



## „NIE MARNUJ JEDZENIA” - RAPORT 2011 FEDERACJA POLSKICH BANKÓW ŻYWNOCI

### Czym jest marnowanie żywności?

**Definicja marnowania i strat żywności według Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO):**

Zmarnowana żywność to wytworzona żywność konsumpcyjna, która nie została spożyta przez człowieka.

- Nie ujmuje się w skali marnowania żywności części nienadających się do spożycia, żywności produkowanej na pasze, elementów biokomponentów, bioenergii oraz surowców służących do produkcji opakowań itp.
- Natomiast do ilości zmarnowanej żywności dolicza się produkty, które zostały wytworzone na potrzeby konsumpcji, ale ostatecznie zostały wykorzystane w innym celu np. na kompost, paszę lub bioenergię.



### Ile żywności się marnuje?

W maju 2011r. Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) ogłosiła raport na temat skali marnowania jedzenia. Jak podaje FAO na świecie, co roku wyrzucane jest 1.3 mld ton jedzenia. Stanowi to 1/3 ilości produkowanej żywności nadającej się do spożycia.

W Unii Europejskiej marnuje się 89 mln ton żywności (04.2011 r., Komisja Europejska). Średnio Europejczycy wyrzucają do kosza 20-30% kupionego jedzenia. Brytyjczycy marnują ponad 20% kupowanego jedzenia, natomiast w USA nawet 25-40% żywności trafia na śmietnik.

W Polsce, jak podają dane Eurostatu z 2006 roku, opublikowane 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 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.

### Kto marnuje żywność?

Marnowanie żywności występuje na każdym etapie: od uprawy surowców i produkcji, aż po konsumpcję.

W rolnictwie marnowanie żywności związane jest z jej wytwarzaniem, sposobem uprawy, zbiorów czy przechowywaniem. Branża spożywcza marnuje żywność już na etapie przyjęcia surowca, także na etapie transportu, gdyż żywność jest często transportowana na wiele tysięcy kilometrów. Marnują producenci żywności, dostawcy i sprzedawcy.

Problem dotyczy także indywidualnych konsumentów. Zbyt duże zakupy, przegapienie terminu ważności do spożycia danego produktu oraz brak umiejętności odpowiedniego gospodarowania artykułami spożywczymi sprawiają, że żywność trafia do śmietnika.

### Marnowanie żywności w Europie:

- gospodarstwa domowe są odpowiedzialne za 42 % marnowanej żywności, z tego aż 2/3 możnaby uniknąć. Konsumenci wyrzucają głównie z powodu braku świadomości i braku wiedzy na temat przyczyn i skutków marnowania;
- producenci żywności (firmy spożywcze), odpowiedzialni są za 39% generowanych odpadów żywnościowych. Do marnowania dochodzi głównie z przeszacowania ilości produkcji, uszkodzeń opakowań lub produktów;
- sprzedawcy i sieci handlowe odpowiedzialne są za 5% ogólnej ilości marnowanej żywności. Najczęściej do strat żywności dochodzi z powodu braków w zarządzaniu zapasami, strategii marketingowych, warunków przechowywania (zachowanie łańcucha chłodniczego).
- restauracje, cateringi generują 14 % odpadków żywnościowych. Żywność wyrzucana jest z powodu braku wyboru wielkości porcji, zbyt dużych zapasów produktów, preferencji;
- straty żywności w rolnictwie nie zostały ujęte w badaniu.

