

Na świecie marnuje się aż 1/3 wyprodukowanej żywności. Europejczycy wyrzucają do śmieci 89 milionów ton jedzenia rocznie, z czego aż 9 milionów ton marnują Polacy!

Zmarnowana żywność to strata pieniędzy. Przy zakupach jedzenia, częściej niż w przypadku innych grup produktów, decyzje podejmowane są spontanicznie, bez planu i w rezultacie żywność trafia na śmietnik. Dodatkowo każdy, kto kupuje więcej niż potrzebuje, generuje zwiększoną konsumpcję, która wpływa także na wzrost cen.

W Polsce według danych opublikowanych w raporcie Komisji Europejskiej w październiku 2010 r., marnuje się blisko 9 mln ton żywności!

Produkcja odpowiedzialna jest za marnowanie blisko 6,6 mln ton odpadów żywnościowych, gospodarstwa domowe ponad 2 mln ton, natomiast inne źródła to 0,35 mln ton. Powyższe dane sytuują Polskę na 5 pozycji wśród państw marnujących jedzenie w Unii Europejskiej, za Wielką Brytanią, Niemcami, Francją i Holandią. Warto tylko podkreślić, że w krajach zachodnich skala marnowania żywności jest większa wśród konsumentów, natomiast w Polsce dane Eurostatu wskazują na branżę spożywczą jako główne źródło marnowania.

W Polsce do wyrzucania niespożytej żywności przyznaje się 30% badanych (Millward Brown SMG/KRC na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, wrzesień 2012 r.). Jest to o 6 % więcej niż w roku 2011. Znacząco częściej żywność wyrzucają osoby pracujące, mieszkające w dużych miastach.

Główne przyczyny marnowania żywności:

- przegapienie terminu przydatności do spożycia,
- niewłaściwe przechowywanie,
- zakup złego jakościowo posiłku,
- zbyt duże porcje posiłków,
- zbyt duże zakupy,
- brak pomysłów na wykorzystanie składników do różnych dań,
- inne

Kwestia świadomości konsekwencji marnowania żywności

Jeśli chodzi o skutki wyrzucania artykułów spożywczych, to:

- 85% społeczeństwa ma świadomość, że wyrzucanie żywności dużo kosztuje,
- 71% uważa, że ma to szkodliwy wpływ na środowisko naturalne,
- 66% osób badanych stwierdza, że zmarnowana żywność ma istotny wpływ na wzrost cen żywności
- 83 % badanych przyznaje, że marnowanie żywności jest problemem społecznym.

Z badań przeprowadzonych przez CBOS w 2005 roku „Upodobania kulinarne, nawyki żywieniowe i zachowania konsumenckie Polaków” wynika, że wyrzucanie żywności częściej zdarza się ludziom młodym, dobrze wykształconym, mieszkającym w wielkich miastach. Wyraźnie też powiązane jest z poziomem wysokości dochodów i oceną własnych warunków materialnych - im one lepsze, tym częstsze takie deklaracje.

Lista 10 produktów, które najczęściej marnujemy:

1. pieczywo
2. warzywa
3. wędliny
4. ziemniaki
5. owoce ogółem
6. jogurty
7. dania gotowe
8. sery
9. mięso
10. mleko

Jak najprościej ograniczyć marnotrawstwo żywności?

Wszystko zależy od naszej dobrej woli! By uniknąć wyrzucania jedzenia, trzeba zacząć o tym myśleć już na etapie planowania - 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.

Źródło: niemarnuje.pl, bankizywnosci.pl oraz edueko.pl