



Marnowanie żywności

Producenci żywności oferują szeroką gamę produktów. Konsumenci mają duży wybór i ilości, a na rynku pojawiają się nowi producenci. Taka różnorodność jest korzystna dla klientów, ma jednak globalny skutek uboczny – marnotrawstwo żywności.

Marnowanie żywności w liczbach

Według FAO (Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa) jedna trzecia żywności nadającej się do spożycia jest marnowana na różnych etapach produkcji i jej późniejszego wykorzystania.

Oznacza to straty 1,3 miliarda ton jedzenia rocznie. Taka ilość żywności wystarczyłaby dla 3 miliardów ludzi przez cały rok. To liczba czterokrotnie większa od liczby ludzi głodujących na świecie. W państwach Unii Europejskiej marnujemy rocznie około 88 milionów ton żywności. Statystyczny Polak wyrzuca co roku 247 kg żywności.

To o kilkadziesiąt kilogramów więcej niż statystyczny Europejczyk (173 kg).

Które produkty najczęściej są wyrzucane?

Według Tygodnika Gospodarczego PIE najczęściej wyrzucamy:

- pieczywo (49%),
- owoce (46%),
- wędliny (45%),
- warzywa (37%),
- jogurty (27%),
- mleko (12%).

Od rolnika do koszyka

Odpowiedzialność za straty spoczywa na wszystkich podmiotach łańcucha rolno-żywnościowego. Problem ten rozpoczyna się na etapie produkcji u rolnika, następnie mamy przetwórstwo, transport, magazynowanie, nieodpowiednią dystrybucję i sprzedaż, aż do konsumenta. Podczas etapu produkcji, w trakcie zbiorów

część produktów może ulec zniszczeniu lub zanieczyszczeniu. Straty powstają również w trakcie transportu, gdy dochodzi, na przykład do rozszczelnienia czy rozlania danego produktu.

Termin przydatności i za duże zakupy

Najczęściej wymienianą przyczyną marnowania żywności przez konsumentów jest przekroczenie terminu przydatności do spożycia (29% wskazań). Innymi wymienianymi przyczynami są zbyt duże zakupy (20%), zbyt duże porcje posiłków (15%), zakup złego jakościowo produktu (15%) oraz niewłaściwe przechowywanie żywności (13%). Problemem dodatkowo zwiększa brak wiedzy na temat głodu na świecie i marnotrawstwa żywności.

Banki Żywności w Polsce podają, że w skrajnym ubóstwie może żyć 1,6 miliona osób, a w kraju marnowane jest około 9 milionów ton żywności.

Do przyczyn marnowania żywności przez producentów możemy zaliczyć także marketing związany z lokalizacją produktów na sklepowych półkach, brak pomysłu na wykorzystanie żywności, która nie nadaje się do sprzedaży oraz jej masowa utylizacja prowadzona przez producentów i dystrybutorów żywności.

Metan i dwutlenek węgla

Wpływ marnowania żywności nie ogranicza się tylko do zużycia wody i gruntów. Łańcuch rolno-żywnościowy odpowiada bowiem za około 20% emisji gazów cieplarnianych do atmosfery. Metan, który powstaje podczas gnicia żywności jest blisko dwudziestokrotnie bardziej szkodliwym gazem cieplarnianym niż dwutlenek węgla.

Konsumpcja i wzrost cen

Marnowanie jedzenia niesie za sobą wiele skutków. Społeczno-ekonomicznym na-

stępstwem jest zwiększenie konsumpcji żywności, co może spowodować wzrost cen żywności. To niesie za sobą kolejne konsekwencje – dla większości konsumentów zakup pełnowartościowej żywności nie będzie możliwy. Konieczność zakupu produktów gorszej jakości przyczynia się do tzw. ubóstwa jakościowego konsumowanych dań.

