

Banki Żywności 

16 października



**Nie marnuj
jedzenia 2020**

Raport Federacji Polskich Banków Żywności

Opracowanie na podstawie badań przeprowadzonych przez Instytut Ochrony Środowiska - Państwowy Instytut Badawczy, Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego oraz Federację Polskich Banków Żywności w ramach



Marek Borowski

Prezes Federacji Polskich Banków Żywności

Drodzy, za nami intensywne i bardzo trudne miesiące związane z pandemią koronawirusa. W 2019 roku Banki Żywności przygotowywały się do wejścia w życie Ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności. Wiosną zaczęliśmy otrzymywać pierwsze dostawy

na mocy nowozawartych umów. Rok 2020 miał w planach jeszcze dużo nowych wyzwań, przez co skutecznie zdeklasował pozostałe lata jeśli chodzi o intensywność wydarzeń i zmian w naszej organizacji. Wraz z ogłoszeniem pandemii i stopniowym wprowadzaniem nowych obostrzeń w naszym kraju, rola Banków Żywności ewoluowała. Ze względu na trudną sytuację zaczęliśmy dostarczać żywność nie tylko naszym organizacjom partnerskim, ale też bezpośrednio do osób potrzebujących – głównie przebywających na kwarantannie czy ludzi starszych i chorych, dla których ryzyko zachorowania na COVID-19 było znacznie wyższe. Banki wyszły również z oddolnymi inicjatywami – powstała m.in. Akcja Zupa, w której wolontariusze Banku Żywności w Olsztynie dostarczali gotowe już posiłki do najbardziej zagrożonych osób w regionie, czy współpraca z PKS Gdańsk, który wspólnie z Bankiem Żywności w Trójmieście dostarczał żywność osobom starszym.

Wraz z kryzysem gospodarczym, znacząco wzrosło bezrobocie w naszym kraju – obecnie wynosi ponad 6%. Na bieżąco obserwujemy jak przybywa osób w potrzebie, każdego dnia odbieramy dziesiątki telefonów z prośbą o pomoc. Szacujemy że od początku pandemii ilość osób korzystających z naszej pomocy wzrosła miesięcznie o kilkadziesiąt tysięcy w skali kraju. Jednak wraz z rosnącym zapotrzebowaniem na naszą pomoc, rosną także koszty ratowania żywności, my sami potrzebujemy pomocy finansowej. Rosnąca liczba zachorowań nie pozostawia zresztą złudzeń – przed nami druga tura tej walki.

Pandemia nie zakłóciła na szczęście prac w pozostałych obszarach naszej działalności. Zgodnie z planem, dobiega właśnie końca największy do tej pory projekt badawczy w zakresie food waste w Polsce, którego jesteśmy liderem – Program racjonalizacji i ograniczenia marnotrawstwa żywności. Do tej pory mówiąc o skali marnowania jedzenia posługiwaliśmy się szacunkami Komisji Europejskiej czy FAO. Dziś dysponujemy już własnymi, znacznie dokładniejszymi danymi. Chcieliśmy również zmapować główne ogniwa, odpowiedzialne za marnowanie oraz określić najczęstsze przyczyny, dla których tak się dzieje. W myśl słynnego zdania Petera Druckera, „żeby czymś zarządzać, trzeba to zmierzyć”, aby skutecznie poradzić sobie ze zjawiskiem marnotrawstwa żywności trzeba przede wszystkim wiedzieć, o jakiej skali mowa.

Razem z partnerami projektu – czołowymi instytucjami naukowymi w naszym kraju – podjęliśmy się tego wyzwania. Zbadaliśmy najważniejsze ogniwa łańcucha żywności, począwszy od produkcji podstawowej, przez przetwórstwo, sieci handlowe aż po finalnych odbiorców żywności – gospodarstwa domowe. Ze względu na skomplikowany proces badawczy i wielowymiarowość tych sektorów, była to trudna i złożona praca, ale cieszymy się, że udało się zrobić ten pierwszy krok. Mamy nadzieję, że to dopiero początek prac badawczych nad obszarem food waste w Polsce i że w najbliższych latach tego typu analiz będzie coraz więcej.

Jako Banki Żywności przeprowadziliśmy również badania wśród naszych partnerów. Współpracujemy z ponad 3 tysiącami organizacji pomocowych w kraju. Każda z nich ma inną charakterystykę, zmagają się z innymi problemami i potrzebuje innej formy wsparcia. Wyniki badań pokazują tę różnorodność, ale równocześnie pozwalają na określenie największych wyzwań, przed którymi dziś stoimy razem. Dzięki nim możemy nadal myśleć nad rozwojem naszej działalności i zwiększeniem efektywności współpracy z partnerami.

Z dumą mogę stwierdzić, że dziś jesteśmy już na samym finiszu procesu badawczego. Po wielu latach możemy jednak w końcu napisać – przed Wami najnowsze informacje dotyczące marnowania żywności w Polsce.

Zapraszam do lektury!

1

PRODUKCJA

- Białe plamy łańcucha produkcji



Na podstawie wyników badań Instytutu Ochrony Środowiska-PIB przeprowadzonych w ramach projektu PROM i opublikowanych w monografii pt. *Straty i marnotrawstwo żywności w Polsce. Skala i przyczyny problemu.*

Rolnictwo i hodowla



Roczne straty w skali kraju w produkcji rolniczej to około 2 mln ton¹, z czego najwięcej żywności marnuje się w obszarze zbożowym i sektorze owocowo-warzywnym.

W największym stopniu za marnowanie żywności w tym ogniwie odpowiedzialne są gospodarstwa rolne – to właśnie w nich powstaje nawet 99% strat w sektorze mięsny i aż 71% w owocowo-warzywnym. Reszta żywności marnuje się w transporcie lub ze względu na nieprzyjęte dostawy.



Dlaczego żywność marnuje się w gospodarstwach rolnych?

Przyczyny strat i marnotrawstwa żywności w całym łańcuchu rolno-żywnościowym są bardzo zróżnicowane. Na to zjawisko wpływają przede wszystkim warunki atmosferyczne (burze, gradobicia, podtopienia, powódzie, czy susze), ale także niewłaściwy czas zbioru czy szkodliwe praktyki stosowane podczas zbiorów czy przeładunku. Wiele żywności marnuje się także ze względu na nieodpowiednie warunki przechowywania (np. zbytnią wilgoć).

