

# Raport

## Federacji Polskich Banków Żywności Nie marnuj jedzenia 2015



MAR  
NOWA  
NIE  
jedzenia

to  
śmiędrząca  
sprawa!

## Zagadnienia:

1. Zapobieganie marnowaniu jedzenia – jeden z celów rozwojowych ONZ
2. Definicja strat i marnowania żywności
3. Skala marnowania żywności - Świat, Polska, Europa
4. Marnowanie jedzenia w polskich gospodarstwach domowych - badania opinii publicznej MillwardBrown na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, październik 2015
5. Czy uczniowie marnują żywność? badania opinii publicznej MillwardBrown na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, październik 2015
6. Edukacja z Bankami Żywności dla dzieci i młodzieży - „Nie marnuj jedzenia”
7. Jak nie marnować jedzenia w szkole – zasada „4 P”



## 1. Zapobieganie marnowaniu jedzenia – jeden z celów rozwojowych ONZ

Organizacja Narodów Zjednoczonych ustanowiła na lata 2015-2030, 17 nowych celów rozwojowych. Jeden z nich (cel 12.) dotyczy zapewnienia wzorów zrównoważonej konsumpcji i produkcji. W tym punkt 12.3 zakłada, że do 2030 roku zmniejszy się o połowę marnotrawstwo żywności na etapie sprzedaży oraz konsumpcji oraz straty na etapie rolnictwa i przetwórstwa.

## 2. Definicje marnowania żywności

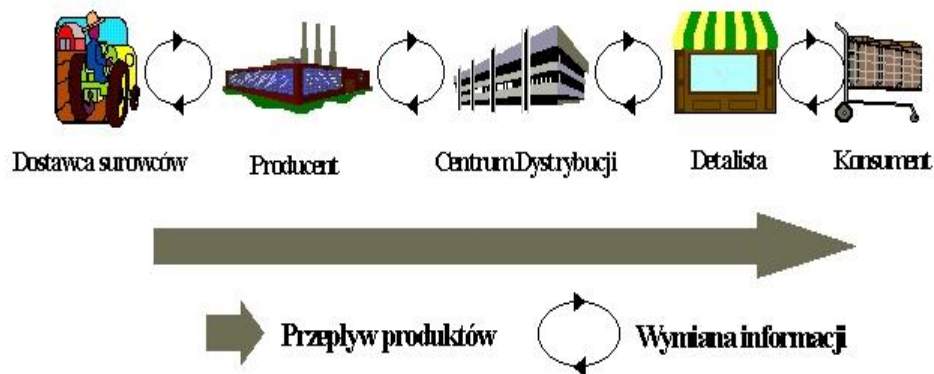
### Definicja strat i marnowania żywności

Pod pojęciem strat i marnowania żywności 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 nieprawidłowości 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.

# Banki Żywności



**Marnotrawstwo żywności zakłada świadome działanie nie spożytkowania żywności zgodnie z jej pierwotnym przeznaczeniem, na każdym etapie łańcucha żywnościowego.**

W ilości strat i marnowania żywności ujmuje się surowce spożywcze, które zostały wytworzone na potrzeby konsumpcji, ale ostatecznie zostały wykorzystane w innym celu, np. na kompost, paszę lub bioenergię.

Wielkość ubytków, strat i marnowania żywności jest określana w rocznym horyzoncie czasowym związanym z cyklem produkcji żywności na obszarze Polski i odnosi się do typowych warunków produkcyjnych. Nie uwzględnia się, zatem wpływu czynników losowych na rozmiary strat i marnowania żywności.

W przyjętej definicji nie ujmuje się niejadalnych części żywności (takich jak niejadalne skórki, obierki, skorupki i części zwyczajowo uznawanych za niejadalne) oraz surowców spożywczych produkowanych w innym celu niż konsumpcyjny, np. na paszę lub bioenergię.

*Autorzy: Grupa robocza ds. badań Rady ds. Racjonalnego Wykorzystywania Żywności, 2012 r.*

## 3. Skala marnowania żywności

### Świat

Na świecie w 2007 roku uległo stratom 1,3 mld ton żywności (Praca zbiorowa, *Global food losses and food waste*, Food and Agriculture Organization of the United Nations. Dusseldorf, 2011.) Tymczasem naukowcy podkreślają, że właściwa dieta nie powinna wpływać ujemnie na środowisko (glebę, wody i zasoby energetyczne, a raczej mu służyć (Drewnowski A., *Healthy diets for a healthy planet*. USA, 30.04.2014, str. 1284-1285).

### Europa

Szacunki wskazują, że na terenie Unii Europejskiej marnowane jest 100 mln ton żywności rocznie, uwzględniając straty na poziomie produkcji, łańcucha dostaw, sprzedaży oraz gospodarstw domowych ([http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/index_en.htm), pobrano 14.04.2015). Źródła strat i marnotrawstwa żywności w Unii Europejskiej to wszystkie etapy łańcucha produkcji i dystrybucji żywności. Na każdym etapie dochodzi do marnowania w różnym stopniu.

### Marnowanie żywności w gospodarstwach domowych w UE (Lost water and nitrogen resources due to EU consumer food waste, 2015 IOPscience)

- Gospodarstwa domowe są odpowiedzialne za 42% marnowanej żywności.
- Sumaryczne straty powodowane przez konsumentów to średnio 123 kg na osobę rocznie (55–190 kg).
- Stanowi to 16% (7- 24%) żywności, która trafia do konsumenta (zakupy lub samozaopatrzenie).
- Z tego aż 80% tj. średnio 97 kg na osobę rocznie (45-153kg) to jadalne części żywności, co stanowi 12% żywności, która dociera do domów konsumentów.
- Zatem jadalne części żywności stanowią znaczącą część strat i marnotrawstwa jedzenia.
- Najczęściej wyrzucane grupy produktów to warzywa, owoce i produkty zbożowe.