Marnowanie żywności ma również negatywny wpływ na środowisko poprzez wzrost produkcji odpadów, zwiększenie ilości produkcji gazów cieplarnianych, które z kolei powodują pogorszenie klimatu. Kolejnym negatywnym aspektem tego zjawiska jest zwiększone użycie wody. 1 kg wyrzuconej wołowiny to 5 ton wody zużytej na produkcję tej wołowiny. Nie można zapominać o zużyciu energii związanej z wyprodukowaniem określonych produktów spożywczych.

Bank Żywności w Polsce przeprowadził badania, z których wynika, że większość Polaków (85%) jest świadomych wysokich kosztów związanych z marnowaniem żywności, 71% Polaków twierdzi, że wyrzucone jedzenie ma negatywny wpływ na środowisko.

Ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności

Ustawa z dnia 19 lipca 2019 roku o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności określa zasady postępowania z żywnością oraz obowiązki sprzedawców w celu przeciwdziałania marnowaniu, negatywnym skutkom społecznym, środowiskowym i gospodarczym, wynikającym z marnowania żywności. Przepisy te w tej chwili dotyczą przedsiębiorstw spożywczych sprzedających żywność w jednostce handlu detalicznego lub hurtowego o powierzchni sprzedaży 400 metrów kwadratowych, w której przychody ze sprzedaży środków spożywczych stanowią co najmniej 50%

przychodów. Po dwóch latach od wejścia ustawy przepisy mają objąć także przedsiębiorstwa o powierzchni sprzedaży powyżej 250 metrów kwadratowych.

Od 1 marca 2020 roku obowiązują przepisy dotyczące:

- ✓ opłat za marnowanie żywności (w wysokości 0,1 zł za 1 kg marnowanej żywności),
- ✓ przekazywania opłat za marnowanie żywności dla organizacji pozarządowej,
- ✓ obowiązku sprawozdawczego organizacji pozarządowej o wykorzystaniu środków pochodzących z wyżej wymienionych opłat,
- ✓ roczne sprawozdania o marnowanej żywności,
- ✓ sankcje za niewykonanie obowiązków sprawozdawczych,
- ✓ sankcje za niezawarcie umowy z organizacją pozarządową.

Edukacja, informacja

Edukacja na temat marnotrawstwa jedzenia jest kluczowym elementem przeciwdziałającym temu zjawisku. Ważne jest także zachęcanie do recyklingu, kompostowania, fermentacji bioodpadów oraz zachęcanie do używania materiałów powstałych z bioodpadów.

W Polsce powstają kampanie informacyjne na temat prawidłowej segregacji odpadów. To istotna kwestia, ponieważ odpad, który został poddany niepoprawnej segregacji i zabrudzeniu, jest niezdatny do ponownego wykorzystania.

Skrócenie łańcucha dostaw

Korzystne w ograniczaniu marnowania jedzenia jest skrócenie łańcucha dostaw, a także przetwarzanie dostarczonego surowca w jak najkrótszym czasie od dostawy. Ważne jest opracowanie właściwego planu produkcyjnego i pla-

nowanie produkcji. Wczesne umowy kontraktacyjne umożliwiają dokładne określenie zapotrzebowania na surowce. Podstawą przeciwdziałania marnotrawstwu pożywienia jest dobrze zorganizowany zbiór plonu, jego odpowiednie przechowywanie oraz dostosowywanie produkcji do zapotrzebowania na rynku. Ważną rolę odgrywa redystrybucja nadwyżek żywności. Wiąże się to z polityką w zakresie odzysku składników odżywczych i surowców wtórnych, produkcji pasz, bezpieczeństwa żywności i gospodarowania odpadami.

