

Informacja prasowa, 30.11.2020 r.

Są już długo oczekiwane wyniki badania PROM

Jaka jest skala marnotrawstwa żywności w Polsce? Gdzie są największe straty?

Zespoły badawcze Instytutu Ochrony Środowiska-Państwowego Instytutu Badawczego i Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, zaangażowane w realizację przełomowego w Polsce projektu PROM, zaprezentowały długo oczekiwane wyniki pierwszych badań, których celem jest oszacowanie skali marnowania żywności w Polsce. Z badań i analiz przeprowadzonych przez ekspertów wynika, że na etapach produkcji, przetwórstwa, dystrybucji i konsumpcji w Polsce rocznie marnuje się prawie 5 milionów (4 840 946) ton żywności. Najwięcej marnują jej konsumenci - aż 60%, czyli blisko 3 mln (2 917 775) ton wyrzucanej żywności pochodzi z gospodarstw domowych. Produkcja i przetwórstwo odpowiadają łącznie za 30% (1 503 110 ton) strat. Projekt PROM to przełomowa i pionierska inicjatywa badawcza w Polsce.

Otrzymane wyniki wskazują, że **produkcja podstawowa** (rolnicza) odpowiada za ok. **15%** marnowanej żywności w całym łańcuchu żywnościowym, również **przetwórstwo** jest odpowiedzialne za straty na zbliżonym poziomie ok. **15%**. Niewielka ilość, w stosunku do pozostałych ogniw, marnuje się natomiast podczas **transportu i magazynowania** – **to mniej niż 1%**. **Handel** odpowiada za straty na poziomie ok. **7%** a **gastromia niewiele powyżej 1%**. Najwięcej żywności marnują jednak konsumenci, aż **60% wyrzucanego jedzenia pochodzi z gospodarstw domowych**.

- W Polsce w każdej sekundzie przez cały rok wyrzucanych do kosza jest blisko 153 kilogramy żywności w całym łańcuchu żywnościowym, a aż 92 kg w polskich domach. To tak jakby każdego dnia, przez cały rok, w każdej sekundzie Polacy tylko w swoich domach wyrzucali 184 bochenki chleba – wylicza Robert Łaba - kierownik zadania w projekcie, IOŚ-PIB.

To pokazuje, jak ważna jest nasza odpowiedzialność w domach na co dzień, a co za tym idzie świadomość tego, że niewielkim wysiłkiem możemy ograniczyć marnowanie jedzenia. Gospodarstwa domowe, których mieszkańcy mają większe umiejętności i doświadczenie w planowaniu zakupów, robieniu ich zgodnie z założeniami oraz przygotowywaniu zaplanowanych posiłków, marnują mniej żywności.

Pierwsza taka inicjatywa badawcza w naszym kraju

Projekt PROM pt.: „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” (PROM), jest częścią strategicznego programu badań naukowych i prac rozwojowych GOSPOSTRATEG, finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. **Realizuje go konsorcjum w składzie: Federacja Polskich Banków Żywności, Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa i Polskie Towarzystwo Technologów Żywności.** Celem badań realizowanych w pierwszej, badawczej fazie projektu przez dwa zespoły ekspertów (IOŚ-PIB, SGGW) było oszacowanie ilości marnowanej żywności w Polsce w całym łańcuchu żywnościowym, zbadanie jakie są tego przyczyny oraz kierunki zagospodarowania strat.

Nie wszystkie sektory zostały objęte badaniami, a w ogniwach transportu, handlu i gastronomii wyniki mogą być niepełne ze względu na zbyt małą próbę badawczą i trudności z pozyskaniem wiarygodnych danych. **Są to jednak pierwsze tego rodzaju badania przeprowadzone w Polsce, które wskazują kierunek działań, jakie powinny zostać podjęte w naszym kraju, aby w sposób efektywny przeciwdziałać marnowaniu i stratom żywności.**

Problem marnotrawstwa żywności to bardzo szeroki obszar badawczy, dotychczas w Polsce nieeksplorowany w wystarczającym stopniu z uwagi na brak dostępu do wiarygodnych informacji oraz trudności z pozyskaniem danych źródłowych. **Mimo, iż w Polsce temat marnotrawstwa żywności podejmowany jest w dialogu publicznym od wielu lat, to jednak od 2006 roku nie są zbierane i monitorowane dane dotyczące skali, przyczyn i rodzaju marnowanej żywności.** Jedyne dostępne dane dotyczące skali strat i marnowania żywności w Polsce pochodzą z **bazy Eurostatu z 2006 roku i są to dane wyłącznie szacunkowe.**

