

Ogólnopolski
panel o polityce
żywnościowej

Marnowanie żywności

dr inż. Małgorzata Miśniakiewicz
Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie
Instytut Nauk o Jakości i Zarządzania Produktem
Katedra Jakości Produktów Żywnościowych



Co Państwu przychodzi na myśl
słyszając określenie

marnowanie żywności?

Czy nas dotyczy ten problem?



Marnotrawstwo żywności to zjawisko niewykorzystania zgodnie z przeznaczeniem, tj. niespożycia przez ludzi, surowców i produktów żywnościowych, które wytworzono pierwotnie na cele spożywcze, niezależnie od tego, na którym etapie łańcucha żywnościowego to nastąpiło: od produkcji podstawowej, przez przetwórstwo i dystrybucję, do końcowej konsumpcji w gospodarstwach domowych.

Odsetek Polaków przyznających się do marnowania żywności



Źródło: Raport Federacji Polskich Banków Żywności „Nie marnuj jedzenia 2023”.

Stan faktyczny – skala problemu

- Na całym świecie **rocznie** marnuje się **około 1,3 miliarda ton żywności** nadającej się do spożycia, co stanowi 1/3 produkcji żywności na Ziemi i co pozwoliłoby na wykarmienie 2 mld ludzi (Raport FAO, czyli Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa).
- **Każdego dnia** na świecie na wysypiskach ląduje **3,5 mln ton żywności**.
- **W Polsce marnujemy rocznie ok. 4,8 mln ton jedzenia** (Raport Banków Żywności).
- **W każdej sekundzie przez cały rok** wyrzucamy w Polsce do kosza blisko **153 kg żywności** w całym łańcuchu żywnościowym, w tym aż **92 kg w polskich domach**. To tak jakby każdego dnia, przez cały rok, w każdej sekundzie Polacy tylko w swoich domach wyrzucali 184 bochenki chleba.
- To oznacza olbrzymie straty ekonomiczne, środowiskowe, społeczne, niesie też określone konsekwencje etyczne.

Marnowanie żywności w liczbach



1,3 mld ton

żywności marnuje się rocznie na świecie



88 mln ton

żywności marnuje się rocznie w Europie (UE)



5 mln ton

żywności marnuje się rocznie w Polsce



59% Polaków

lepiej ocenia firmy działające w sposób odpowiedzialny i przeciwdziałające marnowaniu żywności