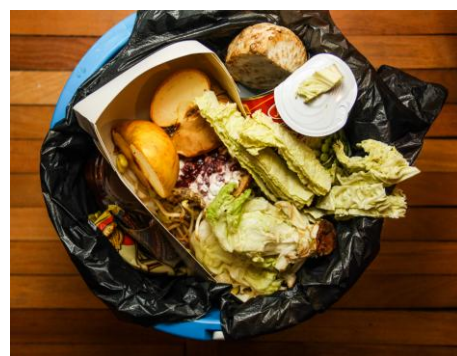
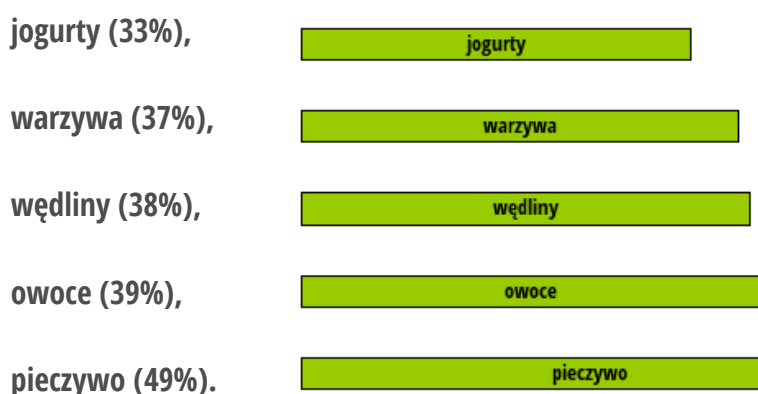
## Polska

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.

## Ile osób przyznaje się do marnowania żywności w Polsce?

Znacznie ponad połowa ankietowanych (60% badanych Polaków w wieku 18-75 lat, korzystająca z internetu) zadeklarowała, że w 2015 r. zdarza im się wyrzucić żywność. Badani wskazywali wśród najczęściej wyrzucanych produktów w kolejności:



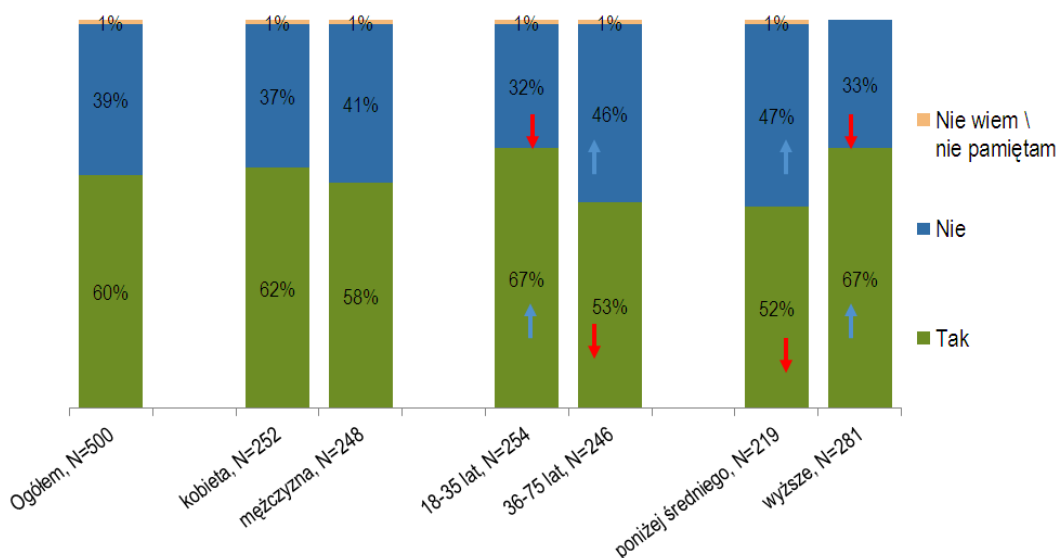
Wraz z marnowaniem produktów spożywczych dochodzi do strat wartości odżywczych. W Wielkiej Brytanii największe straty dotyczą węglowodanów, błonnika i białka, dla Polski brak podobnych danych.

## 4. Marnowanie jedzenia w polskich gospodarstwach domowych - badania opinii publicznej MillwardBrown na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, październik 2015

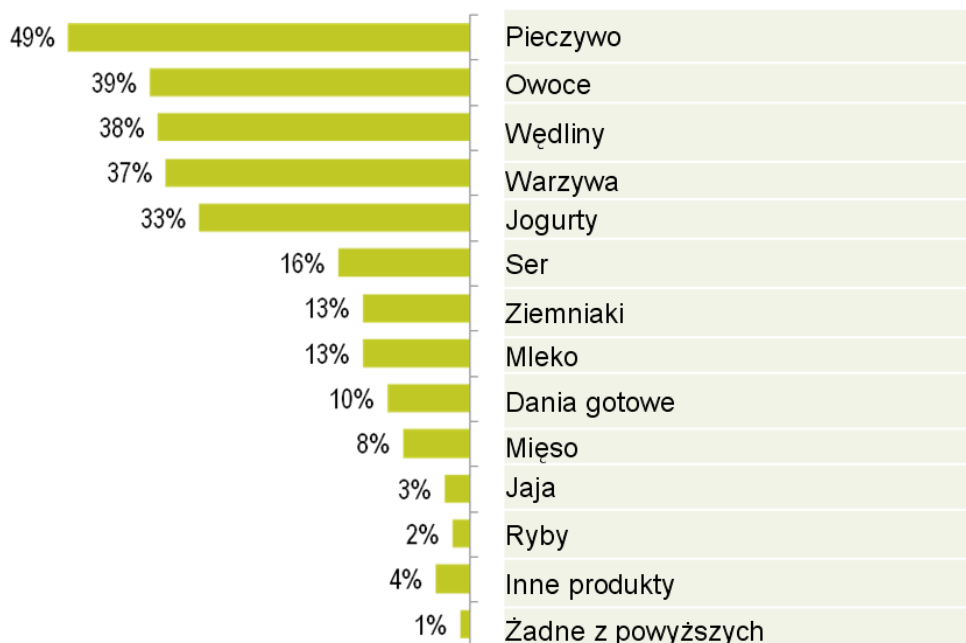
### Czy zdarza się Panu(i) wyrzucać żywność?

