

Marnowanie żywności

17 marca 2012

Każdego roku, konsumenci w bogatych krajach marnują tyle jedzenia, ile wynosi cała produkcja netto żywności w Afryce subsaharyjskiej. Paradoks marnowania żywności polega na tym, iż jedna trzecia pełnowartościowego jedzenia trafia na śmietnik, a co 6 sekund z powodu niedożywienia umiera dziecko.

Ekspert Federacji Polskich Banków Żywności (FPBŻ) przypominają, że co roku mieszkańcy Unii wyrzucają około 90 mln ton żywności. W samej Polsce w koszu ląduje 9 mln ton żywności. Te dane sytuują Polskę na 5 pozycji państw marnujących jedzenie w UE, za Wielką Brytanią, Niemcami, Francją i Holandią. Z badań przeprowadzonych we wrześniu 2011 roku przez instytut Millward Brown SMG KRC na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności wynika, że 24 proc. respondentów przyznaje się do wyrzucania jedzenia (o 9 proc. mniej niż w zeszłym roku).

CHLEB NASZ POWSZEDNI

Co najczęściej się marnuje? Najwięcej wyrzucamy produktów, które szybko się psują oraz są najczęściej przez nas spożywane. Według szacunków najczęściej zdarza się nam wyrzucać pieczywo (58 proc.), ziemniaki, wędliny (po 37 proc.), warzywa (19 proc.) oraz owoce (18 proc.).

Problem marnowania jedzenia dotyczy głównie krajów bogatych, wysokorozwiniętych. Znacząco częściej żywność marnują osoby pracujące, mieszkające w dużych miastach.

Dlaczego marnujemy? Nie potrafimy planować i myśleć przyszłościowo – marnujemy, bo przegapiamy termin do spożycia (39 proc.), przygotowujemy zbyt duże porcje posiłków (34 proc.) oraz robimy zbyt duże zakupy (22 proc.). Za taki stan rzeczy często odpowiedzialne są reklamy, która podkrecają nasz apetyt – „kup trzy, zapłać za dwa”, a także restauracje i bary

serwujące potrawy na coraz większych talerzach.

Podczas gdy jedna czwarta społeczeństwa marnuje jedzenie, około 2 miliony rodaków żyje w skrajnym ubóstwie. „Problem” marnowania jedzenia nie dotyczy też 40 proc. społeczeństwa, które nie może sobie pozwolić na pełnowartościowy posiłek.

KANAPKA Z SEREM ZAGROŻENIEM DLA ŚRODOWISKA

Marnowanie żywności, to nie tylko problem społeczny czy ekonomiczny. Żywność jest surowcem, którego wyprodukowanie wiąże się ze sporym obciążeniem dla środowiska. Produkt spożywczy to produkcja, opakowanie, transport, energia i emisja odpadów przemysłowych. Wyrzucona żywność to zmarnowane hektolitry wody i energia zużyta do jej produkcji, transportu, przechowywania i przygotowania – alarmuje Federacja Polskich Banków Żywności. By dokładniej zobrazować problem wystarczy przytoczyć przykłady: wyrzucona do kosza kanapka z serem to aż 90 litrów zmarnowanej wody, z kolei kilogram ziemniaków to aż 300 litrów, a o mięsie wołowym lepiej nie wspominać, gdyż na wyprodukowanie jednego kilograma wołowiny potrzeba od 5 to 10 tysięcy litrów wody. Produkcja żywności wymaga także energii w postaci paliw i prądu. Na wyprodukowanie 1 kcal żywności zużywa się 10 kcal z paliw. Z powodu zmarnowanej żywności Europejczycy wyemitowali 170 mln ton dwutlenku węgla, tyle, ile emituje rocznie cała Holandia czy Wenezuela – szacuje PFBŻ. – Metan pochodzący z rozkładającej się żywności jest nawet 20-krotnie groźniejszym gazem cieplarnianym niż dwutlenek węgla – alarmuje Marek Borowski Prezes Zarządu Federacji Polskich Banków Żywności.

PROSTE ROZWIĄZANIE

Czy można ograniczyć marnotrawstwo żywności? Oczywiście i to wcale nie jest takie trudne, a wszystko zależy od naszej dobrej woli! – By uniknąć wyrzucania jedzenia, trzeba zacząć o tym myśleć już na etapie planowania – przekonuje Marek Borowski. Dodaje, że wszystko co trzeba zrobić, to trzymać się

zasad „4P” które obejmują: planowanie zakupów, przetwarzanie produktów, podzielenie się żywnością i posegregowanie czyli oddzielanie bioodpadów od innych.

W ubiegłym roku Federacja Polskich Banków Żywności powołała Radę ds. Racjonalnego Wykorzystywania Żywności, skupiającą ekspertów środowiska naukowego, biznesu, administracji rządowej i organizacji pozarządowych, której celem jest wypracowanie systemowych rozwiązań na rzecz ograniczenia marnowania żywności w Polsce. A już 15 marca rusza kampania edukacyjna dotycząca marnowania żywności i negatywnego wpływu na środowisko pod hasłem: „Nie marnuj jedzenia. Myśl ekologicznie”.

Więcej informacji jak można ograniczyć marnowanie żywności z korzyścią dla środowiska można znaleźć na stronach www.niemarnuje.pl i www.bankizywnosci.pl.

Autor: Joanna Szubierajska

Źródło: Ekologia.pl