W małej skali, czyli zrób to sam

Aby ograniczyć marnowanie jedzenia na mniejszą, domową skalę można:

- wykorzystywać dany produkt w całości, np. obierki mogą służyć do gotowania wywarów warzywnych czy kompotów,
- nie wyrzucać produktów tylko ze względu na ich odmienny kształt, np. krzywa marchew nadal jest pełnowartościowa,
- gotować tylko tyle ile potrzeba. Nadmiar jedzenia można wykorzystać później, np. zamrozić i wykorzystać w dogodnym terminie,
- zastosować w lodówce zasadę „FIFO” (first-in-first-out), jeśli coś zostało kupione wcześniej, powinno zostać wcześniej zjedzone,
- planować zakupy, przed wyjściem do sklepu sprawdzić co dokładnie jest potrzebne. Uważać na promocje typu „3 w cenie 2”, skuszenie się na taką okazję może spowodować, że nie zdążymy wykorzystać produktów w terminie, w konsekwencji część z nich trzeba będzie wyrzucić,
- przechowywać produkty w prawidłowy sposób, co zapobiegnie psuciu i zapewni dłuższą przydatność do spożycia,
- w gospodarstwie domowym wprowadzić zasadę samodzielnego porcjowa-

nia, dzięki czemu każdy członek rodziny nałoży sobie tyle jedzenia, ile będzie w stanie zjeść,

- nauczyć się rozróżniać pojęcia „należy spożyć do” a „najlepiej spożyć przed”; Data przydatności do spożycia (należy spożyć do...) to termin, do którego należy zjeść dany produkt, żeby się nim nie zatruć; „Najlepiej spożyć przed” to termin określony przez producenta z gwarancją jakości produktu. Po przekroczeniu tej daty i organoleptycznym sprawdzeniu, można spożyć produkt.

Marnowanie jedzenia podczas pandemii

Federacja Polskich Banków Żywności w odpowiedzi na ogłoszenie lockdownu postanowiła przeprowadzić badania na temat tego, jak zmieniły się zwyczaje Polaków. Z badania „Gospodarowanie żywnością w trakcie pandemii” wynika, że znacznie zwiększył się tonaż zakupowego koszyka przeciętnych Polaków. W trakcie trwania izolacji zakupy robiliśmy rzadziej (o 82%), ale były one większe. Mimo większej obfitości zakupów, o 12% wzrosła liczba osób, które świadomie starały się nie dopuszczać do marnowania produktów spożywczych, a także do ich zepsucia.

Podczas przebywania w domu Polacy stali się bardziej kreatywni w kuchni. 69% zapytanych osób stwierdziło, że podczas pandemii zaczęli więcej gotować. Warto wykorzystać taki moment na wprowadzenie dobrych nawyków żywieniowych, na przykład spożywanie większej ilości warzyw i owoców, ograniczenie spożycia produktów wysoko przetworzonych, czy staranne planowanie zakupów.

Podsumowanie

Problem marnowania żywności dotyczy głównie krajów wysokorozwiniętych. Marnotrawstwo żywności może wystąpić na każdym etapie produkcji. Zdarza się, że w samym procesie produkcji, produkty są eliminowane z powodu błędu nadruku lub drobnych uszkodzeń, mimo że sam produkt jest dobrej jakości. Powody, dla których żywność jest marnowana w gospodarstwach domowych, to często przegapienie terminu ważności oraz brak dokładnego planowania zakupów.

Aby zapobiegać marnowaniu żywności w Polsce funkcjonują Banki Żywności. Ich działania to walka z niedożywieniem oraz przeciwdziałanie marnowaniu żywności, które polega na pozyskiwaniu od producentów żywności, która trafiłaby do utylizacji i przekazywaniu jej organizacjom społecznym. Organizacje te zajmują się przygotowaniem posiłków dla najuboższych.

Ograniczenie marnowania żywności przynosi oszczędności konsumentom oraz podmiotom gospodarczym. Istotny wymiar społeczny ma odzyskiwanie i redystrybucja nadwyżek żywności, które w przeciwnym razie zostałyby zmarnowane.

Karolina Zgadzaj DODR

Wrocław 2020 r.

redakcja i korekta: Agnieszka Siegel

opracowanie graficzne i skład: Ewa Kutkowska