



Marnowanie żywności

Raport Federacji Polskich Banków Żywności 2009

Wstęp

Marnowanie żywności to problem wielowymiarowy, o negatywnych skutkach ekologicznych, społecznych oraz finansowych. Wyrzucając jedzenie marnujemy nie tylko produkt spożywczy. Bezużyteczne stają się wówczas wszystkie nakłady związane z jego produkcją, transportem, zakupem oraz przechowywaniem. Wytwarzamy więcej odpadów i zwiększamy emisję gazów cieplarnianych.

I. Marnowanie żywności na świecie.

Problem marnowania żywności dotyczy głównie krajów wysokorozwiniętych, o wysokiej konsumpcji, gdzie żywność jest ogólnie dostępna, praktycznie w każdych ilościach. Rząd brytyjski widząc rosnący problem przeprowadził badania, w których oszacowano ilość wyrzucanej żywności. W opublikowanym raporcie (Love Food Hate Waste, kwiecień 2008r)¹ podano:

- Brytyjczycy wyrzucają co roku **1/3 kupionej żywności**, co stanowi 6.7 mln ton produktów, z czego owoce i warzywa stanowią 40%.
- Brytyjczycy wyrzucają do kosza żywność o wartości **około 400 £ /rok/gospodarstwo domowe**.
- Rodziny z jednym lub dwójką dzieci marnują więcej produktów spożywczych niż te z trójką lub większą ilością dzieci.
- Najczęściej wyrzucane produkty to ziemniaki 359 tys. ton/ rok, chleb 328 tys. ton/rok, jabłka 199 tys. ton/rok

Przeprowadzone badania odpowiadają także na temat przyczyn marnowania żywności, są to:

- Mała świadomość skali marnowania żywności, brak programów edukacyjnych.
- Złe porcjowanie żywności przy przygotowywaniu posiłków.
- Brak racjonalnego przyrządzania posiłków (wykorzystywanie tych samych składników do różnych dań).
- Brak świadomości, jak właściwie przechowywać żywność.
- Nieracjonalne zakupy (brak planowania zakupów).

II. Jak sytuacja wygląda w Polsce?

W Polsce marnuje się dużo żywności, stwierdziło 79% społeczeństwa podczas przeprowadzonych badań opinii publicznej na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności przez instytut Millward Brown SMG KRC w marcu 2009 r.²

30 % Polaków odważyło się przyznać, że zdarza im się wyrzucić pełnowartościową żywność.

¹ Informacje podane przez organizację promującą działania przeciw marnowaniu zasobów (WRAP - Waste & Resources Action Programme, kwiecień 2008r) realizującą kampanię społeczną pod hasłem "Kocham Żywność Nie cierpię Marnowania" (Love Food Hate Waste).

