



PROGRAM RACJONALIZACJI I OGRANICZENIA
MARNOTRAWSTWA ŻYWNOCI

Wyniki badań ogólnopolskich na temat marnotrawstwa żywności w gospodarstwach domowych

Food Waste in Polish Households – Results of a National Survey

.....

prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska,
dr inż. Beata Bilska, dr inż. Marzena Tomaszewska

*Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności,
Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka,
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*



1 Rada do Spraw Racjonalnego Wykorzystania Żywności

Powołana w 2011 roku przez Federację Polskich Banków Żywności pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pierwsze spotkanie Rady – Październik 2012

2 Projekt: Model Ograniczania Strat i Marnowania Żywności z Korzyścią dla Społeczeństwa (MOST)

Projekt realizowany w latach 2014 – 2017 przez konsorcjum w skład którego wchodziło 5 partnerów: Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Polska Federacja Banków Żywności, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, COBRO – Instytut Badawczy Opakowań, Mlekovita.

3

Projekt: „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i marnotrawstwa żywności” (PROM)

Projekt realizowany w latach 2018 – 2021 przez konsorcjum w skład którego wchodzi 5 partnerów: Polska Federacja Banków Żywności (Lider), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Ochrony Środowiska, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności

ZADANIA SGGW:

ZADANIE NR 2

Bezpieczeństwo żywnościowe
a bezpieczeństwo żywności –
partycypacja społeczna

Cel zadania: analiza postępowania z żywnością w handlu, w zakładach gastronomicznych oraz gospodarstwach domowych w aspekcie zapobiegania jej stratom i marnotrawstwu oraz ocena możliwości i sposobów ograniczania ich występowania.

Zbadanie możliwości przedłużenia daty minimalnej trwałości.

ZADANIE NR 3

Zarządzanie ryzykiem
strat i marnotrawstwa żywności

Cel zadania: opracowanie modeli zarządzania ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w zakładach przemysłu spożywczego.

Wybrane wyniki badań – ZADANIE 2

Badania marnotrawstwa żywności w gospodarstwach domowych – badania ilościowe

Badania przeprowadzono w terminie
25.02-18.03.2019 roku

na ogólnopolskiej, losowej, reprezentatywnej próbie dorosłych Polaków (powyżej 18 roku życia).

Reprezentatywność pod względem zmiennych demograficznych, takich jak: płeć, wiek i miejsce zamieszkania.

W badaniu udział wzięło łącznie 1115 respondentów.

Opracowanie ulotki nt.

„10 kroków w kierunku ograniczenia marnowania żywności”

WSZECHNICA ŻYWIENIOWA

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji, SGGW

10 kroków w kierunku ograniczenia marnowania żywności

1

PLANUJ
ZAKUPY

Przed wyjściem na zakupy zawsze zrób listę potrzebnych produktów oraz nie rób zakupów z „pustym żołądkiem”.

2

RÓB
ZAKUPY
MĄDRZE

W trakcie zakupów „trzymaj się” listy zakupów przygotowanej przed wyjściem z domu. Nie rób zakupów na zapas.

3

KUPUJ
„BRZYDKĄ”
ŻYWNOSĆ

Nie obawiaj się kupować „brzydkich” owoców i warzyw. Te niekształtne, małe też są dobre i smaczne.

4

PRZECHOWUJ
ŻYWNOSĆ
WŁAŚCIWIE

Zwracaj uwagę na temperaturę przechowywania żywności. Produkty nietrwałe trzymaj w lodówce. Układaj je w odpowiednim miejscu lodówki.

5

STOSUJ
ZASADĘ
„FIFO”

Stosuj zasadę „pierwsze weszło, pierwsze wyszło” FIFO. W ten sposób utrzymasz rotację produktów przechowywanych w lodówce lub szafkach.

6

ZWRACAJ
UWAGĘ
NA DATY

Sprawdzaj termin przydatności do spożycia (produkty spożywcze nietrwałe) lub datę minimalnej trwałości (produkty trwałe).

7

SPOŻYTKUJ
RESZTKI
JEDZENIA

Zamiast wyrzucać resztki jedzenia, wykorzystaj je do przygotowania innej potrawy np. zapiekanki, sosu, sałatki.

8

PODAWAJ
MNIJSZE
PORCJE

Wydając posiłek w domu możesz zaoferować domownikom lub gościom mniejsze porcje. Przecież zawsze można poprosić o „dokładkę”.

9

DBAJ
O HIGIENĘ
I PROCESY

Podczas przygotowywania posiłków dbaj o higienę osobistą i miejsca pracy oraz odpowiednio postępuj z żywnością aby ograniczyć marnotrawstwo.

10

DZIEL SIĘ
Z INNYMI

Podziel się nadwyżkami żywności z rodziną, sąsiadami, potrzebującymi.

Szacuje się, że rocznie ok. 1/3, a nawet do 1/2 światowej produkcji żywności ulega zmarnotrawieniu na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, począwszy od rolnictwa, przez przemysł spożywczy i handel, a skończywszy na sferze konsumpcji.

