

Banki Żywności



RAPORT

**FEDERACJI POLSKICH
BANKÓW ŻYWNOCI**

**Zapobieganie marnowaniu
żywności z korzyścią
dla społeczeństwa**

Warszawa, 16.10.2013r.



§

**Dobroczynność
bez VAT!**

ODPADY ŻYWNOŚCIOWE – DEFINICJA STRAT I MARNOWANIA ŻYWNOŚCI

Pod pojęciem **strat i marnowania żywności** ^[1] rozumie się wszelkie produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi (lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać), które pomimo ich wytworzenia nie zostały przez ludzi spożyte. Nie zostały one zatem wykorzystane zgodnie z ich przeznaczeniem. Dotyczy to każdego etapu łańcucha żywnościowego, od produkcji pierwotnej, przez przetwórstwo i dystrybucję, do konsumpcji.

Podział typów zmniejszania masy jadalnej żywności:

ubytki naturalne - zmniejszenie masy jadalnej żywności w wyniku zmian fizycznych i biochemicznych (np. wysychanie), związanych z warunkami przechowywania;

straty - zmniejszenie masy jadalnej żywności wynikające z niegospodarności, błędów i nie- prawidłowości w przebiegu procesów np. w produkcji rolniczej, podczas zbiorów, w przetwórstwie, transporcie czy magazynowaniu;

marnotrawstwo - zmniejszenie masy jadalnej żywności wynikające z nieprawidłowej dystrybucji żywności, transportu, przechowywania i przygotowywania jej na potrzeby konsumpcji w gospodarstwach domowych i w zakładach gastronomicznych.

SKALA MARNOWANIA ŻYWNOŚCI

Według raportu FAO (2013) w 2007 roku na świecie zmarnowało się 1,6 mld ton żywności „pierwotnych odpowiedników produktów”. Natomiast całkowita strata części jadalnych produktów wyniosła 1,3 mld ton. Dla porównania całkowita produkcja rolna (żywnościowa i poza żywnościowa) wyniosła około 6 mld ton ^[2].

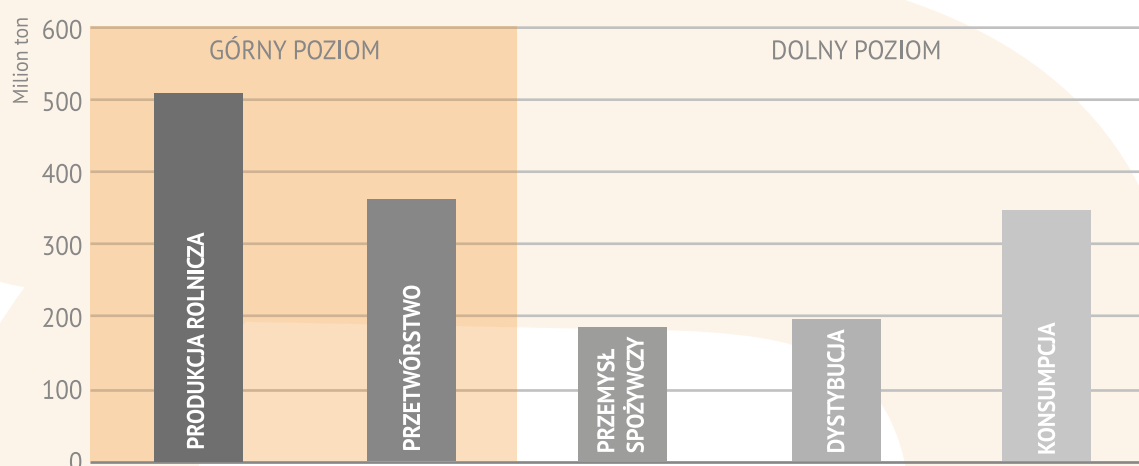
Łańcuch produkcji i dystrybucji żywności oraz napojów w UE generuje 17 % emisji gazów cieplarnianych, a także 28 % zużycia surowców. Tym samym struktury łańcucha żywnościowego mają globalnie oddziaływanie na środowisko naturalne, co w szczególności dotyczy produkcji białek zwierzęcych. Łańcuch uprawy i produkcji żywności jest również głównym odbiorcą wody wysokiej jakości ^[3].

