

Polacy w ciągu roku marnują miliony ton żywności

14 listopada 2021

Polacy w ciągu roku marnują niemal pięć milionów ton żywności – wynika z pierwszych tego typu badań, przeprowadzonych w Polsce w ramach trzyletniego projektu PROM, który właśnie dobiega końca. Więcej niż połowa zmarnowanej żywności pochodzi z gospodarstw domowych.

Z końcem listopada formalnie zakończy się trwający ponad trzy lata projekt PROM, którego liderem jest Federacja Polskich Banków Żywności (FPBŻ), a partnerami: 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 był finansowany przez NCBR.

W jego pierwszej, badawczej fazie, dwa zespoły badawcze IOŚ-PIB oraz SGGW przeprowadziły w 2019 r. badania, których celem było oszacowanie ilości marnowanej żywności w Polsce. „Analiza została przeprowadzona w ogniwach: produkcja podstawowa (pozyskiwanie surowca), przetwórstwo, transport i magazynowanie, handel, gastronomia i gospodarstwa domowe (konsumenci)” – poinformowała PAP jedna z autorów badania, prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, kierownik Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, kierownik projektu PROM

Badania pokazały, że łączna, oszacowana wielkość strat to prawie 5 mln ton żywności rocznie. „W zasadzie ucieszyliśmy się, że nie jest to 9 mln ton, gdyż takie dane były podawane dotychczas. Trzeba jednak zaznaczyć, że do czasu realizacji projektu PROM nie wykonano w Polsce tak kompleksowych badań na temat skali marnotrawstwa żywności” – podkreśliła prof.

Kołożyn-Krajewska.

Dodała, że jest to pierwsza tego typu inicjatywa badawcza w naszym kraju. Zastrzegła też, że uzyskane szacunki mogą być obarczone błędem ze względu na trudności w pozyskaniu danych, szczególnie z niektórych sektorów i zbyt małą próbą badawczą.

Badania wskazują jednoznacznie na największy, 60-procentowy udział gospodarstw domowych w marnowaniu żywności, natomiast produkcja i przetwórstwo żywności to łącznie 30 proc. Podczas transportu i magazynowania marnuje się mniej niż 1 proc. Handel odpowiada za straty na poziomie ok. 7 proc. a gastronomia niewiele powyżej 1 proc.

„Bardzo nas zmartwił fakt, że konsumenci odpowiadają za ponad 60 proc. zmarnowanej żywności. Do wyrzucania produktów spożywczych z różną częstotliwością przyznaje się 37,2 proc. Polaków, a gotowych niespożytych posiłków – aż 70,3 proc.” – powiedziała Kołożyn-Krajewska.

Jak zaznaczyła, trudno jednoznacznie stwierdzić, czy problem w skali ostatnich lat się nasila, czy słabnie. „Z jednej strony obserwuje się większe zainteresowanie konsumentów zachowaniem pro-środowiskowym, z drugiej wciąż za mało uwagi przywiązuje się do marnowania żywności” – powiedziała.

Jak dodała, „brak aktualnych danych utrudniało opracowanie i wdrożenie działań prowadzących do ograniczenia skali marnotrawstwa i strat”. „Na każdym z etapów są możliwości realnego ograniczenia strat” – zauważyła ekspertka.

Co można zrobić, aby nie marnotrawić aż tyle żywności? Według autorów badania zmniejszaniu skali marnotrawstwa sprzyja edukacja, rozwiązania systemowe i kampanie społeczne.

„Edukacja, edukacja, edukacja. W zasadzie nie ma innego sposobu” – odpowiedziała Kołożyn-Krajewska. „Kraje, w których przeprowadzono działania uświadamiające, edukacyjne kampanie społeczne, warsztaty, wdrożono aplikacje pomagające nie

marnować żywności itp., zanotowały zmniejszenie skali marnotrawstwa” – dodała.

Światowym liderem w dziedzinie walki z marnotrawstwem – zaznaczyła – żywności jest Francja, gdzie wprowadzono szereg rozwiązań prawnych i rygorystyczne przepisy dotyczące marnotrawienia żywności, które mają ograniczyć ten problem o połowę do roku 2025.

„Francuski model walki z marnotrawstwem jest systemem nakazowym, wprowadzającym kary i mandaty w odniesieniu do kanału dystrybucji. Francuskie supermarkety o powierzchni powyżej 400 m² są zobowiązane przekazywać w darze żywność dobrej jakości, której termin ważności zbliża się ku końcowi, instytucjom charytatywnym oraz bankom żywności. Te z kolei muszą zawierać umowy o współpracy z organizacjami humanitarnymi w celu przekazywania darów żywnościowych” – czytamy w „Strategii racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności”, która została przygotowana w ostatnim, końcowym etapie projektu PROM przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa.

Prof. dr hab. Kołożyn-Krajewska w rozmowie z PAP podkreśliła, że istotne w ograniczeniu skali marnotrawienia żywności jest przekazywanie żywności bezpiecznej do spożycia dla osób potrzebujących, np. poprzez Banki Żywności. Np. Włosi nie stosują kar i przymusów, a wykorzystują w swoim prawie system zachęt do przekazywania żywności na cele charytatywne. W 2003 roku wprowadzono we Włoszech ustawę zwaną Prawem Dobrego Samarytanina, która stworzyła nowe możliwości dla pozyskujących żywność organizacji pozarządowych, w tym banków żywności.

„Konieczne są także kampanie społeczne promujące nie marnowanie żywności, zero waste itp.” – zauważyła Kołożyn-Krajewska. W ramach projektu PROM została przeprowadzona taka kampania pod hasłem [„Jedz bez wyrzutów”](#).