Tabela nr 1 / Szacowane straty w skali kraju zależnie od pochodzenia¹

Sektor	W gospodarstwie		Nieprzyjęte dostawy		W transporcie		Łącznie	
	[ton]	[%]	[ton]	[%]	[ton]	[%]	[ton]	[%]
Zbożowy	1 175,2 tys.	1,70	173,5 tys	0,25	111,0 tys.	0,25	1 459,7 tys.	2,20
Rzepak i rzepiku	26,8 tys.	0,75	4,1 tys.	0,09	3,7 tys.	0,09	34,6 tys.	0,93
Owocowo-warzywny	345,0 tys.	3,89	77,5 tys.	1,21	57,6 tys.	1,21	4801,1 tys.	6,31
Rybny	1,92 tys.	1,17	0,6 tys	0,35	0,1 tys.	0,35	2,6 tys.	1,87
Mięsny	13,5 tys.	1,02	-	-	0,05 tys	-	13,6 tys	1,02
Mleczarski*	34,2 tys	0,20	10,6 tys	0,06	-	0,06	44,7 tys	0,32
Razem*	1 596,6 tys.		266,3 tys		172,5 tys		2 035,3 tys.	

*Mleko przeliczone na masę w stosunku: 1l = 1,03 kg.

Źródło: IOŚ-PIB

¹ Obliczono na podst. wartości średniego poziomu strat w gospodarstwach oraz liczby gospodarstw lub pogłowia zwierząt hodowlanych w Polsce

² J.w.

Przetwórstwo

Przetwórstwo to kolejny etap łańcucha żywnościowego, a także strat. Ze względu na złożoność procesów przetwórczych, trudno dokładnie oszacować skalę marnowania na tym szczeblu. Z danych jednak wynika, że najwięcej strat (w stosunku do wielkości produkcji) w tym obszarze generuje się w sektorze owocowo-warzywnym. Na drugim miejscu tego niechlubnego podium plasuje się branża mięsna i olejarska, a wstydliwą czołówkę zamyka przemysł rybny.

Poziom strat jest zróżnicowany pomiędzy sektorami i kształtuje się w przedziale 0,5–8,5%.

Tabela nr 2 / Straty żywności w wybranych sektorach przetwórstwa spożywczego w Polsce

Sektor	2017			2018		
	n	Łączna masa strat w % masy surowców przyjętych na produkcję	Łączna masa strat w % masy wyrobów gotowych wydanych z magazynu spedycyjnego	n	Łączna masa strat w % masy surowców przyjętych na produkcję	Łączna masa strat w % masy wyrobów gotowych wydanych z magazynu spedycyjnego
Mięsny	30	4,78	3,86	31	5,39	3,19
Mleczarski	20	0,003	0,24	20	0,005	0,53
Rybny	19	1,35	2,43	19	1,58	2,75
Zbożowy	45	0,34	0,36	45	0,42	0,45
Olejarski	28	1,40	3,07	28	2,22	4,94
Owocowo-warzywny	43	6,26	9,46	43	6,44	8,58
Piekarsko-cukierniczy	48	1,83	1,68	48	2,27	2,00

Opracowanie własne na podstawie wyników badań ankietowych przeprowadzonych przez IOŚ-PIB w ramach projektu PROM.



Dlaczego żywność marnuje się w zakładach przetwórczych?

Odpowiedź na to pytanie leży przede wszystkim w okresie przydatności przetwarzanych produktów. W przypadku owoców i warzyw obserwujemy znacznie wyższe straty w porównaniu z takimi na przykład sektorami, jak zbożowo-młynarski. Tak samo jest w naszych domach – częściej wyrzucamy świeże produkty, których nie zużyliśmy w krótkim oknie czasowym, niż artykuły o wydłużonym terminie przydatności do spożycia.

Częstą przyczyną strat w tym obszarze są także nierzetelni dostawcy, którzy zaopatrywali zakłady przetwórcze w niskiej jakości surowce. Czasem wyrzucanie żywności wiąże się też z przerwą w dostawie prądu czy ludzkim błędem podczas pracy.

Transport i magazynowanie

Transport to stosunkowo najmniej marnotrawcza gałąź przemysłu spożywczego. Straty generowane w trakcie przewożenia produktów żywnościowych stanowią średnio 0,019% transportowanej żywności.

O większej – choć równie znikomej – skali marnowania można mówić w przypadku magazynowania. Powstałe w centrach logistycznych straty stanowią średnio 0,18% przechowywanej żywności. Pod względem tonażu ilość strat w transporcie spadła w ciągu analizowanego okresu (2017-2018).

Tabela nr 3 / Poziom strat w firmach transportowych deklarowany przez respondentów

Sektor	P1	P2	P3	P4	P5	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11		
	Ogólny poziom strat żywności w transporcie																	
	10%	0,10%	0,10%	<5%	0,10%	5%	0,10%	5%	1%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,10%	<1%		
Poziom strat w podziale na kategorie produktowe (podstawą procentowania jest 100% traktowane jako całość strat)																		
Owocowo-warzywny	29%	losowo	losowo		17%	50%	losowo	50%							losowo	60%		
Piekarsko-cukierniczy	13%				17%	10%												6%
Mięsny	11%				30%	17%		10%		15%								6%
Mleczarski	23%				40%	17%		10%		32%								6%
Rybny	12%				30%			10%										6%
Zbożowy	5%									1%								6%
Olejów i tł. roślinnych	4%					17%				1%								6%
Pozostałe	3%							17%	10%	1%	100%							6%

Źródło: badania IOŚ-PIB w ramach projektu PROM



Dlaczego żywność marnuje się w centrach dystrybucyjnych?

Jako przyczyny ankietowani przedstawiali m.in. zbyt długi okres przechowywania towarów, nieprzestrzeganie zasady FIFO (first in, first out), niedbalstwo pracowników, pośpiech i brak dokładności. Można więc scharakteryzować te przyczyny jako błędy ludzkie.

2

GASTRONOMIA

- Marnowanie na talerzu



Na podstawie:
Raport z badań w zakładach gastronomicznych.
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie, Warszawa luty 2020

Gastronomia to dotychczas najbardziej enigmatyczny pod względem marnowania żywności obszar. Ze względu na dużą liczbę lokali i ich różnorodną charakterystykę, jest to grupa trudna do zbadania. Powstała w ramach projektu PROM analiza jest pierwszym na skalę naszego kraju tego typu opracowaniem poświęconym temu sektorowi. **Jak więc marnuje gastronomia?**

Zaopatrzenie

Problemy z marnowaniem żywności zaczynają się już w momencie zatowarowania. Część danych może napawać optymizmem - niemal wszyscy przedstawiciele restauracji zawsze lub zazwyczaj sprawdzają stan magazynów przed zakupami (99,23%) i po zaopatrzeniu wybierają się z listą niezbędnych produktów (95,4%). Niestety jednocześnie niemal 11% z nich sięga po niezaplanowane wcześniej produkty (zawsze lub zazwyczaj). Ponad 22% z kolei deklaruje, że robi zakupy „na zapas”.



