

NASZA EKOMISJA



MARNOWANIU ŻYWNOSCI!

Żyj zgodnie z trendem
"zero waste food"

Marnowanie żywności to zjawisko wielowymiarowe. To nie tylko problem społeczny i ekonomiczny, ale przede wszystkim ekologiczny. Na świecie rocznie marnuje się 1/3 produkowanej żywności.

W Polsce aż 9 mln ton artykułów spożywczych kończy co roku

na śmietnikach. Przyjmując, że przeciętny sycący, pełnowartościowy posiłek waży około 500 g, na wysypisku ląduje 18 miliardów pełnych jedzenia talerzy!

Aby wyprodukować, przetworzyć i dostarczyć żywność na półki sklepowe, a następnie do naszych domów trzeba zużyć

wodę, energię i paliwo. Dlatego wyrzucanie żywności generuje straty ekologiczne. Dla przykładu co roku do produkcji wyrzucanej żywności zużywa się 250 bln ton wody. To 14 razy więcej niż mieści w sobie wszystkie jeziora w Polsce. Inną konsekwencją wyrzucania dużej ilości jedzenia jest jego gnicie

na wysypiskach, a co za tym idzie uwalnianie do atmosfery znacznej ilości gazów cieplarnianych. Rocznie na świecie z powodu wyrzucania żywności do atmosfery trafia 3,3 miliarda ton gazów cieplarnianych. To prawie tyle, ile w tym samym czasie emituje cały przemysł Unii Europejskiej!

Dlatego uczestniczymy w EKOMISJI.

Naszym celem jest zwiększanie świadomości obiorców i wpływanie na ich postawy. Chcemy kształtować pozytywne proekologiczne nawyki. Pokazywać jakie korzyści dla nas i dla planety płyną z niemarnowania zasobów, w tym żywności.

JAK OGRANICZYĆ MARNOWANIE ŻYWNOSCI?



na świecie co roku wyrzucamy 1,3 mld ton jedzenia, co stanowi 1/3 produkowanej żywności