Tymczasem z badań realizowanych na zlecenie Komisji Europejskiej wynika, że w 27 krajach członkowskich marnuje się 89 mln ton żywności ^[4].

Dane Eurostatu z 2006 roku, opublikowane w raporcie Komisji Europejskiej w październiku 2010 r., wskazują, że w Polsce marnuje się blisko 9 mln ton żywności. Sektor produkcji odpowiedzialny jest za marnowanie blisko 6,6 mln ton odpadów żywnościowych, gospodarstwa domowe za ponad 2 mln ton, natomiast inne źródła to 0,35 mln ton ^[4] zmarnowanej żywności.

SKALA STRAT ŻYWNOŚCI W DYSTRYBUCJI

W skali globalnej dość podobne ilości żywności marnują się zarówno w początkowym etapie łańcucha dostaw żywności – 54% (rolnictwo i przetwórstwo) jak i w jego w końcowym etapie (przemysł spożywczy, dystrybucja i konsumpcja) – 46% [2].



PRZYKŁADOWE CZYNNIKI MAJĄCE WPŁYW NA MARNOWANIE ŻYWNOŚCI NA ETAPIE DYSTRYBUCJI (HURT/DETAL)^[4]:

NIEEFEKTYWNY ŁAŃCUCH DYSTRYBUCJI.

Lepsza koordynacja między sprzedawcami, sieciami sprzedaży, hurtownikami i producentami żywności może przyczynić się do ograniczenia marnotrawstwa żywności.

ZARZĄDZANIE ZAPASAMI.

Trudności przewidywania popytu, brak zachęty do większej dokładności w zarządzaniu zapasami ze względu na możliwość dokonania zwrotów lub reklamacji, relatywnie niski koszt zarządzania odpadem - to czynniki, które w zdecydowany sposób zwiększają skalę kierowanych do utylizacji produktów.

STRATEGIE MARKETINGOWE.

Promocje ofertowe, takie jak „Kup dwie w cenie jednej”, mogą przenosić odpowiedzialność za marnowanie żywności na konsumentów, zachęcając ich do zakupu większej ilości niż potrzebują. Jednocześnie stosowanie obniżek cen produktów z bliskim terminem przydatności do spożycia jest dla klientów zachętą do zakupu tych produktów i może wpłynąć na zmniejszenia ilości utylizowanych przez dystrybutorów produktów.

NORMY HANDLOWE.

Kwestie estetyczne lub normy wewnętrzne powodują, że pewne produkty zostają odrzucone, mimo iż nie stanowią one zagrożenia dla bezpieczeństwa zdrowia człowieka; Specyficzne właściwości produktów. Poszczególne czynniki, np. takie jak ekspozycja na światło, wpływają na trwałość określonych produktów (ekspozycja na światło).

PRODUKTY WRAŻLIWE NA TEMPERATURY CHŁODNICZE.

Mięso i produkty mleczne są szczególnie narażone na zmiany temperatury podczas transportu i przechowywania. Takie wahania temperatur mogą spowodować przedwczesne psucie żywności i zagrożenie dla zdrowia.

BŁĘDY LUDZKIE.

Osoby zaangażowanych w łańcuch dystrybucji żywności, które nie posiadają odpowiedniej wiedzy nt. zarządzania żywności, czy przypadkowe lub celowe niszczenie produktów przez klientów, to kolejne czynniki, które mogą przyczynić się do marnowania produktów.

