

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Marnowanie żywności to problem etyczny, środowiskowy i ekonomiczny

Marnowanie żywności to problem etyczny, środowiskowy i ekonomiczny, który osiągnął już skalę globalną. Każdy z nas może się przyczynić do jego zmniejszenia, m.in. planując

rozważnie zakupy, właściwie przechowując żywność i dzieląc się nią z potrzebującymi - uważa dr Agata Rudnicka z UŁ.

Według najnowszych danych m.in. Eurostatu, w Polsce marnuje się rocznie 235 kg żywności na osobę, co łącznie z działalnością gospodarczą daje w sumie ok. 9 mln ton. W tej statystyce zajmujemy niechlubne 5. miejsce w UE. Średnia dla UE to 173 kg na osobę, czyli łącznie 88 mln ton zmarnowanej żywności w całej Unii. Dużym problemem jest również postawa samych konsumentów, bowiem ponad połowa żywności jest marnowana w gospodarstwach domowych.

"Jeżeli zderzymy problem marnowania żywności z głodem, który według statystyk dotyka już ponad 800 mln osób na świecie, to można powiedzieć, że jest to dosyć duża nieodpowiedzialność ze strony konsumentów, jak i biznesu, że nadal pozwalamy sobie na marnowanie zasobów" - mówi PAP dr Agata Rudnicka z Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Łódzkiego.

Zaznaczyła, że marnowanie żywności to nie tylko problem etyczny, który jest bardzo ważny. To również problem środowiskowy, bo marnujemy zasoby, których mamy coraz mniej, a przez to potęgujemy problemy związane z zasobami wodnymi, czy np. z emisją dwutlenku węgla. Jeśli jednak nie przemawiają do nas względy etyczne czy środowiskowe, to może przemówi argument ekonomiczny - corocznie, według szacunków, każdy z nas wyrzuca w ten sposób ok. 2 tys. zł - dodała.

Zwróciła uwagę, że do marnowania żywności w gospodarstwach domowych dochodzi w kilku momentach. Przede wszystkim źle planujemy zakupy, kupujemy za dużo, nierozważnie i na zapas. Nie pilnujemy terminów przydatności lub źle przechowujemy żywność. To sprawia, że w pewnym momencie musimy ją wyrzucić. Najczęściej wyrzucamy pieczywo, owoce, warzywa i wędliny.

Ważne w tym przypadku - obok rozwiązań prawnych dla biznesu - są działania edukacyjne i uświadamiające konsumentów. Ciekawym przykładem - zdaniem rozmówczyni PAP - była prowadzona przez Banki Żywności we współpracy z jedną z sieci handlowych, akcja zachęcająca do kupowania „samotnych bananów”, chroniąc je przed zmarnowaniem i wyrzuceniem.

Zwłaszcza przed świętami, kiedy żywności kupujemy najwięcej, warto pamiętać o kilku zasadach i rozważnym planowaniu zakupów. „Warto przed pójściem na zakupy zrobić sobie listę. Zastanowić się, czy potrzebujemy tych wszystkich składników. Warto też gotować z produktów, które już mamy w domu i pilnować zasady, żeby zjadać te produkty, które kupione były najwcześniej” - poradziła dr Rudnicka.

Przypomniała jednocześnie, że coraz bardziej powszechne stają się możliwości przekazania nadwyżki żywności. W okresie świątecznym pojawiają się np. akcje „adopcji niezjedzonych pierogów”, a w kolejnych miastach pojawiają się jadłodzielnie, czyli miejsca, w których możemy zostawić żywność, której nie potrzebujemy, a którą nadal można wykorzystać.

„To miejsce otwarte, z którego mogą skorzystać wszyscy ci, którzy są w gorszej sytuacji, albo po prostu w sposób odpowiedni tą żywność spożytkują” - dodała.

