

9 mln ton jedzenia ląduje w polskich śmietnikach

15 czerwca 2017

„Kupujemy za dużo żywności, źle ją przechowujemy, przygotowujemy za duże porcje jedzenia, przegapiamy terminy przydatności – to są wszystko przyczyny marnowania jedzenia. W całej Europie marnuje się 88 mln ton żywności. My szacujemy, że w Polsce jest to ok. 9 mln ton” – ogłosił prezes Federacji Polskich Banków Żywności Marek Borowski.

Oprócz złych nawyków konsumentów żywność marnuje się podczas produkcji, transportu i w czasie sprzedaży. „Niewykorzystana żywność ze sklepów to jest żywność, którą łatwo zagospodarować na cele społeczne i my, jako Banki Żywności bardzo mocno rozwijamy współpracę ze sklepami i sieciami. Szacujemy, że w Polsce tylko z tego źródła bylibyśmy w stanie zagospodarować ok. 100 tys. ton produktów na cele konsumpcyjne” – uważa Borowski. Ponieważ najczęściej w śmietniku lądują wędliny, pieczywo, owoce, warzywa i jogurty to, zdaniem banków żywności, sposobem na ograniczenie marnotrawstwa jedzenia jest po prostu myślenie w sklepie.

„Przed pójściem na zakupy zastanówmy się, czego naprawdę potrzebujemy i co chcemy przygotować z żywności, którą kupimy. Chodzi o liczbę posiłków, osób, na ile dni – to nam stworzy listę zakupów” – mówił prezes PFBŻ. „Jak już tę listę sporządzimy, to warto jest zrobić wtedy przegląd lodówki, szafki, co mamy, a czego potrzebujemy, bo zdarza się, że mamy jeden produkt otwarty, a przynosimy drugi, otwieramy go i później jeden z nich wyrzucamy” – dodał.

„Jak idziemy głodni, to kupujemy dużo więcej jedzenia, bo wydaje nam się, że mamy ochotę na więcej, a później wracamy, zjemy jeden posiłek i okazuje się, że na pozostałe produkty nie mamy ochoty” – podpowiada Borowski. „A jeżeli już wrócimy

z zakupów, to warto zwrócić uwagę na sposób przechowywania tych produktów, w jakich temperaturach, może nie wszystko do lodówki, lodówka też nie powinna być pełna, bo jak jest pełna, to nie chłodzi w odpowiedni sposób” – przypomniał to, co każdy wiedzieć powinien od dawna.

Zdaniem ekspertów, ograniczenie marnowanie żywności o połowę, dałoby oszczędności w emisji gazów cieplarnianych nawet o jedną trzecią.

Autorstwo: TJ

Źródło: Strajk.eu