Baza: Ogółem, N=500

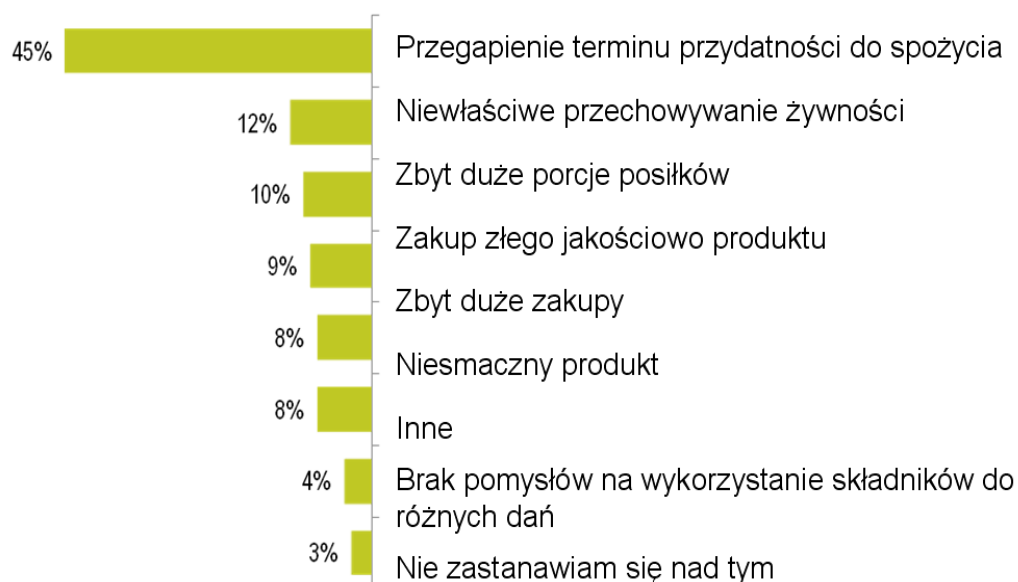
Czy zdarza się Panu(i) wyrzucać żywność?



### Jakie produkty najczęściej zdarza się Panu(i) wyrzucać?



*Z jakich powodów zdarza się Panu(i) wyrzucać żywność? Proszę wskazać najczęstszą przyczynę wyrzucania żywności*



## 5. Nie marnuj jedzenia - czy uczniowie marnują żywność?

Uczniowie w wieku gimnazjalnym i starsza, samodzielnie przygotowuje niektóre posiłki, zatem ma wpływ na postępowanie z żywnością w gospodarstwie domowym. Zatem młodzież przyczynić się może do ograniczania lub powiększania strat żywności i wartości odżywczych, co zależy od świadomości żywieniowej młodego pokolenia.

Badanie zrealizowane w Bostonie w USA, dotyczące ilości odpadów żywnościowych wyrzucanych przez uczniów podczas przerwy obiadowej tj. „National Lunch School Program” pokazało, że są to znaczące ilości różnorodnego typu produktów (serwowane w szkolnej stołówce, jak i przynieszone z domu). Podczas lunchu uczniowie spożywali średnio 60% otrzymanej porcji.



## Uczniowie wyrzucali:

47% owoców, 25% mleka oraz 73% warzyw podawanych w ramach posiłku lub przyniesionych z domu. Tymczasem otyłość jest poważnym problemem wśród nastolatków w Stanach Zjednoczonych, szczególnie w rodzinach o niskich dochodach, a nadmiar spożywanych kalorii przez nich często pochodzi z ubogich w składniki odżywcze produktów spożywczych