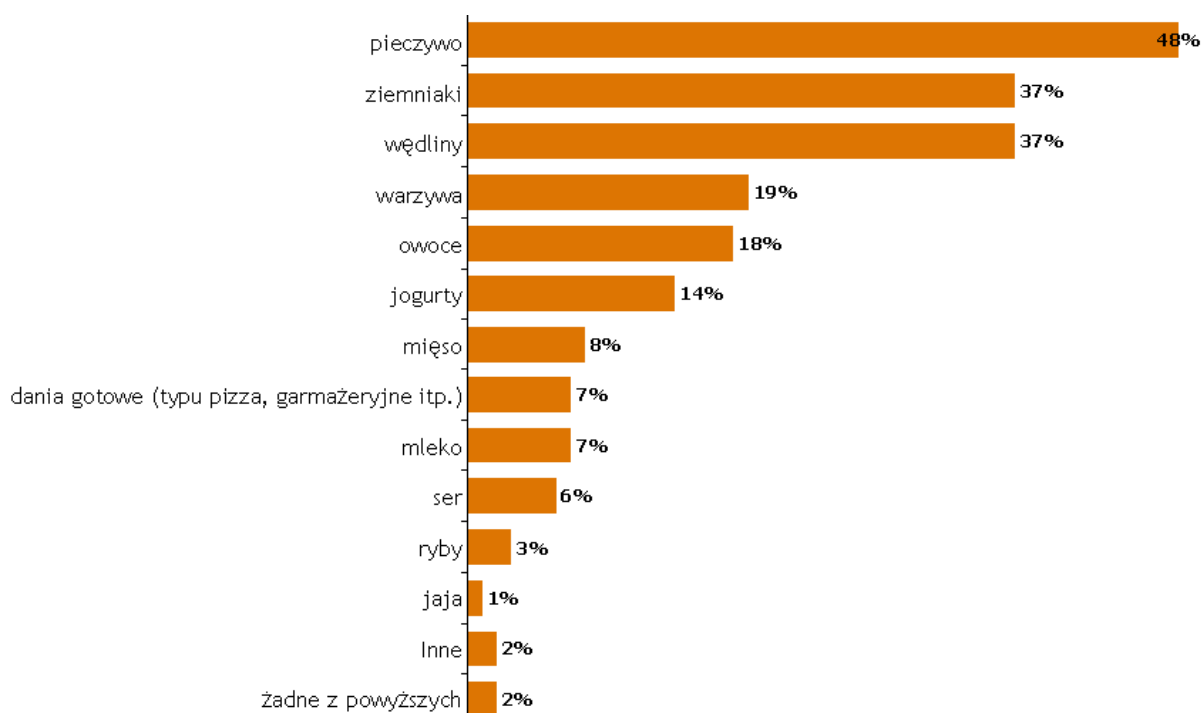
Źródło: [http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm)

### Marnowanie żywności w Polsce:

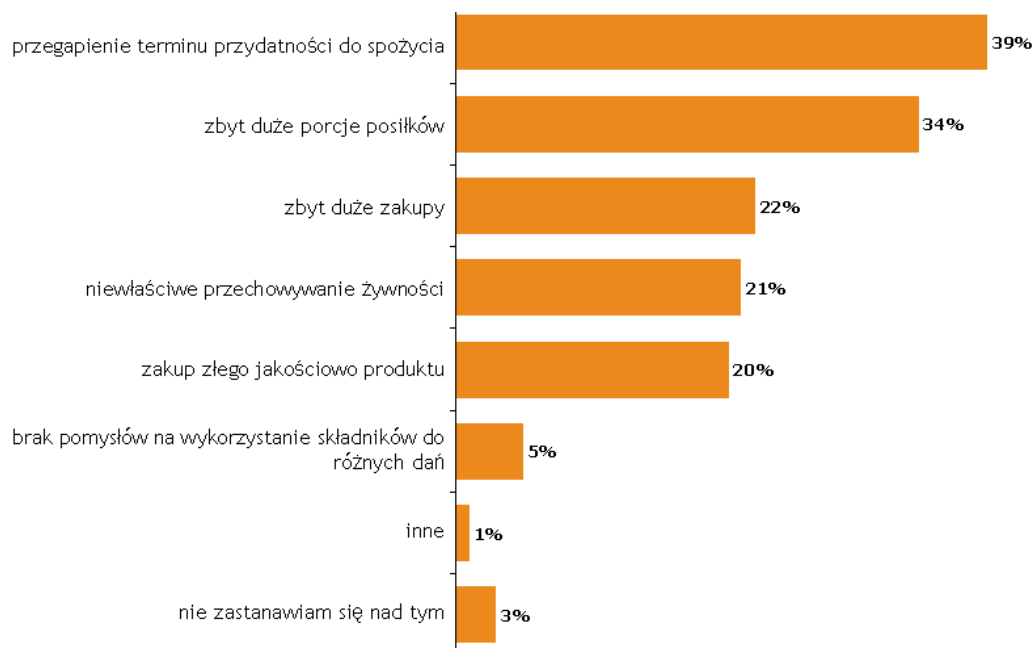
W Polsce do wyrzucania niespożytej żywności przyznaje się 24% badanych (Millward Brown SMG/KRC na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, wrzesień 2011 r.). Jest to o 9 % mniej niż w roku 2010. Znacząco częściej żywność wyrzucają osoby pracujące, mieszkające w dużych miastach.

