



nie marnuj jedzenia 2019

RAPORT FEDERACJI POLSKICH BANKÓW ŻYWNOCI

Na podstawie:

"Badanie ilościowe na reprezentatywnej próbie Polaków powyżej 18. roku życia w aspekcie marnotrawstwa żywności"

prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, dr inż. B. Bilaska, dr inż. M. Tomaszewska, SGGW 2019

Autor opracowania:

Partner strategiczny:

Partner badawczy:



Marek Borowski
Prezes Federacji Polskich Banków Żywności

Drodzy,

miniony rok dostarczył nam wielu zmian i sukcesów. Pierwszy raz ilość odbieranej przez nas ze sklepów żywności przekroczyła 10 tys ton. Systematycznie rosną również odbiory od producentów czy przetwórców. Łącznie 2018 rok zamknęliśmy wynikiem 67 tysięcy ton żywności przekazanych na cele charytatywne. To dla nas powód do dumy i znak, że to co robimy ma sens. Ten sens to ponad 1,6 mln osób, którym udało nam się pomóc.

Najnowsze dane wskazują, że poziom konsumenckiego marnotrawstwa od kilku lat utrzymuje się na zbliżonym poziomie. Biorąc pod uwagę fakt, że to właśnie gospodarstwa domowe w największym stopniu odpowiadają za zjawisko marnowania jedzenia, jest to jasny sygnał, że działania edukacyjne na szeroką skalę są niezwykle istotne i bez nich trudno o zasadniczą zmianę w tym zakresie. Dlatego też cały czas pracujemy nad naszym programem edukacyjnym i nie ustajemy w pracy nad wzrostem świadomości wśród konsumentów.

Największą zmianą ostatnich miesięcy jest Ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności. Po wielu latach prac legislacyjnych w Polsce zaczęło obowiązywać prawo zabraniające sklepom wielkopowierzchniowym marnowania jedzenia. Federacja Polskich Banków Żywności trzymała rękę na pulsie do ostatniego momentu i kiedy losy Ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności wydawały się niepewne, wystosowaliśmy apel do sejmowej Komisji Gospodarki i Rozwoju, Marszałka Sejmu i posłów RP o skuteczne zakończenie prac nad dokumentem. Naszą petycję podpisało ponad 20 tysięcy osób i to właśnie dzięki temu zaangażowaniu możemy dziś wspólnie świętować sukces. Wielkie ukłony kieruję jednak przede wszystkim do Senatora Mieczysława Augustyna, który nie tylko był inicjatorem nowego prawa, ale także osobiście zaangażował się w kampanię na rzecz jego uchwalenia.

2020 rok będzie przełomowym czasem dla 31 Banków Żywności w całej Polsce. Szacujemy, że ze względu na Ustawę, ilość odbieranej przez nas żywności może kilkukrotnie się zwiększyć. To wymaga szybkich zmian, modernizacji magazynów czy rozbudowy siatki transportowej i organizacji partnerskich, a przede wszystkim – większych nakładów finansowych. Zachęcamy więc do wspierania Banków Żywności i dbania tym samym o innych ludzi i planetę.



czy jesteśmy narodem marnotrawców?

42% POLAKÓW PRYZNAJE, ŻE WYRZUCA ŻYWNOSĆ

Statystyki są przerażające. Na świecie rocznie marnuje się 1/3 produkowanej żywności. **W Polsce aż 9 mln ton artykułów spożywczych kończy co roku na śmietnikach** (według jedynych dostępnych na tę chwilę danych, Eurostat 2006). Przyjmując, że przeciętny, sycący i pełnowartościowy posiłek waży około 500 g, **na wysypisku ląduje 18 miliardów pełnych jedzenia talerzy**.

PEŁNE ŚMIETNIKI, PUSTE TALERZE

Marnujemy na potęgę, a tymczasem już **2 mln ludzi w Polsce żyje w skrajnym ubóstwie** – to wzrost o ponad 400 tysięcy w stosunku do ubiegłego roku (GUS, 2019). Rosnąca bieda to większe potrzeby pomocy żywnościowej. Aby zmienić tę sytuację, potrzebne są zmiany prawne i instytucjonalne, ale walkę z marnowaniem powinniśmy zacząć przede wszystkim od siebie.