Zaledwie 4% przyznaje, że regularnie kupuje zdeformowane lub małe warzywa i owoce, a jeszcze mniej, bo tylko 3%, sięga po produkty, których opakowanie jest zdeformowane.

Tabela nr 4 / Odpowiedzi respondentów (%) na wybrane zagadnienia związane z przygotowaniem się do zakupów i realizacją zakupów

Czynność	zawsze /zazwyczaj	czasami /okazjonalnie/nigdy
sprawdzenie przed zakupami stanu magazynów żywnościowych	99,23	0,77
przygotowanie listy potrzebnych produktów	95,4	4,6
zakup nieplanowanych wcześniej produktów spożywczych	10,8	89,2
robienie zakupów „na zapas”	22,3	77,7
zakup niekształtnych, zdeformowanych, małych owoców i warzyw	3,8	96,2
zakup produktów z bardzo krótką datą ważności	6,2	93,8
zakup produktów po promocyjnej cenie, z krótką datą ważności	2,3	97,7
zakup produktów spożywczych, których opakowanie jest zdeformowane (np. mleko, sok w kartonie)	3,1	96,9
zakup produktów spożywczych, których opakowanie jest uszkodzone (np. rozerwane, odkręcona nakrętka)	0,8	99,2

Obróbka i przechowywanie

Ze względów organizacyjnych, w wielu lokalach często potrawy przygotowywane są wcześniej, czyli innego dnia niż następuje ich sprzedaż. Przygotowywanie dań z wyprzedzeniem czasowym zostało zadeklarowane przez 4 na 10 respondentów.

W przypadku takich lokali bardzo ważne jest więc przechowywanie wstępnie przyrządzonych dań. Niektóre zimne przekąski, takie jak np. tartinki czy koreczki są przechowywane nawet do 72 godzin, podobnie z ciepłymi przystawkami. Najdłużej, bo aż do 5 dni, bywają składowane wyroby mączne, takie jak pierogi, kopytka, knedle czy placki ziemniaczane (3,6%). W żadnym przypadku potrawy przygotowane z wyprzedzeniem czasowym nie były przechowywane powyżej 5 dni. W przypadku większości potraw, o które zapytano w kwestionariuszu, respondenci deklaruowali, że najczęściej są one składowane tylko do dnia następnego (do 24 godzin) – wyjątek stanowiły ciasta, które z reguły były przechowywane do 48 godzin.

Tabela nr 5 / Czas przechowywania różnych dań przygotowywanych z wyprzedzeniem czasowym (n=56), (%)

Czas przechowywania	Nie dotyczy	Do 24 godzin (1 dzień)	Do 48 godzin (2 dni)	Do 72 godzin (3 dni)	Do 120 godzin (5 dni)	Powyżej 5 dni
zimne przekąski (tartinki, koreczki, półmiski wędlin itp.)	39,3	44,6	14,3	1,8	0,0	0,0
ciepłe przekąski	58,9	26,8	12,5	1,8	0,0	0,0
wyroby garmażeryjne z produktów mącznych czy ziemniaków serwo- wane na ciepło (pierogi, knedle, kopytka, placki ziemniaczane)	35,7	33,9	16,1	10,7	3,6	0,0
wyroby garmażeryjne serwowane na zimno (np. galarety, pasztety)	32,1	28,6	23,2	14,3	1,8	0,0
sałaty, sałatki	32,1	46,4	19,6	1,8	0,0	0,0
surówki	50,00	39,3	8,9	1,8	0,00	0,0
zupy	28,6	35,7	25,0	8,9	1,8	0,0
potrawy z mięsa i/lub drobiu i/lub ryb	42,9	28,6	19,6	7,1	1,8	0,0
dania warzywne	51,8	25,0	19,6	3,6	0,0	0,0
potrawy z podrobów	67,9	17,9	10,7	1,8	1,8	0,0
ciasta	26,8	21,4	33,9	16,1	1,8	0,0

Poza czasem, istotny jest również sposób przechowywania. Niemal ¾ lokali deklaruje, że zawsze lub zazwyczaj znakuje danie datą produkcji. Z kolei aż 40% lokali nie zamieszcza na produktach czy daniach informacji o terminie przydatności do spożycia, co może wpływać na większe straty żywności.

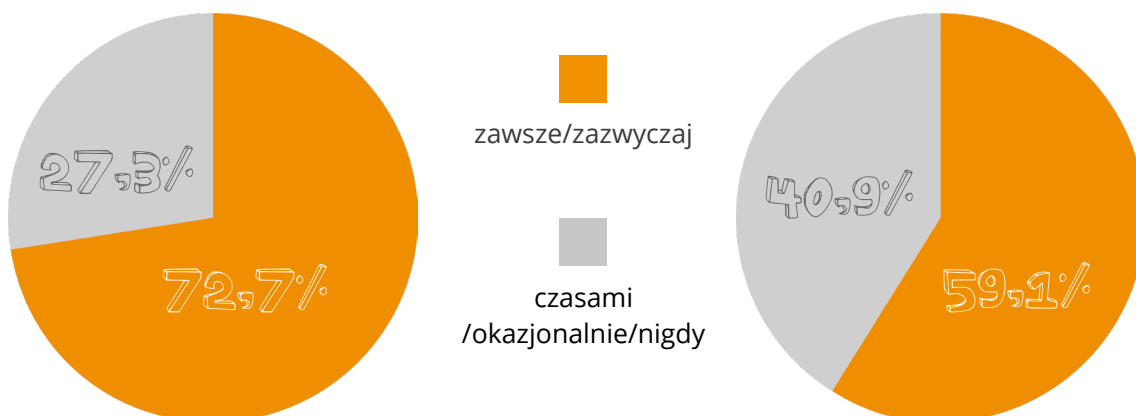
Czas przechowywania różnych dań przygotowywanych z wyprzedzeniem czasowym (n=56), (%)



Czy dania przygotowywane z wyprzedzeniem czasowym przed umieszczeniem w lodówce znakowane są datą produkcji?



Czy dania przygotowywane z wyprzedzeniem czasowym przed umieszczeniem w lodówce znakowane są terminem przydatności do spożycia?



Na podstawie deklaracji respondentów stwierdzono, że tylko w części obiektów znajduje się szybkoschładzarka, urządzenie niezbędne do produkcji dań ciepłych z wyprzedzeniem czasowym. Czyli zaledwie ok. 50% zakładów przygotowujących zupy z wyprzedzeniem czasowym posiadało odpowiednie wyposażenie dedykowane do procesu szokowego schładzania. W przypadku niezastosowania urządzenia istnieje znacznie wyższe ryzyko zmarowania dania lub zagrożenia dla zdrowia konsumenta.