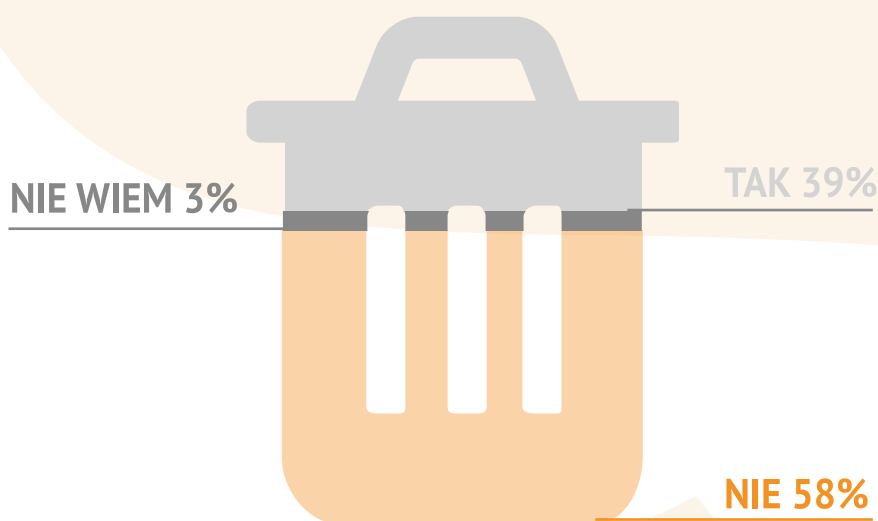
MARNOWANIE ŻYWNOCI PRZEZ OSOBY INDYWIDUALNE

W Polsce do wyrzucania niespożytej żywności przyznaje się **39% badanych**, czyli o 9% więcej niż w 2012 roku [5] (Millward Brown na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, 08-09. 2013 r.).

Zgodnie ze wskazaniami ankietowanych najczęściej wyrzucane są **wędliny, pieczywo, warzywa, owoce i jogurty**. Najczęściej wymienianą przyczyną marnowania żywności w polskich domach jest przegapienie **terminu przydatności do spożycia**.

Jednocześnie 27 % badanych zdecydowanie wskazało, że w ciągu ostatnich dwóch lat bardzo ograniczyło wyrzucanie żywności, a 33% osób wskazało, że wie w jaki sposób przechowywać żywność, aby była ona dłużej świeża (adnotacja:, jedynie % osób, które odpowiedziały zdecydowanie tak na zadane pytanie).

CZY ZDARZA SIĘ PANU(I) WYRZUCAĆ ŻYWNOŚĆ?



Z JAKICH POWODÓW ZDARZA SIĘ WYRZUCAĆ ŻYWNOSĆ?



JAKIE PRODUKTY NAJCZĘŚCIEJ ZDARZA SIĘ PANU(I) WYRZUCAĆ?



LUDZIE W POTRZEBIE

W 2012 roku nie odnotowano zmian w **zasięgu ubóstwa skrajnego**, tym samym odsetek osób w gospodarstwach domowych o wydatkach poniżej granicy ubóstwa skrajnego wynosi 6,7%. [6]. Zmieniła się jednak struktura osób żyjących poniżej granicy skrajnego ubóstwa. Ubóstwo dotęga co raz większej liczby osób. Pomimo, że granica ubóstwa skrajnego pozostała na tym samym poziomie co w 2011 r. (6,7%) to zmienia się struktura osób znajdujących się w tej sytuacji. W najtrudniejszej sytuacji znajdują się osoby, które utrzymują się z tzw. „niezarobkowych” źródeł pomocy społecznej, innych niż renty i emerytury. Stopa osób żyjących w ubóstwie skrajnym w tej grupie wynosi ok. 30%.

Podobna sytuacja dotyka gospodarstwa domowe, które utrzymują się z najmniej niskopłatnej pracy. Dotyczy to gospodarstw z osobami o niskim wykształceniu (Stopa ubóstwa skrajnego 9,5%).