68% Polaków

uważa się za odpowiedzialnych konsumentów



74% Polaków

uważa, że firmy powinny wdrażać zasady zrównoważonego rozwoju



7% żywności

marnuje się w handlu



800 mln ludzi

na świecie głoduje



60% żywności

marnuje się w naszych domach



2 mld ludzi

można by nakarmić zmarnowaną żywnością



30% produkowanej żywności na świecie

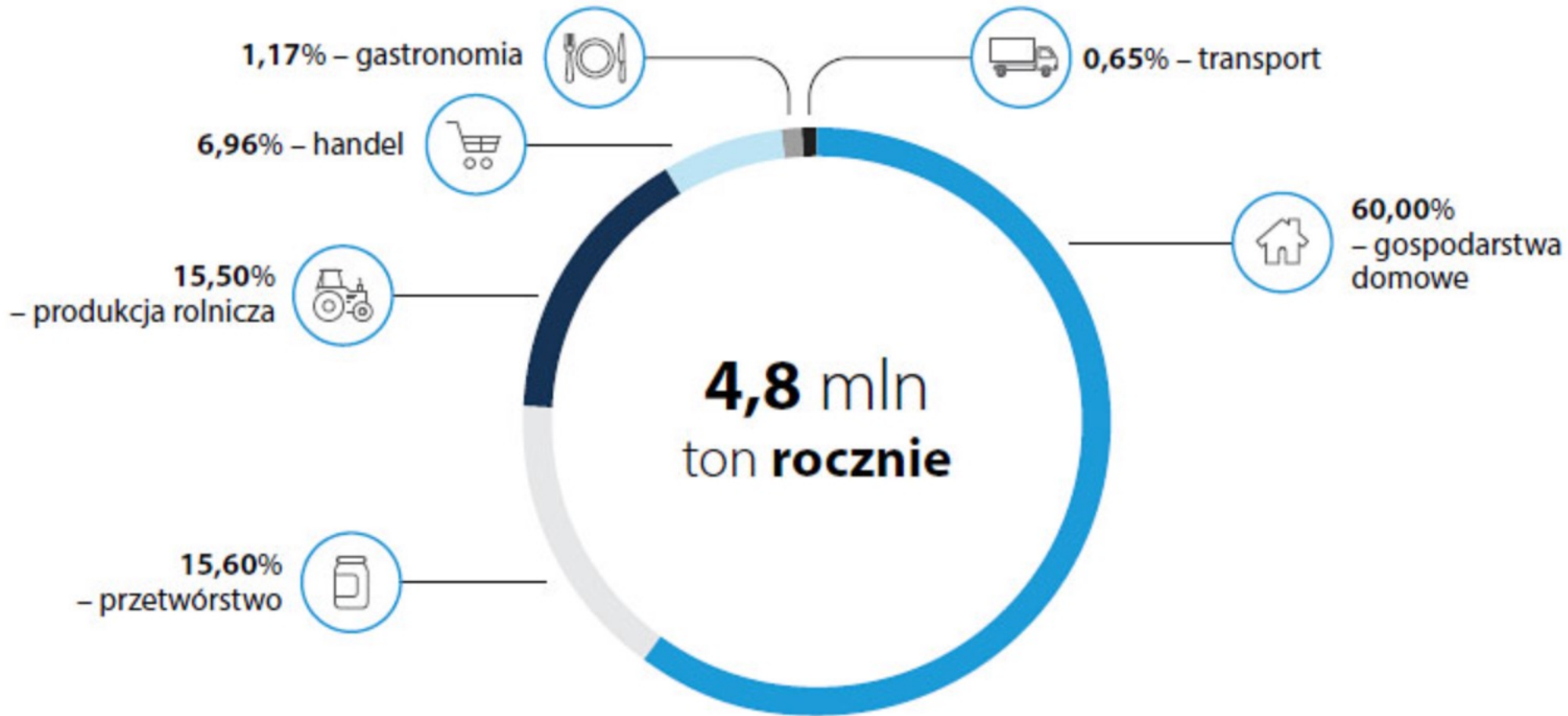
ulega zmarnowaniu



8% globalnej emisji CO₂

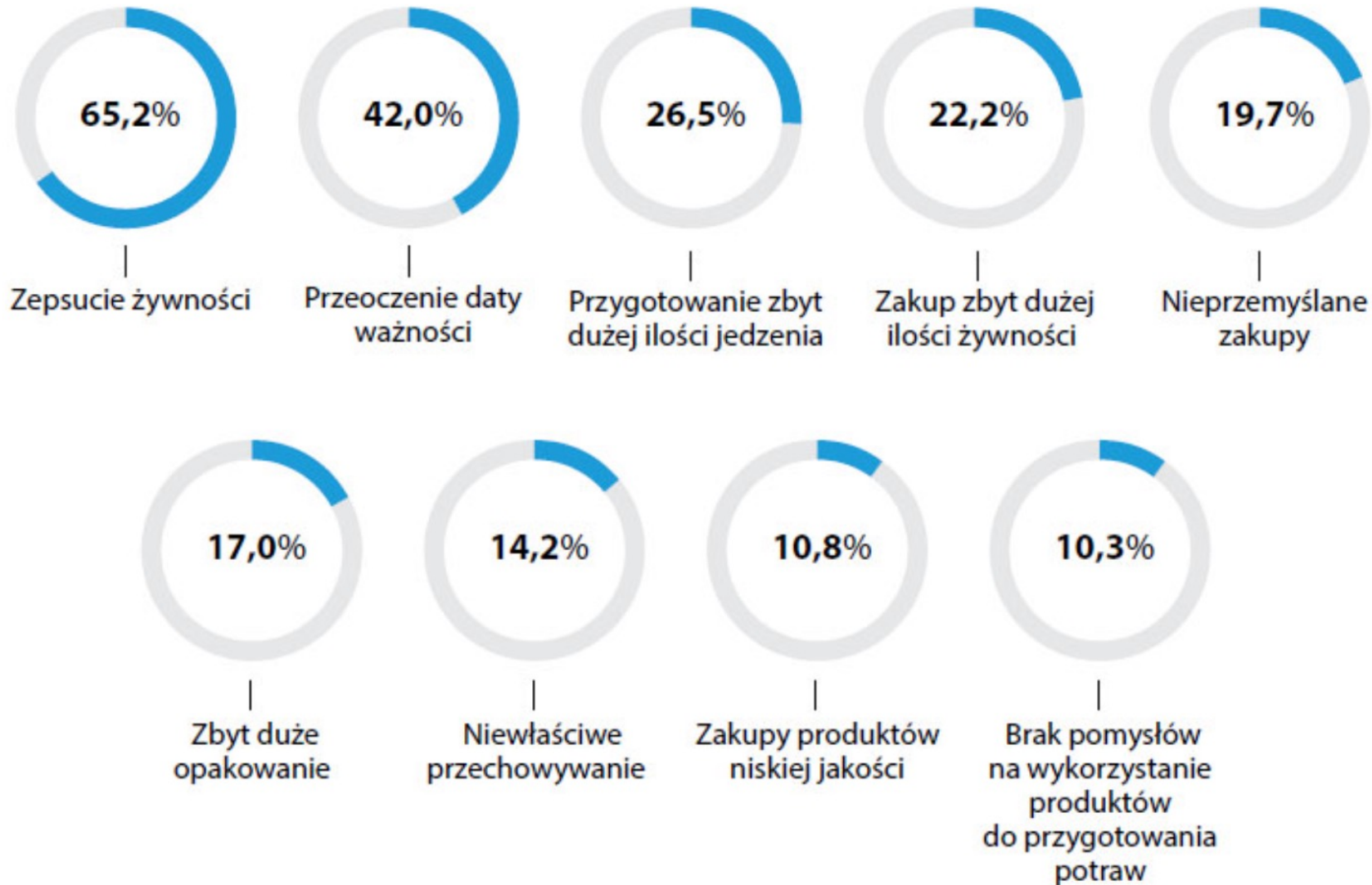
powstaje w wyniku marnowania żywności

Ilość marnowanej w Polsce żywności



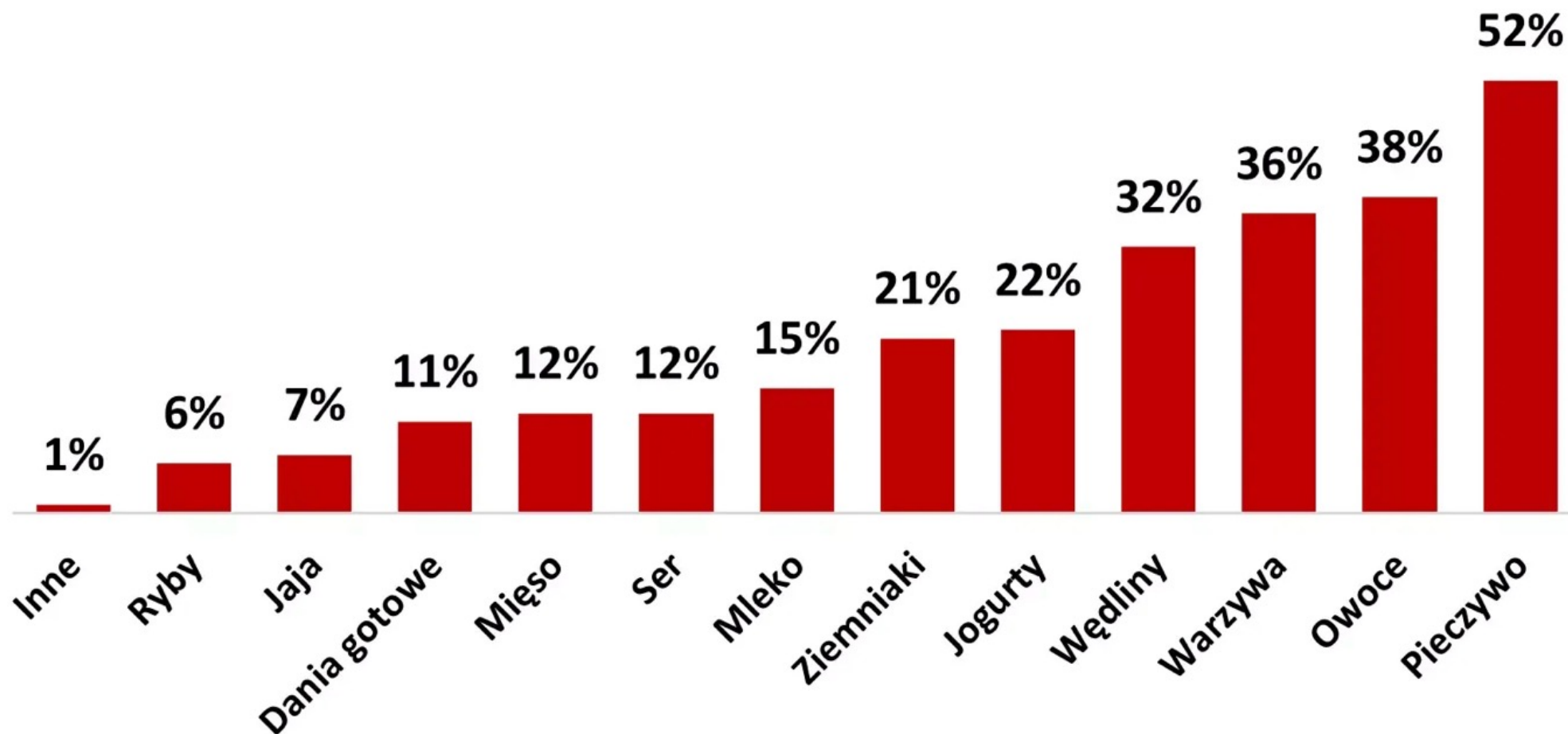
Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie danych z „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczenia marnotrawstwa żywności (PROM)”