Marnowanie żywności

Do najczęściej wyrzucanej żywności (z częstotliwością codziennie i prawie codziennie) przez ponad jedną trzecią respondentów należały przede wszystkim produkty napoczęte z oznakami zepsucia, przeterminowane produkty, zwiędnięte warzywa i owoce. Codziennie w jednej czwartej badanych zakładów wyrzucano potrawy ciepłe, a w co piątym zakładzie potrawy serwowane na zimno i pieczywo. Natomiast najrzadziej deklarowano wyrzucanie półproduktów.

W zakładach gastronomicznych ze świeżych, przygotowanych danego dnia dań najczęściej wyrzucane były surówki, sałaty i sałatki (40,9%). Z kolei najrzadziej w koszu lądują zupy, wywary czy sosy (20,2%) oraz produkty mączne (25,8%).

Tylko 1 na 10 respondentów powiedział, że w lokalu praktykowane jest zabieranie niesprzedanej żywności do domu przez pracowników. Jeszcze mniej osób sprzedaje potrawy w niższej cenie lub wykorzystuje je do przyrządzenia innych dań.

Okazuje się także, że restauratorzy raczej nie praktykują sprzedaży połowy porcji – taką możliwość deklaruje zaledwie 1 na 10 lokali gastronomicznych.

Tabela nr 6 / Deklarowany przez respondentów sposób postępowania z przygotowanymi potrawami, które nie zostały wydane konsumentom w dniu przygotowania (nie były podgrzewane)

Sposób zagospodarowania	Nie dotyczy (n=130)		Zamrażanie		Przechowywanie w lodówce do dnia następnego		Zabranie przez pracowników do domu		Sprzedaż konsumentom w atrakcyjnej cenie (tuż przed zamknięciem)		Wykorzystanie do przygotowania innych potraw		Wyrzucenie	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Salaty i sałatki (n=93)	37	28,8	0	0,0	36	38,7	11	11,8	6	6,5	2	2,2	38	40,9
Surówki (n=91)	39	30,0	0	0,0	38	41,8	10	11,0	4	4,4	0	0,0	39	42,9
Przekąski serwowane na zimno i/lub ciepło (n=96)	34	26,2	2	2,1	38	39,6	18	18,8	3	3,1	2	2,1	33	34,4
Zupy, wywary, sosy (n=94)	36	27,7	4	4,3	50	53,2	13	13,8	4	4,3	4	4,3	19	20,2
Potrawy z mięsa, drobiu, ryb (n=103)	27	20,8	7	6,8	44	42,7	11	10,7	4	3,9	3	2,9	34	33,0
Potrawy z podrobów (n=55)	75	57,7	4	7,3	21	38,2	7	12,7	4	7,3	2	3,6	17	30,9
Potrawy z jarzyn, ziemniaków i warzyw (n=79)	51	39,2	4	5,1	34	43,0	9	11,4	3	3,8	2	2,5	27	34,2
Potrawy mączne (n=89)	41	31,5	7	7,9	37	41,6	13	14,6	4	4,5	5	5,6	23	25,8
Wartość średnia	-	-	-	4,2	-	42,3	-	12,9	-	4,7	-	2,9	-	32,8

Ważne było także ustalenie sposobu postępowania z daniami, które były poddawane bemarkowaniu, czyli były utrzymywane w wysokiej temperaturze przez określony czas (zgodnie z zaleceniami powyżej 66°C), a nie zostały w danym dniu wydane konsumentom. Około 30% przebadanych lokali deklarowało, że korzysta z bemarków w swojej działalności. Najczęściej w urządzeniach znajdowały się zupy, dania mięsne, ryż czy kasza.

Określono, że w przypadku takich grup produktów, jak bemarkowane: podroby, dania mięsne, ziemniaki, jarzynka (gotowane warzywa), ryż i kasza najczęściej wskazywanym przez respondentów sposobem postępowania okazało się ich wyrzucenie (tabela 7).

Tabela nr 7 / Deklarowany przez respondentów sposób postępowania z bemarowanymi potrawami, które nie zostały wydane konsumentom (n=40)

Sposób zagospodarowania	Nie dotyczy (n=40)		Zamrażanie		Przechowywanie w lodówce do dnia następnego		Zabranie przez pracowników do domu		Sprzedaż gościom w atrakcyjnej cenie		Spożycie przez personel		Wykorzystanie do przygotowania innych potraw		Wyrzucenie	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	N	%	n	%
Podroby na ciepło (n=20)	21	52,5	0	0	4	20,0	3	15,0	0	0	2	10,0	1	5,0	10	50,0
Zupy (n=33)	7	17,5	0	0	13	39,4	3	9,1	1	3,0	4	12,1	0	0	12	36,4
Dania mięsno-warzywne (n=27)	13	32,5	0	0	12	44,4	3	11,1	0	0	3	11,1	0	0	9	33,3
Dania mięsne (n=33)	7	17,5	0	0	11	33,3	3	9,1	1	3,0	2	6,1	3	9,1	13	39,4
Dania mączne (n=24)	16	40,0	0	0	10	41,7	2	8,3	0	0	3	12,5	0	0	9	37,5
Ziemniaki (n=27)	13	32,5	1	3,7	5	18,5	2	7,4	0	0	3	11,1	6	22,2	10	37,0
Jarzynka (n=29)	11	27,5	0	0	8	27,6	2	6,9	0	0	4	13,8	4	13,8	11	37,9
Ryż, kasza (n=30)	10	25,0	0	0	8	26,7	3	10,0	0	0	5	16,7	2	6,7	12	40,0
Sosy (n=25)	15	37,5	0	0	12	48,0	2	8,0	1	4,0	2	8,0	1	4,0	7	28,0
Wartość średnia	-	-	-	0,4	-	33,3	-	9,4	-	1,3	-	11,3	-	6,8	-	37,7

Jak wynika z badania, aż 30% respondentów wskazało, że „codziennie” lub „prawie codziennie” w ich miejscu pracy wyrzucane jest pieczywo. Poza wyrzucaniem czerstwego pieczywa, respondenci deklarowali, że jest ono także przeznaczone do przygotowania bułki tartej.



Prawie 1/5 respondentów odpowiedziało, że „zawsze” lub „zazwyczaj” wyrzucanie żywności związane jest z przygotowaniem zbyt dużej ilości jedzenia. Na drugim miejscu wśród powodów wyrzucania są zbyt duże zakupy.

