SZKOŁA DLA INNOWATORA

Fundusze Europejskie
Inteligentny Rozwój

Rzeczpospolita Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

PROJEKT REALIZOWANY JEST PRZEZ:

CENTRUM EDUKACJI OBYWATELSKIEJ

PARTNERAMI PROJEKTU SĄ:

SZKOŁA EDUKACJI

Wolne Inicjatywy Społeczne

Stowarzyszenie "WIS" w Radowie Małym

PROJEKT WSPIERAJĄ:

Deloitte.

zwolnieni z teorii

Projekt Szkoła dla innowatora współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Program Operacyjny Inteligentny Rozwój 2014-2020, Priorytet 2: Wsparcie otoczenia i potencjału przedsiębiorstw do prowadzenia działalności B+R+I, Działanie 2.4: „Współpraca w ramach krajowego systemu innowacji" PO IR, Poddziałanie 2.4.1. inno_LAB-Centrum analiz i pilotaży nowych instrumentów.

Stop marnowaniu żywności

Karta zadania nr 29 (możliwa praca zdalna) dla ucznia/uczennicy

Najpierw przeczytaj

Skala problemu marnowania żywności jest olbrzymia. Według Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (ang. Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO), na świecie marnuje się około 1,3 mld ton żywności rocznie. Stanowi to 1/3 wyprodukowanej żywności nadającej się do spożycia. W samej Unii Europejskiej marnuje się 88 mln ton żywności rocznie. Statystyki wskazują, iż przeciętny Europejczyk/ przeciętna Europejka wrzuca do kosza około 20–30% kupowanego jedzenia. W Polsce do wyrzucania jedzenia przyznaje się 1/3 Polaków i Polek.

Rocznie marnujemy około 9 mln ton żywności. To znaczy, że przeciętny Polak/ przeciętna Polka marnuje około 52 kg żywności rocznie.

Co zrobić, aby temu zaradzić? I dlaczego musimy zacząć zwracać uwagę na ten problem?

Na początku musimy rozróżnić dwa pojęcia: żywność marnowana oraz marnotrawstwo żywności. Pojęcie żywność marnowana dotyczy żywności wytworzonej, która nie została spożyta przez człowieka (z wyłączeniem żywności produkowanej na pasze, elementy biokomponentów, bioenergii oraz surowców służących do produkcji opakowań itp.). Raport FAO odróżnia straty żywności od marnotrawstwa. Pojęcie straty żywności odnosi się do krajów rozwijających się, gdzie głównymi przyczynami marnowania żywności są: brak wiedzy na temat właściwego przechowywania, braki w infrastrukturze, psucie się żywności i trudniejsze warunki klimatyczne. Do strat żywności dochodzi głównie na etapie produkcji, są one natomiast zdecydowanie mniejsze na poziomie konsumpcji. Produkcja i jej nieodpowiednie przechowywanie generują około 40% strat.

Najpierw przeczytaj

Marnotrawstwo żywności to problem krajów wysoko rozwiniętych. Odnosi się głównie do konsumentów i konsumentek, a także do sprzedawców i sprzedawczyń żywności i dotyczy sytuacji, kiedy zdatne do spożycia produkty są wyrzucane do kosza. Dla porównania w Unii Europejskiej przeciętna osoba wyrzuca 173 kg żywności rocznie, a w krajach Afryki Subsaharyjskiej wynosi to około 6–11 kg.

Dlaczego marnujemy żywność?

Oczywiście za marnowanie odpowiedzialni są nie tylko konsumenci i konsumentki. Żywność marnowana jest praktycznie na każdym etapie:

- ✓ rolnictwo – marnowanie związane z wytwarzaniem żywności, sposobem jej uprawy, dokonywaniem zbiorów czy też przechowywaniem zebranych produktów;
- ✓ transport – niewłaściwe pakowanie i przewożenie, przez które produkty mogą ulec zepsuciu, zgnieceniu, obiciu oraz zniszczeniu opakowań;
- ✓ magazynowanie – niewłaściwe przechowywanie produktów;
- ✓ producenci – nieodpowiednie materiały opakowaniowe i procesy pakowania – przyczyną marnowania żywności może być nawet błąd na etykiecie;
- ✓ sprzedaż i dystrybucja – wycofywanie niesprzedanych produktów;
- ✓ konsumpcja w domach i gastronomii.

Źródło: https://www.krakow.bankizywnosci.pl/?p=4686

(dostęp: luty 2020 r.).