Najczęściej zdarza się nam wyrzucać pieczywo, ziemniaki, wędliny, warzywa oraz owoce.

### Jakie produkty w opinii Polaków zdarza się najczęściej wyrzucać?



## Z jakich powodów w opinii Polaków zdarza się wyrzucać żywność?



W Polsce nie są prowadzone stałe badania dotyczące ilości wyrzucanego jedzenia. Powyższe wykresy to jedynie badania opinii publicznej wykonane z inicjatywy Federacji Polskich Banków Żywności w ramach kampanii „Nie marnuj jedzenia”.

## Światowy Dzień Żywności - Banki Żywności zachęcają do ograniczenia marnowania żywności owoców i warzyw.

Celem Światowego Dnia Żywności, ustanowionego w 1979 r. przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) jest zwiększenie świadomości opinii publicznej na temat globalnych problemów żywnościowych i wzmocnienie poczucia solidarności w walce z głodem i niedożywieniem. Światowy Dzień Żywności corocznie jest obchodzony w ponad 150 krajach, w których to organizacje społeczne oraz wolontariusze podejmują akcje mające na celu uświadomienie społeczeństwa o skali problemu niedożywienia oraz zachęcenie do podjęcia czynnych działań mających na celu zmniejszanie tego problemu.



W ramach tegorocznych obchodów Światowego Dnia Żywności Federacja Polskich Banków Żywności szczególną uwagę zwraca na **problem marnowania owoców i warzyw**. Są to jedne z najczęściej wyrzucanych przez Polaków produktów, a w skali światowej marnuje się ich najwięcej. Owoce i warzywa to produkty bogate w mikroelementy niezbędne w prawidłowej diecie, a ich wyprodukowanie i dostarczenie do konsumenta wymaga nakładów energii i wody.

Owoce i warzywa są marnowane podczas zbiorów, transportu oraz magazynowania. Także ze względu na pożądane oczekiwania sensoryczne oraz te odnoszące się do bezpieczeństwa żywności. Dodatkowo sytuacje kryzysowe przyczyniają się do zwiększania marnowania. Przykładem może być sytuacja potencjalnego zagrożenia związanego z obecnością

bakterii E.coli, spadkiem sprzedaży na rodzimym rynku oraz nałożone w czerwcu embargo Federacji Rosyjskiej na eksport polskich owoców i warzyw. W związku z zaistniałą sytuacją tysiące ton tych cennych produktów pozostało niezebrań lub przeznaczonych na kompost i w taki sposób zutylizowanych. Tymczasem **organizacje społeczne, takie jak Banki Żywności, są w stanie odebrać żywność od producentów i w krótkim terminie przekazać ją na rzecz osób potrzebujących**. Dzięki takiej współpracy nasze rodzime i smaczne produkty nie marnują się, a potrzebujący otrzymują pomoc żywnościową.

## Marnowanie owoców i warzyw.

Owoce i warzywa znajdują się w grupie 5 najczęściej wyrzucanych przez Polaków produktów, ale biorąc pod uwagę badania ilościowe w skali światowej jak podaje Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) mają one najwyższy wskaźnik marnowania.

Owoce i warzywa są produktami bogatymi w wartości odżywcze. Niektóre składniki zawarte w tych produktach działają profilaktycznie, zapobiegając lub łagodząc przebieg wielu chorób, szczególnie cywilizacyjnych. Świeże owoce i warzywa są jednym z podstawowych komponentów zalecanych w prawidłowej diecie. Jesteśmy zachęceni do spożywania ich przy każdym posiłku, czyli minimum 5 razy dziennie.

### Ile warzyw i owoców się marnuje?

Wg Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) owoce i warzywa mają najwyższy współczynnik marnowania. (tj. stosunek wyprodukowanej żywności do ilości jej zmarnowania).

Ponad 1/3 odpadów żywnościowych w Wielkiej Brytanii to owoce i warzywa (36% z 8.3 mln ton). Świeże produkty (owoce, warzywa, sałatki) to ponad 3 miliony ton odpadów rocznie. Z tego tylko niewielka część to nieuniknione odpady (obierki, pestki, skórki etc). W Polsce owoce i warzywa w tym szczególnie ziemniaki są wymieniane, jako jedne z 5 najczęściej wyrzucanych produktów.