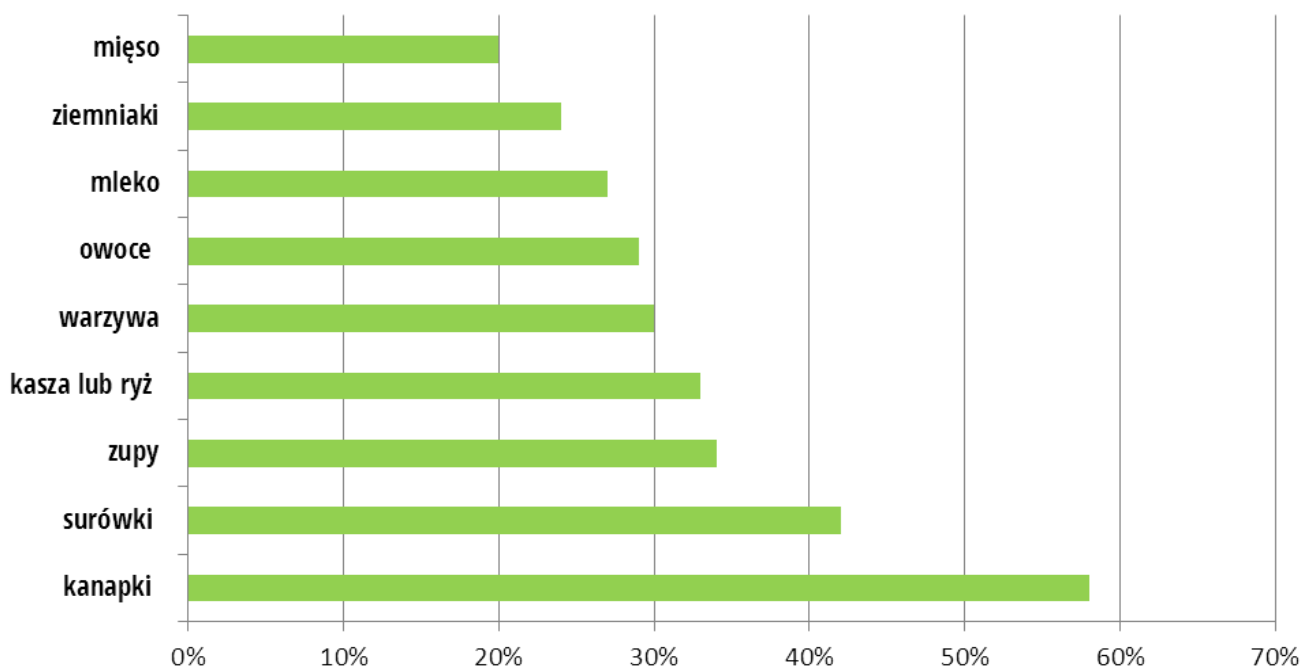
*(National School Lunch Program Fact Sheet. US Department of Agriculture, Food and Nutrition Service. <http://www.fns.usda.gov/cnd/lunch/AboutLunch/NSLPFactSheet.pdf>. Accessed May 2, 2014).*

## W opinii nauczycieli 13% uczniów podstawówek i gimnazjów w Polsce regularnie marnuje jedzenie w szkole.

*(Tesco dla Szkół, MillwardBrown 01.2014 na zlecenie Tesco. Warszawa, 01.2014.)*

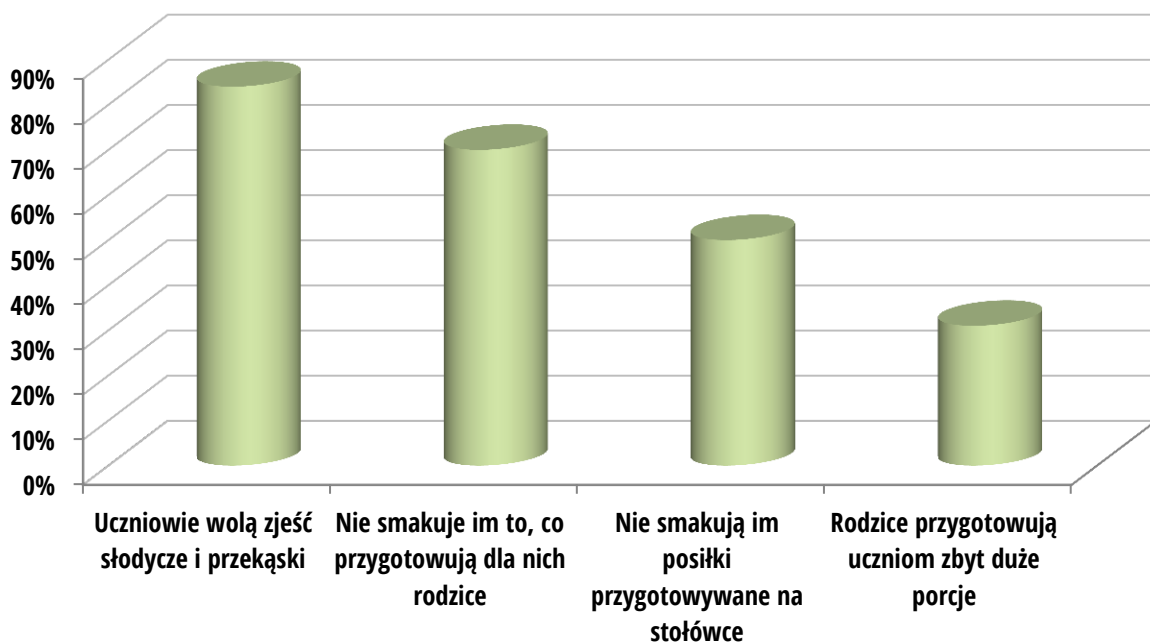
Najczęściej do "szkolnego kosza" trafiają następujące artykuły spożywcze:

kanapki (58%), surówki (42%), zupy (34%), kasza lub ryż (33%), warzywa (30%), owoce (29%), mleko (27%), ziemniaki (24%), mięso (20%). **Dla porównywania słodycze, napoje lub słone przekąski jedynie w 4%.**



## Przyczyny marnowania żywności przez uczniów:

- Uczniowie wolą zjeść słodycze i przekąski (84%),
- Nie smakuje im to, co przygotowują dla nich rodzice (70%),
- Nie smakują im posiłki przygotowywane na stołówce (50%),
- Rodzice przygotowują uczniom zbyt duże porcje (31%).



