



Autorka: Zuzanna Poplewska

# NEWSLETTER

GRUDZIEŃ/12/2024

Biuro  
Zrównoważonego  
Rozwoju

ZIŁONY  
WSiZ

2 ZERO  
GŁODU



12 ODPOWIEDZIALNA  
KONSUMPCJA  
I PRODUKCJA



TEMAT NUMERU:

## MARNOWANIE ŻYWNOCİ

### Cel 2 i 12 Zrównoważonego Rozwoju: Zero głodu, Odpowiedzialna konsumpcja i produkcja

Niskie bezpieczeństwo żywnościowe i związane z nim poważne niedożywienie powoduje u milionów dzieci zaburzenia rozwoju oraz zbyt niski wzrost. Musimy gruntownie zmienić światowy system żywnościowy i rolniczy, aby wyżywić 810 milionów głodujących ludzi.

Zrównoważona konsumpcja i produkcja wymagają systematycznego podejścia i współpracy podmiotów uczestniczących w całym łańcuchu dostaw, począwszy od producentów, a skończywszy na konsumentach. Proces ten zakłada prowadzenie działań edukacyjnych i innych dla konsumentów, mających podnieść ich świadomość na temat zrównoważonej konsumpcji oraz związanym z nią stylem życia poprzez m.in. prowadzenie akcji informacyjnych na temat standardów i oznakowania produktów, czy też angażowanie konsumentów w kwestie zamówień publicznych\*.

\* <https://www.un.org.pl/cel2>, <https://www.un.org.pl/cel12>

# OKIEM EKSPERTA

mgr Ewa Nowak-Koprowicz



**Jedni z nas myśląc o skali marnotrawstwa ocenią zjawisko jako globalną tragedię, w umysłach innych niczym neon rozblśnie skojarzenie z globalnym wyzwaniem.**

I jak to często bywa, i jedni, i drudzy będą mieli rację. I dobrze, różnimy się w semantyce, w postrzeganiu, jeżeli tylko napędzać nas to będzie do działania.

**Marnowanie żywności to nie tylko kwestia ekonomiczna, społeczna, etyczna, ale również środowiskowa.**

System żywnościowy jest obecnie głównym czynnikiem przyczyniającym się do zmiany klimatu:

- 1.** Odpowiada za blisko **1/3 całkowitej emisji** gazów cieplarnianych w UE.
- 2.** Stanowi główne **źródło zanieczyszczeń** powodowanych przez nawozy i pestycydy.
- 3.** Doprowadza do **nadmiernego zużycia wody** i **utruty różnorodności** biologicznej.

**Zmniejszenie wpływu żywności na środowisko jest kluczowym wyzwaniem stojącym przed rządami i przedsiębiorstwami, przy jednoczesnym zapewnieniu ludziom potrzebnego im odżywiania.**

2 ZERO  
GŁODU



12 ODPOWIEDZIALNA  
KONSUMPCJA  
I PRODUKCJA



więcej w artykule  
na Zielonym Blogu:



Co to znaczy zmarnować żywność?



## zmarnowana

= w sposób świadomy niespożytkowana zgodnie z jej pierwotnym przeznaczeniem na każdym etapie łańcucha żywnościowego<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Raport Marnowanie żywności w Polsce i Europie, Federacja Polskich Banków Żywności, 2012.

### Które produkty marnujemy w Polsce najczęściej<sup>3</sup>?

**62%** pieczywo

**47%** owoce

**46%** wędliny

**35%** warzywa

**21%** jogurty

**16%** sery

**10%** mięso

**9%** mleko

**6%** fast food

Gdyby marnowana żywność założyła kraj, byłaby **trzecim emitentem** gazów cieplarnianych na świecie<sup>4</sup>

<sup>3</sup>Dane wg szacunków Banków Żywności.