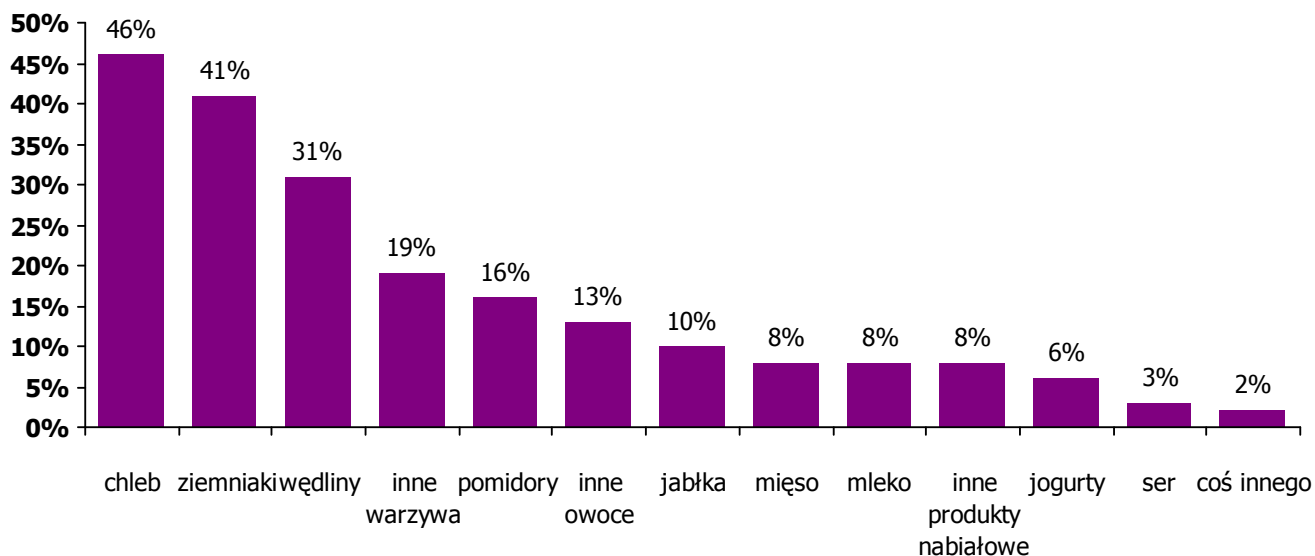
² Badanie zrealizowano na reprezentatywnej, ogólnopolskiej próbie 1000 osób, pow. 15 roku życia, w dniach 26 lutego - 3 marca 2009r.

Wyniki przeprowadzonych badań komentuje Kuba Antoszewski (Millward Brown SMG/KRC)

„Biorąc pod uwagę fakt, że jest to dość odważne wyznanie, należy się spodziewać, że realnie zjawisko może mieć niestety większy zasięg. Analizując powody wyrzucania żywności i to, co jest zazwyczaj wyrzucane, widać, że problem ma głównie charakter logistyczny. Polacy mają problemy z ekonomicznym planowaniem zakupów żywności i dostosowywaniem go do realnych potrzeb. Wydaje się, zatem, że sprawne działania edukacyjne, powiązane z rosnącą zwłaszcza ostatnio potrzebą oszczędzania, mogą poprawić sytuację.”

Co wyrzucamy?

Polacy najczęściej wyrzucają produkty, które szybko ulegają psuciu oraz są najczęściej spożywane.

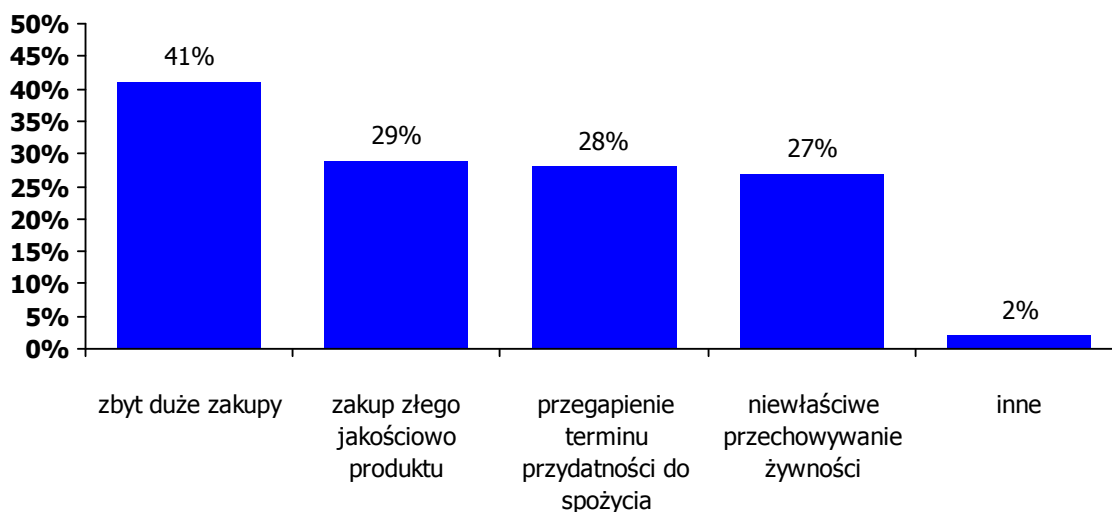


Podstawa – respondenci, którym zdarza się wyrzucać niespożytą żywność
N=305

Kto najwięcej wyrzuca żywności?