W państwach wysoko rozwiniętych właśnie w obszarze konsumpcji marnuje się najwięcej żywności. Między innymi świadczą o tym dane Eurostatu, zgodnie z którymi każdy mieszkaniec Unii Europejskiej w swoim gospodarstwie domowym marnuje w ciągu roku średnio 76 kg żywności. Marnotrawstwo w gospodarstwach domowych stanowi 42% wszystkich strat żywności, do jakich dochodzi w Unii Europejskiej. Według tego samego źródła w Polsce wielkość marnotrawstwa żywności szacuje się na 9 mln ton rocznie, zaś statystyczny Polak wyrzuca do kosza w swoim domu ok. 54 kg. Wyniki najnowszych badań europejskich z 2016 r. (projekt FUSIONS) wskazują, że przeciętny Europejczyk w gospodarstwie domowym marnuje nawet 92 kg żywności rocznie.

1

PLANUJ
ZAKUPY

Postępowanie konsumentów przed wyjściem na zakupy
Practices of consumers before shopping

przygotowanie listy potrzebnych
produktów

39,0%

61%

sprawdzenie przed zakupami
zawartości lodówki i szafek
kuchennych (spizarni)

41,9%

58,1%

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%

■ zawsze, zazwyczaj
always, usually

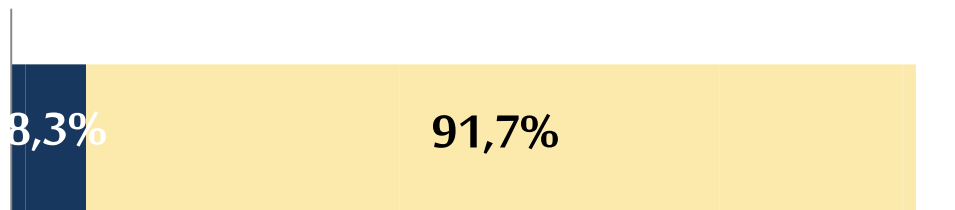
■ czasami, rzadko, nigdy, trudno powiedzieć
sometimes, rarely, never, hard to say

2

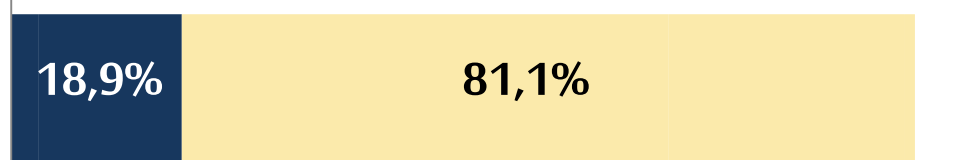
RÓB
ZAKUPY
MĄDRZE

Postępowanie konsumentów w trakcie zakupów *Practices of consumers during shopping*

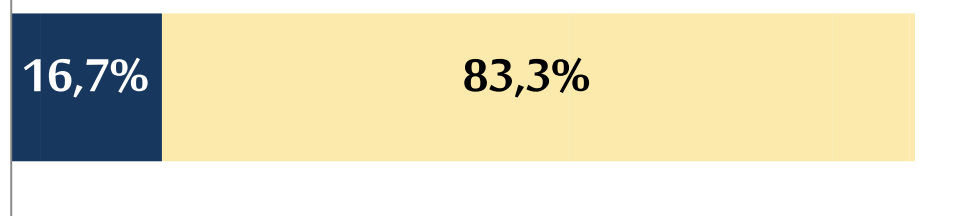
zakup produktów spożywczych z bardzo krótką datą ważności



zakup produktów, których wcześniej nie planowano



robienie zakupów "na zapas"



0,0% 20,0% 40,0% 60,0% 80,0% 100,0%

■ zawsze, zazwyczaj
always, usually

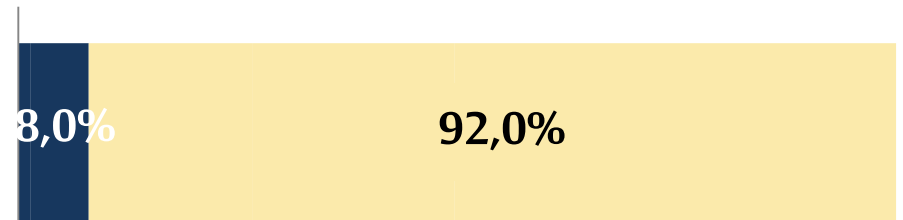
■ czasami, rzadko, nigdy, trudno powiedzieć
sometimes, rarely, never, hard to say

3

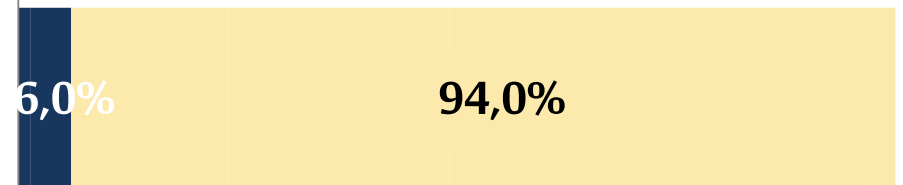
KUPUJ
„BRZYDKĄ”
ŻYWNOSĆ

Postępowanie konsumentów w trakcie zakupów *Practices of consumers during shopping*