Większość żywnościowych śmieci to wina konsumentów - **to właśnie ta grupa odpowiada za 53% omawianego zjawiska**. Nie bez winy są też przetwórcy (19%), producenci (11%), gastronomia (12%) i w końcu sklepy (5%) (Eurostat, 2012). Aby odwrócić martwiącą tendencję kupujących do wyrzucania jedzenia, trzeba głośno mówić o szkodliwych skutkach marnotrawstwa - ekonomicznych, ekologicznych, a w końcu - społecznych.



NARÓD MARNOTRAWCÓW

Według badań zrealizowanych przez SGGW w pierwszej połowie roku 2019 w ramach projektu PROM* na grupie 1115 osób, **42% Polaków przyznaje, że zdarza im się wyrzucić żywność**. Deklarowany poziom marnowania żywności wśród konsumentów w 2019 roku utrzymuje się więc na zbliżonym poziomie w stosunku do ubiegłego roku. Najczęściej wyrzucamy **pieczywo (23,7%), wędliny (12,8%) i świeże owoce (12,6%)**. Głównym powodem, dla którego żywność w polskich gospodarstwach domowych trafia do kosza, jest jej **zepsucie (65,2%)**. Dalsze w kolejności to **przeoczenie daty ważności (42%)** oraz **przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia (26,5%)**. To duże różnice w stosunku do ubiegłego roku, kiedy w czołówce plasowały się kolejno: przegapienie terminu przydatności do spożycia (29%), zbyt duże zakupy (20%) i zakup produktu złej jakości (15%). Dodatkowo wzrosła liczba wskazań na brak pomysłu na wykorzystanie składnika - niemal dwukrotnie (z 5% w 2018, do 10% w 2019).

* Badania sfinansowano na podstawie umowy z Narodowym Centrum Badań i Rozwoju Nr Gospostrateg1/385753/1/NCBR/2018 na realizację i finansowanie projektu w ramach strategicznego programu badań i prac rozwojowych "Społeczny i gospodarczy rozwój Polski w warunkach globalizujących się rynków - GOSPOSTRATEG" zatytułowanego "Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i marnotrawstwa żywności" (akronim PROM).

