

Informacja prasowa, 10.12.2020 r.

Marnowanie żywności - każda oszczędność ma znaczenie

Wnioski z konferencji IOŚ-PIB „Marnowanie żywności to nasz wspólny problem. Jak go rozwiązać?”

Choć marnujemy bardzo dużo, bo w skali kraju prawie 5 mln ton żywności, z czego za 3 mln odpowiadamy sami w naszych domach, to dobra informacja jest taka, że większości tych strat możemy realnie uniknąć. To główny wniosek płynący z konferencji prasowej Instytutu Ochrony Środowiska-Państwowego Instytutu Badawczego, która odbyła się 8 grudnia. To ważne zwłaszcza w kontekście zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia, kiedy marnujemy jeszcze więcej. W zapobieganiu marnowaniu żywności pomoc ma kampania społeczna Jedz Bez Wyrzutów, z udziałem ambasadorów dziennikarki Agnieszki Cegielskiej oraz szefa kuchni Andrzeja Polana.

Rocznie w polskich koszach ląduje 5 mln ton żywności, z czego za blisko 3 mln ton odpowiadają konsumenci. 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 (IOŚ-PIB), który wraz ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego podjął się realizacji badań w projekcie PROM, mających na celu oszacowanie poziomu strat, począwszy od produkcji, poprzez przetwórstwo, transport, dystrybucję, gastronomię i konsumentów.

Na każdym z etapów marnowanej żywności są rozwiązania, które pozwalają zminimalizować straty.

By wskazać kierunki rozwiązań trzeba określić przyczyny strat. Na to wskazywała na spotkaniu **dr. inż. Sylwia Łaba, ekspert z IOŚ-PIB. W produkcji rolniczej** (która odpowiada za 15% marnowanej żywności) głównymi przyczynami strat są wymogi handlowe lub jakościowe oraz warunki przechowywania. Na **etapie przetwórstwa** jest dość podobnie (15%), straty powstają głównie w wyniku błędów produkcyjnych – błędów ludzi i maszyn. W czasie **transportu i magazynowania** (1%) wśród przyczyn należy wymienić przede wszystkim przekraczanie terminu ważności i uszkodzenia produktów, w tym najczęściej owoców i warzyw oraz wyrobów mleczarskich. Najczęstsze źródła strat w **handlu** (7%) to również przekroczenie terminu ważności oraz utrata świeżości. Jest to etap na którym można uratować bardzo dużo żywności przekazując ją na cele społeczne. Na temat tego jak wygląda współpraca sklepów z Bankami Żywności, które ratują stamtąd żywność przed zmarnowaniem i przekazują potrzebującym wypowiedział się **Norbert Konarzewski, dyrektor biura Federacji Polskich Banków Żywności**. Ekspert mówił o potencjale organizacji do odbioru takich produktów i wskazywał na główne obszary, które wymagają doinwestowania, chociażby ograniczone powierzchnie magazynowe czy brak lodówek. Handel to też kluczowy etap, który ma wpływ w znacznym stopniu na zachowania konsumenckie. Jako konsumenci kupując nieidealne warzywa, czy owoce możemy wpłynąć na to, że ilość odrzuconych produktów w sklepach może być mniejsza. **Na poziom strat w gastronomii zwracała uwagę z kolei dr.**

inż. Beata Bilska z SGGW, podkreślając, że z pewnością etap ten jest najbardziej niedoszacowany. Przyczyny marnowania żywności w tym obszarze w dużej mierze są związane z procesem przygotowywania posiłków oraz przeszacowaniem porcji wydanych potraw. Dla przykładu każdego dnia goście hotelowi zostawiali na talerzach ok 5,6 kg nieskonsumowanej żywności, co tylko podkreśla jak wiele zależy od nas samych również na tym etapie.

