE i nie tylko, ma zawierać szereg rekomendacji wynikających z badań, i następnie rekomendacji samego projektu podzielonych na różne kierunki interwencji.”* Dokument jest jeszcze w trakcie realizacji, choć odbyły się już pierwsze wewnętrzne konsultacje

opracowania. W następnej fazie zostanie on udostępniony do konsultacji społecznych m.in na stronie projektu projektprom.pl, najprawdopodobniej w połowie lipca.

Opracowanie strategii ograniczania strat i marnowania żywności było możliwe dzięki części badawczej, którą w projekcie PROM zrealizował IOŚ-PIB wraz z SGGW. **Dr Sylwia Łaba z IOŚ-PIB** podkreśliła, że badania, które dostarczyły wiedzy o skali strat i marnotrawstwa żywności, przyczynach ich powstawania i którego wyniki zostały upublicznione w grudniu 2020 roku, były badaniami bardzo trudnymi. Polska nie dysponowała wcześniej żadnymi danymi badawczymi dotyczącymi marnowania żywności, a jedyne dane, którymi się posługiwano mówiąc o problemie były szacunkowe i pochodziły sprzed 15 lat z Eurostatu. Dlatego też badania w ramach projektu PROM stanowiły swego rodzaju pionierską inicjatywę. Jak zaznaczała „*Nie mieliśmy bazy, musieliśmy ją stworzyć, począwszy od opracowania definicji, poprzez przygotowanie metodyk badawczych dla poszczególnych ogniw i poszczególnych sektorów, dobrać próby badawcze i przeprowadzić badania posługując się metodyką, którą opracowaliśmy zgodnie z wytycznymi KE. Trudno było te dane zbierać bo spotkaliśmy się z dużym oporem badanych jednostek i z niechęcią do dzielenia się takimi informacjami.*” IOŚ-PIB odpowiadał głównie za badania na etapie produkcji i przetwórstwa i to dla tych etapów Instytut opracował już trzy specjalistyczne poradniki z rekomendacjami i zaleceniami, które są dostępne zarówno na stronie projektu projektprom.pl, jak i na stronie IOŚ-PIB ios.edu.pl

Dr hab. Beata Bilka i prof. dr hab. Danuta Kołożyn - Krajewska ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego opowiedziały o badaniach w zakresie jakości wybranych produktów po upływie daty minimalnej trwałości z oznaczeniem „najlepiej spożyć przed”. Prowadzone badania (mikrobiologiczne, fizykochemiczne, sensoryczne) dowiodły, że produkty takie jak na przykład konserwy, makaron, majonez, dżem czy mleko UHT i śmietana UHT, są nadal bezpieczne nawet pół roku po upływie tej daty. Oczywiście data minimalnej trwałości jest nieprzekraczalna w handlu, jednak taki produkt jest wciąż bezpieczny i może zostać spożytkowany czy to na cele społeczne, czy po prostu skonsumowany w naszych domach. **Dr Bilka** wskazała również na rozporządzenie UE z marca tego roku (Rozp. Komisji (UE) 2021/382), które otworzyło tym samym możliwość redystrybucji produktów po dacie minimalnej trwałości na cele społeczne. Jak zaznaczyła „*Oczywiście tutaj potrzebujemy poczekać jeszcze na zmiany w prawie polskim, na wytyczne w tym zakresie, ale kierunek zmian jest jak najbardziej właściwy i pozwala nam to sądzić, że zmiana ta może się w znacznym stopniu przyczynić do wzrostu ilości przekazywanej żywności na cele społeczne*”.

Prof. Danuta Kołożyn-Krajewska, która reprezentowała w panelu również Polskie Towarzystwo Technologów Żywności wskazała na ważne zadanie, którym w projekcie PROM jest również adaptacja tzw. procedury MOST opartej na obowiązkowym systemie HACCP zapewniającym bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Procedura ta ułatwia przedsiębiorcom podejmowanie decyzji na temat tego, czy dane produkty mogą być przekazane na cele społeczne. „*Opracowaliśmy procedurę i zrobiliśmy pilotaż w kilku przedsiębiorstwach z sektorów: przetwórstwo ryb, mięsa, zakłady olejarskie, przetwórstwo koncentratów spożywczych, a także firma cateringowa. Odbyły się szkolenia i jest wdrażana ta procedura*”. Procedura ma zachęcić producentów żeby przekazywali na cele społeczne żywność, która

z jakiegoś powodu nie może znaleźć się na rynku, np. ze względu na nieprawidłowe etykiety. W ramach projektu PROM zostaną przygotowane specjalne przewodniki dotyczące tej procedury dla poszczególnych branż, które ułatwią jej wdrażanie. Kołożyn-Krajewska dodała jeszcze, że przedsiębiorstwa wykazują duże zainteresowanie powyższym rozwiązaniem.