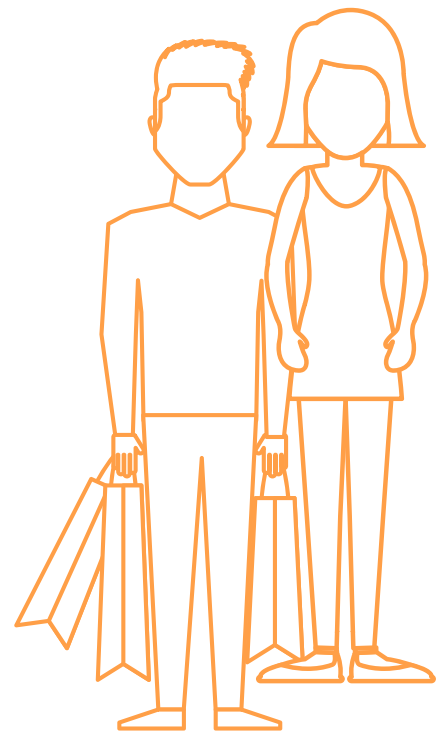


badanie opinii publicznej

JAK MARNUJĄ POLACY

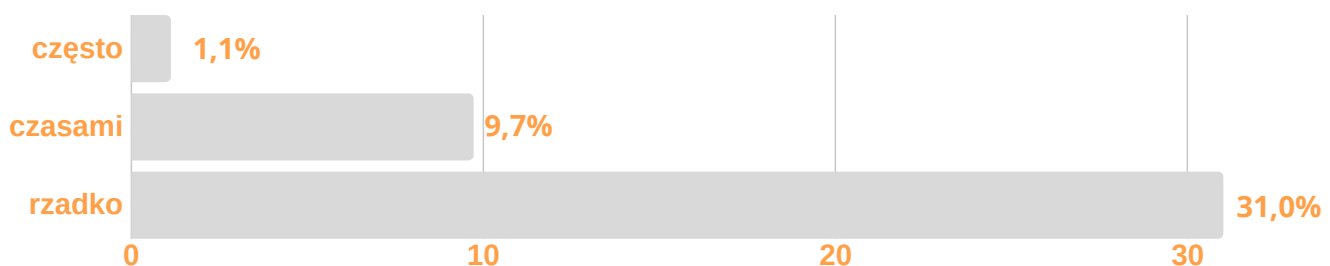
Marnotrawcze nawyki plasują nas w niechlubnej czołówce Europy pod względem ilości wyrzucanego jedzenia - w tym **wstydlwym rankingu zajmujemy wysokie, 5 miejsce**, a przykładowa czteroosobowa rodzina traci w ten sposób nawet 2,5 tys. zł (FPBŻ, 2018). Jak wygląda portret statystycznego Polaka - marnotrawcy?

- ▶ Nie rozróżnia pojęcia "**najlepiej spożyć przed**" od "**należy spożyć do**" (64%)
- ▶ Wydaje na żywność **około połowy wszystkich wydatków** (pomiędzy 40 a 60%)
- ▶ **Najczęściej kupuje pieczywo** - codziennie albo przynajmniej co drugi dzień
- ▶ Chodzi na zakupy **bez listy** (61,1%)
- ▶ **Kupuje spontanicznie** (72,7%) i na zapas (61,8%)
- ▶ Nie kupuje przecenionych produktów z **krótką datą ważności** (58,2%)
- ▶ Przy wyborze produktów kieruje się **przede wszystkim ceną** (92,4%).



Opracowanie własne na podstawie:
Badań SGGW w Warszawie realizowanych w ramach Projektu PROM,
dr inż. M. Tomaszewska, dr inż. B. Bilska, prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, SGGW 2019

W przeprowadzonym w 2019 roku przez naukowców SGGW w Warszawie badaniu, **niemal 42% Polaków przyznaje, że zdarza im się wyrzucać żywność**. 1,1% potwierdza, że często postępuje w ten sposób, 9,7% uznaje, że marnuje żywność czasami, a 31% - rzadko. Należy jednak podkreślić, że **są to dane deklaratywne**.



Opracowanie własne na podstawie:
Badań SGGW w Warszawie realizowanych w ramach Projektu PROM,
dr inż. M. Tomaszewska, dr inż. B. Bilska, prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, SGGW 2019

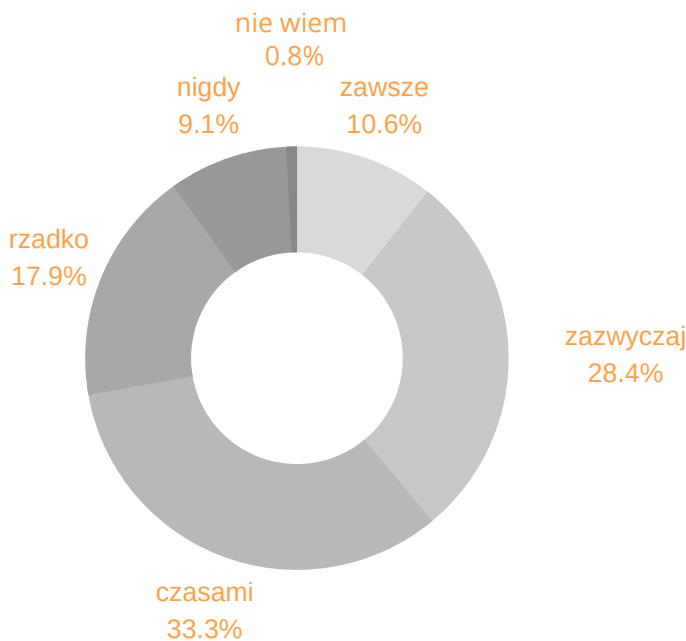


badanie opinii publicznej

POLAK NA ZAKUPACH SPOŻYWCZYCH

W badaniu zgłębione zostały także tendencje zakupowe ankietowanych. Sprawdzone m.in. jakie działania podejmuje osoba wybierająca się na zakupy, czy np. sprawdza zawartości szafek i lodówki lub sporządza listę potrzebnych artykułów spożywczych. **Okazuje się, że Polacy to w większości spontaniczni konsumenci.**

Jak często chodzimy na zakupy z listą?