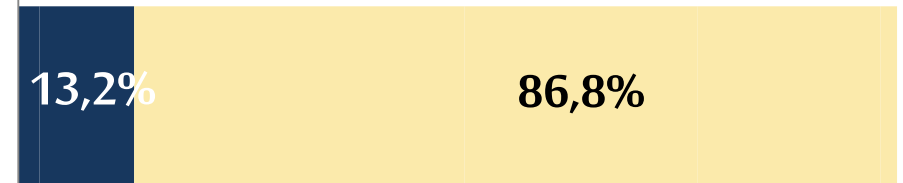
zakup produktów, których opakowanie jest
zdeformowane



zakup zniekształconych, zdeformowanych,
owoców i warzyw



zakup pojedynczych bananów oderwanych
od kiści



0,0% 10,0% 20,0% 30,0% 40,0% 50,0% 60,0% 70,0% 80,0% 90,0% 100,0%

■ *zawsze, zazwyczaj*
always, usually

■ *czasami, rzadko, nigdy, trudno powiedzieć*
sometimes, rarely, never, hard to say



4

PRZECHOWUJ ŻYWNOSĆ WŁAŚCIWIE

Postępowanie konsumentów z zakupami spożywczymi po przyniesieniu do domu *Practices of consumers with grocery shopping at home*

pozostawienie wędliny, sera i/lub świeżego mięsa w
folii, w którą były zapakowane w sklepie

36,4%



63,6%

umieszczenie żywności wymagającej chłodniczej
temperatury przechowywania w lodówce natychmiast
po przyjeździe



78,9%

21,1%

przestrzeganie warunków przechowywania
wskazanych przez producenta



66,8%

33,2%

0,0% 10,0% 20,0% 30,0% 40,0% 50,0% 60,0% 70,0% 80,0% 90,0% 100,0%



zawsze, zazwyczaj
always, usually



czasami, rzadko, nigdy, trudno powiedzieć
sometimes, rarely, never, hard to say



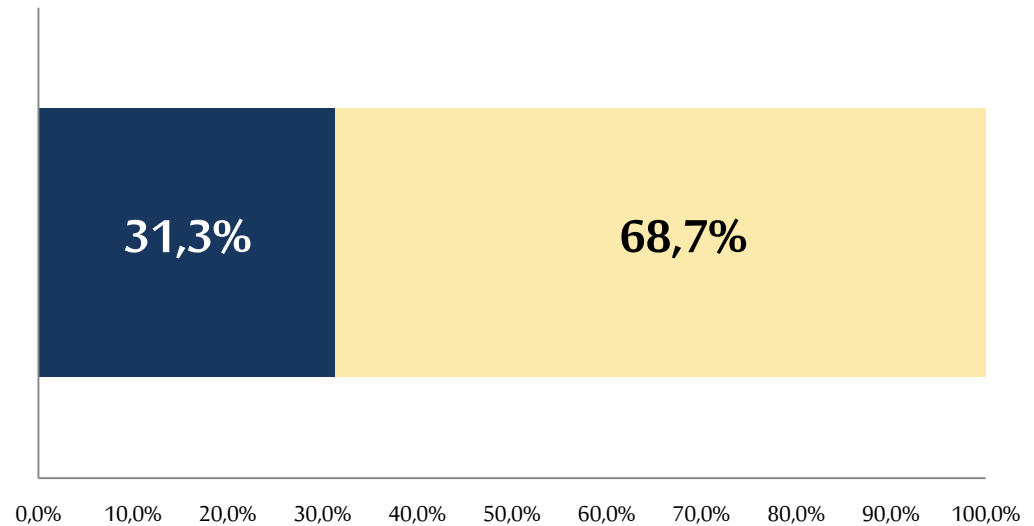
5

STOSUJ
ZASADĘ
„FIFO”

Postępowanie konsumentów z zakupami spożywczymi po
przyniesieniu do domu

Practices of consumers with grocery shopping at home

układanie produktów w lodówce/szafce
zgodnie z ich datą ważności, np. najbliżej drzwi
te, które mają datę najkrótszą