Marek Borowski z Federacji Polskich Banków Żywności nawiązał do przekazywania żywności na cele społeczne i podkreślił znaczenie ustawy o niemarnowaniu żywności, o którą zabiegali banki żywności, a która weszła w 2019 roku, nakładając na sklepy obowiązek współpracy z organizacjami pozarządowymi. W jej wyniku w 2020 roku banki żywności zagospodarowały 14 tysięcy ton żywności. Dla porównania w 2017 roku, przed wprowadzeniem ustawy było to 1,5 tys. ton żywności. Jak zaznaczył te elementy legislacji przyniosły skutek, a same sieci handlowe podeszły do tego tematu odpowiedzialnie, wdrażając różnego rodzaju procedury wewnętrzne, dzięki którym lepiej gospodarują żywnością. Borowski wspominał również o Food Cloud czyli tzw. mini giełdzie żywności, realizowanej w ramach projektu PROM, która jest wewnętrznym rozwiązaniem dla organizacji pozarządowych i ma za zadanie ułatwić odbieranie darowizn żywności od różnych podmiotów, zarówno od sieci handlowych, od producentów, jak i od rolników. *„W pierwszej fazie wypracowaliśmy elementy, nad którymi należy popracować, by dostosować je do potrzeb organizacji pozarządowych, które będą w tym obszarze funkcjonowały.”*

Dyskutowano również nad tym, czy jesteśmy w stanie do 2030 roku ograniczyć o połowę skalę marnowanej żywności, zgodnie z wymogami KE. Do tego odniósł się Marek Borowski zaznaczając, że w ramach badań metodą delficką przeanalizowano wraz z ekspertami szansę realizacji tego wymogu i oceniono go dość sceptycznie. Więcej optymizmu rodziły plany ograniczenia o 30% marnowanej żywności do 2025 roku, co też, jak zaznaczył, związane jest z działaniami, które już zostały podjęte. *„Projekt PROM da pewne rekomendacje i dla legislacji i dla rozwiązań technologicznych i innych obszarów gdzie można ograniczyć skalę problemu”*. Potwierdziła to też **prof. Danuta Kołożyn-Krajewska** zaznaczając, że konsorcjum bardzo dużo zrobiło w tym względzie i że obecnie ważny by był odzew ze strony rządzących. Podkreśliła też znaczenie edukacji społecznej *„Musimy dotrzeć do konsumenta z przekazem. Wszędzie, niezależnie czy patrzymy przez pryzmat produkcji, handlu czy konsumpcji wszędzie są ludzie i jeżeli oni wewnętrznie będą czuli, że niemarnowanie żywności jest czymś, co warto robić, to także znajdzie to odzwierciedlenie w działaniach domowych, biznesowych czy w miejscu pracy.”*

Szerzej na temat konsumentów dyskutowano już w drugim panelu *„Jak konsumować, by nie marnować?”* Jak zaznaczała **dr inż. Marzena Tomaszewska, ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego** powinniśmy szczególną uwagę zwracać na gospodarstwa domowe, bo właśnie tam najczęściej marnuje się żywności. Konsumentki wyrzucają ją głównie z dwóch przyczyn. 7 na 10 konsumentów deklarowało, że wyrzuca żywność z powodu zepsucia. Drugi powód to przeoczenie terminu przydatności do spożycia, czy daty minimalnej trwałości. Najczęściej marnowanymi produktami są pieczywo, kolejno owoce i warzywa zwłaszcza te nietrwałe oraz wędliny i nabiał, czyli produkty wymagającej chłodniczej temperatury. Tomaszewska podkreśliła wagę odpowiedniego

przygotowywania się do zakupów, ponieważ to z tym mamy największy problem „Sprawdźmy co mamy w lodówce i co możemy ewentualnie dokupić żeby przygotować wartościowy posiłek. Ważne są listy zakupów oraz to, by do sklepu nie chodzić z pustym żołądkiem bo wtedy jesteśmy bardziej podatni na to, by w kupować więcej. Warto też odpowiednio postępować z tymi zakupionymi produktami w domach, z zachowaniem łańcucha chłodniczego czyli utrzymania odpowiedniej temperatury chłodniczej dla produktów nietrwałych, takich jak na przykład mięso, czy ser.”

Zgodzili się z nią ambasadorzy kampanii Jedz Bez Wyrzutów, którą w ramach projektu zrealizował IOŚ-PIB. **Agnieszka Cegielska** podkreślała, że warto nie być wobec siebie zbyt surowym i uczyć się każdego dnia, nawet metodą małych kroków, z myślą o przyszłości, planecie i oszczędnościach: „Jestem ambasadorem tej akcji, ale nie jestem perfekcjonistką. Często podkreślam, że nie musi być perfekcyjnie, żeby było idealnie. Ważne są małe zmiany, nawet te małe kroki, niekoniecznie podejście w stylu filozofii zero waste.”