<sup>4</sup><https://www.meetingplanner.pl/artykuly/esg/1052108-kto-zjada-ostatki-czyli-jak-nie-marnowac-jedzenia-na-eventach.html>

Według ostatniego raportu ONZ w 2022 roku

## 1,05 mld ton żywności uległo zmarnowaniu<sup>2</sup>

(19% całkowitej ilości żywności dostępnej na poziomie konsumentów), mowa tu o:



**60%**

gospodarstwach domowych



**28%**

gastonomii



**12%**

handlu

<sup>2</sup>Raport Think Eat Save Tracking Progress to Halve Global Food Waste. Food Waste Index Report 2024, UNEP – UN Environment Programme, 27.03.2024.

Zgodnie z raportem Szlachetnej Paczki za rok 2024

niemal **2,5 mln Polaków** żyje w skrajnym ubóstwie<sup>5</sup>

Stanowi to **6,6%** populacji Polski

Tylko w 2023 roku ich liczba wzrosła o **47%!**

<sup>5</sup>Szlachetna Paczka, Największe miasto w Polsce. Miasto biedy, 2024. <https://www.szlachetnapaczka.pl/raport-o-biedzie/>

**Najwięcej żywności marnuje się na etapie finalnym**  
**— po trafieniu do konsumenta końcowego<sup>6</sup>**

## Główne przyczyny

**marnowania żywności to:**

- ✗ nieplanowane i nadmierne kupowanie produktów,
- ✗ wyrzucanie produktów na podstawie etykietowania lub daty ważności,
- ✗ niewłaściwe przechowywanie,
- ✗ impulsywne i nadmiarowe zakupy w wyniku bodźców takich jak promocje,
- ✗ względy estetyczne.

**więcej w artykule:**

mgr Ewa Nowak-Koprowicz, *Globalna katastrofa czy/i globalne wyzwanie? Refleksja nt. marnowania żywności* — Zielony Blog

<sup>6</sup> New insights in food security and environmental sustainability through waste food management  
<https://link.springer.com/article/10.1007/s11356-023-26462-y>

**Największy paradoks współczesnego świata?**

**730 mln osób głoduje**

**a ludzie marnują rocznie żywność wartą**

**ponad bilion dolarów<sup>7</sup>**

<sup>7</sup> Szacunkowe dane za 2022 rok

**Co zrobić, aby ograniczyć marnowanie żywności?**

### ✓ **Planowanie zakupów**

Zrób **listę zakupów** przed wyjściem do sklepu, uwzględniając to, co już masz w domu i kupuj tylko to, czego **naprawdę potrzebujesz**

### **Przechowywanie żywności** ✓

Przechowuj jedzenie w **odpowiednich warunkach** (np. produkty chłodne w lodówce), używaj **pojemników hermetycznych**, aby przedłużyć świeżość produktów i **sprawdzaj terminy ważności**

### ✓ **Kreatywne gotowanie**

**Wykorzystuj resztki** z poprzednich posiłków, np. warzywa na zupę, pieczywo na grzanki i **eksperymentuj z przepisami „zero waste”**

### **Korzystanie z przeterminowanej żywności** ✓

**Zrozum różnicę między terminami:** „najlepiej spożyć przed” (nie oznacza, że produkt jest od razu zepsuty) i „należy spożyć do”, sprawdź zapach, smak i wygląd produktów przed ich wyrzuceniem

### ✓ **Zakupy lokalne i sezonowe**

Kupuj produkty od lokalnych dostawców, które są świeższe i mniej podatne na psucie, a także **wybieraj warzywa i owoce sezonowe**, które są tańsze i bardziej trwałe





# Przykładowe inicjatywy

przeciwdziałające marnowaniu żywności  
i eliminacji głodu

## 1. Sieci Jadłodzielni (i tzw. lodówek społecznych)

Pomysł wdrożony dzięki **Stowarzyszeniu Jadłodzielnia Foodsharing Polska**. Na terenie kraju sieć Jadłodzielni liczy **ponad 80 punktów**

## 2. Banki Żywności

## 3. Akcje „Zawieszono parafony”

## 4. Aplikacje typu: „Too good to go”

Aplikacje umożliwiające sprzedaż wciąż wartościowych produktów

## 5. Kuchnia „zero waste”

Zachęca do ponownego przetwarzania resztek żywności, przygotowywania z tego co zostało

