

Informacja prasowa, 15.01.2021 r.

## IOŚ-PIB: Niemarnowanie żywności jednym z wiodących trendów 2021 roku

Jak wynika z przeprowadzonych badań w ramach projektu PROM przez Instytut Ochrony Środowiska-Państwowy Instytut Badawczy oraz Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego, jako konsumenci kupujemy i gromadzimy za dużo oraz nie planujemy posiłków i zakupów. To też sprawia, że często granica między zachcianką, a potrzebą jest wyraźnie zatarta. Teraz w czasie pandemii gdy więcej gotujemy w domu, być może będziemy bardziej wyczuleni na moralne, finansowe i środowiskowe konsekwencje marnowania żywności. Jak podkreślają eksperci w najnowszych raportach żywnościowych na rok 2021: czas na zmiany, na trend „mniej”, na konsekwentne planowanie i bardziej świadome wybory.

### Każda zmiana musi zaczynać się od nas

Instytut podaje, że w samej Polsce w każdej sekundzie przez cały rok wyrzucane do kosza są blisko 153 kilogramy żywności w całym łańcuchu żywnościowym, a więc począwszy od producentów, poprzez dystrybucję, gastronomię, na konsumentach kończąc. Za 92 kg z tej sumy odpowiadamy my w naszych domach. To tak jakby każdego dnia, przez cały rok, w każdej sekundzie Polacy w swoich domach wyrzucali 184 bochenki chleba. Problem jest więc poważny.

Według raportu żywnościowego Food Report 2021 „Eating in 2030”, jak również ostatniego raportu „2021 Trends Report” agencji Baum + Whiteman, która prowadzi globalne doradztwo w zakresie żywności, jednym z ważniejszych tegorocznych trendów żywnościowych ma być ograniczenie marnowania żywności. Na to samo wskazują eksperci z Instytutu Ochrony Środowiska-Państwowego Instytutu Badawczego i podkreślają, że rozwiązania są możliwe, jeśli zrozumiemy, że za ilością wyrzucanego jedzenia i skutków z tym związanych stoi suma naszych konkretnych, małych działań we własnych domach.

Na skutek spowolnienia związanego z pandemią, wielu z nas odkryło w sobie kulinarny potencjał. Według badań Banków Żywności niemal ¾ Polaków zaczęło więcej gotować. Ostatnimi laty popularny jest temat gospodarowania resztkami w kuchni i wykorzystywania tego, co nam zostało. Choć to niezwykle cenna umiejętność, to wciąż nie zmieniło to naszego nawyku kupowania na zapas i gromadzenia. Te same badania Banków Żywności wskazują bowiem, że w trakcie pandemii zaczęliśmy wręcz kupować jeszcze więcej niż wcześniej.

Przed nami więc ważna lekcja zapobiegania marnowaniu żywności, którą są świadome wybory i planowanie. Musimy jednak zmienić nasze przyzwyczajenia. Jak podkreślają eksperci IOŚ-PIB najlepiej zacząć metodą małych kroków. Nie musimy rezygnować ze wszystkiego, na początek postaramy się po prostu kupować mniej, zamiast gromadzić rzeczy w szafkach i lodówkach.

### Małe kroki na wagę złota

Zacznijmy od przeglądu lodówki, od sporządzenia planu posiłków na kilka dni, a do sklepu wybieramy się z listą i najedzeni. Często jemy oczami więc im bardziej głodni robimy zakupy i w większym pośpiechu, tym mniej kontroli mamy nad tym, co faktycznie wylądowuje w naszym koszyku i tym mniej odporni jesteśmy na zachcianki. Dobra lista jest na wagę złota, a specjalne aplikacje mogą nas w tym wspomóc. Dzięki temu spędzimy na zakupach krótszy czas i ograniczymy zbędne wyjścia do sklepu po zapomniany produkt. Takie listy możemy też udostępniać innym domownikom. Jednymi z popularniejszych są chociażby *Listonic*, *Moja Gazetka*, *Out Of Milk*, *Bardzo Prosta Lista Zakupów*, *Pola*. Ta ostatnia aplikacja *Pola* ma jeszcze jedną istotną funkcję - umożliwia wspieranie lokalnych producentów. Skanując kod produktu dowiemy się jaka firma go wyprodukowała i gdzie. To też niezwykle ważne z perspektywy środowiska, ponieważ produkcja regionalna, w odróżnieniu od produktów importowanych, wiąże się z mniejszym śladem węglowym, który generowany jest chociażby przez ich transport.

