

Banki żywności chcą 30-minutowej przerwy obiadowej w szkole

9 stycznia 2017

Marnowanie jedzenia jest sporym problemem w polskich szkołach – wynika z raportu Federacji Polskich Banków Żywności. Najczęściej do szkolnego kosza trafiają kanapki, surówki, zupy, warzywa i owoce. Uczniowie tłumaczą, że zamiast kanapki czy obiadu wolą zjeść słodyczne lub słone przekąski. Często także nie smakuje im drugie śniadanie przygotowane przez rodziców lub posiłki serwowane w stołówce. Z kolei eksperci z banków żywności podkreślają, że 20 minutowa przerwa obiadowa jest za krótka, aby uczniowie mogli w spokoju zjeść posiłek.

„W ciągu roku w Polsce marnowane jest 9 mln ton żywności. Najczęściej są to wędliny, pieczywo, warzywa, owoce, nabiał. Kupujemy za dużo lub po prostu brakuje nam takich umiejętności, które pozwalają odpowiednio przechowywać tę żywność” – mówi agencji Newseria Lifestyle Maria Kowalewska, Federacja Polskich Banków Żywności. Mniej więcej 2 mln ton żywności wyrzucają gospodarstwa domowe. Niemal jedna trzecia Polaków przyznaje, że im się to zdarza.

Dużo jedzenia marnują studenci, którzy nie mają doświadczenia w robieniu przemyślanych zakupów i przygotowywaniu posiłków, a także uczniowie podstawówek i gimnazjów. 84 proc. z nich przyznaje, że wyrzuca jedzenie do kosza, bo zamiast pełnowartościowego śniadania woli zjeść słodyczne lub słone przekąski, 70 proc. wskazuje, że nie smakuje im to, co przygotowali dla nich rodzice, połowie nie przypada do gustu stołówkowe menu, a 30 proc. uczniów podkreśla, że porcja drugiego śniadania jest dla nich zbyt duża. „Dlatego banki żywności apelują o to, żeby wydłużyć przerwę obiadową tak, żeby uczniowie mieli czas zjeść bez pośpiechu i cały posiłek,

łącznie z warzywami i owocami” – podkreśla Maria Kowalewska.

Raport z badania „Nie marnuj jedzenia 2016. Szkoła niemarnowania jedzenia” Federacji Polskich Banków Żywności, pokazuje, że optymalna długość przerwy obiadowej to 30 minut. Podczas 20 minutowej, obowiązującej w większości polskich szkół, uczniowie spożywają posiłki w pośpiechu, zostawiają resztki jedzenia na talerzach i rezygnują z warzyw i owoców.

Federacja Polskich Banków Żywności zachęca też rodziców i dzieci do starannego pakowania drugiego śniadania. Kanapki wrzucone do szkolnego plecaka często się marnują. Czasem dzieci o nich zwyczajnie zapominają, a czasem są w takim stanie, że nie da się ich zjeść.

Rodzice powinni też uczulić dzieci, by niechcianym jedzeniem raczej dzieliły się z kolegami i koleżankami, którzy nie mają przygotowanej dodatkowej przekąski, zamiast wyrzucać je do kosza.

Zdaniem Marii Kowalewskiej to tylko przykłady zachowań, które pozwolą ograniczyć skalę marnowania żywności. Walka z tym zjawiskiem w gospodarstwach domowych również wcale nie musi być trudna. „Musimy zacząć planować swoje posiłki i układać jadłospisy. Dzięki temu możemy przygotować dobrą listę zakupów, której oczywiście w sklepie powinniśmy się trzymać. Chodzi o to, by kupować tylko produkty, które są nam potrzebne. Jeśli kupujemy produkty z promocji, to również róbmy to z rozsądkiem. Kupujemy tylko te z dłuższym terminem przydatności do spożycia. A jeśli już kupujemy te z krótszym, to zastanówmy się, czy jesteśmy w stanie w tym czasie je zjeść lub podzielić się z innymi” – mówi Maria Kowalewska.

Źródło: Newseria.pl