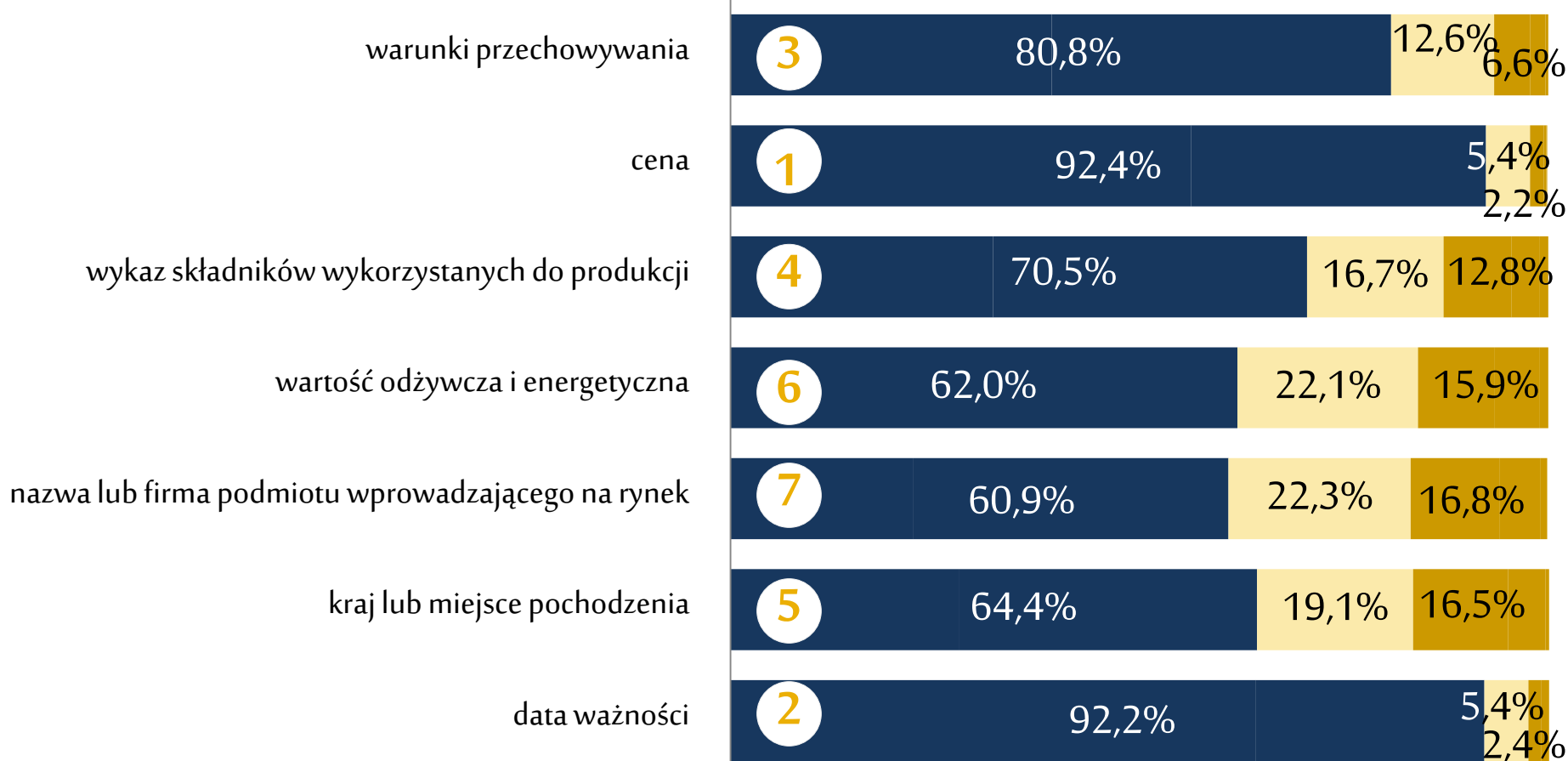
■ zawsze, zazwyczaj
always, usually

■ czasami, rzadko, nigdy, trudno powiedzieć
sometimes, rarely, never, hard to say

6

ZWRACAJ
UWAGĘ
NA DATY

Istotność informacji zawartych na etykiecie produktów spożywczych w opinii polskich konsumentów / *The relevance of information on the label of food products in opinion of polish consumers*



zdecydowanie istotne, raczej istotne / *definitely relevant, rather relevant*

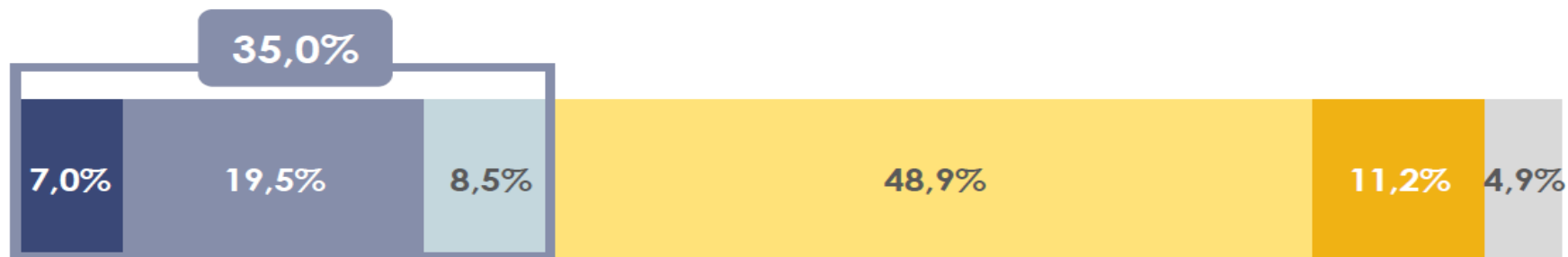


ani istotne, ani nieistotne / *neither relevant nor irrelevant*



raczej nieistotne, zdecydowanie nieistotne, trudno powiedzieć / *rather irrelevant, definitely irrelevant, hard to say*

6

ZWRACAJ
UWAGĘ
NA DATYSpożywanie żywności po upływie daty ważności /
Food consumption after the expiration date

- Tak, niezależnie od rodzaju żywności
- Tak, ale tylko produkty trwałe, np. kasze, makarony
- Tak, ale tylko produkty nietrwałe, np. jogurty