w Europie 89 mln ton jedzenia trafia do kosza

w Polsce marnuje się **9 mln ton** żywności

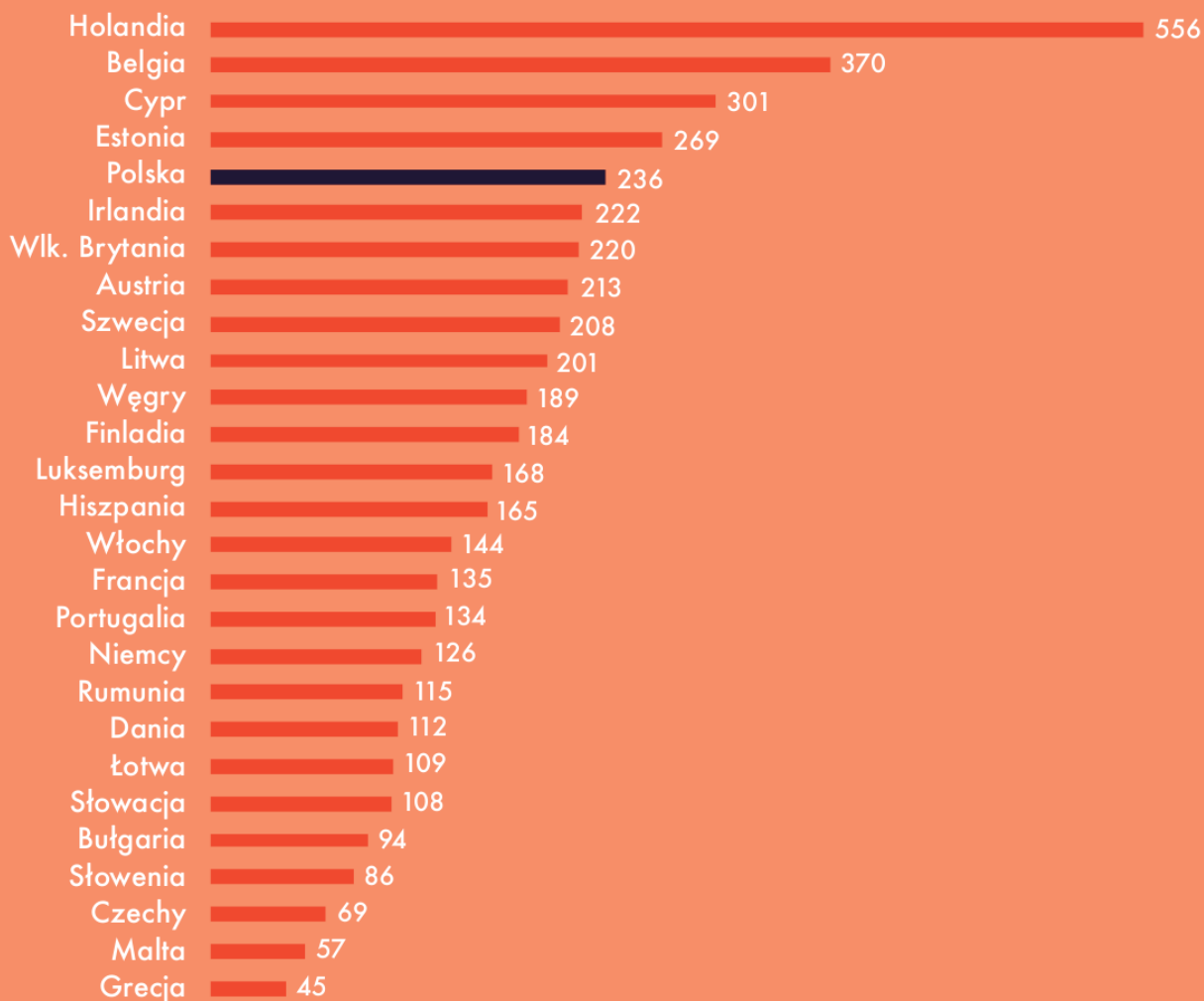


gdyby założyć, że jeden wagon pomieści 41 ton wyrzuconego jedzenia, to:



skład taki liczyłby prawie 220 tysięcy wagonów, a długość wagonów z wyrzuconym jedzeniem byłaby równa długości granicy Polski

MARNOWANA ŻYWNOŚĆ (ROCZNIE KG NA MIESZKAŃCA)

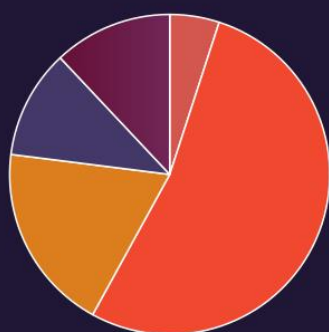


ŻYWNOSĆ JEST MARNOWANA NA CAŁEJ DŁUGOŚCI ŁAŃCUCHA DOSTAW

od momentu produkcji aż po spożycie
przez konsumentów



KTO ODPOWIADA ZA MARNOWANIE ŻYWNOSCI?



- konsumenci
- przetwórcy
- producenci
- gastronomia
- sklepy

CO NAJCZĘŚCIEJ WYRZUCAMY?



pieczywo
62%



owoce
47%



wędliny
46%



warzywa
35%



ziemniaki
24%



jogurty
21%



sery
16%



mięso
10%



mleko
9%

POWODY?

kupowanie produktów
złej jakości

zbyt duże
porcje posiłków

niewłaściwe
przechowywanie
żywności



przegapienie terminu
przydatności do
spożycia

kupowanie zbyt
dużej ilości
produktów

brak pomysłów
na wykorzystanie
składników

SKUTKI?



ekonomiczne

rocznie czteroosobowa
rodzina traci 2400 zł



społeczne

większa konsumpcja
prowadzi do podwyżek
cenowych żywności



ekologiczne

zmniejszenie zasobów
wody i energii,
zwiększenie ilości
śmieci i gazów
cieplarnianych

JAK OGRANICZYĆ MARNOWANIE ŻYWNOSCI?



- 1 Planuj swój jadłospis i sporządź listę zakupów.
- 2 Nie rób zakupów z pustym żołądkiem.
- 3 Nie kupuj na zapas oraz nie ulegaj promocjom.
- 4 Przechowuj produkty we właściwy sposób.
- 5 Pilnuj terminów przydatności produktów - pamiętaj o zasadzie FIFO (first in first out - pierwsze weszło, pierwsze wyszło).
- 6 Zachowuj porządek w lodówce i szafkach kuchennych.
- 7 Przygotowuj mniejsze porcje posiłków.
- 8 Dziel się jedzeniem.
- 9 Tego, co nie zjesz zamrażaj, susz lub wekuj.
- 10 Sporządzaj dania z tego, co nie zostało zjedzone - bądź kreatywny w kuchni.



chleb



bułka tarta



grzanki do zupy
lub sałatki



ugotowane
ziemniaki



zapiekanka
ziemniaczana



kopytka



ugotowane
mięso z rosółu



pasta do nachos
i kanapek



pasztet



ugotowane
warzywa



kotlety
warzywne



sałatka
jarzynowa