*(Tesco dla Szkół, MillwardBrown 01.2014 na zlecenie Tesco. Warszawa, 01. 2014.)*

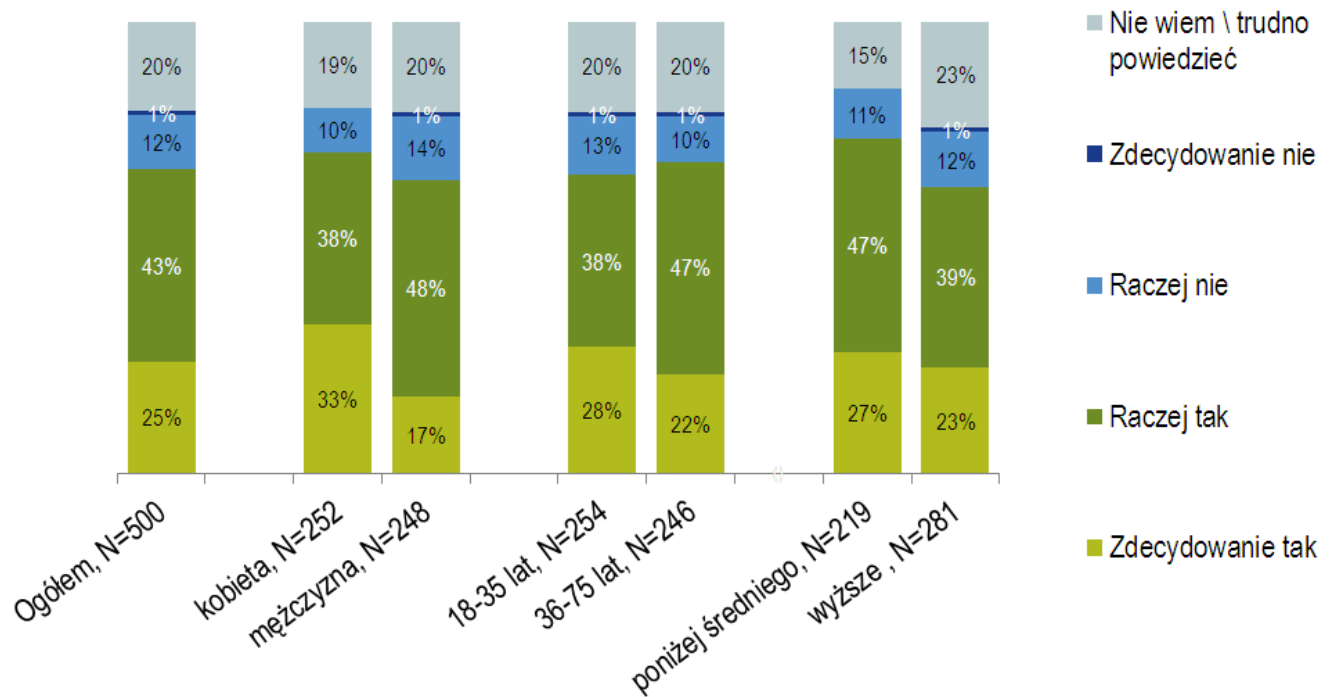
## Świadomość problemu marnowania żywności w szkołach

Badania opinii publicznej przeprowadzone przez MillwardBrown na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, październik 2015.

### Wyniki badania 2015

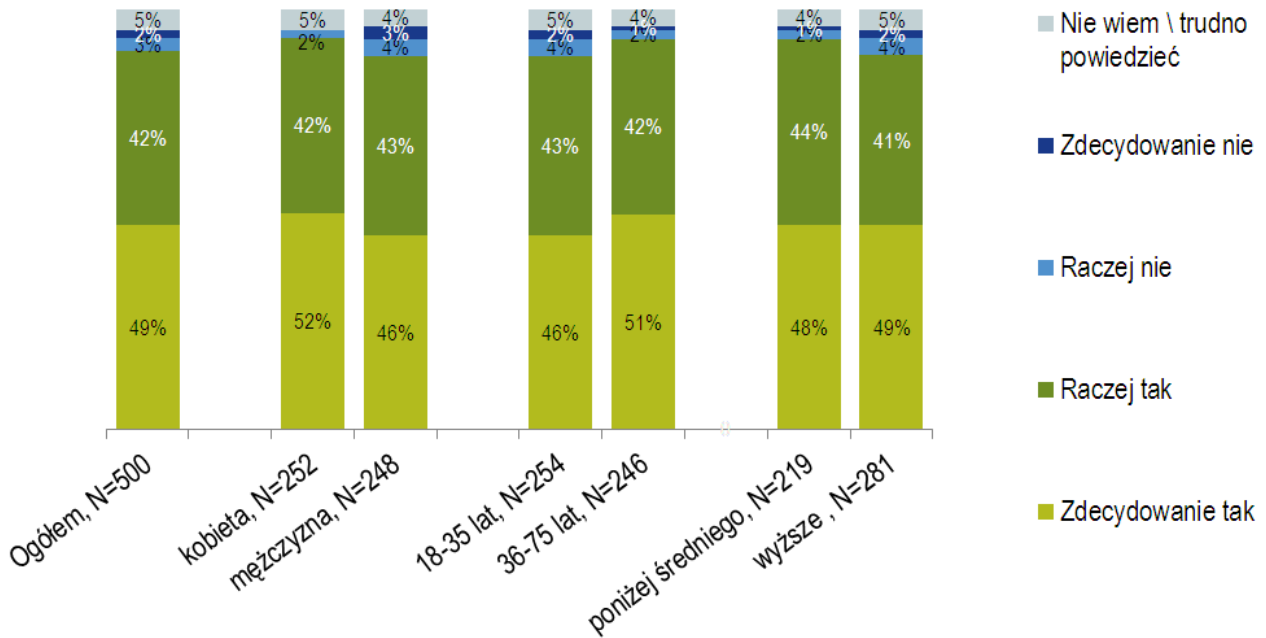
Baza: Wszyscy, N=500

Czy Pana(i) zdaniem marnowanie żywności stanowi problem w Polskich szkołach?