Zwróćmy też uwagę na właściwe przechowywanie produktów w naszych domach, lepsze rozumienie etykiet. Nie wszyscy wiedzą, że umieszczone na etykietach „najlepiej spożyć przed” (często na mące, oleju, makaronie itp.) oraz „należy spożyć do” (na mięsach, rybach, nabiale etc.) znaczą co innego. Produkty oznaczone „najlepiej spożyć przed” najlepiej zjeść przed tą datą, ale nic się nie stanie jeśli zjemy je po jej upłynięciu - pod warunkiem, że były dobrze przechowywane i nie stwierdzimy wizualnie zmian. Natomiast „należy spożyć do” oznacza termin przydatności do spożycia, po upływie którego zjedzenie produktu może powodować nawet konsekwencje zdrowotne, dlatego taki produkt nie nadaje się do zjedzenia.

Z badań PROM wynika, że gospodarstwa domowe, których mieszkańcy mają większe umiejętności i doświadczenie w planowaniu zakupów, robieniu ich zgodnie z założeniami oraz przygotowywaniu zaplanowanych posiłków, po prostu marnują mniej żywności. By wesprzeć nas w tych konkretnych działaniach IOŚ-PIB rozpoczął w grudniu 2020 roku kampanię *Jedz Bez Wyrzutów*, której ambasadorami zostali dziennikarka Agnieszka Cegielska oraz szef kuchni Andrzej Polan. Inicjatywa ta ma nam pomóc postępować z żywnością odpowiedzialnie, czyli bez wyrzucania do kosza, bez wyrzutów sumienia i z korzyścią dla środowiska. Więcej o projekcie i kampanii można przeczytać na stronie <http://www.projektprom.pl>

W walce z marnowaniem żywności w 2021 roku będą nas wspierać też aplikacje, które łączą lokalne restauracje bezpośrednio z mieszkańcami, oferując posiłki z dużymi rabatami. Na polskim rynku dostępne są na przykład aplikacje *Too Good Too Go* czy *Foodsi*. Umożliwiają one np. zamówienie z

restauracji dań, które nie zostały sprzedane. Restauracje wysyłają o tym powiadomienie w aplikacji, a zainteresowani użytkownicy mogą wówczas zgłosić chęć odbioru posiłku za znacznie niższą cenę i uratować tym samym żywność przed zmarnowaniem.

### 3 x E. Ekonomia, ekologia, etyka

Wyniki badań zespołu badawczego IOŚ-PIB i SGGW jasno pokazują, jak ważna jest nasza odpowiedzialność w domach na co dzień. Odpowiednimi działaniami możemy oszczędzić nasze pieniądze, za które kupiliśmy produkt, ale również zmniejszyć emisję gazów cieplarnianych do atmosfery, które produkuje gnijąca żywność na wysypiskach, obciążając środowisko naturalne. To są konkretne liczby. Jak wyliczyły Banki Żywności jedna polska czteroosobowa rodzina rocznie wyrzuca do kosza żywność o wartości ok. 2500 zł. A każda tona żywności, która trafia na wysypisko śmieci, emituje do atmosfery 4,2 ton CO<sub>2</sub> przyczyniając się do zmian klimatycznych. Jeszcze groźniejszym gazem cieplarnianym pochodzącym z rozkładającej się żywności jest metan.