Eksperti dużo mówili również o **gospodarstwach domowych**. W wycinku badań oszacowano, że tygodniowo każde polskie gospodarstwo domowe wyrzucało średnio 3,9 kg żywności, ponad 35% z tego stanowiły odpadki, które powstały podczas przygotowywania posiłków, a około 8% niejadalne resztki talerzowe. To, co najbardziej zaskoczyło ekspertów w badaniu to fakt, że za największe straty odpowiadają gospodarstwa 1-2 osobowe, w tym osoby po 60 roku życia. Najczęściej wskazywanym powodem wyrzucania żywności w domach było jej zepsucie, przeoczenie daty ważności, przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia, czy zbyt duże zakupy. Powody wyrzucania żywności wskazywały, że jednym z kluczowych czynników sprzyjających jej wyrzuceniu jest nieodpowiednie przygotowanie się do zakupów oraz same zakupy.

Każdy z nas odciska swój ślad

Wyniki badań jasno pokazują, jak ważna jest nasza odpowiedzialność w domach na co dzień, a co za tym idzie świadomość tego, że niewielkim wysiłkiem możemy ograniczyć marnowanie jedzenia. Jak podkreślał na spotkaniu **dyrektor IOŚ-PIB dr. inż. Krystian Szczepański** - „Warto zrozumieć, że w ślad za naszym wyrzuconym jednym jabłkiem, czy marchewką uruchamia się łańcuch także innych strat: ekonomicznych i środowiskowych. Odpowiednimi działaniami możemy oszczędzić nasze pieniądze, za które kupiliśmy produkt, cenne surowce, które zostały zużyte, by produkt mógł powstać, ale również mamy wpływ na zmniejszenie emisji gazów cieplarnianych do atmosfery, które produkuje gnijąca żywność na wysypiskach, obciążając środowisko naturalne.”

Jedz bez wyrzutów

By podkreślić możliwości ograniczania strat żywności przez konsumentów IOŚ-PIB zainaugurował na konferencji kampanię społeczną „Jedz bez wyrzutów”, czyli bez wyrzucania do kosza, bez marnowania. Zachęca w niej, by konsumenci jedli i kupowali w sposób świadomy, z czystym sumieniem, że nie zaśmiecają środowiska i żyją w zgodzie z naturą. Kampania potrwa do lipca 2021 roku i będzie prowadzona w mediach społecznościowych, mediach online, jak i tradycyjnych, a także na billboardach. Do odpowiedzialnych działań zachęcają Agnieszka Cegielska i Andrzej Polan, którzy zostali ambasadorami akcji. Więcej o akcji można przeczytać na stronie <http://www.projektprom.pl>

Zmień przyzwyczajenia

Jak podkreślali na konferencji ambasadorzy kampanii Jedz Bez Wyrzutów: Agnieszka Cegielska i Andrzej Polan w rozmowie z prowadzącym konferencję Pawłem Oksanowiczem, skala problemu mogłaby być mniejsza dzięki konkretnym działaniom w naszej kuchni. Chodzi o odpowiednie planowanie, właściwe

przechowywanie produktów, czy lepsze rozumienie etykiet. Przykładowo, 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 upłynięciu pod warunkiem, że były dobrze przechowywane i nie stwierdzimy wizualnie zmian.

Na zakończenie eksperci zaapelowali żebyśmy - biorąc pod uwagę, że jednym z głównych powodów marnowania żywności jest nieodpowiednie przygotowanie się do zakupów oraz same zakupy - potraktowali zbliżające się święta jako pierwszy krok do zmiany i nie zmarnowali tego czasu.

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.



IOŚ-PIB
Instytut Ochrony Środowiska
Państwowy Instytut Badawczy



Narodowe Centrum
Badań i Rozwoju

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

PROGRAM RACJONALIZACJI I OGRANICZENIA
MARNOTRAWSTWA ŻYWNOSCI



ul. Krucza 5/11d

00-548 Warszawa



Instytut Ochrony Środowiska PIB