Według opinii Polaków najwięcej żywności marnują hipermarkety i sklepy (45%), samych konsumentów (32%) oraz restauracje (13%).

Co według nas jest główną przyczyną marnowania żywności?



Podstawa - respondenci, którym zdarza się wyrzucać niespożytą żywność
N=305

Czy jesteśmy świadomi konsekwencji marnowania żywności?

Jeśli chodzi o skutki wyrzucania artykułów spożywczych, to 85% społeczeństwa ma świadomość, że wyrzucanie żywności dużo kosztuje, 71% uważa, że ma to szkodliwy wpływ na środowisko naturalne, a 66% osób badanych stwierdza, że zmarnowana żywność ma istotny wpływ na wzrost cen żywności oraz 83 % badanych przyznaje, że marnowanie żywności jest problemem społecznym.

III Marnowanie żywności a ubóstwo

Ponad 2, 5 mln Polaków żyje w skrajnym ubóstwie. Ubóstwo najczęściej spotykane jest wśród dzieci, rodzin wielodzietnych, osób bezrobotnych, niepełnosprawnych, słabo wykształconych i rolników.

W 2007 roku 6, 6 % Polaków żyło poniżej minimum egzystencji, podaje Resort Pracy i Polityki Społecznej (maj 2008r.).

Ponad 35 % Polaków mówi, że nie stać ich na posiłek zawierający mięso, drób albo ryby przynajmniej, co drugi dzień. To jeden z najgorszych wskaźników w UE. Gorsza sytuacja panuje tylko w Słowacji (41 proc.) i na Łotwie (37 %). Ogólnie odsetek osób, których nie stać na posiłek mięsny przynajmniej raz na dwa dni, jest znacznie wyższy w nowych niż w starych krajach członkowskich. Komisja Europejska uznała te dane za "niepokojące". Po pierwsze, dlatego, że według Światowej Organizacji Zdrowia posiłek mięsny, co dwa dni to jedna z podstawowych potrzeb współczesnego człowieka. Po drugie zaś, dlatego, że według szczegółowych danych, na taki "przyzwoity" posiłek nie stać także osób, które zarabiają powyżej 60 proc. przeciętnego krajowego wynagrodzenia.³

„To przykre, że przy takiej liczbie osób borykający się z niedożywieniem, tak często bezmyślnie marnujemy żywność. Czas zmienić swoje przyzwyczajenia i spojrzeć na żywność przez pryzmat głównej i niezbędnej potrzeby istnienia człowieka” - zachęca Marek Borowski, prezes Federacji Polskich Banków Żywności.

IV. Ekologiczne skutki marnowania żywności

Wyrzucona żywność ma także wpływ na środowisko naturalne.

„Marnowanie Żywności - to zanieczyszczenie powietrza, gleby i wody, to marnotrawienie energii, surowców, naturalnych, to może doprowadzić do poważnych kryzysów ekologicznych”, mówi Dominik Dobrowolski, z fundacji Nasza Ziemia, wspierającej kampanię Federacji Polskich Banków Żywności.

Marnując żywność wpływamy na:

Śmieci. W Wielkiej Brytanii wyrzuca się więcej żywności niż opakowań (ponad 25 % wyrzucanej żywności jest wciąż nierozpoczęta i w opakowaniu). Polska niechlubnie zmierza w tym samym kierunku, - czyli możemy oszacować, że w tym roku blisko 4 mln ton żywności zmarnujemy i wyrzucimy na śmieci, zanieczyszczając środowisko - to tak jakbyśmy 3-krotnie zapelnili jedzeniem planowany Stadion Narodowy w Warszawie (wg. przeliczeń Fundacji Nasza Ziemia)⁴