Bezrobocie stanowi jeden z najważniejszych czynników wpływających na zasięg ubóstwa skrajnego. W 2012 r. wśród gospodarstw domowych, w skład których wchodziła przynajmniej jedna osoba bezrobotna zagrożonych ubóstwem skrajnym było ok. 13% osób, a w przypadku gospodarstw gdzie bezrobotne były przynajmniej 2 osoby stopa ubóstwa skrajnego wynosiła ok. 33 %.

Rodziny wielodzietne stanowią grupę najbardziej zagrożoną ubóstwem skrajnym. W 2012r. poniżej minimum egzystencji żyło ok. 27% osób w gospodarstwach małżeństw z 4 i większą liczbą dzieci.

Granica ubóstwa przyjęta jako minimum egzystencji, zwanego również minimum biologicznym, pozwala oszacować rozmiar ubóstwa skrajnego i jego granicę. W koszyku minimum egzystencji uwzględnia się jedynie najbardziej niezbędne potrzeby takie jak: skromne wyżywienie lub małe mieszkanie. Ich niezaspokojenie prowadzi do biologicznego wyniszczenia. Granica ubóstwa skrajnego (2012 r.) wynosi 519 zł dla gospodarstw 1-osobowych oraz 1401 zł w gospodarstwach wieloosobowych (4 osobowe – 2 osoby dorosłe i 2 dzieci do lat 14 lat).^[6]

Ubóstwem skrajnym w największym stopniu są zagrożeni **mieszkańcy województwa: warmińsko-mazurskiego, podlaskiego oraz świętokrzyskiego.**

HIERARCHIA ZAPOBIEGANIA STRATOM I MARNOSTRATWU ŻYWNOŚCI.

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2008/98/WE z dnia 19 listopada 2008 r. w sprawie odpadów oraz uchylająca niektóre dyrektywy w artykule 4, definiuje hierarchię postępowania z odpadami żywnościowymi. Najważniejszym elementem proponowanego systemu zarządzania odpadami jest zapobieganie ich powstawaniu.

HIERARCHIA POSTĘPOWANIA Z ODPADAMI:

1. zapobieganie powstawaniu odpadów
2. przygotowanie do ponownego użycia
3. recykling
4. inne procesy odzysku
5. unieszkodliwianie

Federacja Polskich Banków Żywności popiera zasady postępowania z odpadami w tym żywnościowymi, które jako najważniejszy element uznają zapobieganie powstawaniu strat i marnowania żywności. Przedstawiony poniżej model piramidy postępowania z odpadami żywnościowymi odnosi się bezpośrednio do postępowania z produktami spożywczymi.

Jednocześnie Federacja Polskich Banków Żywności podkreśla, że przekazywanie żywności na cele społeczne związane z dożywianiem jest istotnym elementem zapobiegania składowania. Zgodnie z zaprezentowanym modelem zarządzania żywnością, element ten wskazany jest jako kolejny po sprzedaży produktów.



Rys. Hierarchia postępowania z odpadami żywnościowymi – piramida^[8]

REDUKCJA STRAT I HIERARCHIA POSTĘPOWANIA Z ODPADAMI ŻYWNOCIOWYMI – PIRAMIDA

Pierwszym poziomem zapobiegania powstawaniu odpadom jest ograniczanie potencjalnych strat i marnowania żywności. Już na etapie produkcji rolnej i zbiorów część produktów pozostaje niezbrana ze względu na niespełnienie wymogów handlowych lub jakościowych. Nie bez znaczenia są tu uregulowania prawne lub praktyki handlowe dotyczące jakości, wielkości i koloru produktów. Oficjalnie nie wyznacza się już akceptowalnej krzywizny ogórka, jednak wymagania dotyczące transportu oraz oczekiwania i przyzwyczajenia konsumentów powodują, że zakrzywione ogórki oraz wiele innych warzyw i owoców odbiegających od przyjętych zwyczajowo norm, nie trafiają ostatecznie do handlu. Dlatego też istotna jest **praca nad świadomością konsumentów** w zakresie ekologicznych skutków marnowania żywności będących wynikiem naszych wyborów zakupowych.