Tabela nr 8 / Przyczyny wyrzucania żywności wg wskazań respondentów, (%)

Przyczyny wyrzucania żywności	% wskazań	
	zawsze/zazwyczaj	czasami / okazjonalnie/ nigdy
nieprzemyślane zakupy	5,7	94,3
zbyt duże zakupy	7,3	92,7
zakupy produktów niskiej jakości	1,6	98,4
nieodpowiednie warunki przechowywania	1,6	98,4
przygotowywanie zbyt dużej ilości jedzenia	16,0	84,0
przeoczenie daty ważności	4,9	95,1
brak pomysłu na wykorzystanie produktów do przygotowywania innych potraw	4,1	95,9
nieodpowiednie kwalifikacje pracowników	4,0	96,0



Edukowanie o związku jedzenia z klimatem oraz walka z marnowaniem jedzenia to dla nas osobiście i zawodowo obecnie tematy numer jeden. W swoich kampaniach takich jak #SznujJedzenie czy jej tegorocznej kontynuacji #JedzDlaZiemi, uświadamiamy zarówno gościom naszych festiwali, jak i uczestniczącym w nich restauracjom jak ważne dla klimatu naszej planety są ich codzienne wybory żywieniowe, niemarnowanie żywności oraz postępowanie w duchu filozofii zero waste.

Jak wynika z badań PROM zawartych w raporcie, 20 % restauracji „zawsze” lub „zazwyczaj” wyrzuca żywność w związku z przygotowaniem zbyt dużej ilości jedzenia. Na drugim miejscu wśród powodów wyrzucania znalazły się zbyt duże zakupy. Jesteśmy przekonani, że aby ograniczyć marnowanie jedzenia należy wprowadzić rozwiązania systemowe.

Podczas naszych festiwali rezerwacja menu odbywa się online i może zostać zrobiona najpóźniej dzień przed wizytą w restauracji, dzięki czemu marnowanie jedzenia jest ograniczone do minimum. Restauracje znając wcześniej liczbę gości i ich menu, kupują dokładnie tyle składników, ile potrzeba. Według szacunków dzięki systemowi wcześniejszego wyboru menu online, goście Restaurant Week zapobiegli w 2019 zmarnowaniu co najmniej 25 ton jedzenia.

Maciek Żakowski i Paweł Świątczyński

- współorganizatorzy festiwalu Restaurant Week organizowanego przez Restaurant Club

3

sięci Handlowe

- Marnowanie się nie opłaca!
A jednak...



Na podstawie:
Małgorzata Kosicka-Gębska,
Beata Bilka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk,
Marzena Tomaszewska, Danuta Kołożyn-Krajewska
*Straty i marnotrawstwo żywności w Polsce.
Skala i przyczyny problemu, 2020,*
Wydawnictwo IOŚ-PIB,
ISBN 978-83-60312-64-3, s. 127.

Według danych Komisji Europejskiej, straty żywności w sektorze handlu to około 5% ogółu marnowanej żywności. W porównaniu do konsumentów (53%) wydaje się to nieistotnym wynikiem, jednak ze względu na duży wpływ, jaki sieci handlowe wywierają na postawy konsumenckie, obszar handlu powinien zostać poddany szeregowi regulacji, mających na celu ograniczenie zjawiska wyrzucania jedzenia. Niektóre kraje (w tym Polska – w 2019 r. weszła w życie Ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności w naszym kraju) już wprowadziły odpowiednie ustawodawstwo, w którym na sklepy nakładana jest kara za marnowanie żywności. Mimo tego, sklepy wciąż wyrzucają żywność. **Co i dlaczego marnują sieci handlowe?**

Co znajdziesz w sklepowym śmietniku?

Do najczęściej marnowanych produktów spożywczych w badanych sklepach należały: pieczywo, owoce i warzywa, świeże niepakowane mięso, drób i ryby oraz artykuły chłodnicze z bardzo krótką datą ważności. Z danych wynika, że aż 60% placówek handlowych wyrzuca chleb czy bułki codziennie. W przypadku warzyw i owoców postępuje tak niemal 50% badanych. Wyrzucanie nie omija nawet produktów suchych, takich jak kasze czy makarony – aż 51,6% ankietowanych sklepów utylizuje takie towary minimum 2-3 razy w miesiącu i częściej.

Tabela nr 9 / Ocena częstotliwości strat wybranych kategorii produktów żywnościowych w sklepach handlu detalicznego [%]

Wyszczególnienie	Odpowiedzi					
	codziennie	2-3 razy w tygodniu	2-3 razy w miesiącu	2-3 razy w roku	rzadziej	brak strat
Owoce i warzywa	48,3	34,5	8,0	3,4	1,1	3,4
Świeże mięso, drób i ryby (niepakowane)	37,9	23,0	11,5	3,4	3,4	10,3
Świeże mięso, drób i ryby (pakowane np. w próżni, MAP)	25,3	29,9	17,2	11,5	3,4	6,9
Artykuły chłodzone z bardzo krótką datą ważności (np. mleko świeże, wędliny niepakowane)	34,5	23,0	26,5	3,4	6,9	1,1
Artykuły chłodzone z dłuższą datą ważności	23,0	26,4	23,0	13,8	10,3	1,1
Artykuły chłodzone gotowe, delikatesy	24,1	24,1	25,3	6,9	8,0	4,6
Artykuły mrożone	20,7	10,3	20,7	13,8	26,4	5,7
Pieczywo (w tym odpiekane, słodkie bułki)	60,9	14,9	6,9	4,6	6,9	1,1
Pieczywo (pakowane, tostowe)	29,9	23,0	23,0	6,9	4,6	2,3
Napoje	18,4	10,3	23,0	12,6	28,7	5,7
Produkty suche	19,5	8,0	24,1	16,1	24,1	5,7

Źródło: badanie własne



Dlaczego sklepy marnują żywność?

W badaniach respondenci najczęściej wskazywali na przekroczenie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, jako głównej przyczyny marnowania żywności. To przeważający powód, dla którego w koszach lądowało paczkowane mięso (42,5%), świeże produkty np. mleko czy wędliny (58,6%), artykuły mrożone (33,3%), ale także paczkowane pieczywo (46%) czy produkty suche – takie jak mąka, kasza czy makarony (51,7%).

Kolejną częstą przyczyną marnowania jedzenia była utrata świeżości produktów. To dotyczyło przede wszystkim owoców i warzyw (78,2%), odpiekanego pieczywa (65,3%) oraz świeżego mięsa, drobiu czy ryb (46%).

W przypadku artykułów mrożonych częstą przyczyną marnowania było także przerwanie łańcucha mroźnego (26,4%). Mechaniczne uszkodzenia opakowań skazywały na straty najczęściej produkty suche (31%) oraz napoje (28,7%).