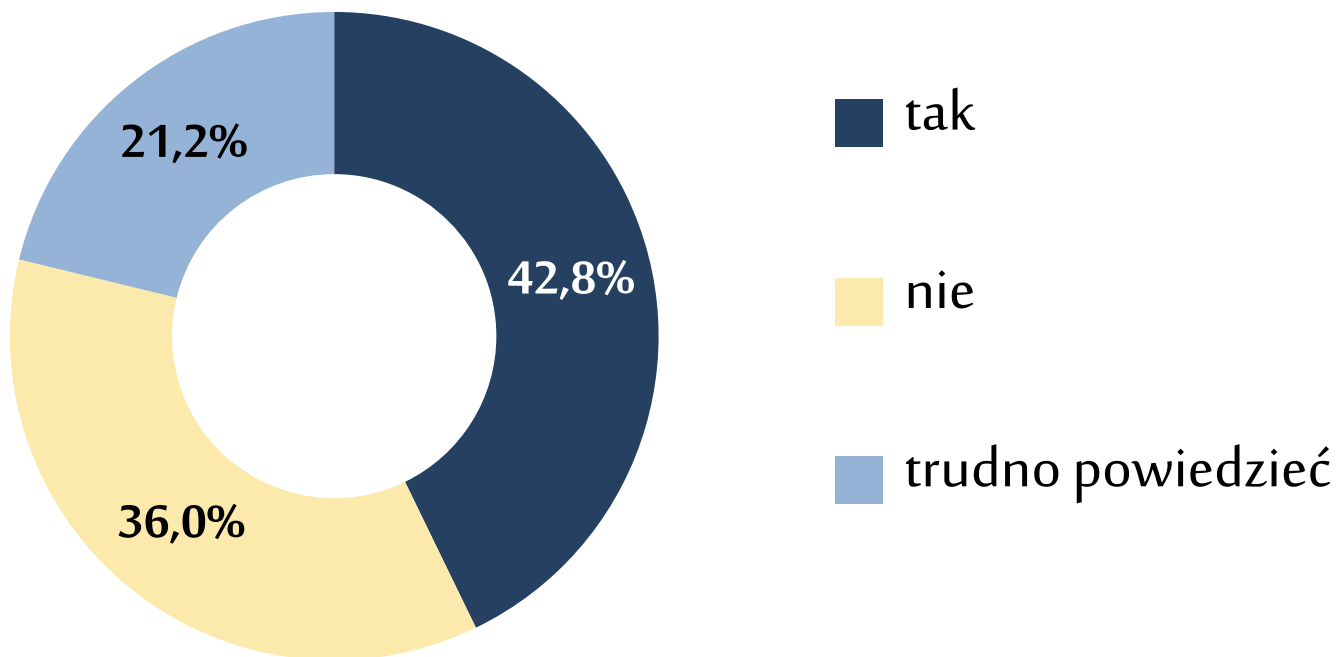
- Nie, nigdy nie spożywam produktów po upływie terminu ważności
- Nie wiem, ponieważ nie sprawdzam daty
- Nie wiem/ trudno powiedzieć

6

ZWRACAJ
UWAGĘ
NA DATY

Rozróżnianie terminów „*należy spożyć do ...*”
i „*najlepiej spożyć przed ...*” przez polskich konsumentów
Differentiating terms „use by ... ” and „best before ... ”

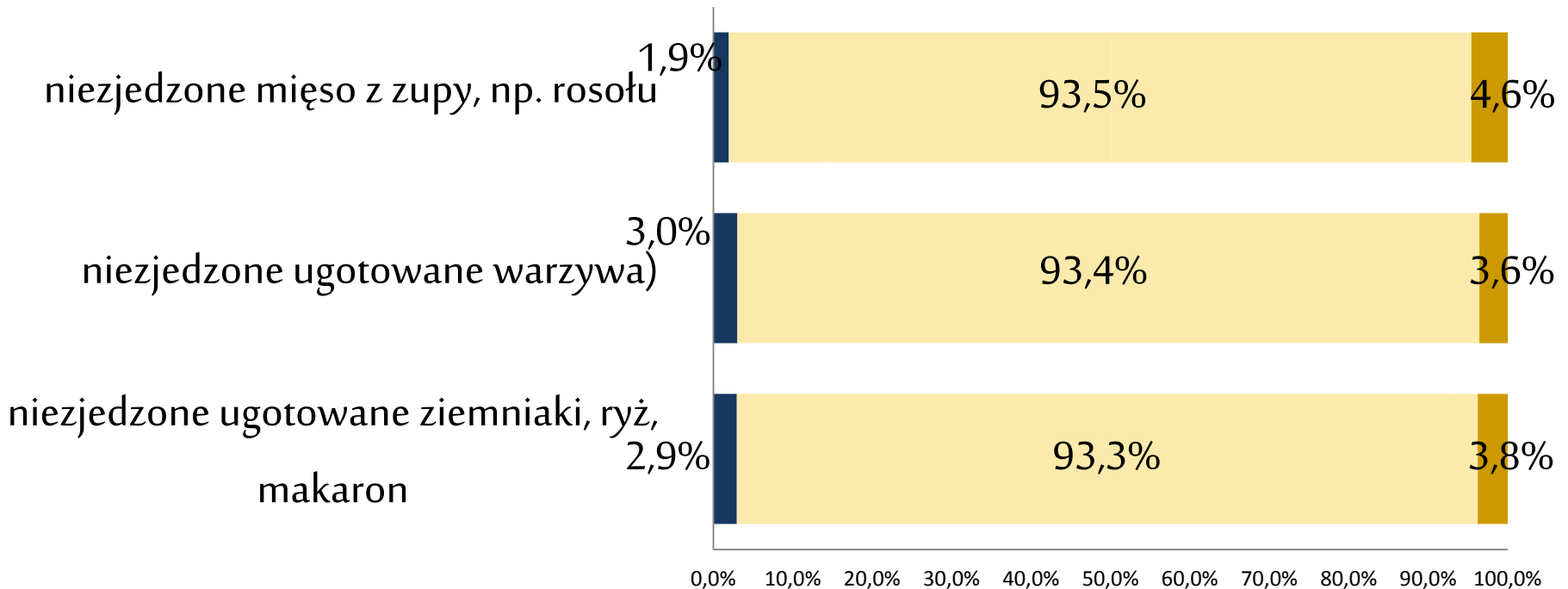
Czy Pana(i) zdaniem informacja na opakowaniu „*należy spożyć do ...*” i „*najlepiej spożyć przed ...*”
oznaczają to samo?