Na etapie przemysłowej produkcji żywności, pierwszym elementem efektywnego ograniczenia strat jest **zbadanie skali zjawiska** oraz **stworzenie systemu zarządzania ilością**

odpadów w przedsiębiorstwie. Tutaj istotnym elementem jest rzetelna weryfikacja strat i ustalenie norm zakładowych na akceptowalne, minimalne ilości strat. Pomimo wprowadzenia przez przedsiębiorców polityki „zero tolerancji dla strat i marnowania” zdaje się że, w procesie przetwarzania i dystrybucji żywności nie da się całkowicie wyeliminować strat. Dlatego istotne jest sposób w jaki przedsiębiorcy będą postępować z produktami, które nie zostały skierowane do handlu.

Również istotnym elementem w zapobieganiu strat jest **optymalizacja produkcji, magazynowania oraz transportu**. Optymalizację produkcji można rozwijać w partnerstwie z przedstawicielami handlu, którzy oficjalnie deklarują przyjęcie polityki zrównoważonego łańcucha dystrybucji. W ramach takiej współpracy planuje się wielkość oczekiwanego zatowarowania danym produktem. W Polsce odpowiedzialność za sprzedaż zamówionej ilości produktów, jak i postępowanie z niesprzedanym produktem, ponosi dystrybutor. Obecnie jedyną formą zwrotu produktów z handlu do producenta jest podjęcie procesu „reklamacji”.

Korzystne wydaje się również, skracanie **łańcuch dystrybucji produktów** poprzez np. rozwój sprzedaży bezpośredniej przez rolników na targach lub zakładania coraz popularniejszych kooperatyw lub spółdzielni spożywczych. Dzięki takim zabiegom żywność sprzedawana jest w bliższej odległości od miejsca wytworzenia i tym samym zmniejsza się zużycie energii potrzebnej do transportu i zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania. W roku 2012 r., tematem Światowego Dnia Żywności (16 października) ustanowionym przez FAO jest znaczenie „kooperatyw spożywczych” dla bezpieczeństwa żywnościowego i ekologii.

Nie bez znaczenia są również innowacje w zakresie **opakowań do żywności**, których celem jest zwiększenie barierowości i wydłużenie terminu przydatności do spożycia produktów nietrwałych, takich jak nabiał, czy mięso.

PRZEKAZANIE ŻYWNOSCI NA RZECZ OSÓB POTRZEBUJĄCYCH

Kolejnym obszarem zapobiegania powstawania odpadom żywnościowym i tym samym zmniejszania negatywnego wpływu na środowisko naturalne, jest przekierowanie niehandlowej żywności na rzecz dożywiania osób potrzebujących. **Przekazanie żywności** jest elementem zapobiegającym składowaniu żywności na wysypiskach. Jednak nie każdy rodzaj produktu spożywczego może być przekazany na rzecz osób potrzebujących. Przed wszystkim przekazane produkty, muszą być bezpieczne dla zdrowia człowieka (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Zatem wszelkie produkty, które nadają się do konsumpcji i są w terminie przydatności do spożycia można przekazać na rzecz osób potrzebujących. Jednak jeśli firma chce skorzystać z przywilejów podatkowych musi przekazać żywności do organizacji posiadających statut Organizacji Pożytku Publicznego (OPP). Lista organizacji posiadających taki statut znajduje się na stronie Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej. **W odbiorze żywności z krótkimi terminami przydatności do spożycia wyspecjalizowane są Banki Żywności.**

DOKARMIANIE ZWIERZĄT

Następnym poziomem zapobiegania stratom jest przekazanie żywności w celu dokarmiania zwierząt. Również żywność przekazywana na rzecz dokarmiania zwierząt musi spełniać odpowiednie standardy i nie stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa zdrowia zwierząt, a pośrednio i ludzi.

ODZYSK MATERIAŁÓW I ICH POWTÓRNE WYKORZYSTANIE PRZEZ PRZEMYSŁ

W dziedzinie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością proponowane są opakowania biodegradowalne produkowane z odpadów żywnościowych. Również niektóre praktyki branżowe związane są z odzyskiwaniem skrobi lub błonnika z produktów roślinnych^[7].