Tabela nr 10 / Przyczyny marnotrawstwa żywności w sklepach detalicznych w zależności od kategorii produktowej [%]

Wyszczególnienie	Odpowiedzi				
	przekroczenie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości	uszkodzenia mechaniczne opakowań	niezapewnienie odpowiednich warunków przechowywania	przerwanie łańcucha chłodniczego / mroźniczego	utrata świeżości
Owoce i warzywa	5,7	6,9	3,4	2,3	78,2
Świeże mięso, drób i ryby (niepakowane)	21,8	3,4	2,3	9,2	46,0
Świeże mięso, drób i ryby (pakowane np. w próżni, MAP)	42,5	8,0	4,6	8,0	20,8
Artykuły chłodzone z bardzo krótką datą ważności (np. mleko świeże, wędliny niepakowane)	58,6	9,2	5,7	8,0	11,5
Artykuły chłodzone z dłuższą datą ważności	51,7	20,7	2,3	9,2	11,4
Artykuły chłodzone gotowe, delikatesy	48,3	14,9	8,0	8,0	10,3
Artykuły mrożone	33,3	20,7	10,3	26,4	4,5
Pieczywo (w tym odpiekane, słodkie bułki)	18,4	1,1	1,1	4,6	65,3
Pieczywo (pakowane, tostowe)	46,0	10,3	3,4	2,3	27,5
Napoje	55,2	28,7	1,1	2,3	5,7
Produkty suche	51,7	31,0	3,4	1,1	3,4

Źródło: badanie własne

Co zrobić, żeby sklepy nie marnowały?

Pomimo maksymalnie zoptymalizowanych procesów zamawiania i zatowarowania, śmietniki wielu supermarketów są pełne. Ograniczenie marnowania żywności przez sklepy jest ważne nie tylko ze względu na koszty środowiskowe i ekonomiczne, ale także z punktu widzenia organizacji pomocowych, które nie-sprzedaną, ale dobrą jakościowo żywność mogą przekazać osobom potrzebującym.

Motywatorami zmian mogą być wyższe koszty utylizacji odpadów oraz zobowiązania prawne, obowiązujące m.in. we Francji, Czechach i Polsce. Zgodnie z polską ustawą na wszystkie wielkopowierzchniowe placówki (powyżej 400 m²) nałożony został wymóg przekazywania niesprzedanej żywności do organizacji pozarządowych, a za każdy zmarnowany kg żywności obowiązuje opłata w wysokości 10 gr.

”



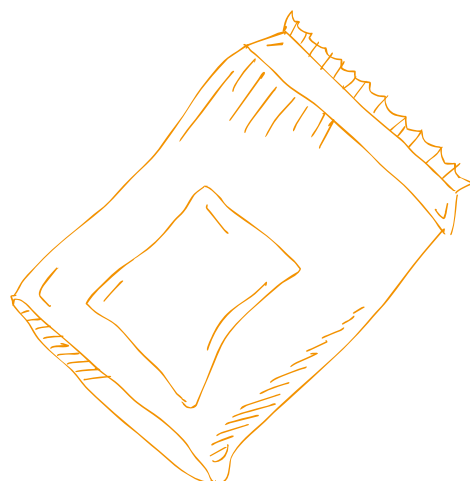
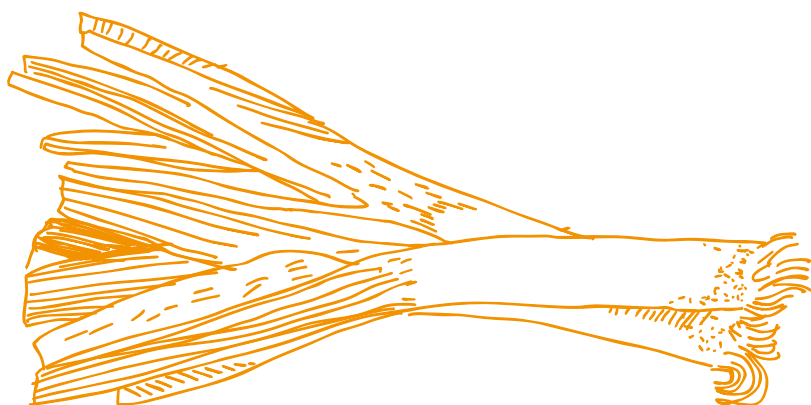
Dzięki wieloletniej pracy nad optymalizacją procesów w ramach łańcucha dostaw ograniczyliśmy marnowanie żywności do minimum. Z powodzeniem rozwinęliśmy także projekt „kupuję, nie marnuję”, umożliwiający klientom zakup produktów o zbliżającym się terminie przydatności, jednak w pełni wartościowych, w cenach obniżonych nawet do -70%.

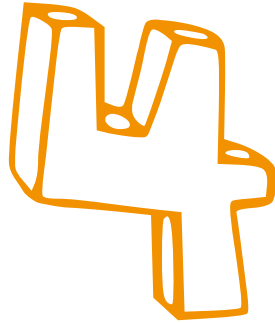
Podajemy przy tym liczne działania edukacyjne oraz organizujemy regularnie zbiórki żywności przy ścisłej współpracy m.in. z Federacją Polskich Banków Żywności. Bieżący miesiąc rozpoczęliśmy od kampanii marketingowej poświęconej przeciwdziałaniu marnotrawieniu produktów spożywczych, w ramach której podpowiadaliśmy jakie dania możemy przyrządzić w kuchni, aby uratować żywność. Wskazówki cały czas są dostępne na stronie:

kimjestesmy.lidl.pl/zrownowazony-rozwoj/jak-nie-marnowac

Aleksandra Robaszkiewicz

**- Head of Corporate Communications
& CSR Lidl Polska**





KONSUMENTY

- Najwięksi marnotrawcy



Opracowanie: prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska,
dr inż. B. Bilka, dr inż. M. Tomaszewska
Źródło: www.sggw.pl/projekt-prom-ndash-podstawowe-informacje-i-pierwsze-wyniki



Aż 53,75% Polaków przyznaje, że zdarza im się wyrzucić żywność, z czego większość dotyczy wyrzucania gotowych, niespożytych posiłków (aż 70,3%), a 37,2% produktów spożywczych.

Jakie produkty spożywcze są najczęściej wyrzucane przez Polaków?

Aż 62,9% Polaków deklaruje, że z różną częstotliwością (często, czasami, rzadko), ale jednak wyrzuca pieczywo. Na kolejnych pozycjach znajdują się: świeże owoce (57,4%), warzywa tzw. nietrwałe, typu sałata, rzodkiewka, pomidory, czy ogórki (56,5%), wędliny (51,6%) oraz napoje mleczne (47,3%).