Opracowanie własne na podstawie:
Badań SGGW w Warszawie realizowanych w ramach Projektu PROM,
dr inż. M. Tomaszewska, dr inż. B. Biłska, prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, SGGW 2019

Niemal **co trzeci badany (27,8%) nigdy lub bardzo rzadko przygotowuje listę zakupów. Zawsze robi tak tylko co 10 z nas (10,6%).**

Tylko 3 na 10 badanych (29,3%) zawsze lub zazwyczaj zjada posiłek przed pójściem na zakupy. Znacznie częściej kupujący sprawdzają zapasy i produkty, które już znajdują się w kuchni - robi tak regularnie ponad 40% z nich. Zakupowe koszyki często zapełniają się spontanicznie - zakup produktów, których wcześniej nie planowano (np. nie umieszczono na liście zakupów) deklaruje aż 72,7% ankietowanych. **Stosunkowo częstą praktykę stanowi także tzw. kupowanie na zapas (61,8% zawsze, zazwyczaj i czasami).** Z reguły w ten sposób nabywane są jednak artykuły o długim terminie ważności, takie jak kawa czy mąka.

Najczęściej ze sklepu **klienci wracają z pieczywem - średnio codziennie lub co drugi dzień (42,1% i 40,2%).** Z nieco mniejszą częstotliwością statystyczny Polak nabywa mleko (16,4%), świeże owoce (14,9%) i wędliny (12,2%).

A jak to wygląda od strony finansów? **Ponad 50% badanych twierdzi, że na żywność przeznaczają dużą część swoich dochodów (pomiędzy 60 a 40%).** Biorąc pod uwagę fakt, że ceny żywności w ciągu ostatniego roku wzrosły aż o 6,5% - ten odsetek może się zwiększać (GUS, 2019).



badanie opinii publicznej

NIE OCENIAJ MARCHEWKI PO SKÓRCIE

Większość małych, nieforemnych warzyw lub owoców jest skazywana na śmietnik jeszcze na półce sklepowej. **Niemal 74% badanych nie sięga po tego typu produkty (rzadko lub nigdy)**, a na zakup małej marchewki czy koślawej papryki nigdy nie zdecydowała się prawie połowa badanych (48,7%). Warto zauważyć, że nie chodzi tutaj o produkty niezdatne do spożycia, a pełnowartościowe artykuły różniące się wyłącznie wyglądem zewnętrznym od "idealnych" przedstawicieli gatunku.

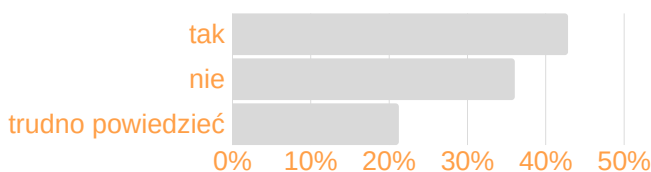
KUPUJ SAMOTNE BANANY

to nazwa kampanii Banków Żywności zachęcającej do kupowania pojedynczych, oderwanych od kiści owoców. W przeciwnym razie odrzucone przez konsumentów banany trafiają na przysklepowe śmietniki.



Na uwagę zasługuje również podejście do tzw. samotnych bananów - **tylko 13,2% ankietowanych regularnie wybiera pojedyncze sztuki oderwane od kiści** (zawsze lub zazwyczaj). **Prawie połowa, bo 47,4% Polaków nigdy lub rzadko wybiera bananowych singli.**

