

Podczas izolacji wielu Polaków zmieniło swoje zwyczaje zakupowe. Większość robi zakupy rzadziej, ale za to kupuje więcej podczas każdorazowej wizyty w sklepie. Częściej też planują, co chcą kupić. O 12 pkt proc. wzrósł odsetek osób, które starają się nie marnować żywności. Natomiast do wyrzucania gotowych, niespożytych posiłków przyznaje się aż 70 proc. Polaków.

Z najnowszego raportu „Nie marnuj jedzenia 2020” opublikowanego przez Banki Żywności wynika, że najczęstsze przyczyny marnowania żywności pozostają od lat bez zmian – to przede wszystkim zepsucie produktów, przeoczenie daty ważności, przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia czy zbyt duże zakupy. Dlatego eksperci radzą, by do sklepów chodzić tylko z przygotowaną na spokojnie listą zakupową.

*– Mamy też takie proste podpowiedzi, żeby np. nie nakładać porcji obiadowych gościom, tylko raczej korzystać z półmisek i wazy. Potrawy, które już są na talerzach i zostaną niezjedzone, będą musiały zostać wyrzucone. To one tworzą tę górę zmarnowanego jedzenia. Jeżeli pozwolimy ludziom zdecydować, ile będą jedli, to wtedy będzie można te potrawy wykorzystać później: zamrozić, zapasteryzować albo też użyć do przygotowania następnych kreatywnych potraw – radzi Dorota Jezierska, wiceprezeska Federacji Polskich Banków Żywności.*

Polacy wyrzucają przede wszystkim gotowe, niespożyte posiłki (70,3 proc. badanych) oraz produkty spożywcze (37,2 proc.). Wśród tych ostatnich najczęściej na śmietnik trafiają pieczywo (62,9 proc.), świeże owoce (57,4 proc.) i warzywa (56,5 proc.).

*– Często podczas rozmów z ludźmi o marnowaniu żywności widzimy, że trudno im w ogóle przyjąć do świadomości, że wyrzucają jedzenie. W dużej części ludzie robią to bezwiednie, usprawiedliwiając się, że coś się zepsuło, minął termin przydatności do spożycia albo zapomnieli, że coś należało zużyć. Okazuje się, że każdy z nas w pewien sposób marnuje jedzenie, choć nie jest to zamierzone. Kiedy jednak uzmysławiamy sobie, że nasze działania prowadzą do jego marnowania, uruchamiamy myślenie, które może spowodować, że będziemy marnowali znacznie mniej żywności w swoich domach – wyjaśnia Dorota Jezierska.*

Impulsem do ograniczenia marnotrawstwa żywności może być pandemia COVID-19. Z badań „Gospodarowanie żywnością w trakcie pandemii”, przeprowadzonych na zlecenie firmy McCormick oraz Federacji Polskich Banków Żywności we wrześniu tego roku, wynika, że pandemia częściowo wpłynęła na zmianę zachowań konsumenckich Polaków. 27 proc. ankietowanych zmieniło swoje zwyczaje – większość z nich robiła zakupy rzadziej, ale były one też większe. Konsumenci częściej też planują, co chcą kupić (wzrost z 49 proc. do 54 proc.), a dodatkowo o 12 proc. wzrósł odsetek osób, które starały się nie dopuścić do zepsucia się czy zmarnowania produktów spożywczych (50 proc. przed pandemią vs. 62 proc. w trakcie).

*– Mamy nadzieję, że przez pandemię nawyki żywieniowe Polaków zmienią się w wielu obszarach. Wiele osób, które wcześniej nie gotowało w domu, podczas tej kwarantanny sięgnęło do przepisów kulinarnych i nauczyło się samodzielnego przyrządzania posiłków. Mamy nadzieję, że kreatywność kulinarna Polaków wzrosła – uściśla wiceprezeska Federacji Polskich Banków Żywności.*

*Źródło: Newseria*