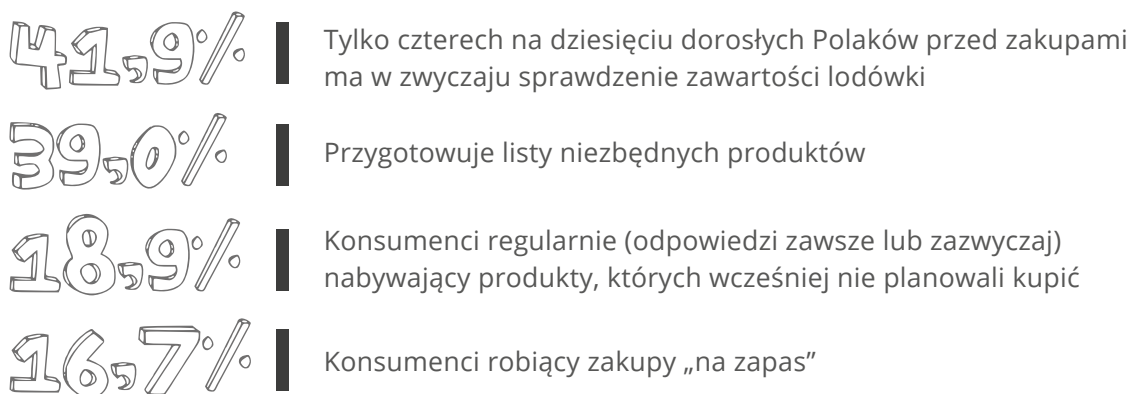
Dlaczego wyrzucamy żywność?

Najczęściej wskazywanym powodem wyrzucania żywności jest:



Zachowania sprzyjające marnowaniu żywności

Powody wyrzucania żywności pokazują, że jednym z kluczowych czynników sprzyjającym jej wyrzucaniu jest nieodpowiednie przygotowanie się do zakupów oraz same zakupy.



50,3%

Jednocześnie połowa Polaków przyznaje, że nigdy nie nabywa produktów, które są pełnowartościowe, ale trochę gorzej wyglądają, np. małych, niekształtnych warzyw bądź owoców (50,9%) lub produktów w zdeformowanych opakowaniach (50,3%).

Zasada FIFO - prosta i skuteczna metoda

FIFO: FIRST IN, FIRST OUT

Prawie połowa dorosłych Polaków (48,9%) nigdy nie spożywa produktów spożywczych po upływie ich daty ważności. Zatem, czy odpowiednio zarządzają zawartością szafek/lodówek i uwzględniają daty ważności przechowywanych produktów? Tylko 31,3% naszego społeczeństwa przyznaje, że regularnie układa produkty w szafce/lodówce zgodnie z datami ważności, tj. najbliżej drzwi te produkty, które tę datę mają najkrótszą (zasada FIFO: first in, first out, czyli „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”). 41,9% Polaków twierdzi, że zdarza im się dbać o odpowiednie ustawienie produktów, a 26,8% respondentów zupełnie nie przywiązuje do tego wagi.

Co robimy z niespożytymi posiłkami?

Przed wszystkim wykorzystujemy je do przygotowywania innych potraw (85,8% odpowiedzi zawsze, zazwyczaj, czasami, rzadko) bądź zamrażamy (74% odpowiedzi zawsze, zazwyczaj, czasami, rzadko). Ale jednocześnie 70,3% spośród nas przyznaje, że zdarza się je wyrzucić do kosza.

”



Z danych jasno wynika, że każdy z nas jest częścią problemu, za to teraz mamy fantastyczną okazję, by stać się częścią rozwiązania.

Zjawisko marnowania jedzenia jest niesłychanie złożone i wymaga współpracy konsumentów, biznesu i ustawodawców. Potrzebny jest sojusz przeciw marnowaniu, by wprowadzić szereg zmian, jak np. klarowne oznaczenia na etykietach, czy transformacja miast w kierunku zero food-waste. Światowy Dzień Żywności to idealny moment, by podjąć to wyzwanie.

Anna Kurnatowska

- Country Managerka Too Good To Go



5

Ratowanie Jedzenia

**- jak działają organizacje
pomocowe we współpracy
z Bankami Żywności?**



Na podstawie wyników badania *Potencjał podmiotów współpracujących z Bankami Żywności w zakresie ograniczenia marnowania żywności*, przeprowadzonego w ramach PROM na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności przez Stowarzyszenie Klon/Jawor.

Banki Żywności



Niesprzedana, dobra jakościowo żywność zamiast na śmietniki, powinna trafiać na talerze. W Polsce wciąż ponad 1,6 mln osób żyje w skrajnym ubóstwie, co często jest równoznaczne z doświadczaniem głodu.

Dlatego liczne organizacje pozarządowe, przy wsparciu Banków Żywności, przekazują ratowaną żywność osobom potrzebującym. To jeden ze sposobów walki zarówno z marnowaniem jedzenia, jak i trudną sytuacją życiową wielu ludzi.

Banki Żywności od ponad 20 lat funkcjonują w naszym kraju. Każdy z 31 placówek codziennie odbiera z supermarketów i od producentów niesprzedane, dobre jakościowo produkty, które następnie trafiają do wspomnianych organizacji pomocowych, np. jadłodajni, Domów Pomocy Społecznej, świetlic środowiskowych, noclegowni, hospicjów, domów dziecka czy ośrodków wsparcia dla samotnych matek. Wiele z tych organizacji nie byłoby w stanie funkcjonować bez pomocy Banków Żywności. Tylko w 2019 r. udało nam się przekazać im ponad 50 tysięcy ton artykułów spożywczych. To właśnie partnerskie organizacje pozarządowe dystrybuują żywność bezpośrednio do beneficjentów. **Jak wygląda taka pomoc?**

Żywność

Poza darowiznami w ramach np. zbiórek żywności, do organizacji trafia żywność zagrożona zmarnowaniem (źle oetykietowana, z bliskim terminem przydatności itp.) Z przebadanych organizacji pozarządowych (stowarzyszenia, fundacje oraz podmioty wyznaniowe) i instytucji publicznych (MOPS-y, GOPS-y, OPS-y itd.) niemal 60% zadeklarowało, że pozyskuje właśnie taką żywność. Średnio przeciętna organizacja rocznie odbiera około 39 132 kg takiego typu produktów od Banków Żywności.

Tabela nr 11

	średnia	mediana
owoce warzywa (kg)	2 539	800
mix (kg)	2 313	275
mięso, ryby, wędliny, podroby (kg)	2 000	500
pieczywo i ciasta (kg)	2 953	900
nabiał i jaja (kg)	604	300
napoje i woda (kg)	1 290	241
artykuły suche (kg)	635	184
cukier i słodycze (kg)	2 109	729
dania gotowe, garmażerka, kanapki (kg)	2 782	700

2953 KG / średnio na organizację: Największe darowizny stanowią pieczywo i ciasta

2782 KG / Na drugim miejscu pod względem tonażu lądują dania gotowe i garmażeryjne

2539 KG / Niewiele mniej to owoce i warzywa

Warto zwrócić uwagę na sporą rozbieżność pomiędzy średnią a medianą darowizn. W przypadku np. dań gotowych czy pieczywa różnica wynosi aż 2 tys kg. To dowód na to, że bardzo wiele organizacji nie ma możliwości przyjęcia większej ilości jedzenia, są natomiast pojedyncze NGO ze znacznie większym niż przeciętny potencjałem magazynowania i dystrybucji żywności



Beneficjenci – posiłki czy paczki?