Powody wyrzucania produktów spożywczych i żywności w gospodarstwach domowych w Polsce



Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie danych z „Straty i marnotrawstwo żywności w Polsce. Skala i przyczyny problemu”.

Produkty żywnościowe najczęściej marnowane w Polsce



Źródło: Raport Federacji Polskich Banków Żywności „Nie marnuj jedzenia 2023”.

Skutki marnowania żywności

- **Skutki ekonomiczne** - marnowanie żywności generuje **zwiększoną konsumpcję**, może wpływać na **wzrost cen żywności**. Wyższe koszty żywności sprawiają, że ludzi nie stać na zakup pełnowartościowych produktów spożywczych i zastępują je tańszymi odpowiednikami, co może prowadzić do **ubóstwa jakościowego spożywanych posiłków**.
- **Skutki społeczne** - marnowanie żywności jest nieetyczne.
- **Skutki środowiskowe**
 - **śmieci** – w wielu krajach wyrzuca się więcej żywności niż śmieci,
 - **klimat** – metan pochodzący z gnijącej żywności jest nawet 20-krotnie groźniejszym gazem cieplarnianym niż CO₂.
 - **energia** – wytworzenie każdego bochenka chleba, torebki cukru czy kartonu soku oznacza konkretne ilości kilowatogodzin energii zużytych w procesie produkcyjnym.
 - **woda** – np. 1 kg wyrzuconej wołowiny oznacza zmarnowanie 14 500 l wody użytej do jej wyprodukowania, wieprzowiny 5990 l wody, chleb pszenny 500 g – 804 l wody, a 1 jajo to 196 l wody.

Dokąd zmierzamy?

