

Ile żywności marnujemy i dlaczego?

Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia, czas większych zakupów przede wszystkim jedzenia. Według raportu ONZ z 2020 roku na świecie rocznie marnuje się około miliard ton żywności. Średnio na każdą osobę na świecie przypada 74 kg wyrzucanych produktów spożywczych rocznie. Dane te są szczególnie kontrowersyjne z uwagi na to, że około 690 milionów ludzi na świecie jest niedożywionych. Według Federacji Polskich Banków Żywności **w Polsce co sekundę do kosza trafia 153 kilogramy żywności, w tym 60% wyrzucanej żywności pochodzi z gospodarstw domowych. Rocznie w Polsce marnujemy 4,8 mln ton żywności.**

Tygodniowo polskie gospodarstwo domowe wyrzuca średnio prawie 4 kilogramy żywności, z czego 2,2 kg to produkty jadalne, a pozostała część to resztki, często niejadalne. Z analizy Federacji Polskich Banków Żywności wynika, że te 2,2 kg żywności tygodniowo to wartość około 50 zł. Za taką kwotę wyrzucane jest tygodniowo jedzenie, co rocznie wynosi średnio 2,6 tys. zł. Najczęściej wyrzucane jest pieczywo, wędliny, owoce i ziemniaki.

Jako najczęstsze powody wyrzucania żywności wymieniane są: zepsucie żywności, przeoczenie daty ważności do spożycia, przygotowywanie zbyt dużej ilości jedzenia, zakup zbyt dużej ilości żywności oraz nieprzemyślane zakupy.

Straty żywności i jej marnotrawienie są wyzwaniem światowym. Marnowanie żywności przyczynia się do braku bezpieczeństwa żywnościowego, do niedożywienia i do marnowania wody. Nie jest to jednak jedyny aspekt, na który należy zwrócić uwagę. Wyrzucając jedzenie, marnujemy też zasoby finansowe i środki poświęcone na jego produkcję. To ogniwo łańcuszka gdzie marnotrawienie i straty żywności są kolejną przyczyną około 10% emisji powodujących kryzys klimatyczny, a dalej intensywne rolnictwo jest główną przyczyną kryzysu różnorodności biologicznej i globalnego zanieczyszczenia. Ograniczenie marnotrawienia żywności ograniczyłoby emisje gazów cieplarnianych, spowolniłoby również niszczenie przyrody poprzez przekształcanie gruntów i zanieczyszczenia. Marnowanie żywności to nie tylko strata pieniędzy osób, które ją kupiły. Traci na tym całe środowisko. Jedna tona jedzenia składowana po wyrzuceniu jako odpad to 4,5 tony szkodliwych gazów dostarczonych do atmosfery. Metan z gnijącej żywności jest nawet 20 razy bardziej szkodliwy niż dwutlenek węgla Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa podaje, że marnowanie żywności odpowiada za 8 proc. gazów cieplarnianych wyemitowanych na skutek działalności człowieka.

Co zrobić aby ograniczyć marnowanie żywności? Mamy ogromny wybór produktów żywnościowych, co jest oczywiście cudowne szczególnie dla tych, którzy pamiętają puste półki w sklepach, ale róbmy zakupy z głową, świadomie, nie impulsywnie. Może na świąteczne zakupy wybierzemy się z listą zakupów? Nie ulegajmy promocjom ponieważ na wyprzedażach kupujemy często to, czego nie potrzebujemy i co później wyląduje w śmietniku. Zaplanujmy więc menu wigilijne, przejrzyjmy lodówkę i spiżarnię, a na pewno kupimy mniej z korzyścią dla środowiska.