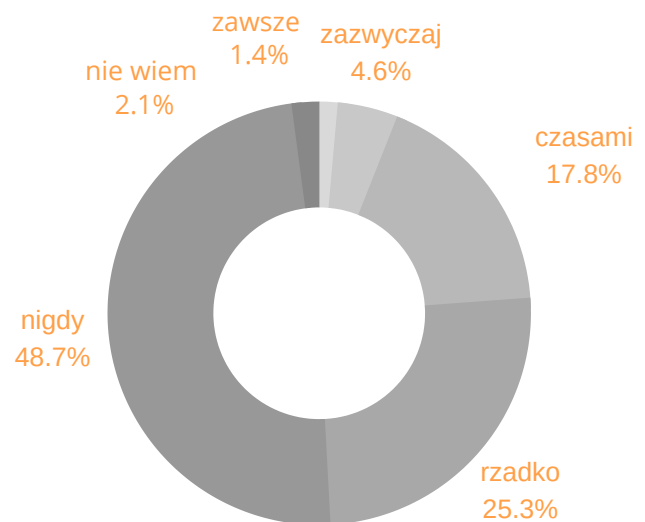
Czy terminy "należy spożyć do" oraz "najlepiej spożyć przed" oznaczają to samo?



Opracowanie własne na podstawie:
Badań SGGW w Warszawie realizowanych w ramach Projektu PROM,
dr inż. M. Tomaszewska, dr inż. B. Biłska, prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, SGGW 2019

Zbadana została także znajomość pojęć związanych z datą przydatności do spożycia wśród konsumentów. **Zdecydowana większość (64%) badanych uważała terminy "należy spożyć do" oraz "najlepiej spożyć przed" za tożsame (42,8%) lub nie miała wiedzy na ten temat (21,2%).**

Jak często wybieramy małe lub zniekształcone owoce i warzywa?



Opracowanie własne na podstawie:
Badań SGGW w Warszawie realizowanych w ramach Projektu PROM,
dr inż. M. Tomaszewska, dr inż. B. Biłska, prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, SGGW 2019

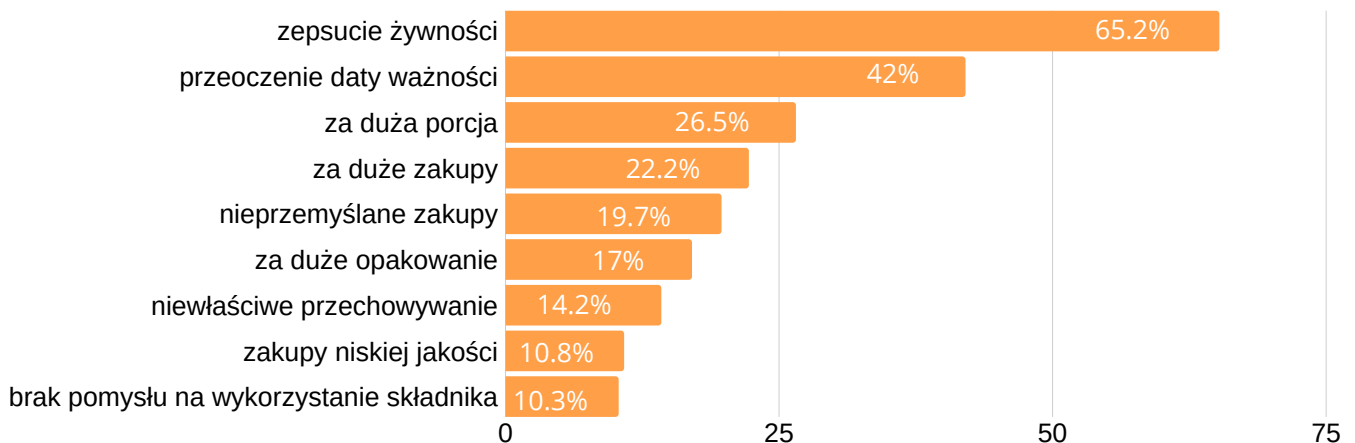


badanie opinii publicznej

KOSZE PEŁNE JEDZENIA

Najczęstszym powodem wyrzucania żywności jest jej zepsucie (65,2%). Wśród trzech głównych powodów znalazły się również przeoczenie daty ważności (42,0%) oraz przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia (26,5%). **Aż 10% badanych przyznało, że wyrzuca żywność ze względu na brak pomysłu** na wykorzystanie konkretnego składnika podczas gotowania.

