

Dlaczego marnowanie żywności ma negatywny wpływ na środowisko?



Corocznie na świecie wyrzuca się
ponad miliard ton jedzenia.



Stanowi to ponad 1/3
wyprodukowanej żywności!

W samej Europie marnujemy jej
ok. 100 mln ton.



Statystyczny Europejczyk wyrzuca
od 20 do 30 % kupionego jedzenia,
które bardzo często nadaje się
jeszcze do spożycia!

Dlaczego wyrzucamy? Ponieważ dany produkt:

a) traci swój termin przydatności do spożycia

- b) jest niewłaściwie przechowywany
- c) przygotowujemy z niego zbyt duże porcje posiłków
- d) brak nam pomysłu na jego wykorzystanie

Jak wygląda ekologiczny aspekt marnowania żywności?

Wyrzucając produkty spożywcze marnujemy energię i wodę potrzebną do wytworzenia, transportu i dystrybucji żywności, a także produkujemy więcej odpadów.

Trzeba pamiętać, że na wyprodukowanie danego produktu żywnościowego została przeznaczona określona ilość wody i energii. Już sama produkcja (pomijając transport i dystrybucję) generuje wysokie koszty ze strony środowiska. Przykładowo 1 kg wyrzuconej wołowiny oznacza zmarnowanie aż 5-10 ton wody, które użyto na jej wyprodukowanie!

Produkcja żywności jest także bardzo energochłonna - oznacza to konkretny przelicznik kilowatogodzin energii zużytych w procesie produkcyjnym danej żywności.

Okolo 20% produkcji ogółu gazów cieplarnianych wiąże się z produkcją, przetwarzaniem, transportem i przechowywaniem żywności. Metan pochodzący z gniącej żywności jest nawet 20-krotnie groźniejszym gazem cieplarnianym niż CO₂.

W Polsce
aż 9 milionów
ton jedzenia
każdego roku
trafia do kosza.

Jakie produkty najczęściej wyrzucamy?



pieczywo 62%

47% owoce

wędliny 46%



35% warzywa

jogurty 24%

21% ziemniaki



sery 16%

10% mięso

mleko 9%

6% dania gotowe



Jeżeli znajdujemy się w grupie osób, którym często zdarza się wyrzucać żywność, a chcemy to zjawisko w jakiś sposób ograniczyć, to bardzo pomocna może okazać się dla nas strona niemarnuje.pl, która ma za zadanie pokazać konsumentom, jak w prosty sposób unikać marnowania żywności.



www.niemarnuje.pl

Zawiera ona zakładki, które przedstawiają konkretne działania pomagające zagospodarować posiadaną żywność. Udziela ona odpowiedzi na podstawowe pytania dotyczące tego problemu: Jak planować zakupy oraz porcje posiłków? Jak przygotowywać potrawy, by niczego nie zmarnować? Jak prawidłowo przechowywać żywność?

Warto zmienić swoje przyzwyczajenia i propagować przyjęcie nowych postaw sprzyjających środowisku naturalnemu.

Obejrzyj: [Zanim wyrzucisz żywność - pomyśl.](#)

Posłuchaj: [Dlaczego wyrzucamy jedzenie i dlaczego warto tego unikać?](#)

Przeczytaj: [Nie marnuj jedzenia!](#) - wywiad z Marią Gosiewską z Federacji Polskich Banków Żywności