Badane podmioty udzielają swoim beneficjentom wsparcia żywnościowego na wiele różnych sposobów – są to zarówno paczki żywnościowe, jak i wydawanie już gotowych, ciepłych posiłków. 85% wszystkich badanych podmiotów świadczy pomoc w formie paczek żywnościowych. Wydawaniem posiłków zajmowało się 49% wszystkich badanych podmiotów.

W przypadku ponad połowy podmiotów (57%) ogólna liczba beneficjentów objętych różnymi rodzajami pomocy żywnościowej wynosiła mniej niż 500 osób w ciągu roku, a 37% podmiotów wsparło między 500 a 1500 osób. To wskazuje na duże rozdrobnienie tego typu instytucji.

Edukację kulinarną skierowaną do osób indywidualnych prowadziło 77% wszystkich badanych podmiotów.

Problemy



Przeprowadzone badania obnażają jednak słabą kondycję NGO w Polsce. Przyczyną problemów są przede wszystkim ograniczenia logistyczne, takie jak magazynowanie czy transport żywności.

Zdecydowana większość (79%) badanych zadeklarowała, że nie ma do dostępu do usług logistycznych finansowanych przez samorząd lokalny lub regionalny, a kolejne 10% uznało, że dostępność tego typu usług jest niewielka. Na własny środek transportu w postaci samochodu osobowego może pozwolić sobie jedynie 37% organizacji i niemal co 5 instytucja publiczna. Samochody dostawcze to jeszcze rzadszy „luksus” - własny samochód dostawczy ma zaledwie 15% organizacji i 1% instytucji publicznych.

Zdecydowana większość badanych podmiotów (82%) dysponuje przestrzenią magazynową, jednak jest ona niewielka - średnio 42 m². Dużo rzadziej podmioty pozarządowe dysponują natomiast przestrzenią kuchenną. Kuchnię, stołówkę lub zaplecze socjalne ma jedynie 51% ogółu badanych podmiotów. Warto zwrócić także uwagę na wyposażenie tych pomieszczeń, które jest bardzo skromne. Najpopularniejszym sprzętem jest lodówka – ma ją 63% badanych podmiotów. Druga w kolejności jest zamrażarka (35%), a dalej kuchenka mikrofalowa (34%).

Oznacza to, że niemal co 2 organizacja pozarządowa nie posiada kuchni lub innego pomieszczenia przystosowanego do obróbki lub spożywania posiłków, a prawie 40% NGO nie posiada nawet lodówki!

”



Wyniki naszych badań pokazują, że większość organizacji dysponuje bardzo skromną przestrzenią zarówno do magazynowania, jak i gotowania. Tymczasem część produktów, które przekazujemy ma bardzo krótki termin przydatności (np. warzywa) i przetworzenie ich na miejscu mogłoby pozwolić na zwiększenie ilości przyjmowanego, a co za tym idzie przekazywanego jedzenia.

Żeby to osiągnąć, musimy pomóc organizacjom rozwijać się w kierunku przyrządzania posiłków. Dzięki przeprowadzonym badaniom zidentyfikowaliśmy główne przeszkody i problemy organizacji, co pozwoli na obranie skutecznej strategii.

Marek Borowski

- Prezes Federacji Polskich Banków Żywności

Banki Żywności

Ratują żywność,
pomagają w potrzebie

31 Banków

Federacja Polskich Banków Żywności jest organizacją pożytku publicznego, której misją od ponad 20 lat istnienia, jest ratowanie żywności i przekazywanie jej potrzebującym.

31 prężnie działających Banków Żywności, każdego dnia odbiera z supermarketów i od producentów niesprzedane, dobre jakościowo produkty (głównie owoce i warzywa, napoje, nabiał, pieczywo, czasem mięso), które następnie trafiają do organizacji pomocowych, np.

- jadłodajni
- Domów Pomocy Społecznej
- świetlic środowiskowych
- noclegowni
- hospicjów
- domów dziecka
- ośrodków wsparcia dla samotnych matek

Wiele z tych organizacji nie byłoby w stanie funkcjonować bez pomocy Banków Żywności. **Tylko w 2019 r. udało nam się przekazać 50 tysięcy ton** artykułów spożywczych. Jesteśmy również **jedyną** organizacją w Polsce, która bada zjawisko i skalę marnowania żywności.

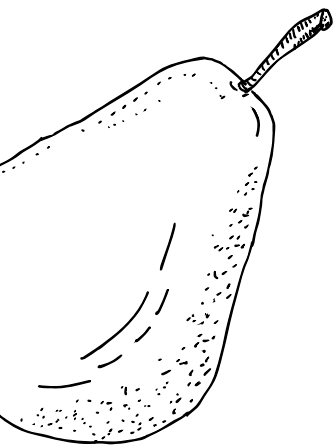
- **3,1 tys.** organizacji partnerskich
- **50 tys.** ton żywności uratowanej w 2019 r.
- **375 tys.** osób objętych pomocą / miesiąc w 2019 r.
- **31 Banków Żywności**

Zjawisko marnowania żywności to proces szkodliwy zarówno społecznie i ekonomicznie, jak i ekologicznie. Z tego względu Banki Żywności od lat są rzecznikiem w temacie edukacji dotyczącej niemarnowania żywności, prowadzą projekty edukacyjne i działania mające na celu wzrost świadomości społeczeństwa w obszarze konsekwencji tego szkodliwego zjawiska.

Od września 2018 roku **Federacja Polskich Banków Żywności** bierze udział w **przełomowym projekcie PROM** (Program Racjonalizacji i Ograniczania Marnotrawstwa Żywności), którego jest liderem, a partnerami są: Instytut Ochrony Środowiska – PIB, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. W ramach programu przeprowadzono m.in. nowe badania odzwierciedlające faktyczny stan zjawiska marnowania żywności w Polsce.

Projekt finansowany jest przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu GOSPOSTRATEG.





ŚWIATŁOWY Dzień Żywności



Banki Żywności

Partner strategiczny



Partnerzy



Too Good To Go



Wydarzenie jest współorganizowane w ramach



Pomóż nam ratować żywność i przekazywać ją potrzebującym!

Wpłać darowiznę na:

bankizywnosci.pl

dziękujemy :)