Zapobiegając wyrzucaniu jedzenia oszczędzamy wodę i inne cenne surowce, które zostały zużyte, by produkt mógł powstać. Może się wydawać, że prawdziwe oszczędności zasobów są możliwe tylko przy dużych ilościach lub dotyczą tylko produkcji. Nic bardziej mylnego. Mamy na nie wpływ również my, w naszym domach. Jeśli zapobiegniemy zmarnowaniu tylko jednego jabłka - oszczędzimy np. 70 litrów wody, która musiała być zużyta by to jedno jabłko powstało (to tzw. ślad wodny).

Do tego dochodzą również kwestie etyczne. Z jednej strony obserwuje się nadprodukcję żywności i jej marnowanie, z drugiej narasta problem głodu, który jeszcze bardziej pogłębiła pandemia Covid-19. W skali świata marnowanych jest 1,3 miliarda ton żywności, podczas gdy 868 milionów ludzi cierpi z powodu głodu. Dlatego obniżenie o połowę skali marnotrawstwa żywności do roku 2030 znalazło się wśród 17-tu najważniejszych celów rozwojowych ONZ.

### Wiele w naszych rękach

Błyskawicznie nie rozwiążemy problemu, ale każde działanie, nawet najmniejsze, realnie przybliży nas do tego celu. Za przykład i wzór może nam służyć chociażby Dania, która zaledwie w ciągu pięciu lat ograniczyła marnotrawstwo żywności o 25%. Ta imponująca zmiana dokonała się oddolnie, dzięki inicjatywom obywatelskim oraz innowacjom społecznym. To tylko pokazuje, że każda nawet minimalna oszczędność ma znaczenie. Pomnożona przez setki, tysiące czy miliony ludzi okaże się, że może nas doprowadzić do wielkich zmian.

Więcej informacji na temat badań z projektu PROM można znaleźć na stronie:

<http://ios.edu.pl/wp-content/uploads/2017/11/Próba-oszacowania-strat-i-marnotrawstważywności-w-Polsce.pdf>

\*\*\*

### **Instytut Ochrony Środowiska**

Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy (IOŚ-PIB) jest instytutem resortowym, nadzorowanym przez Ministerstwo Klimatu i Środowiska. Jego nadrzędnym celem jest tworzenie naukowych podstaw ochrony środowiska, dostarczanie wiedzy administracji rządowej i samorządowej oraz podmiotom gospodarczym, a także podnoszenie poziomu świadomości ekologicznej i kształtowanie postaw ekologicznych społeczeństwa. Wyniki prac Instytutu wykorzystywane są również w bieżącej działalności Ministerstwa Klimatu i Środowiska do wypełniania międzynarodowych zobowiązań Polski w zakresie ochrony powietrza, wód, przyrody i klimatu, co niewątpliwie buduje markę Instytutu jako wiodącej jednostki naukowo-badawczej.

### **PROM**

To przełomowa inicjatywa dzięki, której poznaliśmy w końcu w Polsce rzeczywistą skalę marnowania żywności w Polsce, która wynosi blisko 5 mln ton. Projekt pt. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” (w skrócie PROM) to pierwszy tego typu projekt badawczy w Polsce, którego celem było zbadanie, ile żywności marnuje się w Polsce w całym łańcuchu produkcji – tzw. „od pola do stołu”. Liderem projektu jest Federacja Polskich Banków Żywności (FPBŻ), a Partnerami projektu są: 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 jest finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu GOSPOSTRATEG.

---

### **Kontakt dla mediów:**

IOŚ-PIB  
**Agnieszka Stangreciak**  
mail: [agnieszka.stangreciak@ios.edu.pl](mailto:agnieszka.stangreciak@ios.edu.pl)  
tel: +48 509 745 222

Agencja PR SOLSKI COMMUNICATIONS  
**Magdalena Bryksa-Szymańczak**  
mail: [mszymanczak@solskipr.pl](mailto:mszymanczak@solskipr.pl)  
tel: +48 881 633 639