KOMPOSTOWANIE LUB PRZETWORZENIE NA ENERGIĘ

Odpady żywnościowe nienadające się do konsumpcji lub wykorzystania przez przemysł, powinny zostać kompostowane lub przetworzone na energię. Niewykorzystywane lub niezdatne do spożycia resztki można kompostować w przydomowych kompostownikach i przetwarzać je na naturalny nawóz. Również wysokokaloryczne produkty i napoje mogą stanowić pożywkę dla bakterii aneorobowych, które produkują biogaz stanowiący źródło energii.

SKŁADOWANIE

Ostatnim i jednocześnie najmniej pożądanym sposobem zagospodarowania odpadów żywnościowych jest wyrzucanie (składowanie) żywności na wysypiskach. Z punktu widzenia środowiskowego jest to forma najbardziej negatywna.

ZWOLNIENIE DARCYŃCÓW ŻYWNOŚCI Z KONIECZNOŚCI ODPROWADZANIA PODATKU VAT PRZECIWDZIAŁA MARNOWANIU ŻYWNOŚCI.

Od 1 października 2013 r. funkcjonuje nowelizacja ustawy o podatku od towarów i usług, dzięki której **każdy przedsiębiorca np. sprzedawca, hurtownik, restaurator, importer, producent, czy rolnik** będzie mógł skorzystać ze zwolnienia z podatku VAT przekazanej darowizny. Poprawka dotyczy zmiany przepisu art. 43 ust. 1 pkt 16 ustawy o VAT, prowadzącej do objęcia zwolnieniem od podatku darowizn określonych produktów spożywczych przekazanych na rzecz organizacji pożytku publicznego z przeznaczeniem na rzecz działalności charytatywnej. Zmiana dotyczy zatem rozszerzenia zakresu zwolnienia z podatku VAT darowizny o wszystkie podmioty, które zdecydują się przekazywać żywność, zapobiegając niepotrzebnej utylizacji i składowaniu żywności na wysypiskach.

PRZYWILEJE PODATKOWE I KORZYŚCI SPOŁECZNE

Każdy przedsiębiorca, który przekazuje darowizny żywności na rzecz Organizacji Pożytku Publicznego, w tym Banków Żywności, może liczyć na zwolnienie z podatku VAT od darowizny oraz zaliczyć wartość tych produktów do kosztów uzyskania przychodu (art. 16 ust 1 pkt 14 ustawy o podatku od osób prawnych). Poprzez przekazywanie żywności na rzecz organizacji społecznych, a tym samym osób potrzebujących, producent lub dystrybutor żywności w najprostszy sposób realizuje elementy odpowiedzialności społecznej biznesu (CSR) tj. wsparcie bezpieczeństwa żywnościowego. Tym samym wyprodukowana żywność trafia do osób potrzebujących, a nie do niepotrzebnej utylizacji. Wystarczy zrobić pierwszy krok i skontaktować się z Bankami Żywności.

BANKI ŻYWNOŚCI, ORGANIZACJE WYSPECJALIZOWANE W ODBIORZE DAROWIZN ŻYWNOŚCI

Banki Żywności są organizacjami pozarządowymi wyspecjalizowanymi w pozyskiwaniu,

transportowaniu i dystrybucji produktów żywnościowych, które biorą odpowiedzialność za bezpieczną i terminową dystrybucję darowizn. Magazyny oraz samochody–chłódnie i mroźne, a także współpraca z siecią 3600 organizacji społecznych, pozwala w krótkim czasie przekazać żywność osobom potrzebującym. Sieć 30 Banków Żywności pozwala każdemu przedsiębiorcy na podjęcie współpracy o zasięgu lokalnym, regionalnym lub krajowym. Równocześnie, poprzez przekazywanie artykułów spożywczych do Banków Żywności, darczyńca przyczynia się do zmniejszania niedożywienia w Polsce oraz efektywnie ogranicza zjawisko marnowanie żywności, a co za tym idzie jego negatywnych skutków dla środowiska, ekonomii i społeczeństwa.