Z marnowaniem żywności związane jest marnowanie składników odżywczych. Średnio marnuje się 16% kalorii zawartych w żywności i napojach. Najwięcej marnuje się błonnika - 22% składnika produktów roślinnych w tym owoców i warzyw. Jest to szczególnie istotne, jeśli spojrzymy na fakt, iż na świecie 925 mln ludzi cierpi głód (Światowy Program żywnościowy). Są to kalorie i składnik odżywcze bezpowrotnie zmarnowane.

Źródło: „Household food and drink waste in the UK” raport WRAP z 2009r. \*\* Źródło: Food Pocket Book 2010 - DEFRA



### Eksperti na temat owoców i warzyw:

#### **Dr Krystyna Rejman, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego**

*W latach 2000-2010 średniorocznie przypadło do spożycia 113,4 kg warzyw oraz 52,8 kg owoców, przy spadkowej tendencji w obydwu przypadkach.*

*Warto zauważyć, że w zaleceniach żywieniowych we wszystkich wysoko rozwiniętych państwach świata zwraca się uwagę na konieczność zwiększenia spożycia warzyw i owoców. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO, 2003) w celach żywieniowych dla światowej populacji określiła, że minimalne dzienne spożycie netto tych produktów powinno wynosić 400 g/osobę. Tymczasem z danych budżetowych, ukazujących spożycie brutto na poziomie zakupów żywności wynika, że dzienne spożycie warzyw i owoców (z sokami) wynosiło średnio w gospodarstwach 331 g/osobę dziennie. Spożycie netto jest dużo niższe od tej wielkości, gdyż zawarte są w niej wszystkie straty powstające w gospodarstwach domowych (ubytki naturalne, obróbka wstępna, marnotrawstwo z powodu zbyt dużych zakupów, niewłaściwego przechowywania i przygotowywania potraw, straty talerzowe, itp.). W Polsce brakuje badań i danych dotyczących skali marnowania żywności, jednak te pochodzące z opracowań międzynarodowych FAO lub innych państw wskazują, że największe marnotrawstwo dotyczy właśnie warzyw i owoców.*

### Anna Kalarus, Dietetyk Poradnia Żywieniowa Set Point

*Sięgając po syntetyczne witaminy często sugerujemy się ceną czy reklamą, a nie zwracamy większej uwagi na skład preparatu. Przekraczanie przez dłuższy czas zalecanego spożycia witamin czy minerałów może się wiązać z problemami zdrowotnymi. Oczywiście w niektórych przypadkach uzupełnianie diety o preparaty witaminowe jest wskazane. Syntetyczne witaminy są stosunkowo tanie, jednak te lepsze, produkowane z naturalnych składników często mrożą swoją ceną, a przecież to samo, a nawet dużo więcej mamy w świeżych owocach i warzywach. Z tych powodów, najrozsądniej jest sięgać po świeże owoce, warzywa, a w okresie zimowym po cytrusy, mrożonki warzywne, soki.*

### Wpływ marnowania owoców i warzyw na środowisko naturalne.

Marnowanie żywności to marnowanie zasobów naturalnych: wody, energii i ziemi uprawnej.

Żywność jest surowcem, którego wyprodukowanie jest wysoce kosztowne dla środowiska naturalnego:

- Produkcja żywności wiąże się z dużym zużyciem wody. W Europie 24% wody jest wykorzystywane przez rolnictwo, niestety tylko 1/3 z tych zasobów wraca do akwenów wodnych. **Wytworzenie 1 kg ziemniaków zużywa jest 300 litrów wody, na produkcję 1 kg kukurydzy wykorzystywane jest 900 litrów wody.**
- Produkcja Żywności wymaga energii w postaci paliw i prądu. Na wyprodukowanie 1 kcal żywności zużywa się 10 kcal z paliw. W Stanach Zjednoczonych **jedzenie średnio podróżuje 2400 km zanim trafi na talerz konsumenta.**
- Około 20% produkcji gazów cieplarnianych wiąże się z produkcją, przetwarzaniem, transportem i przechowywaniem żywności. Każda 1 tona żywności, która trafia na wysypiska śmieci emituje do atmosfery 4,2 ton CO<sub>2</sub>.

Źródło: „Zanim wyrzucisz POMYSL”, Bank Żywności w Olsztynie



## Jak nie marnować owoców i warzyw?

Federacja Polskich Banków Żywności wskazuje, jak w łatwy i przyjemny sposób, podczas codziennych czynności, ograniczyć marnowanie owoców i warzyw.