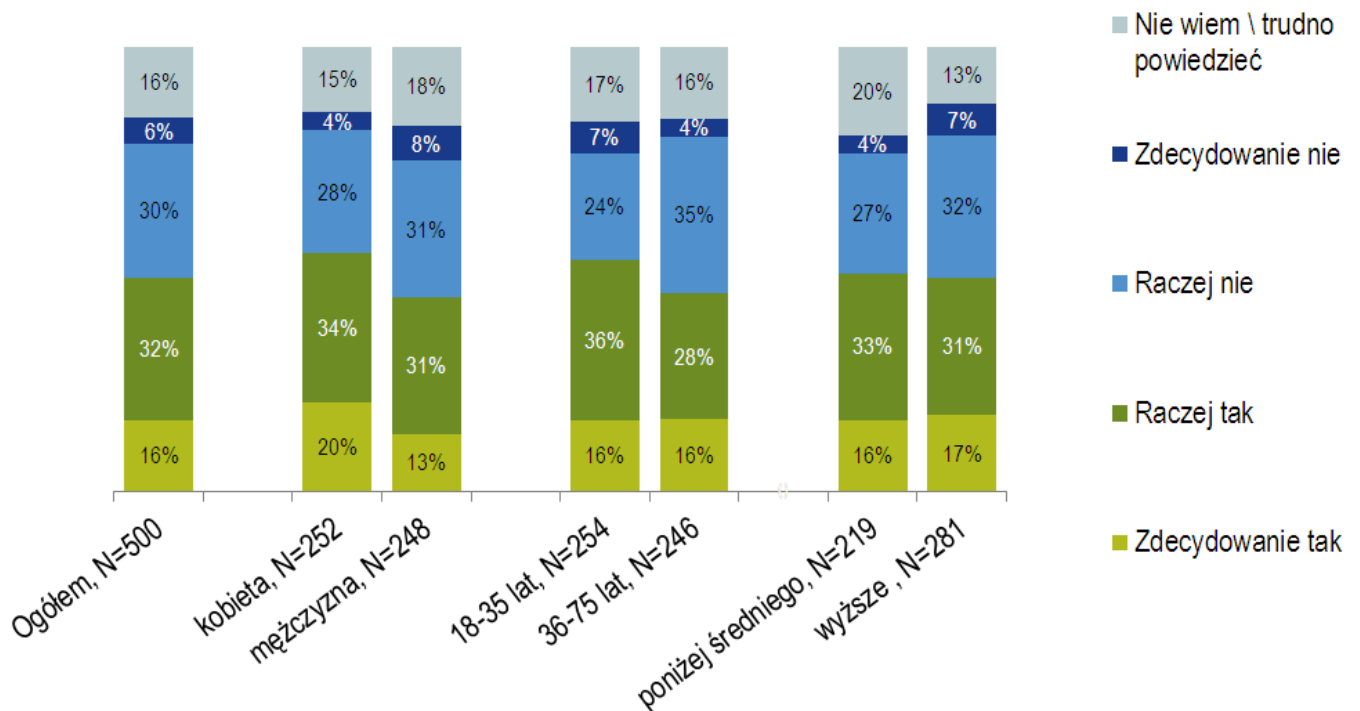
Baza: Wszyscy, N=500

Czy Pana(i) zdaniem nauczyciele/pracownicy szkół powinni wprowadzić w szkołach działania zmierzające do ograniczenia marnowania żywności przez dzieci i przez stołówki?



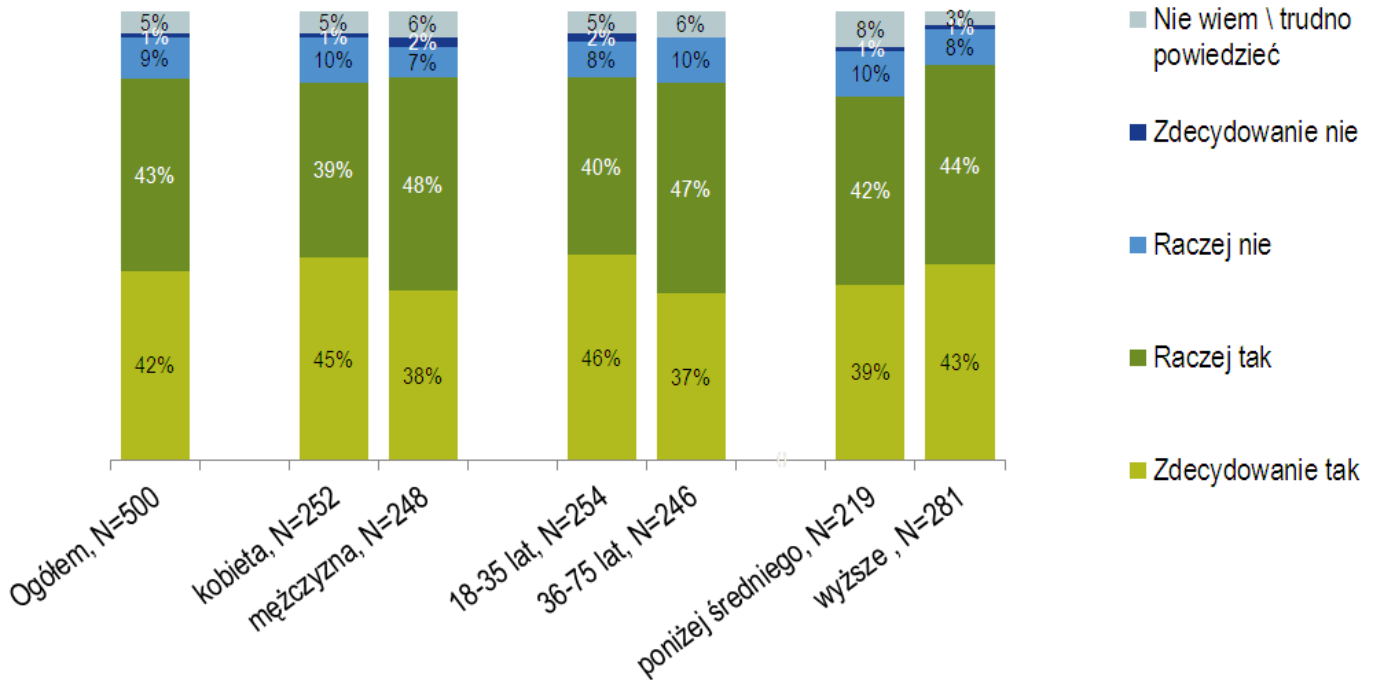
Baza: Wszyscy, N=500

Czy specjalne działania w szkole zmierzające do zmniejszenia marnowania żywności przez uczniów i przez stołówki miałyby wpływ na wybór szkoły dla Pana(i) dziecka?