Klimat. Energochłonna produkcja żywności a tym bardziej jej marnowanie - przyspiesza zmiany klimatyczne (około 20% produkcji gazów cieplarnianych wiąże się z produkcją, przetwarzaniem, transportem i przechowywaniem żywności). Metan pochodzący z gnijącej żywności jest nawet 20-krotnie groźniejszy gazem cieplarnianym niż dwutlenek węgla.⁵

Woda. Marnowanie żywności - to marnowanie wody (kilogram wyrzuconej wołowiny oznacza zmarnowanie 50 tysięcy litrów użytych na jej wyprodukowanie). Trzeba pamiętać, że Polska ma jedno z najmniejszych w Europie zasoby wody. Marnowanie żywności w naszym kraju, będzie tylko pogłębiać problem susz, zapewnieniem wody do konsumpcji i gospodarki.⁶

³ Wg raportu Komisji Europejskiej o sytuacji społecznej w UE, maj 2008 r

⁴ Źródło danych:

www.lovefoodhatewaste.com by WRAP (Waste & Resources Action Programme)

www.foodnavigator-usa.com

www.worldwater.org

www.news.smh.com.au

⁵ Tamże, przypis 3

⁶ Tamże, przypis 3

Energia. Wytworzenie każdego bochenka chleba, torebki cukru czy kartonu napełnionego mlekiem oznacza konkretne ilości kilowatogodzin energii zużytych w procesie produkcyjnym. Wyrzucenie do śmietnika niepotrzebnej żywności oznacza nie tylko bezpośrednie straty materialne – to także bezsensowne marnotrawstwo tak potrzebnego nam wszystkim prądu.⁷

Dodatkowo, pozbywając się jedzenia pozwalamy, aby została zmarnowana energia zużyta podczas gotowania, smażenia, pieczenia, przechowywania w lodówce lub zamrażarce. W naszych domach jednymi z największych pożeraczy energii są właśnie urządzenia związane z konsumpcją żywności: chłodziarko-zamrażarki, kuchenki, piekarniki i zmywarki.⁸

Energia elektryczna stanowi podstawę funkcjonowania nowoczesnego społeczeństwa. Wykorzystanie każdego jej źródła powinno się odbywać w sposób efektywny, świadomy i odpowiedzialny tak, aby mogły się nią cieszyć także przyszłe pokolenia.⁹

V. Jak można nie marnować żywności?

a) Koniec z utylizacją żywności przez producentów i dystrybutorów.

Tegoroczne zmiany w ustawach o podatku od towarów i usług oraz o podatku dochodowym od osób fizycznych i prawnych sprzyjają przekazywaniu żywności. Do tej pory wielu producentów i dystrybutorów rezygnowało z przekazywania żywności ze względu na ponoszenie dodatkowych kosztów. Bardziej opłacalna była utylizacja niż darowizna.

Nowelizacja ustawy o podatku od towarów i usług, od 1 stycznia zwalnia przedsiębiorców, przekazujących żywność organizacjom pożytku publicznego, z konieczności odprowadzenia VAT od takiej darowizny. Zmiany te ułatwiają producentom i dystrybutorom żywności współpracę z organizacjami pozarządowymi, celem zagospodarowania artykułów spożywczych narażonych na zmarnowanie.

„Nowelizacja tej ustawy to wielki krok do przodu w kierunku zapobiegania marnowaniu żywności. Same zmiany prawne to jednak nie wszystko, teraz potrzeba przede wszystkim zmian w postawach i przyzwyczajeniach, dlatego trzeba mówić o negatywnych skutkach marnowania żywności oraz o plusach wynikających z umiejętności zarządzania żywnością.”- twierdzi Marek Borowski- prezes Federacji Polskich Banków Żywności.