Przyczyny marnowania żywności



Opracowanie własne na podstawie:
Badań SGGW w Warszawie realizowanych w ramach Projektu PROM,
dr inż. M. Tomaszewska, dr inż. B. Biłska, prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, SGGW 2019



MAŁA KREATYWNOŚĆ W KUCHNI

O ile wyrzucenie żywności ze względu na widoczne ślady zepsucia jest zrozumiałe, tak trudno zrozumieć inne powody, jak przegapienie terminu ważności czy brak pomysłu na wykorzystanie danego produktu w kuchni. Szczególnie ostatnia przyczyna świadczy o charakterystycznym dla współczesnych czasów braku szacunku do jedzenia. Jest to tym bardziej smutne, że żyjemy w czasach, kiedy przepis z wykorzystaniem dowolnego składnika możemy w łatwy sposób znaleźć w internecie i wielu książkach kulinarnych.



Marek Borowski, prezes Federacji Polskich Banków Żywności

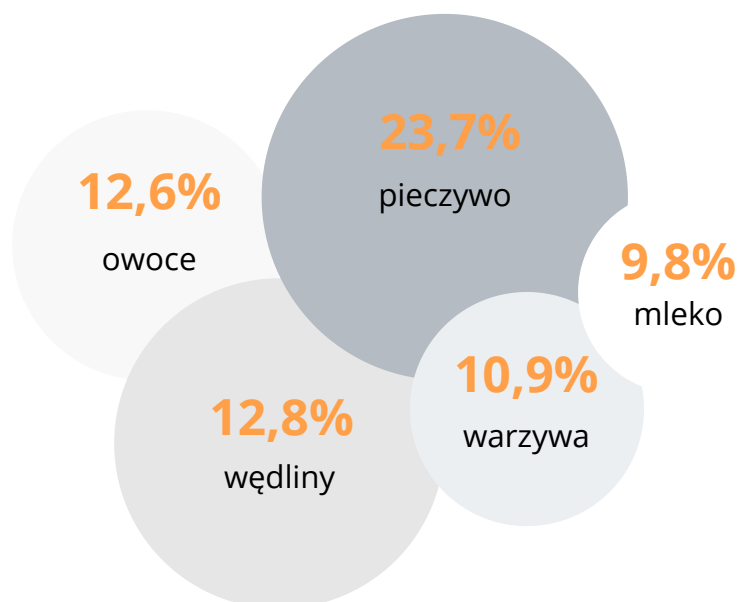
badanie opinii publicznej

CO NAJCZĘŚCIEJ WYRZUCAMY?



Najczęściej na śmietnikach ląduje **pieczywo** (23,7% wskazań na często bądź czasami). W dalszej kolejności w koszu znajdziemy **wędliny** (12,8%), świeże **owoce** (12,6%) i **warzywa** (10,9%). Częstym śmieciem staje się również mleko (9,8%). Takie wyniki idą w parze z informacjami o przechowywaniu napoi mlecznych przez konsumentów - niemal co 5 Polak nie wkłada świeżego mleka do lodówki (18,8%).

Inaczej sprawa ma się w przypadku **kawy, herbaty czy kakao - wyrzuca je zaledwie co 5 badany (20,7%)**. W koszu na śmieci rzadko lądują także tłuszcze (25,2%), cukry i jego zamienniki (27,8%) oraz słodczyce czy słone przekąski (29%). Blisko dwie trzecie badanych zadeklarowało też, że nigdy nie wyrzuca jaj, świeżego mięsa, świeżych i wędzonych ryb, czy konserw mięsnych/rybnych.



Opracowanie własne na podstawie:
Badań SGGW w Warszawie realizowanych w ramach Projektu PROM,
dr inż. M. Tomaszewska, dr inż. B. Biłska, prof. dr hab. D. Kołozyn-Krajewska, SGGW 2019

Więcej informacji:
www.projektprom.pl



czeka nas nowa rzeczywistość

USTAWA O PRZECIWDZIAŁANIU MARNOWANIU ŻYWNOSCI



Federacja Polskich Banków Żywności od początku była rzecznikiem przyjęcia Ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności. Jesteśmy dumni z tego, że Polska jako jeden z pierwszych krajów Europy wprowadziła tak istotne prawo.