## 6. Metody przetwarzania odpadów żywnościowych

Jedną z metod przetwarzania odpadów żywnościowych jest fermentacja beztlenowa w efekcie której powstaje energia oraz biogaz<sup>8</sup>



<sup>8</sup>New insights in food security and environmental sustainability through waste food management  
<https://link.springer.com/article/10.1007/s11356-023-26462-y>

Zastosowane dotychczas w Polsce rozwiązania

# w stopniu niewystarczającym

regulują kwestię marnotrawstwa żywności w łańcuchu rolno-żywnościowym,

nie tylko ze względu na niewielką liczbę samych regulacji, ale również ze względu na niedoprecyzowanie tych istniejących<sup>9</sup>

## Ministerstwo Rolnictwa

przygotowało we **wrześniu 2024** projekt ustawy zwiększającej kary za nieuzasadnione wyrzucanie żywności aż **5-krotnie**<sup>10</sup>

W lipcu 2021 r. wszedł w życie

# Kodeks postępowania UE

dotyczący **odpowiedzialnych praktyk w zakresie biznesu i marketingu** w sektorze spożywczym, który zawiera zobowiązania dotyczące ograniczania i zapobiegania strat i marnotrawienia żywności przez podmioty gospodarcze „pośrodku” łańcucha żywnościowego<sup>11</sup>

<sup>9</sup>Strategia racjonalizacji strat i ograniczenia marnotrawstwa żywności. Dokument projektowy (2021) Link: <https://bankizywnosci.pl/wp-content/uploads/2022/04/STRATEGIA-PROM.pdf>

<sup>10</sup><https://akademiaesg.pl/marnowanie-zywnosci-bedzie-pieciokrotnie-drozsze/> (wrzesień 2024)

<sup>11</sup>[https://food.ec.europa.eu/document/download/08709964-ef08-4332-a899-a456bdf0bff5\\_pl](https://food.ec.europa.eu/document/download/08709964-ef08-4332-a899-a456bdf0bff5_pl)

# A jak o jedzeniu mowa...

Przypominamy o odświeżonej ofercie naszego wsizowego **Lunch Baru** oraz oferty **Taberny pod sosnami** w Kielnarowej.

# DO POCZYTANIA/POSŁUCHANIA



## ZIELONY BLOG

05.12.2024 – **Globalna katastrofa czy/i globalne wyzwanie? Refleksja nt. marnowania żywności**  
mgr Ewa Nowak-Koprowicz

## PROPAGOWANIE WIEDZY

**Think Eat Save Tracking Progress to Halve Global Food Waste. Food Waste Index Report 2024** UNEP – UN Environment Programme

**Kto zjada ostatki, czyli jak nie marnować jedzenia na eventach** Ewa Kięłsznia | TerGo

**New insights in food security and environmental sustainability through waste food management** N. R. Wani i inni

**Raporty nt. marnowania żywności** Banki Żywności

**Raport o biedzie w Polsce 2024. Biedańsk** Szlachetna Paczka

**Strategia racjonalizacji strat i ograniczenia marnotrawstwa żywności. Dokument projektowy** Banki Żywności

**Marnowanie żywności będzie pięciokrotnie droższe** Gabriela Duthel | Akademia ESG

## PODCASTY WSiIZ / YOUTUBE

Zapraszamy do słuchania **podcastów z zakresu zrównoważonego rozwoju** na stronie podcasty WSiIZ oraz do oglądania naszego kanału „Zrównoważony rozwój” na YouTube.



Wszelkie sugestie dotyczące Newslettera, w tym propozycje interesujących Państwa tematów i inicjatyw prosimy kierować na adres: [bzr@wsiz.edu.pl](mailto:bzr@wsiz.edu.pl)

Biuro  
Zrównoważonego  
Rozwoju

**ZIELONY  
WSiZ**

**Zespół Biura Zrównoważonego Rozwoju**

Biuro Zrównoważonego Rozwoju – RA 143

+48 17 866 12 82 / +48 17 866 11 84



Autorka: Zuzanna Poplewska