

Dlaczego marnowanie jedzenia to coś więcej niż pełny koszt?

Czym jest marnowanie żywności?

Marnowanie żywności to sytuacja, w której nadające się do spożycia jedzenie nie zostaje wykorzystane i trafia do kosza albo psuje się przed zjedzeniem. Może to dotyczyć gotowych dań, pojedynczych produktów, śniadań zabranych do szkoły lub zakupów zrobionych „na zapas”.

Co marnuje się razem z jedzeniem?

Kiedy marnuje się żywność, marnują się także zasoby potrzebne do jej wytworzenia: woda, energia, ziemia i praca ludzi. Dlatego marnowanie żywności jest problemem nie tylko ekonomicznym, ale też środowiskowym i społecznym.

Dlaczego jedzenie się marnuje?

Najczęstsze przyczyny to: nadmierne kupowanie, brak planowania, zbyt duże porcje, zapominanie o produktach, niewłaściwe przechowywanie i wyrzucanie jedzenia tylko dlatego, że „nie ma się już na nie ochoty”.

Jak można ograniczyć marnowanie?

Pomagają: planowanie zakupów, nakładanie rozsądnych porcji, zabieranie do szkoły tego, co naprawdę się zje, kontrolowanie tego, co znajduje się w lodówce i plecaku, wykorzystywanie resztek, dzielenie się jedzeniem, jadłodzielnie i aplikacje ratujące nadwyżki żywności.

Jakie rozwiązania już istnieją?

Przykładem są aplikacje Too Good To Go i Foodsi, które pomagają ratować niesprzedane lub nadwyżkowe jedzenie przed zmarnowaniem. W wielu miastach działają też jadłodzielnie, czyli miejsca, gdzie można zostawić żywność, której samemu się nie wykorzysta.

Na co należy zwrócić uwagę w przypadku Kacpra?

- Co dokładnie się zmarnowało?
- Dlaczego się zmarnowało?
- Jakie rozwiązania byłyby realistyczne w domu i w szkole?

To trzeba zapamiętać

- Marnuje się nie tylko jedzenie, ale też zasoby.
- Marnowanie jedzenia zaczyna się często dużo wcześniej niż przy koszu.
- Planowanie i rozsądne porcje naprawdę mają znaczenie.