- Istnieje konieczność podjęcia konkretnych działań w związku z nałożeniem przez UE obowiązku **ograniczenia strat i marnotrawstwa żywności o 50% do 2030 r.**, co znalazło się wśród 17 najważniejszych celów rozwojowych ONZ.
- Oznacza to, że **ilość marnowanej w Polsce żywności powinna zostać ograniczona do ok. 2,5 mln ton.**
- **Główna regulacja prawna w zakresie marnowania żywności w Polsce**

USTAWA

z dnia 19 lipca 2019 r.

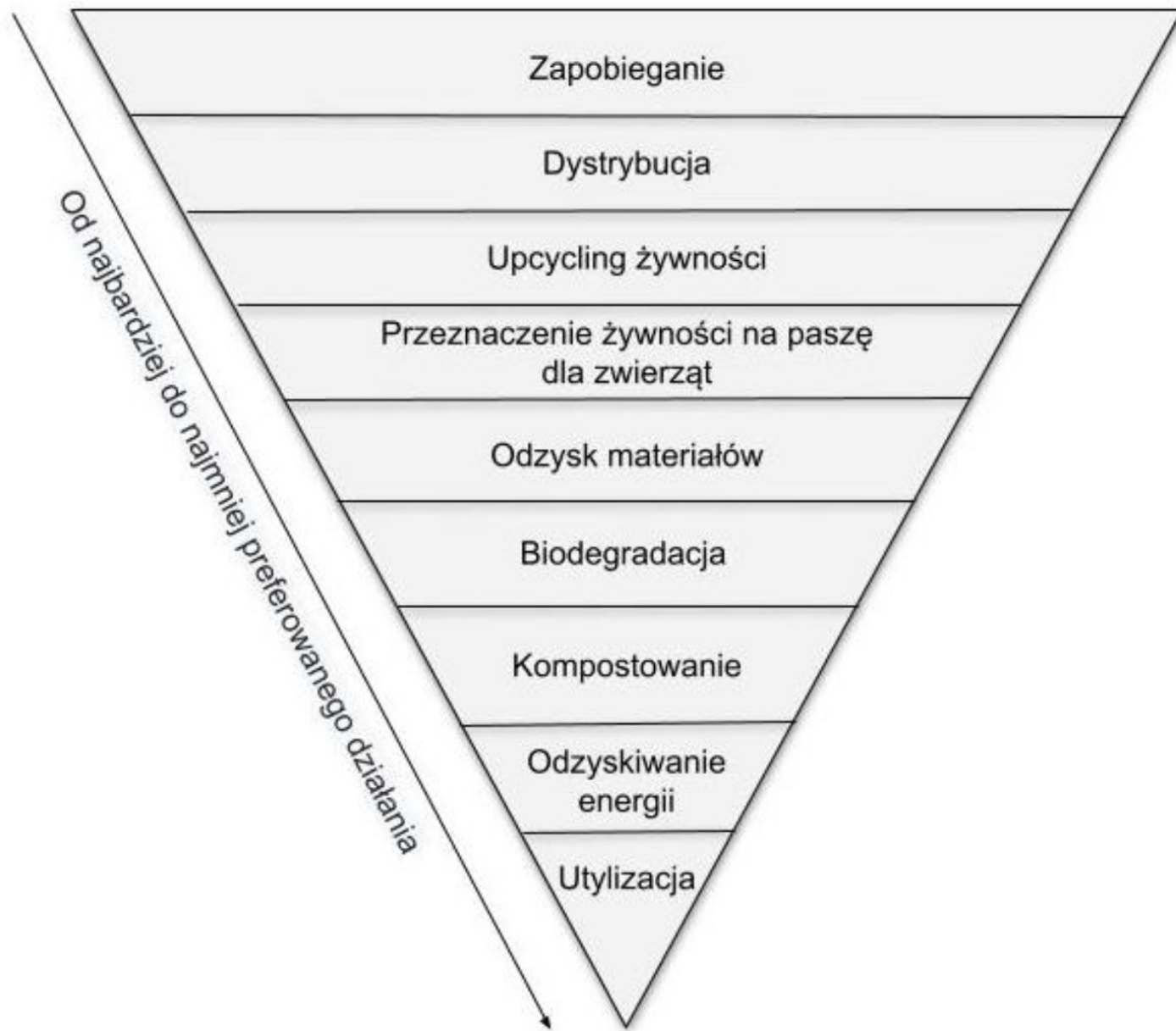
o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności

Dz.U.2020.1645, obowiązuje od: 24 września 2020 r.