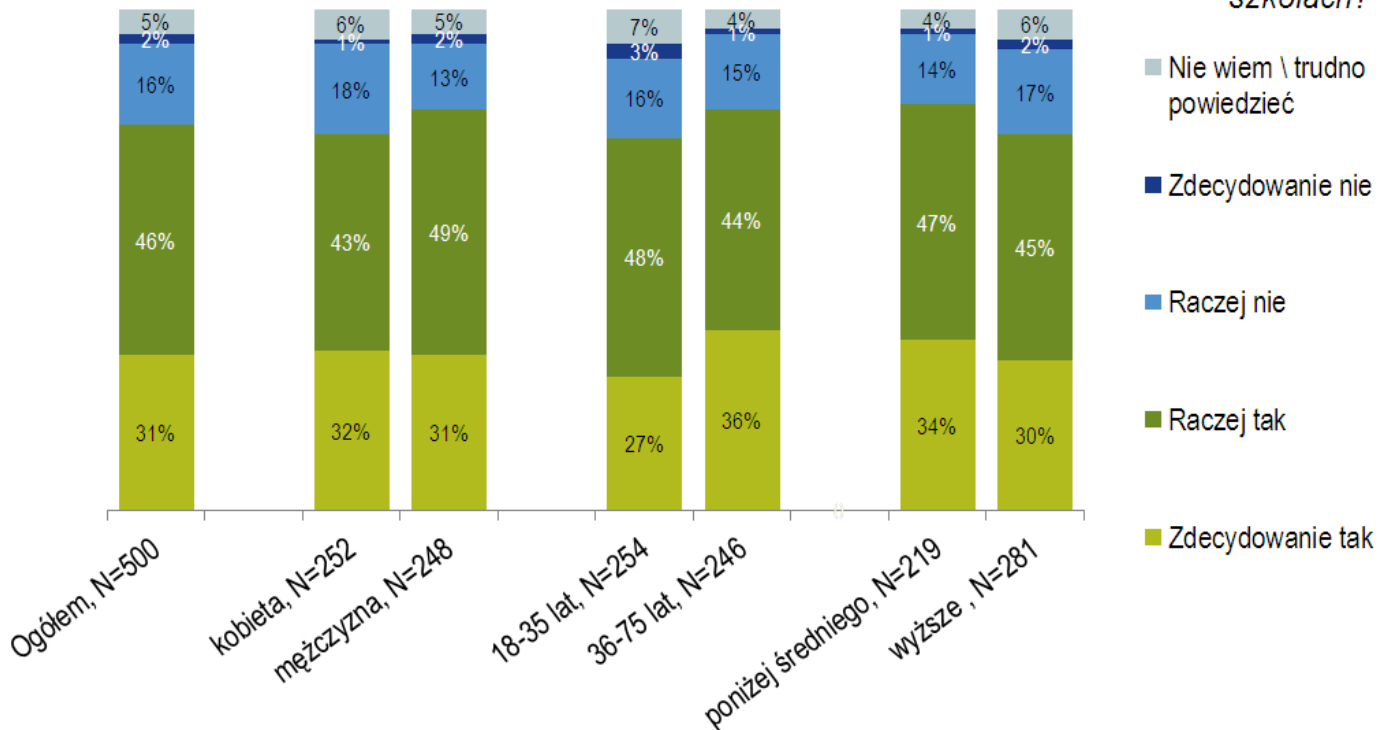
Baza: Wszyscy, N=500

*Czy uważa Pan(i), że szkoła powinna zapewnić możliwość zabierania uczniom do domu, niewydanych w stołówce/szkolnym cateringu dań (kanapek, zup, 2 dań) aby ich nie zmarnować?*