Marek Borowski, prezes Federacji Polskich Banków Żywności

Ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności weszła w życie z dniem podpisu Prezydenta - 18.09.2019. **Od tego dnia do lutego 2020 sklepy mają czas na podpisanie umów** z wybranymi organizacjami i dopiero wtedy rozpoczną się przekazy żywności.

Pomimo niemal jednomyślnego głosowania w Parlamencie, Ustawa nadal budzi sporo kontrowersji. **Oto odpowiedzi na 5 najczęstszych wątpliwości związanych z nowym prawem.**

1. CO ZMIENIA USTAWA O PRZECIWDZIAŁANIU MARNOWANIU ŻYWNOSCI I KOGO DOTYCZY?

Ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności zobowiązuje sklepy wielkopowierzchniowe do przekazywania niesprzedanej żywności organizacjom charytatywnym. Chodzi wyłącznie o żywność wciąż dobrą do spożycia, czyli będącą w terminie ważności. Do tej pory tego typu współpraca odbywała się dobrowolnie. **Ustawa dotyczy sklepów wielkopowierzchniowych, tzn. placówek powyżej 250 m² powierzchni, dla których sprzedaż żywności stanowi przynajmniej 50% całkowitych przychodów.** Przez pierwsze 2 lata nowe prawo będzie jednak obejmować wyłącznie „największe z największych”, czyli jednostki handlowe powyżej 400 m² powierzchni.

2. KOMU POMOŻE USTAWA? CZY TO ROZWIĄZANIE NIEISTNIEJĄCEGO PROBLEMU?

W naszym kraju głód jest wciąż – niestety – bardzo realnym problemem. Jak zauważają przedstawiciele organizacji pomocowych, osób w potrzebie ciągle przybywa. **Dane GUS za 2018 rok mówią już o 2 mln ludzi żyjących w skrajnym ubóstwie – to wzrost o ponad 400 tysięcy osób w stosunku do ubiegłego roku.** Jednak marnowanie żywności to bardzo złożony problem. Konsekwencje tego zjawiska są zarówno społeczne czy ekonomiczne, jak i ekologiczne. Z tego też względu wejście w życie Ustawy nie tylko pomoże zapewnić pożywienie tym, których na nie nie stać, ale także pozytywnie wpłynie na naszą planetę.



3. JAKIE OPŁATY NARZUCA USTAWA? CZY NOWE PRAWO WPŁYNIE NA SYTUACJĘ FINANSOWĄ ORGANIZACJI CHARYTATYWNYCH I KONSUMENTÓW?

Sklepy, które nie będą przekazywały żywności do organizacji, **będą płacić 10 groszy za 1 kilogram zmarnowanej żywności**. Pieniądze trafią do organizacji charytatywnej, z którą współpracują. Dodatkowo 5 tys. zł będzie trzeba uiścić, jeśli sklep nie zawarł stosownej umowy. Opłaty za niewywiązanie się z zapisów ustawy zostaną jednak przekazane organizacjom dopiero po rozliczeniu roku (II kwartał 2020), dlatego przez pierwszy okres obowiązywania nowego prawa większość OPP będzie zmuszona korzystać z własnych środków pieniężnych, jak też z pomocy samorządów. **Ustawa nie powinna mieć za to negatywnego wpływu na ceny żywności**. Wręcz przeciwnie – jednym z czynników wpływającym na wzrost cen artykułów spożywczych jest ich marnowanie, a koszt utylizacji niesprzedanej żywności ponosi w efekcie klient. Nowe prawo może to zmienić.

4. CZY USTAWA W TEJ FORMIE MA SENS? PRZECIEŻ TO KONSUMENTI MARNUJĄ NAJWIĘCEJ.

Żywność marnują wszyscy – rolnicy, producenci, dystrybutorzy, sieci handlowe i konsumenci. Chociaż to ci ostatni wyrzucają najwięcej, ograniczać skalę problemu trzeba na każdym etapie. **Tym bardziej, że to właśnie sklepy odpowiadają za kształtowanie postaw konsumenckich, np. kupowanie „na wyrost” i przeładowane koszyki, których zawartość często ląduje w koszu**. Sklepy wielkopowierzchniowe nie tylko marnują często wciąż dobrą jakościowo żywność, ale przede wszystkim kształtują postawy konsumentów i wpływają na ich decyzje zakupowe.



