

Dlaczego

W czasach, gdy na świecie głoduje ponad 800 milionów ludzi, rocznie marnowane jest 1,3 miliarda ton żywności. Tylko w Polsce 9 mln ton każdego roku ląduje na śmietniku. Wszystko to przekłada się na straty w wielu obszarach oraz niepotrzebne koszty. Tracimy nie tylko pieniądze, ale również energię elektryczną, wodę oraz zwiększamy zanieczyszczenie. Chociaż z perspektywy konsumenta wolelibyśmy zrzucić winę na sklepy, supermarkety czy producentów, to prawda jest brutalna – za niemal połowę marnowanej żywności odpowiadają gospodarstwa domowe. Najczęściej wyrzucamy pieczywo, owoce, wędliny i warzywa.



marnujemy

Czym jest FAO?

Organizacja działająca w ramach ONZ, utworzona w 1945 r., zajmująca się walką z biedą i głodem oraz podnoszeniem dobrobytu poprzez redystrybucję żywności i rozwój obszarów wiejskich. FAO jest forum, na którym wszystkie narody mogą w równouprawniony sposób negocjować umowy i debatować. Organizacja zbiera również i opracowuje informacje oraz prowadzi własne badania. Pomaga krajom rozwijającym się oraz krajom w okresie transformacji modernizować i usprawniać rolnictwo, leśnictwo i rybołówstwo w celu zapewnienia wyżywienia ludności. Siedziba FAO mieści się w Rzymie. FAO zajmuje się również zbieraniem, opracowywaniem i rozpowszechnianiem danych dotyczących produkcji, dystrybucji, konsumpcji produktów żywnościowych, walki z niedożywieniem i głodem, stanu i rozwoju w branżach takich jak: rolnictwo, leśnictwo, rybołówstwo i hodowla zwierząt.



żywność?

Czym jest i na czym polega Freeganizm?

Freeganizm, to nazwa ruchu społecznego i stylu życia, który odrzuca kupowanie jedzenia w sklepach, wybierając zamiast tego produkty wycofane ze sprzedaży, np. z powodu minięcia daty ważności. Nazwa tego nurtu jest połączeniem dwóch słów angielskich – *free* (za darmo; wolny) i *weganizm* (odmiana wegetarianizmu).

W Polsce **freeganie** określają się mianem kontenerowców. Od zwykłych bezdomnych, których sytuacja niejednokrotnie zmusza do szukania pożywienia dosłownie wszędzie, różni ich to, że stać ich na zakup produktów żywnościowych, ale nie robią tego z własnego wyboru.

Freeganie jedzenia szukają na bazarach, gdzie marnuje się sporo produktów, a pod koniec dnia wiele owoców i warzyw jest zwyczajnie wyrzucanych. Żywność zdatną do spożycia znajdują również w śmietnikach należących do dużych sklepów, które często wyrzucają rzeczy niewyprzedane lub z mijającym terminem przydatności do spożycia.



Dlaczego

Jakie są przyczyny wyrzucania żywności?

- ✓ **Zakupy bez planu**, zazwyczaj w pośpiechu i roztargnieniu. W rezultacie w koszyku lądują rzeczy niepotrzebne, będące efektem chwilowego kaprysu czy atrakcyjnego wyglądu.
- ✓ **Brak nawyku czytania etykiet**. Choć trzeba przyznać, że w ostatnich latach znacznie się to zmieniło i coraz dokładniej analizujemy je, zwracając przede wszystkim uwagę na termin przydatności do spożycia.
- ✓ **Walory estetyczne produktów**, jak chociażby w przypadku warzyw czy owoców. Produkty odbiegające od normy z powodu niedoskonałości wizualnych takich jak niestandardowy kształt, kolor lub nieznaczne uszkodzenie, eliminowane są już na etapie zakupu.
- ✓ **Brak wiedzy na temat prawidłowego przechowywania żywności** oraz sposobów na ponowne wykorzystanie resztek.
- ✓ **Edukacja konsumencka** już na poziomie planowania i robienia zakupów, jak i późniejszego obchodzenia się z żywnością w kuchni. Ponieważ dorośli w większości upodobań już nie zmieniają, warto pomyśleć o najmłodszych. Niezwykle istotne jest wczesne uświadamianie, edukowanie i wyrabianie dobrych nawyków.

marnujemy

Jakie są konsekwencje wyrzucania żywności?

Marnowanie żywności powoduje negatywne skutki w takich aspektach jak:

- ✓ Wzrost produkcji odpadów,
- ✓ Zwiększanie ilości produkcji gazów cieplarnianych,
- ✓ Zwiększone zużycie wody,
- ✓ Zużycie energii związanej z wyprodukowaniem konkretnego asortymentu produktu spożywczego.



Źródła:

- <https://www.ekologia.pl/srodowisko/ochrona-srodowiska/swiatowy-dzien-zywnosci-ile-zywnosci-marnujemy.17405.html>
- <https://www.szkolnblogi.pl/blogi/psp-32-radom/skutki-marnowania-zywnosci/>
- <https://stat.gov.pl/statystyka-miedzynarodowa/institucjeorganizacje-miedzynarodowe/onz-organizacja-narodow-zjednoczonych/fao-organizacja-narodow-zjednoczonych-do-spraw-wyzywienia-i-rolnictwa/>
- <https://www.cosdlazdrowia.pl/kim-sa-freeganie-sprawdz-kto-w-xxi-w-je-smieci/arttykul/806>

żywność?

Jak ograniczyć wyrzucanie żywności?

- ✓ **Dobrze jest planować posiłki z wyprzedzeniem**. Łatwiej jest bowiem zrobić zakupy, kiedy będziemy wiedzieli, co zamierzamy jeść w najbliższym czasie. **Sprawdzajmy datę ważności!**
- ✓ **Odpowiednie przechowywanie żywności**. Kontrolujemy temperaturę w lodówce i dostosowujemy ją do ilości produktów. Dobrym rozwiązaniem są **próżniowe woreczki i pudełka**, które znacznie przedłużają świeżość i trwałość.
- ✓ **Jeśli przygotowaliśmy za dużo jedzenia, możemy je zawsze zamrozić**. Wyrzucanie resztek to niestety częsta praktyka w wielu domach. A przecież można je z powodzeniem wykorzystać.
- ✓ **Nie bójmy się kupowania mniej idealnie wyglądających warzyw i owoców**, często są one dużo tańsze i w ten sposób możemy sporo zaoszczędzić.



Broszurę informacyjną wykonali: Natalia Chalamońska, Julia Przybyszewska, Michał Nikiel