Najczęściej wskazywanym powodem wyrzucania żywności przez konsumentów, jest jej zepsucie (65,2 proc. wskazań). Jako kolejne powody marnowania żywności są wskazywane: przeoczenie daty ważności (42 proc. wskazań), przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia (26,5 proc. wskazań), czy zbyt duże zakupy (22,2 proc. wskazań).

Powody wyrzucania żywności wskazują, że jednym z kluczowych czynników sprzyjającym jej wyrzucaniu jest nieodpowiednie przygotowanie się do zakupów oraz same zakupy.

Tylko czterech na dziesięciu dorosłych Polaków przed zakupami ma w zwyczaju sprawdzenie zawartości lodówki (41,9 proc.), czy przygotowanie listy niezbędnych produktów (39 proc). W związku z tym liczna grupa konsumentów przyznaje się do regularnego (odpowiedzi zawsze lub zazwyczaj) nabywania produktów, których wcześniej nie planowano (18,9 proc.) oraz robienia zakupów „na zapas” (16,7 proc.).

Jednocześnie połowa Polaków przyznaje, że nigdy nie nabywa produktów, które są pełnowartościowe, ale trochę gorzej wyglądają, np. małych, niekształtnych warzyw bądź owoców (50,9 proc.) lub produktów w zdeformowanych opakowaniach (50,3 proc.).

Tylko 31 proc. naszego społeczeństwa przyznaje, że regularnie układa produkty w szafce/lodówce uwzględniając ich daty ważności, tj. najbliżej drzwi te produkty, które tę datę mają najkrótszą (FIFO first in – first out, czyli „pierwsze weszło – pierwsze wyszło”). Prawie 42 proc. Polaków twierdzi, że zdarza im się dbać o odpowiednie ustawienie produktów w czasie przechowywania. A 26,8 proc. respondentów zupełnie nie przywiązuje do tego uwagi.

Jednocześnie konsumenci nie rozróżniają dat umieszczanych na opakowaniu. Tylko 36 proc. konsumentów wie, że data „najlepiej spożyć przed” oznacza termin gwarantowanej przez producenta jakości żywności – i że produkt może być po upływie tego

terminu spożyty. Natomiast data „należy spożyć do” oznacza termin przydatności do spożycia. Ponad 60 proc. konsumentów nie rozróżnia tych dat.

Ciekawe jest – zauważają eksperci – że główne przyczyny marnotrawstwa żywności to pozostawianie przez konsumentów niedojedzonych porcji. „Zaskoczyła nas stosunkowo niewielka skala marnowania żywności w gastronomii. Wiemy jednak, że jest to wartość niedoszacowana” – skomentowała Kołożyn-Krajewska. „Tutaj także potrzebna jest edukacja konsumentów i namawianie ich do zabierania (jeśli jest to możliwe) resztek z własnego talerza, które nadają się do późniejszej konsumpcji”.

Np. we Włoszech wypromowano nawyk zabierania do domu niedokończonego posiłku zamawianego w restauracji. „Kiedyś taki zwyczaj był rzadkością, jednak teraz stał się wynikiem zmiany kulturowej wśród osób o wyższych dochodach, które chcą oszczędzać żywność nie tyle z potrzeby, co z niechęci do marnowania. W restauracjach oficjalnie wprowadzono torby na żywność na wynos tzw. family bag” – czytamy w „Strategii racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności”.

W dokumencie, który jest – jak zaznaczają jego autorzy – swego rodzaju diagnozą obecnego stanu, pokazaniem rozwiązań funkcjonujących w innych państwach UE i zawiera szereg rekomendacji wynikających z badań, zapisano, że „straty i marnotrawstwo żywności są zagadnieniem złożonym i obejmującym wszystkie etapy łańcucha żywnościowego, począwszy od produkcji podstawowej (rolnictwo), poprzez magazynowanie, przetwórstwo, transport, dystrybucję oraz konsumpcję, co oznacza, że wymaga podejścia systemowego”.

Jak zaznaczono, „w całym łańcuchu żywnościowym każdy z uczestników jest odpowiedzialny za marnowanie żywności, więc także każdy powinien podejmować inicjatywy mające na celu ograniczenie ilości strat i marnotrawstwa żywności”.

„Jeśli każdy uczestnik będzie dysponował odpowiednią wiedzą

oraz znał mechanizmy dotyczące powstawania strat żywności działania będą skuteczne” – podkreślili autorzy [dokumentu podsumowującego projekt PROM.](#)

Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) podaje, że na świecie co roku marnuje się 1,3 mld t żywności nadającej się do spożycia, co stanowi 1/3 produkowanej żywności.

Według szacunków w Unii Europejskiej marnuje się rocznie 88 mln t żywności, średnio 173 kg na mieszkańca. Ilość ta stanowi ekwiwalent 20 proc. całej produkcji żywności w Unii Europejskiej. Straty sięgają 143 mld euro rocznie. Gospodarstwa domowe odpowiadają za niemal 47 mln t wyrzucanego jedzenia o wartości ok. 98 mld euro rocznie.

Kraje członkowskie ONZ, zgodnie z celem przyjętym w Agendzie na rzecz Zrównoważonego Rozwoju 2030, zobowiązały się m.in. do działania, które ograniczy o 50 proc. ilości marnowanej żywności do 2030 roku.

Autorstwo: Anna Mikołajczyk-Kłębek

Źródło: NaukawPolsce.PAP.pl