7

SPOŻYTKUJ
RESZTKI
JEDZENIA

Wykorzystywanie do przygotowywania innych potraw
niespożytych wcześniej składników dania
Use of uneaten elements of the dishes to prepare the other meals



często / often



czasami, rzadko, nigdy, trudno powiedzieć / sometimes, rarely, never, hard to say

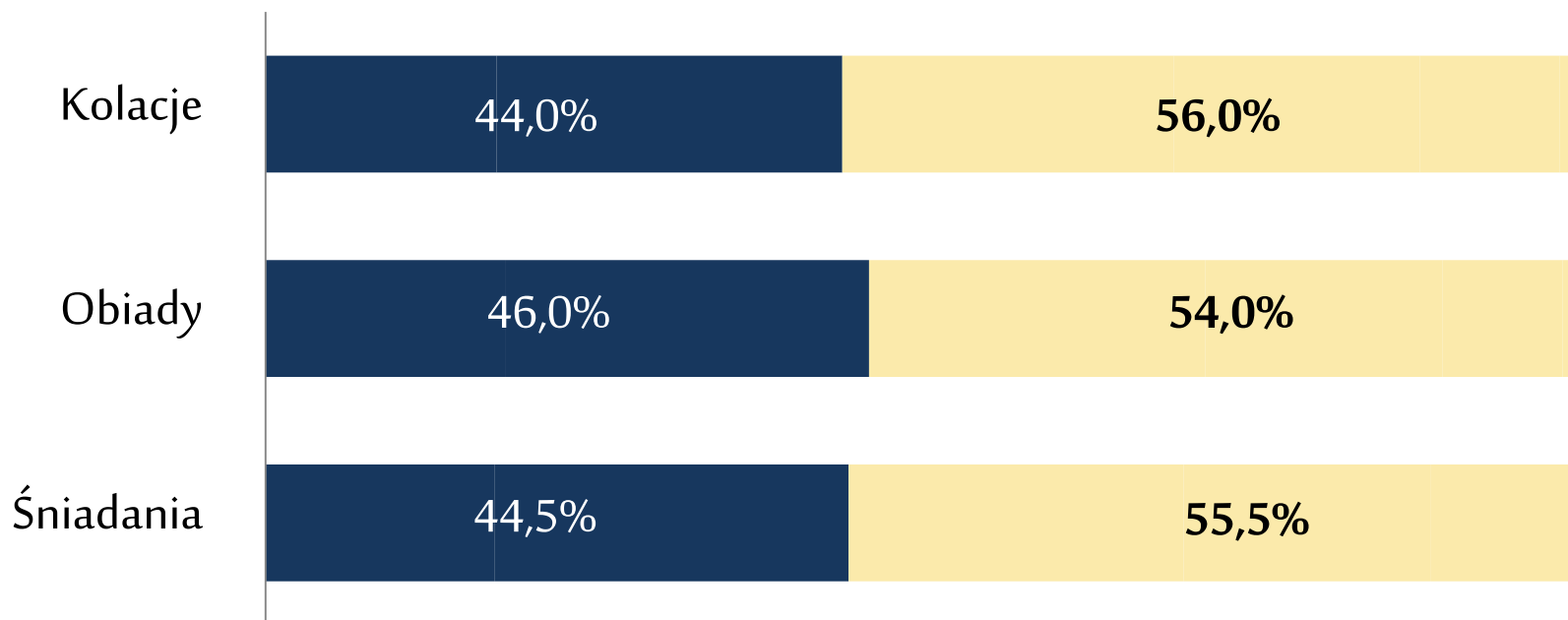


nie dotyczy / not applicable

8

PODAWAJ
MNIJSZE
PORCJE

Zbiorcze podawanie posiłków (np. na talerzach, półmiskach,
w wazach)
Bulk serving of meals



■ *zawsze, zazwyczaj*
always, usually

■ *czasami, rzadko, nigdy, trudno powiedzieć*
sometimes, rarely, never, hard to say

Postępowanie konsumentów w czasie przygotowywania posiłków / *Practices of consumers during meal preparation*

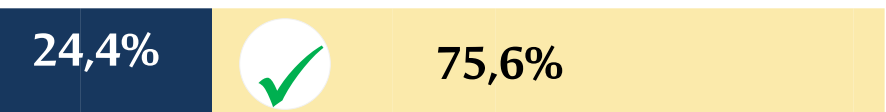
myje ręce przed przygotowywaniem posiłku



myje owoce i warzywa przed spożyciem



używa tego samego noża (bez mycia) do krojenia surowego, a następnie gotowanego mięsa