Jak powiedziała, również biznes ciągle dopuszcza się marnowania żywności w swoich łańcuchach dostaw. Wynika to zarówno z niedoskonałego systemu prognozowania popytu, jak i błędów w procesach magazynowania, transportu, dystrybucji, ale przede wszystkim produkcji.

„Niektóre dane szacunkowe mówią, że do 50 proc. produktów jest marnowanych w czasie procesu produkcyjnego” - podkreśliła ekspertka. Wiele jedzenia marnuje się u dystrybutorów tj. dużych

sieciach handlowych czy w restauracjach, w których nie wszystko uda się sprzedać, a kończy się ich termin przydatności do spożycia.

Czasem są to względy estetyczne, do sprzedaży nie trafią bowiem owoce czy warzywa, które w opinii klientów są „nieładne”. „Jako konsumenci przyzwyczailiśmy się do tego, że mamy kupować piękne owoce i warzywa, które mają spełniać najwyższe standardy estetyki, czyli są proste, świeżące, bez żadnych plamek czy ugryzień, które mogłyby zdyskwalifikować taki produkt. To powoduje, że część produktów musi być wyrzucana, bo nie spełnia tych standardów” - zaznaczyła dr Rudnicka.

Możliwości przeciwdziałania temu upatruje się m.in. w akcjach edukacyjnych, uświadamiających konsumentów, że „brzydsze produkty” też są pełnowartościowe.

„Wydaje się, że to dobry moment, żeby w debacie o marnowaniu żywności podnieść również ten problem - na ile ta estetyka, spełnianie standardów jest to tak naprawdę przyzwyczajeniem konsumentów i czy nadal możemy sobie na nie pozwolić” - dodała ekspertka.

W przypadku biznesu rozwiązania problemu zwykle upatruje się w rozwiązaniach prawnych, które spowodowałyby, że mniej żywności będzie marnowane. Jako przykład dr Rudnicka podała Francję - to pierwszy kraj na świecie, który prawnie zakazał marnowania żywności przez sieci handlowe. Cała nadwyżka towarów, które są pełnowartościowymi produktami, ma być przekazywana organizacjom charytatywnym. Również w Polsce udało się wprowadzić przepisy podatkowe, które ułatwiają bezpłatne przekazywanie żywności.

„W Polsce również ta debata na temat rozwiązań prawnych się toczy. Jest lepiej, możemy już też jako reprezentanci biznesu przekazywać tę nadwyżkę w sposób nieodpłatny, te kwestie podatkowe zostały już rozwiązane. Natomiast jesteśmy dalej w toku tej debaty i zobaczymy, w jakim kierunku ona pójdzie” - zaznaczyła specjalistka.

„Odpowiedzialne wybory kształtują świat, w przypadku problemu głodu i marnowania żywności nabiera to szczególnego znaczenia” - podsumowała dr Agata Rudnicka z UŁ.

Źródło: www.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/28839.html>



14-01-2025

[Targi LABS EPXO 2025](#)

Ruszyła rejestracja na najważniejsze wydarzenie dla branży laboratoryjnej.



14-01-2025

[Nanotechnologia w medycynie](#)

Czyli nanocząstki jako nośniki leków.



14-01-2025

[Uważaj na zimno](#)

Przy takiej pogodzie łatwo o odmrożenia. Sprawdź jak reagować.



14-01-2025

[Indeks sytości i gęstość odżywcza](#)

Klucze do zdrowego i smacznego odżywiania



14-01-2025

Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana

Ocenia dr hab. Piotr Długosz autor raportu „Młodzież w epoce kryzysów”.



14-01-2025

Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi

Możliwe będzie w 2026 roku.



14-01-2025

Głęboki sen oczyszcza mózg

Mocny sen w nocy pomaga oczyścić mózg z toksyn.



14-01-2025

Sok z czarnego bzu ułatwia odchudzanie

Informuje pismo „Nutrients”.

Informacje dnia: [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno](#) [Indeks](#)

[sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

Partnerzy