Jak możemy dojść do tej wizji?

Należy doprowadzić do skuteczniejszego przestrzegania i doprecyzowania obowiązującej ustawy

- Konieczność doprecyzowania definicji: „marnowanie żywności” oraz „sprzedawcy żywności”, przy czym sprzedawcę żywności powinno definiować wyłącznie **kryterium dotyczące powierzchni sprzedaży**.
- Konieczność wprowadzenie mechanizmów prawnych pozwalających na dyscyplinowanie sprzedawców żywności, w przypadku, gdy nie przeprowadzają kampanii edukacyjno-informacyjnych, albo, gdy zawierają umowy po wyznaczonym terminie.
- Konieczność wprowadzenia przepisu, który zobowiąże sprzedawców do objęcia umową o nieodpłatnym przekazaniu żywności wszystkich swoich placówek.
- Konieczność urealnienia obowiązujących w Ustawie o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności stawek – zwiększenie opłaty za zmarnowaną żywność.
- Ustawa powinna objąć również producentów żywności, firmy, które ją paczkują, czy jej importerów, a także uznać za priorytetowe przekazywanie produktów spożywczych na cele charytatywne, a dopiero w dalszej kolejności na skarmianie zwierząt czy biopaliwa.



Jak możemy dojść do tej wizji?

Należy dążyć do:

- budowania świadomości społecznej o konieczności przeciwdziałania marnowaniu żywności, z wykorzystaniem ogólnopolskiej kampanii informacyjnej dotyczącej m.in. skali tego zjawiska oraz jego negatywnych skutków społecznych, środowiskowych i gospodarczych,
- skutecznie wykorzystać nowoczesne metod marketingu społecznego, w tym media społecznościowe, trendsetterów, celebrytów.

Jak możemy dojść do tej wizji?

Należy

skupić się na ograniczeniu marnowania żywności tam, gdzie marnuje się jej najwięcej, czyli w gospodarstwach domowych, poprzez:

- Wdrożenie do masowego użycia rozwiązań technologicznych służących do monitorowania przydatności do spożycia produktów (np. QR kodów), dzielenia się listą zakupów lub przepisami.
- Wzmocnienie znaczenia organizacji społecznych zajmujących się zagospodarowywaniem niesprzedanej żywności poprzez poprawę efektywności ich działania oraz usieciowienie.
- Proponowanie konsumentom odpowiednich gramatur / porcji.
- Zwiększanie świadomości na temat rozwiązań sprzyjających ograniczaniu marnowania żywności poprzez kampanie społeczne.

Podsumowanie

- Na każdym etapie cyklu życia produktu są możliwości realnego ograniczenia marnowania żywności. Pozwala to nie tylko oszczędzić cenne surowce, ale także poprawić efektywność ekonomiczną procesu produkcji i dystrybucji żywności, a tym samym ograniczyć negatywny wpływ na środowisko.
- Produkcja rolno-spożywcza, a szczególnie przetwórstwo, jest **uzależniona od konsumpcji**. Warto więc skupić się na tych, którzy konsumują, czyli gospodarstwach domowych i wyzwaniu zmniejszenia nadkonsumpcji statystycznego Kowalskiego.

