

## **Noworoczne postanowienie to nie marnować żywności**

**Co roku na całym świecie marnowana jest aż 1/3 produkowanej żywności. Według danych Greenpeace, Polska zajmuje niechlubną 5. pozycję w Europie – każdy z nas co roku wyrzuca aż 230 kg jedzenia. Najwięcej marnujemy go w czasie świąt. Udałoby się tego uniknąć, gdybyśmy odpowiednio przechowywali żywność i zmienili swoje nawyki na lepsze. Zachęca do tego Żabka, zapraszając do dołączenia do kampanii na rzecz niemarnowania żywności, którą realizuje wspólnie z Federacją Polskich Banków Żywności.**

Z marnowaniem produktów spożywczych mamy do czynienia na każdym etapie łańcucha wytwarzania żywności i jej dystrybucji. Gospodarstwa rolne często niewłaściwie przechowują zbiory, stosując szkodliwe praktyki podczas zbioru owoców i warzyw, czy też ich przeładunku. Na marnowanie żywności wpływa także jej przetwórstwo, transport i magazynowanie oraz usługi, tj. gastronomia czy sieci handlowe. Ostatnim ogniwem w całym łańcuchu food waste są konsumenci.

### **„Dobry zwyczaj, nie wyrzucaj!”**

Z badań w ramach projektu PROM wynika, że aż 60% żywności marnowane jest w gospodarstwach domowych. Jako główne powody wyrzucania żywności konsumenci wskazują jej zepsucie, przeoczenie daty ważności, przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia (zwłaszcza podczas świąt) oraz nieprzemysłane, zbyt duże zakupy. Najczęściej marnujemy wędliny, pieczywo, warzywa, owoce i jogurty.

Przed zbliżającymi się świętami Bożego Narodzenia problem nagłaśnia sieć Żabka, która realizuje coroczną kampanię na rzecz niemarnowania żywności. Przypomina w niej kilka prostych zasad, stosowanie się do których pomaga nam zapobiegać marnowaniu żywności w domach. Ważne jest robienie przemyślanych sprawunków, najlepiej według przygotowanej wcześniej listy produktów. Warto najpierw przemyśleć menu na cały tydzień, a przed pójściem do sklepu sprawdzić zapasy w lodówce i na półkach. Kolejną radą jest pilnowanie dat ważności produktów. Pomóc może nam w tym proste, ale zarazem niezwykle skuteczne rozwiązanie, czyli stosowanie się do zasady „first-in, first-out”. Co to oznacza? Kiedy rozpakowujemy zakupy, organizujemy jedzenie w lodówce i szafkach według daty przydatności – nowe produkty idą do tyłu, starsze na przód. Jeśli mamy w lodówce dwa jogurty, sprawdzamy, który z nich ma krótszy termin ważności i ten zjadamy jako pierwszy. Co ważne, ta zasada znajduje zastosowanie w przypadku wszystkich produktów żywnościowych.

Istotne jest również odpowiednie przechowywanie jedzenia – dzięki niemu nie tylko nie marnujemy żywności, ale także możemy dłużej cieszyć się świeżością produktów i zmniejszyć wydatki na ten cel. Ważne jest np. odpowiednie przechowywanie produktów w lodówce. Na górnej półce należy przechowywać jedzenie o najdłuższej trwałości: konfitury, dżemy, puszki, słoiki czy konserwy; na środkowej półce – produkty o średniej trwałości, które będziemy przetrzymywać przez krótki czas: wędliny, sery, nabiał, posiłki do odgrzania; na dolnej półce – produkty, które psują się najszybciej: surowe mięso i ryby, produkty już otwarte. Szuflady to miejsce na warzywa i owoce. Warto jednak pamiętać, że nie wszystkie lubią chłód. W lodówce można przechowywać np. marchew, warzywa strączkowe, brokuły, sałatę, owoce jagodowe, śliwki czy winogrona. Ale m.in. dla bananów, jabłek, cytrusów, pomidorów czy ziemniaków lepsza jest temperatura pokojowa. Półki na drzwiach lodówki to z kolei dobre miejsce dla produktów, którym nie przeszkadza częsta zmiana temperatury, takim jak: oleje roślinne, przetwory, sosy, chrzan, musztarda, keczup, jaja czy masło.

### **Żabka przeciw marnowaniu żywności**

Głównymi przyczynami marnowania żywności w sklepach są przekroczenie terminu ważności produktu, utrata świeżości np. owoców i warzyw oraz mechaniczne uszkodzenia artykułów. Dlatego sieci spożywcze podejmują wiele działań na rzecz zapobiegania marnowaniu żywności – wprowadzają zmiany w swoich łańcuchach dostaw i zachęcają klientów do podejmowania odpowiedzialnych decyzji zakupowych.

Odpowiedzią sieci Żabka na problem marnowania żywności jest przede wszystkim model *convenience*, w jakim funkcjonują jej sklepy. Sieć zachęca klientów do podejmowania przemyślanych i odpowiedzialnych decyzji zakupowych. Wspiera to podejście m.in. poprzez wprowadzanie opakowań produktów w przemyślanej wielkości. Już dzisiaj 90 proc. artykułów w Żabce to produkty przeznaczone do natychmiastowej konsumpcji, które nie przyczyniają się do problemu marnowania żywności.

*– Zależy nam na promowaniu mniejszych i częstszych zakupów, które pozwalają ograniczyć problem marnowania żywności. Nasze działania to ważny przejaw odpowiedzialności, którego wymagają nasi interesariusze – ponad 80% franczyzobiorców, pracowników i klientów wskazało zapobieganie marnowaniu żywności jako najważniejszy obszar odpowiedzialności Żabki. Naszą odpowiedzią jest przede wszystkim model convenience, w jakim funkcjonują nasze sklepy, który pomaga klientom ograniczać się do nabywania tego, co jest im w danym momencie potrzebne, bez robienia zapasów, a w konsekwencji – przeciwdziała marnowaniu żywności. Co więcej, w naszej nowej Strategii Odpowiedzialności zobowiązaliśmy się, że zmniejszymy o 25% wagę marnowanej żywności w operacjach własnych i sklepach, w porównaniu do roku bazowego 2020, a docelowo, zmniejszymy ją o połowę po 2025 roku – mówi Joanna Kasowska, Dyrektor Jakości i Standardów Zarządzania Żywnością w Żabka Polska.*

Sieć wdrożyła także kody GS1 oraz system zarządzania terminami ważności do spożycia produktów dla wybranych grup produktów. System pozwala na sprawne zarządzanie datami przydatności na sklepie a co za tym idzie przyczynia się do minimalizacji strat żywności. Sklepy dodatkowo stosują zasadę FEFO (czyli zarządzanie datami orzydatności zgodnie z ich długością), by jak najbardziej zminimalizować ryzyko wyrzucenia jakiegoś artykułu spożywczego.

Na początku grudnia br. firma podjęła kolejne działanie, które ma przeciwdziałać temu problemowi. W 55 poznańskich sklepach ruszyła pilotażowa akcja – „Dobra Paczka”, w ramach której sieć zachęca klientów do zakupu za połowę ceny produktów, którym kończy się termin przydatności do spożycia, ale które nadal są pełnowartościową i smaczną żywnością.

Od wielu lat firma przekazuje także nadwyżki żywności na rzecz organizacji charytatywnych, m.in. do Caritasu, Federacji Polskich Banków Żywności oraz Kamiliańskiej Misji Pomocy Społecznej – tylko w 2020 r. przekazała łącznie ponad 550 ton żywności. Co ważne, jest to pełnowartościowa żywność, która zamiast na śmietnik trafiła do potrzebujących.