OPINIE POLAKÓW NA TEMAT MARNOWANIA ŻYWNOCI MILLWARD BROWN SMG/KRC.

Badania zrealizowanego za pomocą sondażu CAPIBUS, przeprowadzonego przez Instytut Millward Brown na zamówienie Federacji Polskich Banków Żywności. Wielkość całkowita próby we wrześniu 2013: n=505; Próba reprezentatywna dla dorosłej populacji Polaków.

OPINIE POLAKÓW NA TEMAT MARNOWANIA ŻYWIENIA

+ zdecydowanie tak
 + raczej tak
 × zdecydowanie nie
 × raczej nie
- nie wiem /
- trudno powiedzieć

1. Wiem, jak przechowywać produkty żywnościowe, aby zachowały świeżość jak najdłużej.

× 1%
 × 10%
 + 52%
 + 33%
 - 5%

2. W ciągu ostatnich dwóch lat bardzo ograniczył(a)em wyrzucanie żywności.

× 5%
 × 19%
 + 38%
 + 27%
 - 11%

3. Na zakupy zazwyczaj wybieram się z listą produktów do kupienia.

× 8%
 × 27%
 + 40%
 + 20%
 - 5%

4. Mam świadomość problemu marnowania jedzenia, ale ciągle dość często zdarza mi się wyrzucać żywność.

× 18%
 × 35%
 + 36%
 + 8%
 - 3%

5. Znam programy i kampanie edukacyjne informujące o tym, jak nie marnować jedzenia.

× 16%
 × 38%
 + 27%
 + 10%
 - 10%

6. Uważam, że marnowanie jedzenia nie jest ważnym problemem w Polsce.

× 19%
 × 38%
 + 22%
 + 9%
 - 12%

ŹRÓDŁA:

1. Grupa robocza ds. badań Rady ds. Racjonalnego Wykorzystywania Żywności przy Federacji Polskich Banków Żywności (prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, dr hab. Krystyna Rejman, mgr inż. Maria Gosiewska), 2012.
2. Food wastage footprint – impact on natural resources, FAO, 2013.
3. Plan działania na rzecz zasobooszczędnej Europy, KOM(2011) 571 wersja ostateczna, Bruksela, dnia 20.9.2011
4. Preparatory Study on Food Waste Across EU 27, 2010.
5. Millward Brown na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, wrzesień 2013 r.
6. Ubóstwo w Polsce 2012 r., GUS, 2013
7. <http://fooddrinkeurope.eu/industry-in-focus/maximizing-food-resources/>
<http://www.everycrumbcounts.eu/>
8. Wageningen University's Ladder of Moerman, Food Waste Pyramid for London, OVAM (Public Waste Agency of Flanders)'s food waste hierarchy, FEVIA (Fédération de l'Industrie Alimentaire/Federatie Voedingsindustrie)'s food waste hierarchy and U.S. Environmental Protection Agency's food waste hierarchy.



Banki Żywności



FEDERACJA POLSKICH BANKÓW ŻYWIENIA

Al. Solidarności 101
00-144 WARSZAWA

Tel.: (22) 654 64 00, 654 64 10
Fax: (22) 654 64 00, 654 64 10 wew. 102

e-mail: federacja@bankizywnosci.pl
www.bankizywnosci.pl

NIP: 524-21-02-362
KRS: 0000063599

Numer konta bankowego:
48 1540 1157 2115 6612 6809 0001

dla przelewów międzynarodowych:
IBAN: PL 48 1540 1157 2115 6612 6809 0001
BIC/ SWIFT: EBOSPLPW157

**ROZPOWSZECHNIANIE MATERIAŁÓW DOZWOLONE
TYLKO Z PODANIEM AUTORÓW I ŹRÓDŁA**