A problem marnowania żywności jest gigantyczny. 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 miliarda ton żywności nadającej się do spożycia, co stanowi 1/3 produkcji żywności na Ziemi. W związku z nałożeniem przez UE obowiązku ograniczenia strat i marnotrawstwa żywności o 50% do 2030 roku, a także raportowania ponoszonych strat, konieczne stało się zbadanie w Polsce sytuacji wyjściowej w tym obszarze.

Duża doza ostrożności przy porównaniach

- Wyniki badania PROM dowodzą, jak, dla wyznaczenia kierunków działań zmierzających do ograniczenia strat żywności, ważne jest robienie rzetelnych badań na podstawie przemyślanej metodyki. W zależności od przyjętych definicji oraz zastosowanych metod wyniki badań mogą się różnić między sobą, dlatego też trzeba ostrożnie podchodzić do porównywania skali strat i marnotrawstwa żywności w różnych krajach. Według badań FAO np., duże znaczenie w określaniu wielkości strat ma

zarówno przyjęta definicja łańcucha żywnościowego, jak i region, w którym analizowana jest skala problemu – **podkreśla Robert Łaba - kierownik zadania w projekcie, IOŚ-PIB.**

Nie tylko jednak metodyka ma tu swoje znaczenie – rozbieżne szacunki mogą wynikać także z braku wystarczającej liczby przedsiębiorstw z poszczególnych sektorów przemysłu spożywczego, których kierownictwo zgodziłoby się na udział w badaniach oraz podanie rzetelnych informacji.

- ***Jesteśmy w przełomowym momencie. Dotychczasowy brak aktualnych danych utrudniał opracowanie i wdrożenie działań prowadzących do ograniczenia skali marnotrawstwa i strat, a pamiętajmy, że na każdym z etapów są możliwości realnego ograniczenia tego zjawiska. Pozwala to nie tylko oszczędzić cenne surowce, ale także poprawić efektywność ekonomiczną procesu produkcji i dystrybucji żywności, a tym samym ograniczyć negatywny wpływ na środowisko. – powiedział dr inż. Krystian Szczepański - Dyrektor IOŚ-PIB.***

To ważne również w kontekście tego, że z jednej strony obserwuje się nadprodukcję żywności i jej marnowanie, z drugiej narasta problem głodu, który jeszcze bardziej pogłębiła pandemia Covid-19. Marnowanie żywności przyczynia się do zanieczyszczenia środowiska, do degradacji i wyczerpywania się zasobów naturalnych, a to w rezultacie, zagraża bezpieczeństwu żywnościowemu na świecie. Dlatego obniżenie o połowę skali marnotrawstwa żywności do roku 2030 znalazło się wśród 17-tu najważniejszych celów rozwojowych ONZ.

W drugim etapie projektu PROM IOŚ-PIB skupi się na kampanii informacyjnej, której celem jest zwiększenie świadomości społecznej na temat problemu oraz skali marnowania żywności w Polsce.

- ***Będziemy również proponować rozwiązania, porady, kierunki działania przyczyniające się do ograniczania skali marnowania żywności głównie przez konsumentów, ale także pozostałych uczestników łańcucha żywnościowego - dodał dr inż. Krystian Szczepański - Dyrektor IOŚ-PIB.***

Więcej informacji znajdziecie Państwo w artykule, który jest szczegółowym opracowaniem badań z projektu PROM <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.

O projekcie PROM

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 jest zbadanie, ile żywności marnuje się w Polsce w całym łańcuchu produkcji – tzw. „od pola do stołu”. Jego wyniki dostarczą informacji, w jaki sposób można przeciwdziałać marnowaniu żywności. Projekt realizowany jest w okresie od 1 września 2018 r. do 31 sierpnia 2021 r. Składa się z dwóch faz: fazy badawczej i fazy przygotowania do zastosowania, z których każda trwa ok. 18 miesięcy.

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
tel: +48 509 745 222

Agencja PR SOLSKI COMMUNICATIONS
Magdalena Bryksa-Szymańczak
mail: mszymanczak@solskipr.pl
tel: +48 881 633 639