Rekomendacje ogólne

- **Należy promować zrównoważoną produkcję i konsumpcję, w tym ograniczyć nadkonsumpcję żywności** przez, m.in. zakaz/ograniczenie promocji ilościowych, np. 1 + 1 gratis, racjonalizację spożycia żywności, świadome wybieranie rodzaju spożywanej żywności (ekologiczna, tradycyjna, regionalna – nacisk na jakość, a nie ilość), zmianę zwyczajów zakupowych, np. planowanie zakupów – **konieczność wprowadzenia już w szkole podstawowej przedmiotu Edukacja żywieniowa.**

Zrównoważona konsumpcja polega na świadomym zużywaniu dóbr i usług w celu zaspokojenia potrzeb, przy możliwie najmniejszym wpływie na środowisko. Uwzględnia także oddziaływanie na bioróżnorodność i ekosystemy, jest sprawiedliwa ekonomicznie i społecznie, odpowiednia dla zdrowia.

Rekomendacje dla gospodarstw domowych

Należy zwiększyć świadomość społeczną w zakresie marnowania żywności poprzez:

- prowadzenie warsztatów i szkoleń na temat planowania posiłków, właściwego przechowywania żywności, wykorzystania resztek oraz technik upcyclingu,
- zapewnienie wsparcia technologicznego w formie **aplikacji mobilnych** - promowanie aplikacji pomagających konsumentom w planowaniu zakupów, monitorowaniu dat ważności produktów i dzieleniu się pomysłami na upcycling żywności.
- wprowadzenie **programów zniżek dla gospodarstw domowych**, które angażują się w działania na rzecz ograniczania marnowania żywności.

Rekomendacje dla produkcji rolnej i przetwórstwa

1. Optymalizacja procesów

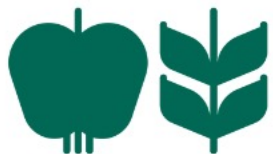
- **Zarządzanie zapasami** - wdrażanie nowoczesnych systemów zarządzania zapasami, planowanie zakupów surowców (produkcja) lub gotowych produktów (dystrybucja), aby minimalizować straty w trakcie przechowywania i transportu – wykorzystanie sztucznej inteligencji
- **Technologie przetwórcze** - inwestowanie w technologie przetwórcze, które pozwalają na dłuższe przechowywanie, lepsze wykorzystanie surowców i upcycling produktów ubocznych

2. Wsparcie dla rolników:

- **Szkolenia i doradztwo** - organizowanie szkoleń dla rolników na temat najlepszych praktyk uprawy, zbioru, przechowywania produktów rolniczych.
- **Subwencje i dotacje** - wprowadzenie programów finansowych wspierających rolników w inwestowaniu w infrastrukturę i technologie ograniczające straty żywności oraz promujące upcycling.

Rekomendacje szczegółowe

- Rozszerzenie listy produktów nie objętych koniecznością znakowania terminem przydatności do spożycia o kolejne produkty trwałe, np. kasze, płatki, ryż, makarony, kawę, herbatę.
- Wprowadzenie oznakowania, np. w formie piktogramów, w zakresie daty przydatności do spożycia i sposobów przechowywania produktu **na przodzie opakowania**.
- **Wprowadzenie obowiązkowego oznakowania żywności, np. ilością wody niezbędnej do wyprodukowania danego produktu.**
- Wdrożenie do masowego użycia rozwiązań technologicznych służących do monitorowania przydatności do spożycia produktów (np. QR kodów), informowania o zbliżających się upływie terminu przydatności do spożycia..
- Obowiązkowe przekazywanie niesprzedanej żywności na cele społeczne przez rolników, producentów żywności, dystrybutorów i gastronomię.
- Tworzenie możliwości sprzedaży żywności niespełniającej kryteriów jakościowych np. „nieidealne warzywa i owoce”, ale bezpiecznej dla zdrowia konsumenta.



Ogólnopolski
panel o polityce
żywnościowej

Dziękuję za uwagę!

Małgorzata Miśniakiewicz
misniakm@uek.krakow.pl

Materiały uzupełniające

- Raport "Nie marnij jedzenia 2023" dostępny na stronie Banków Żywności <https://bankizywnosci.pl/raporty-marnowanie-zywnosci/>.
- Raport z badań „[Perspektywy zapobiegania marnotrawstwu żywności w Polsce do 2030](#)”, Banki Żywności, 2021.
- Ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności, Dz.U. 2019 poz. 1680.