Na stronie [www.niemarnuje.pl](http://www.niemarnuje.pl) znajduje się szereg praktycznych porad, jak zmniejszyć ilość wyrzucanych owoców i warzyw. Interaktywne i łatwe w użyciu aplikacje pomagają:

- **Planować zakupy** - mobilna lista zakupów, którą można współdzielić z pozostałymi domownikami i aktualizować za pomocą Internetu. W ten sposób mamy pewność, że dane produkty zostaną zakupione tylko raz i w odpowiedniej ilości. Na mobilną listę zakupów, za pomocą jednego przycisku, zamienić można każdy przepis ze strony [www.niemarnuje.pl](http://www.niemarnuje.pl).
- **Liczyć proporcje** - specjalna aplikacja podpowie nam, ile danego produktu mamy zużyć, aby przygotować posiłek dla konkretnej liczby osób.
- **Odpowiednio przechowywać** - wystarczy wybrać dany produkt, a aplikacja wskaże nam, w jaki sposób, gdzie i jak długo przechowywać nasz produkt, aby maksymalnie długo zachował swoją świeżość, nie tracąc tym samym swoich wartości odżywczych.
- **Gotować, przetwarzać, konserwować** - specjalnie na rzecz kampanii Jan Kuroń przygotował zestaw przepisów na jesienno - zimowe wykorzystanie owoców i warzyw, które posiadamy już w lodówce, a nie wiemy co z nimi zrobić.

## Owoce i warzywa produktami przekazywanymi potrzebującym - jak to zrobić?

Banki Żywności są organizacjami społecznymi działającymi w Polsce i Europie, których celem jest zmniejszanie niedożywienia oraz zapobieganie marnowaniu żywności. W Polsce działa 27 zrzeszonych Banków Żywności, które pomagają codziennie, udzielając systematycznej pomocy żywnościowej ponad 3 500 organizacjom i instytucjom społecznym, za pośrednictwem których trafia ona do blisko 1 miliona potrzebujących. Jest to stała i systematyczna pomoc, niejednokrotnie będąca jedyną szansą na godne życie osób potrzebujących. W Polsce nadal 2 mln osób żyje poniżej granicy ubóstwa, a jak wskazują statystyki Komisji Europejskiej 20% z nich to dzieci i jest to jeden z najgorszych wyników w Unii Europejskiej.

## Banki Żywności zachęcają producentów i dystrybutorów do przekazywania na ich rzecz żywności zamiast jej utylizowania.

Wyzwaniem dla organizacji prowadzących działalność w obszarze dożywiania, jest zarówno ilościowe niedożywienie, czyli zapewnienie odpowiedniej ilości jedzenia dla osób w potrzebie, ale także dostarczenie żywności bogatej w składniki odżywcze.

Świeże owoce i warzywa są jednym z podstawowych komponentów zalecanych w prawidłowej diecie. Jesteśmy zachęcaniu do spożywania ich przy każdym posiłku, czyli minimum 5 razy dziennie. Wg Informacji o niedożywieniu - Millward Brown SMG/KRC dla Banków Żywności i Danone, 220 tys. dzieci odżywia się w sposób nieprawidłowy.

Dla organizacji społecznych pozyskanie tego typu produktów nie jest rzeczą prostą. Banki Żywności otrzymały w 2010 roku od producentów, dystrybutorów oraz w ramach zbiorów 35 ton świeżych owoców i 336 tony świeżych warzyw. Stanowi to jedynie niecałe 6 % pozyskanej w ten sposób żywności. Dlatego niezbędne staje się podejmowanie szerszej współpracy Banków Żywności z sadownikami, ogrodnikami oraz przetwórcami świeżych owoców i warzyw.

Producenci żywności mogą przekazać owoce i warzywa na rzecz Banków Żywności za pomocą:

- wycofania (nieskierowania do sprzedaży) świeżych owoców i warzyw przez uznane **organizacje producentów lub zrzeszenia organizacji producentów** na rzecz organizacji społecznych;
- **darowizny żywnościowej zwolnionej z podatku VAT.**

W celu przekazania darowizny należy skontaktować się z biurem Federacji Polskich Banków Żywności: [pomagam@bankizywnosci.pl](mailto:pomagam@bankizywnosci.pl), (22) 654-64-00, wew. 103. lub bezpośrednio z najbliższym Bankiem Żywności. Lista banków żywności znajduje się na stronie [www.bankizywnosci.pl](http://www.bankizywnosci.pl)