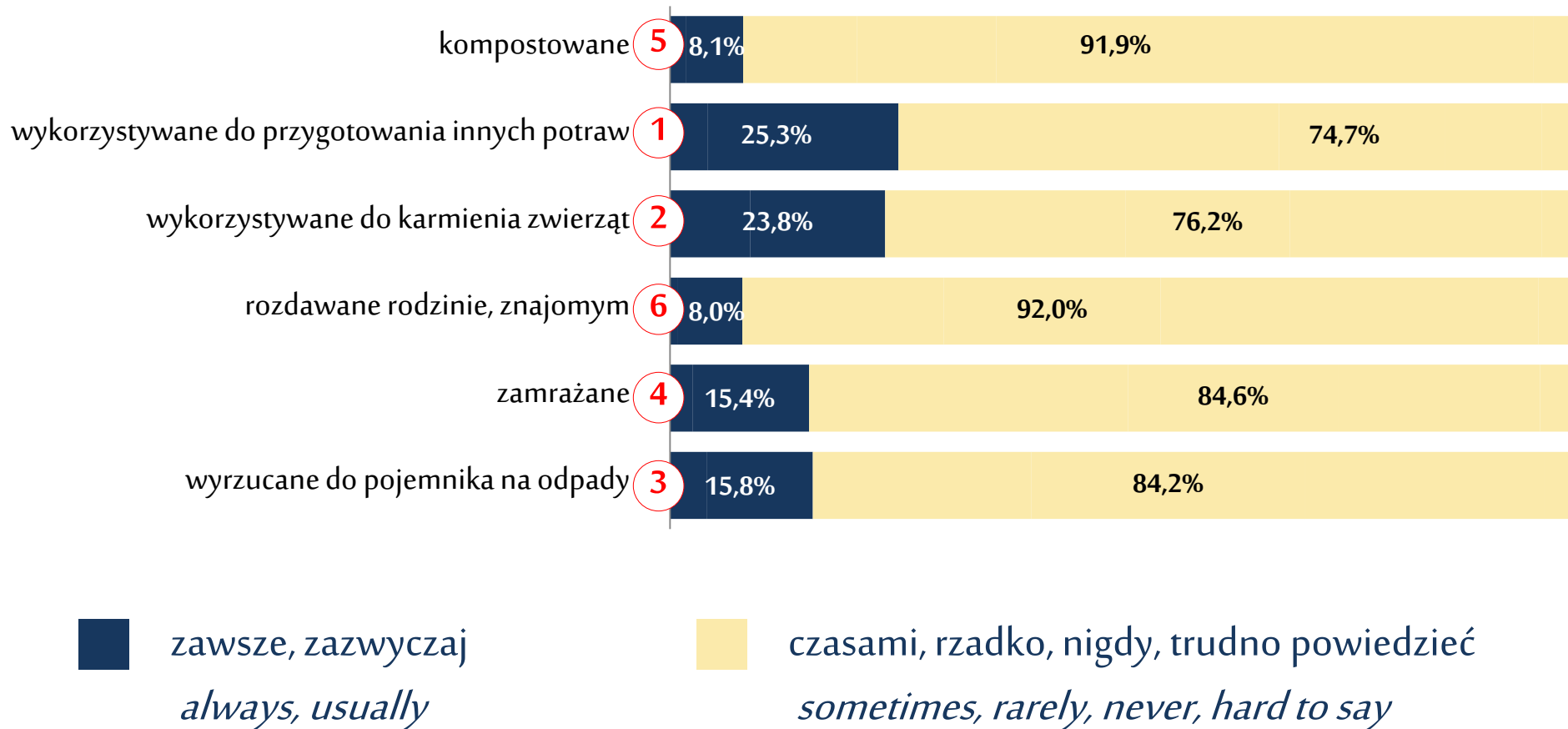
zawsze, zazwyczaj
always, usually



czasami, rzadko, nigdy, trudno powiedzieć
sometimes, rarely, never, hard to say



Sposoby zagospodarowania niespożytych posiłków / *Management methods of uneaten meals*



Jak często? Jakie produkty są marnowane? How often? What products are wasted?

Proszę wskazać, jak często Pan(i) wyrzuca następujące produkty:

TOP 10 najczęściej wyrzucanych produktów spożywczych

TOP 10 najrzadziej wyrzucanych produktów spożywczych

TOP 3

Pieczywo
Świeże owoce
Wędliny pakowane i niepakowane

TOP 3

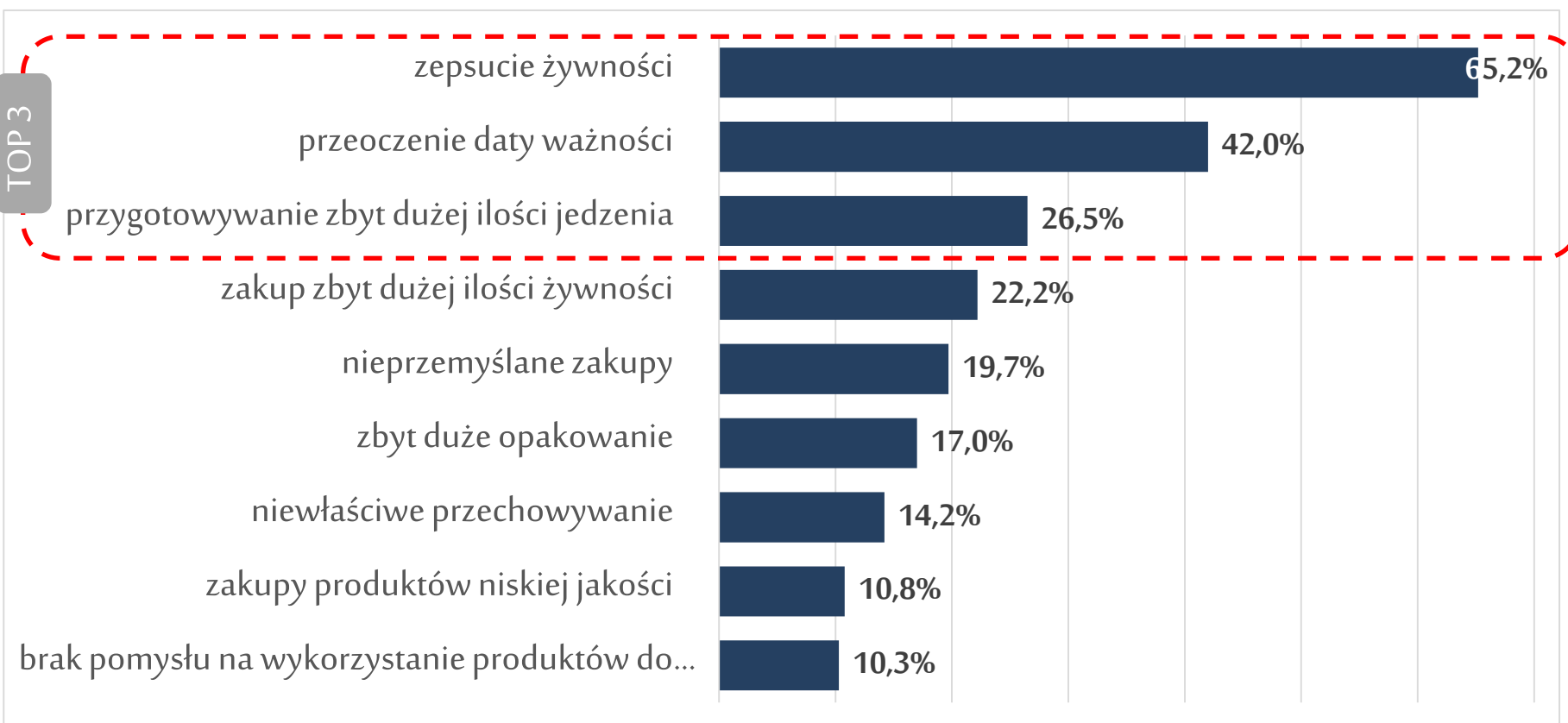
Kawa, herbata, kakao
Inne tłuszcze (olej, oliwa, smalec)
Masło, margaryny, mixy

Świeże mięso czerwone
Napoje mleczne
Pozostałe warzywa
Mleko
Śmietana
Sery twarogowe
Sery podpuszczkowe

Cukier, zamienniki
Słodycze i słone przekąski
Świeże mięso czerwone
Świeże mięso drobiowe
Napoje gazowane i niegaz., soki
Ketchup, majonez, musztarda i inne
Jaja

Powody marnowania żywności / The reason of food waste

Proszę wskazać główne powody (maksymalnie 3) wyrzucania żywności przez Pana(ią):



PODSUMOWANIE / conclusion

Na podstawie przeprowadzonego badania należy stwierdzić, że zachowania polskich konsumentów w czasie zakupów produktów spożywczych oraz ich postępowanie z żywnością w gospodarstwach domowych sprzyjają marnowaniu żywności:

- ✓ tylko blisko czterech na dziesięciu badanych dokonuje przemysłanych zakupów spożywczych, tzn. przed wyjściem do sklepu zawsze lub zazwyczaj sprawdza zawartość lodówki i szafek kuchennych oraz przygotowuje listę potrzebnych produktów;
- ✓ blisko połowie respondentów (45,1%) zdarza się czasami robić zakupy na zapas, a ponad połowie (53,8%) kupować wcześniej niezaplanowane produkty;
- ✓ 4 na 10 respondentów przechowywało wędliny, sery i/lub świeże mięso w folii, w którą były produkty zapakowane w sklepie,

- ✓ w ponad 40% przebadanych gospodarstwach domowych posiłki (bez względu na rodzaj) zawsze lub zazwyczaj podawane są w taki sposób, że każdy z domowników ma możliwość doboru wielkości porcji.
- ✓ Uznać należy, że Polacy stosunkowo rzadko wyrzucają żywność. Produktem wyrzucanym w gospodarstwach domowych najczęściej (ale i najczęściej kupowanym) jest pieczywo. Wysoką częstotliwość odnotowano także w przypadku świeżych owoców, warzyw oraz wędlin, czyli produktów krótkotrwałych - wymagających stosunkowo szybkiego spożycia.
- ✓ Do najczęstszych przyczyn wyrzucania żywności zaliczyć należy jej zepsucie, przeoczenie daty ważności oraz przygotowanie zbyt dużej ilości.

Wyniki badania stanowią ważną informację o konieczności jeszcze bardziej intensywnej edukacji konsumentów, w celu ograniczenia skali marnowania żywności.

Dziękujemy za uwagę!



**Program Racjonalizacji i Ograniczenia
Marnotrawstwa Żywności „PROM”**