

## Przeciętny Polak wyrzuca na śmietnik 235 kg żywności rocznie

data aktualizacji: 2019.02.12



**Na świecie marnuje się 30 proc. produkowanej żywności. W ten sposób każdego dnia do śmieci trafia nie tylko jedzenie, ale także pieniądze, woda i energia. Obecnie polski parlament pracuje nad ustawą ograniczającą to zjawisko na poziomie dużych sklepów. Jednak zmiana potrzebna jest przede wszystkim w naszych domach.**

Według badań przeprowadzonych na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności do wyrzucania produktów spożywczych przyznaje się 42 proc. społeczeństwa. Do tych danych trzeba jednak podchodzić z pewną rezerwą. Patrząc na problem zdroworozsądkowo wypadałoby jednak założyć, że jeśli nie jesteśmy entuzjastami nurtu zero waste, wszyscy czasami wyrzucamy jedzenie. Resztki z obiadu, niedojedzony jogurt, zwiędnięta pietruszka czy przeterminowany ser – wydaje się niewiele, ale w skali całego kraju góra żywności, która trafia na śmietnik może ważyć nawet 9 mln ton rocznie! W przeliczeniu na jednego Polaka to średnio 235 kg.

W komentarzu do raportu "Marnując żywność, marnujesz planetę" prezes Federacji Polskich Banków Żywności **Marek Borowski** stwierdza, że wiedza Polaków w tej dziedzinie na szczęście rośnie:

- Tegoroczny raport pozwala sądzić, że coraz więcej osób zdaje sobie sprawę ze swoich zachowań

konsumenckich oraz coraz bardziej otwarcie i świadomie podchodzi do zjawiska marnowania żywności. Wzrost o 10 proc. (w porównaniu do lat poprzednich 2017 - 34 proc. 2016 - 31 proc.) pozwala sądzić, że może nastąpić jakiś przełom w kierunku nabierania odwagi, by o zjawisku mówić nie tylko głośniej, ale także coraz odważniej określać swoje postawy oraz to, że nam samym zdarza się marnować żywność - czytamy w raporcie.

Przede wszystkim warto wiedzieć, że każdy zmarnowany produkt, to także zmarnowana woda, prąd i paliwo. Ponadto do bilansu strat dochodzi większa ilość gazów cieplarnianych i emisja CO<sub>2</sub>. Dla przykładu, gdy pozbywamy się jabłka, do śmieci trafia także 70 litrów wody wykorzystanej do jego uprawy. 1 kg wołowiny pochłania już od 10 do 30 tysięcy litrów. A jeśli dodać do tego inne odpady, które produkujemy, to prognozy dla naszej planety nie mogą być optymistyczne.

Wyrzucanie żywności to także problem natury etycznej. Według danych FAO na świecie głoduje 815 milionów ludzi. Te statystyki mogą być przygnębiające, jednak wobec marnotrawstwa nie jesteśmy bezsilni. Nie zwalczymy głodu na świecie, ale to właśnie od nas, zwykłych konsumentów zależy, w którym kierunku rozwinie się ten niepokojący trend.

Jedzenie jest niszczone na każdym etapie produkcji i dystrybucji. Obecnie w Polsce trwają prace nad ustawą o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności. Nowe prawo będzie dotyczyć dużych sklepów, które co ciekawe, i tak spisują na straty najmniejszy odsetek jedzenia w porównaniu do innych podmiotów tego łańcucha. Ustawa zobowiąże sklepy o powierzchni powyżej 250 metrów kwadratowych do podpisania umowy z organizacją społeczną, która zadba, aby żywność trafiła do potrzebujących.

To w jakimś stopniu rozwiąże problem, jednak nie zlikwiduje go całkowicie. Dużą rolę odgrywają bowiem postawy konsumentów. Powinniśmy zatem rozważyć swoje typowe zachowania zakupowe. Robienie niepotrzebnych zapasów, nieplanowanie posiłków czy kupowanie pod wpływem impulsu są głównymi powodami, dla których nasze jedzenie trafia czasem na śmietnik.

Sposobów, aby wyrzucać mniej produktów spożywczych jest naprawdę wiele. W zmianie przyzwyczajzeń świetnie sprawdzi się zasada małych kroków. Możemy na początek robić dokładne listy zakupów, układać żywność w lodówce według dat przydatności, przechowywać ją w zamkniętych opakowaniach czy wykorzystywać resztki do przygotowania następnego posiłku.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/przecietny-polak-wyrzuca-na-smietnik-235-kg-zywnos,52420>