90% społeczeństwa uważa, że producenci żywności powinni przekazywać żywność organizacjom społecznym.¹⁰

b) Umiejętne przechowywanie żywności pomoże zachować nam jej dłuższą świeżość

Problem marnowania żywności dotyczy również indywidualnych konsumentów. Łatwiejszy dostęp do żywności oraz brak świadomości, jak właściwie przechowywać żywność sprzyja marnowaniu. *„Wystarczy kilka drobnych, ale za to ważnych informacji dotyczących przechowywania żywności”*- mówi Marta Mitek profesor Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Najważniejsze, żeby pamiętać o:

- Czytaniu informacji na opakowaniu o trwałości i warunkach przechowywania żywności (czas, temperatura, dostęp światła).
- Nie kupowaniu „na zapas” żywności nietrwalej, która na opakowaniu posiada informację „należy spożyć do
- „Przechowywaniu żywności w warunkach podanych na opakowaniu, produkty nietrwale zawsze w temperaturze chłodniczej (lodówka).

⁷ Wg informacji podanych przez Vattenfall

⁸ Tamże, przypis 6

⁹ Tamże, przypis 7

¹⁰ Tamże, przypis 2

Dodatkową ciekawostką jest to, że skażenie mikrobiologiczne żywności będące przyczyną zatruc pokarmowych tylko w 3% wynika ze złego przetworzenia żywności, natomiast w 93% jest spowodowane złym przechowywaniem żywności.

„Absolutnie proszę pamiętać o szybkim zamykaniu lodówki. Ciągłe zmiany temperatury sprzyjają szybkiemu psuciu”- dodaje pani profesor.

c) Umiejętności kulinarne pomagają niemarnować

Gotowanie jednym sprawia przyjemność, dla innych jest to tylko konieczność. Niezależnie od tego, czy gotujemy z przyjemności czy z obowiązku, powinniśmy pamiętać, że wykonując tę czynność często stykamy się z dobrami, których brakuje innym ludziom. Sztuka gotowania jest elementem sztuki życia. Warto uczyć się od tych, którzy potrafią w pełni wykorzystać to, co posiadają.

„Wcale nie trzeba kończyć specjalnej szkoły, żeby umiejętnie gotować. Wystarczy przemyśleć swoje kulinarne działania, odpowiednio je zaplanować i nie pozwolić, żeby coś się przypaliło. ”- z uśmiechem mówi Joanna Kuroń.

„Jeśli ktoś już ma podstawy warsztatu kulinarnego może sam próbować wymyślać wspaniałe dania z tego, co już ma w swojej kuchni, jeśli ktoś dopiero stawia pierwsze kroki powinien skorzystać z porad oraz przepisów, których obecnie jest bardzo dużo. Wystarczy poszukać!”- dodaje pani Joanna.

Takie przepisy, które pomagają nie marnować żywności, przygotowane przez rodzinę Państwa Kuroniów znajdują się na stronie www.niemarnuje.pl w zakładce **Kucharze nie marnują - przepisy**.

d) Włącz się do kampanii

Kampania **„Nie marnuj jedzenia. Wyrzuć do śmieci stare przyzwyczajenia”** jest jedną z wielu inicjatyw podjętych przez Banki Żywności na rzecz niemarnowania żywności. Każdy, kto chce włączyć się w propagowanie idei niemarnowania żywności może to zrobić poprzez dzielenie się z innymi wiedzą a także dawaniem własnego przykładu. Zapraszamy również na naszą stronę www.niemarnuje.pl, gdzie w zakładce **„Przyłącz się do kampanii”**, można wyrazić swoje poparcie dla niemarnowania. Chętnie włączymy się w dyskusje a także w inne działania, gdzie moglibyśmy zachęcać społeczeństwo do niemarnowania.

Federacja Polskich Banków Żywności to organizacja, której celem jest przeciwdziałanie marnowaniu żywności oraz zmniejszanie obszarów niedożywienia poprzez wspieranie poszczególnych Banków Żywności oraz promowanie ich misji.

Więcej informacji o działalności Federacji Polskich Banków Żywności znajduje się na stronie www.niemarnuje.pl oraz www.bankizywnosci.pl

Raport opracowany przez

Federacja Polskich Banków Żywności
Al. Solidarności 101, 00 - 144 Warszawa
tel./fax. (22) 654 64 00, 654 64 10
www.bankizywnosci.pl