W debacie nad przygotowaniem tej ustawy często używałem takiego sformułowania, że żywność marnuje się w naszych głowach. Ustawa dostrzega ten problem – opłaty, które będą wnosili markety od żywności, której nie udało się uratować, będą służyły do tego, żeby organizacje pozarządowe samodzielnie lub wspólnie z marketami prowadziły kampanię na rzecz przeciwdziałania marnowaniu żywności. Liczymy na to, że te kampanie zaistnieją w szkołach, instytucjach, w mediach (w tym lokalnych) i pozwolą zmieniać świadomość.

Mieczysław Augustyn, senator RP, prezes Wielkopolskiego i Piłskiego Banku Żywności

5. JAK BĘDZIE WYGLĄDAĆ WSPÓŁPRACA MIĘDZY SKLEPEM A ORGANIZACJĄ?

Wszystko zależy od specyfiki umowy zawartej między sklepem a organizacją. Ustawa nie reguluje szczegółów takiej współpracy. Banki Żywności z reguły zajmują się transportem, a sklepy ograniczają się do inwentaryzacji przekazywanego towaru. Ustawa dotyczy wszystkich artykułów spożywczych poza alkoholem. **Banki Żywności są w stanie odebrać, magazynować i przekazywać każdy rodzaj żywności** - zarówno gotowe dania, produkty mrożone czy wędliny, jak i artykuły świeże z bardzo krótkim terminem przydatności, np. pieczywo, owoce czy warzywa.



ratują żywność, pomagają w potrzebie

O BANKACH ŻYWNOCI

Federacja Polskich Banków Żywności jest organizacją pożytku publicznego, której misją od ponad 20 lat istnienia, jest ratowanie żywności i przekazywanie jej potrzebującym.

31 prężnie działających Banków Żywności, każdego dnia odbiera z supermarketów niesprzedane, dobre jakościowo produkty (głównie owoce i warzywa, napoje, mleko, sery, pieczywo, czasem mięso), które następnie trafiają do organizacji pomocowych, np. **jadłodajni, Domów Pomocy Społecznej, świetlic środowiskowych, noclegowni, hospicjów, domów dziecka czy ośrodków wsparcia dla samotnych matek.** Wiele z tych organizacji nie byłoby w stanie funkcjonować bez pomocy Banków Żywności. **Tylko w 2018 r. udało nam się przekazać 67 tysięcy ton** artykułów spożywczych. Jesteśmy również **jedyną** organizacją w Polsce, która bada zjawisko i skalę marnowania żywności.



31 Banków Żywności



3,3 tys organizacji partnerskich



67 tys. ton żywności przekazanej w 2018 r.



1,6 mln osób rocznie



204 670 dzieci (do 17. roku życia)



Zjawisko marnowania żywności to proces szkodliwy zarówno społecznie i ekonomicznie, jak i ekologicznie. Z tego względu Banki Żywności od lat są rzecznikiem w temacie edukacji dotyczącej niemarnowania żywności, prowadzą projekty edukacyjne i działania mające na celu wzrost świadomości społeczeństwa w obszarze konsekwencji tego szkodliwego zjawiska.

Od połowy 2018 roku Federacja Polskich Banków Żywności bierze udział w przełomowym projekcie PROM (Program Racjonalizacji i Ograniczania Marnotrawstwa Żywności) systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności), którego jest liderem. Projekt zakłada m.in. przeprowadzanie nowych badań w Polsce odzwierciedlających faktyczny stan zjawiska marnowania żywności na każdym etapie łańcucha żywności.

Partnerzy Federacji w tym projekcie: Instytut Ochrony Środowiska – PIB, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności.



Banki Żywności 

**Pomóż nam ratować żywność
i przekazywać ją potrzebującym!**

Wpłać darowiznę, bo głód to nie bajka.

www.bankizywnosci.pl