O to, by zapobiegać powstawaniu strat apelował też ambasador kampanii **Andrzej Polan** zwracając uwagę na planowanie, listę zakupów i wykorzystywanie składników, które mamy w domach. „Warto zaglądać i sprawdzać co mamy w tej naszej szafce. Przecież możemy stać się kreatorem we własnej kuchni, przygotować dania w oparciu o produkty, które mamy. Zawsze coś można do tego minimalnie dokupić.”

Do rozmowy zaproszono również ekspertów, niezwiązanych bezpośrednio z projektem PROM, ale będących przedstawicielami ważnych inicjatyw w Polsce, wpisujących się w ograniczanie marnowania żywności. **Katarzyna Matej, ekspertka z Foodsharing Warszawa** opowiedziała o oddolnej inicjatywie, którą reprezentuje i która narodziła się kilka lat temu na Wydziale Psychologii UW. Jest to niszowe rozwiązanie dla wielu konsumentów, które szybko rozrosło się na całą Polskę. Obecnie jest ponad 100 Jadłodzielni w Polsce i cały czas jest to oddolny ruch obywatelski, który wciąż się rozrasta. „To jest idea dla wszystkich, nie tylko dla potrzebujących, czy konkretnej grupy. Możemy spakować nadwyżkę żywności i oddać do Jadłodzielni, w której często stoi publiczna lodówka czy szafka, ale też możemy zabrać z niej ze sobą jakąś potrawę, zamiast kupować.”

Leszek Dąbrowski, Public Affairs Project Manager z Too Good To Go opowiadał z kolei o tym jak rozwiązania technologiczne pomagają uratować przed zmarnowaniem każdą nadającą się do zjedzenia żywność. Firmy działające w sektorze spożywczym np. lokale gastronomiczne, sklepy spożywcze, przetwórcy mogą przekazać nadwyżki żywności zainteresowanym osobom. „System jest bardzo prosty. Użytkownicy w aplikacji znajdują lokal, sklep, który ich interesuje i rezerwują sobie paczkę niespodziankę. W paczce są produkty, płaci się ułamek ceny i się ją odbiera. Każda uratowana paczka to są niezamarnowane zasoby ziemi i mniejsza emisja gazów cieplarnianych.”

Dr inż. Marzena Tomaszewska z SGGW wspominała jeszcze o badanym, w ramach projektu PROM, poziomie strat w gastronomii, który szacowany jest na nieco ponad 1%. Przy czym zaznaczyła, że duży udział w tych stratach mają konsumenci, ponieważ duża część marnowanej żywności pochodzi z sali

konsumenckiej. „Często goście nakładają sobie tych porcji do oporu, nie przejdą tego, a to następnie jest wyrzucane. Dlatego ważny jest nacisk na edukację konsumentów, nie tylko w gospodarstwach domowych, ale też w kontekście gastronomii, jedzenia poza domem, w restauracjach, hotelach”

Na zakończenie panelu, jak i konferencji **dr inż. Krystian Szczepański z IOŚ-PIB** podziękował wszystkim zaangażowanym w realizację projektu PROM konsorcjantom, jak również ambasadorom za udział w kampanii społecznej Jedz Bez Wyrzutów, którą zrealizował IOŚ-PIB. „Państwa zaangażowanie i prowadzone działania przyczyniły się do tego, że jak ostatnio oszacowaliśmy, już dotarliśmy z przekazem do przeszło 15 mln osób. Niezwykle ważne jest to, co robimy. Cały projekt PROM, jego wyniki i rekomendacje, stanowią niezwykle cenne źródło wsparcia dla wdrażania polityki zapobiegania strat. Jednak równie niezwykle ważny jest wniosek, który płynie z dzisiejszej konferencji, że bardzo dużo możemy zrobić sami i tak wiele jest w naszych rękach.” Jak zaznaczył Szczepański im większa będzie świadomość każdego z nas, tym większa szansa na ograniczenie marnotrawstwa żywności w naszym kraju.

Zapraszamy do zapoznania się z nagraniem całości konferencji: <https://fb.watch/v/1PGVZCunt/>

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




IOŚ-PIB
Instytut Ochrony Środowiska
Państwowy Instytut Badawczy




Narodowe Centrum
Badań i Rozwoju

PROGRAM RACJONALIZACJI I OGRANICZENIA
MARNOTRAWSTWA ŻYWNOCÍ

 ul. Krucza 5/11d

00-548 Warszawa

 Instytut Ochrony Środowiska PIB