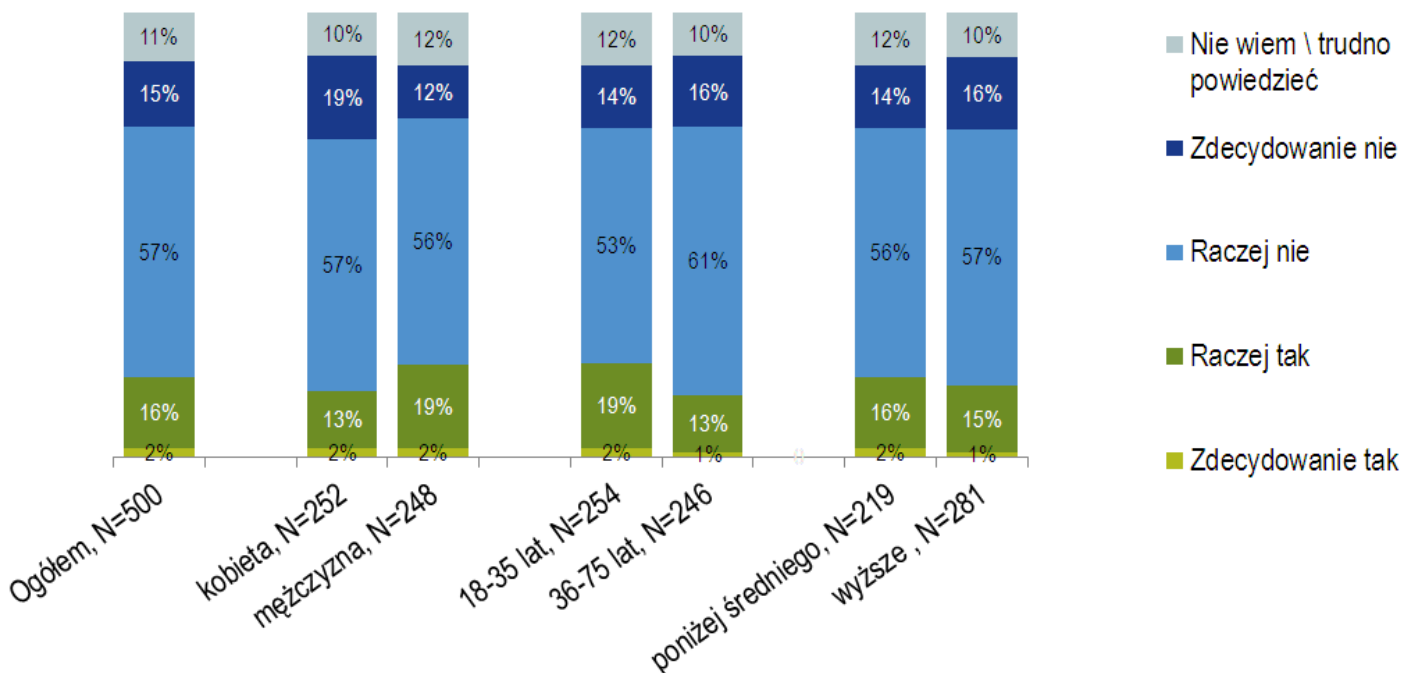
Baza: Wszyscy, N=500

Czy uważa Pan(i), że wydłużenie czasu przerwy obiadowej i jej reorganizacja (tak, aby uczniowie mieli zapewnione jak najlepsze warunki do spożycia posiłku) miałyby wpływ na ograniczenie marnowania jedzenia w szkołach?



Baza: Wszyscy, N=500

Czy uważa Pan(i), że dzieci w Polsce szanują jedzenia?



## 6. Edukacja z Bankami Żywności dla dzieci i młodzieży - „Nie marnuj jedzenia”

W 2009 roku Federacja Polskich Banków Żywności rozpoczęła ogólnopolską kampanię społeczną pod nazwą „Nie marnuj jedzenia! Wyrzuć do śmieci stare przyzwyczajenia”. Kampania była realizowana poprzez specjalnie utworzony portal poradnikowy [www.niemarnuje.pl](http://www.niemarnuje.pl) oraz media w postaci billboardów, reklam prasowych i internetowych. Powstał profil na Facebooku „Nie marnuj jedzenia”, którego celem było inicjowanie dyskusji na temat niepotrzebnego marnowania żywności. Kampanii społecznej towarzyszyły działania edukacyjne skierowane do uczniów szkół gimnazjalnych, realizowane przy okazji obchodów Światowego Dnia Żywności (16.10). Do tego czasu problem marnowania żywności był stosunkowo rzadko podejmowany w dyskusji publicznej. W 2008 roku tylko 6% społeczeństwa postrzegało marnowanie żywności za ważny problem społeczny, ale już w 2014 r. 15% Polaków.

*(5. Badanie dotyczące opinii Polaków na temat marnowania żywności, MillwardBrown SMG/KRC dla Federacji Polskich Banków Żywności. Warszawa, 09.2014.)*

„Nie marnuj jedzenia” – programy edukacyjne Federacji Polskich Banków Żywności we współpracy z biznesem. Federacja Polskich Banków Żywności we współpracy z firmą Tesco i Nestle proponuje nauczycielom dwa programy edukacyjne dotyczące ograniczania marnowania żywności są to: Tesco dla szkół – przyszłość leży na talerzu oraz VI edycja programu „Żyj smacznie i zdrowo”



## 7. Jak nie marnować jedzenia – zasada „4 P”

Zasada „4 P” podpowiada, uczniowie mogą nie marnować jedzenia oraz odżywiać się prawidłowo.

1. Pakuj starannie – najczęściej w szkolnym plecaku marnują się kanapki. Czasem o nich zwyczajnie zapominamy, a czasem nie da się już ich zjeść ze względu na to, że rozpadły się w plecaku. Pomysłem na niemarnowanie jest zapakowanie jedzenia w papier śniadaniowy i pojemnik.
2. Poproś o mniejsze porcje – w domu, na stołówce, czy w restauracji możesz poprosić o mniejszą porcję, jeśli wiesz, że nie dasz rady zjeść całej porcji. Może to być jedna łyżka ziemniaków zamiast dwóch lub np. samodzielne nalanie sobie zupy z wazy. Często można poprosić o dokładkę.
3. Podziel się z innymi – nienadgryzioną kanapkę oraz nienapoczęty owoc lub sok możesz podarować koleżance lub koledze, jeśli nie chcesz jej zjeść. Niektórzy uczniowie nie mają zapakowanego śniadania z domu, dlatego wart o nich pomyśleć przed wyrzuceniem jedzenia do szkolnego kosza.
4. Pięć posiłków dziennie - dobrze zbilansowanych i zaplanowanych o odpowiednich porach pozwala prawidłowo się odżywiać i przy okazji ograniczać marnowanie jedzenia (to co zaplanowana jest przez nas spożyte).





Partner Strategiczny  
Światowego Dnia Żywności



Partner merytoryczny



Partnerzy medialni



Wspierają nas