**W ramach Światowego Dnia Żywności w 2011r. Federacja Polskich Banków Żywności we współpracy z działającymi lokalnie Bankami Żywności realizuje szereg inicjatyw:**

- Obchody Światowego Dnia Żywności rozpoczęto podczas Międzynarodowych Targów Polagra Food w Poznaniu, 12 września. Federacja i Wielkopolski Bank Żywności zorganizowały wśród wystawców specjalną zbiórkę żywności, której celem jest zapobieganie zmarnowaniu żywności, niezagospodarowanej w czasie targów. W tym roku udało się zebrać rekordową ilość 1224 kg, która trafiła do lokalnych stowarzyszeń i fundacji organizujących pomoc w formie dożywiania. Termin 12-15 września.

- Podczas Targów Polagra Food Federacja Polskich Banków Żywności zainaugurowała akcję „Światowy Dzień Żywności - świętujemy go wspólnie”. Do 14 października zachęcano producentów żywności do przekazania specjalnej darowizny na rzecz Banków Żywności - włączając się w ten sposób w walkę z marnowaniem żywności i niedożywieniem w Polsce. Termin: 12 września -14 października.

- „Strajki Żywności” - to barwne manifestacje, podczas których wolontariusze Banków Żywności przebrani za owoce i warzywa skandują swój sprzeciw wobec marnowania. „Strajki Żywności” organizowane są przez Federację Polskich Banków Żywności oraz Banki Żywności w 16 miejscowościach: w Warszawie, Chojnicach, Częstochowie, Elblągu, Krakowie, Łodzi, Olsztynie, Radomiu, Katowicach, Siedlcach, Suwałkach, Białymstoku, Tarnobrzegu, Ciechanowie, Łomży i Słupsku. Tematem przewodnim strajku jest **zapobieganie marnowaniu owoców i warzyw**.



Celem „Strajku Żywności” jest podnoszenie świadomości społecznej o skali marnowania żywności i jednoczesnym problemie niedożywienia.

Termin: 17 października.

- Badanie opinii publicznej na temat świadomości skali i skutków marnowania żywności, w tym marnowania owoców i warzyw. Badanie realizowane wspólnie z instytucją badawczą Millward Brown SMG/KRC. Termin: wrzesień/październik.

- II spotkanie Rady ds. Racjonalnego Wykorzystywania Żywności przy Federacji Polskich Banków Żywności. Celem Rady jest inicjowanie rozwiązań i pomysłów w zakresie ograniczania marnowania żywności od wytworzenia do konsumpcji. Patronat honorowy nad Radą objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Termin: 17 października.

- Kampania promocyjna akcji prowadzona przez Federację Polskich Banków Żywności oraz wybrane Banki Żywności pod hasłem „Nie marnuj jedzenia. To sprawa warta zachodu.” Kreacja kampanii bezpośrednio nawiązuje do prezydencji Polski w Unii Europejskiej. Logotyp kampanii składa się z kolorowych owoców i warzyw trzymających się za ręce, w układzie odwzorowującym układ kolorowych strzałek w logotypie polskiej prezydencji. Nie jest to zabieg przypadkowy. Logotyp wskazuje na europejską skalę problemu marnowania żywności oraz szczególną rolę Polski w jego rozwiązaniu.

Termin: 10-22 października.

**Projekt „Nie marnuj żywności. Myśl ekologicznie”.**

Federacja Polskich Banków Żywności rozpoczęła projekt informacyjno-edukacyjny „Nie marnuj jedzenia - Myśl ekologicznie”. Celem projektu jest wzrost świadomości wśród konsumentów, branży spożywczej, administracji publicznej na temat skutków ekologicznych marnowania żywności poprzez kampanię informacyjną. **Zmniejszenie skali marnowania żywności przez konsumentów i branżę spożywczą poprzez promocję racjonalnego wykorzystywania żywności. Pobudzenie aktywności obywatelskiej i instytucjonalnej na rzecz wdrażania systemowych rozwiązań w zakresie ograniczania marnowania żywności.**

Projekt o zasięgu ogólnopolskim rozpoczął się w dniu 01.09.2011 r. i potrwa do dnia 31.03.2013. Finansowany jest ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.



Dofinansowano ze środków  
Narodowego Funduszu Ochrony  
Środowiska i Gospodarki Wodnej