Najpierw przeczytaj

Na świecie produkuje się wystarczająco dużo żywności, aby wystarczyło jej dla wszystkich potrzebujących. Ilość żywności obecnie produkowanej na naszej planecie mogłaby zaspokoić potrzeby 12 mld ludzi, a jest nas 7,6 mld. Według FAO co roku na śmietniki trafia 1,3 miliarda ton jedzenia, czyli jedna trzecia żywności produkowanej na naszej planecie.

Źródło: http://www.krytykapolityczna.pl/artykuly/swiat/20130129/czy-naprawde-mamy-za-duzo-jedzenia

(dostęp: luty 2020 r.)

Od 18 lutego 2020 roku, zgodnie z nową ustawą, sklepy wielkopowierzchniowe w Polsce muszą przekazywać niesprzedaną żywność organizacjom charytatywnym. Chodzi przede wszystkim o produkty, które zostały wycofane ze sprzedaży ze względu na wady ich wyglądu bądź opakowań. Ustawa ta ma ograniczyć marnowanie żywności.

W jaki sposób możesz ograniczyć marnowanie żywności w swoim domu?

Jakie działania i inicjatywy są podejmowane w Twojej okolicy w celu ograniczenia marnowania żywności?

Zacznij szukać odpowiedzi na te pytania w historii czasów starożytnych i średniowiecza.

KROK 1

Jak przechowywano żywność w czasach starożytnych? Jak w epoce średniowiecza? Skorzystaj z dostępnych materiałów (podręczniki do historii, inne książki, Internet).
Stwórz, na przykład w programie PowerPoint, prezentację, w której przedstawisz realia życia bez lodówek i plastikowych opakowań.
W jaki sposób dystrybuowano żywność i z jakimi problemami zmagano się w tamtych epokach?
Prezentację przekaż nauczycielowi/nauczycielce historii.
Czy któryś ze starożytnych lub średniowiecznych sposobów przechowywania żywności moglibyśmy wykorzystać dzisiaj? Opisz go.

KROK 2

Wyrzucona żywność to straty wody, energii i surowców wykorzystywanych do jej wytwarzania.

Obejrzyj krótki wywiad telewizyjny dotyczący skali marnowania żywności w Polsce oraz sposobów ograniczania tego zjawiska: Co miesiąc polska rodzina marnuje 16 kg żywności, TVN, http://bit.ly/FilmTVN (5:50).

Zapisz informacje, które wykorzystasz w prezentacji. Notatki zrób na kartce lub na komputerze.

KROK 3

Co wyrzucamy na śmietnik?
Produkty spożywcze, które najczęściej jemy i które szybko się psują, czyli mają krótki termin ważności. Są to: pieczywo, owoce, mięso, warzywa, nabiał.

Dlaczego wyrzucamy?
Bo kupujemy za dużo – więcej niż potrzebujemy, robimy zapasy, nie czytamy etykiet produktów w sklepach (krótki termin przydatności do spożycia), źle przechowujemy jedzenie, nie mamy świadomości konsekwencji marnowania żywności.

Źródło: Olga Wagner, Raport Nie marnuj jedzenia 2017. Wyniki badania CAPIbus dla FEDERACJI POLSKICH BANKÓW ŻYWNOŚCI, https://bzsos.pl/wp-content/uploads/2016/04/Nie-marnuj-jedzenia_2017.pdf
(dostęp: luty 2020 r.).

Oto najpopularniejsze propozycje działań ograniczających marnowanie żywności:

- ✓ Jedz produkty sezonowe.
- ✓ Jedz mniej mięsa i nabiału.
- ✓ Wspieraj rolników z małych gospodarstw.
- ✓ Gotuj z głową.
- ✓ Planuj menu na cały tydzień.
- ✓ Rób listę zakupów.
- ✓ Zamrażaj niewykorzystaną żywność.
- ✓ Starsze produkty ustawiaj z przodu w lodówce.

KROK 3

Obejrzyj trzy filmy dotyczące sposobów zapobiegania marnowaniu żywności:

1. Wykorzystaj, nie wyrzucaj;
2. Rób zakupy z listą;
3. Kupuj tyle, ile zjesz.

Źródło: https://niemarnuje.bankizywnosci.pl.

Opisz rozwiązania, które możesz wprowadzić w swojej rodzinie, aby ograniczyć marnowanie jedzenia.

KROK 4

Poznaj sposoby przeciwdziałania marnowaniu żywności stosowane przez różne instytucje. Który z nich można byłoby wdrożyć w Twojej okolicy? Opisz, w jaki sposób można ten sposób zaadaptować.

- ✓ Duński pomysł – **Too Good To Go**: http://wyborcza.pl/7,75400,21075271,jak-nie-marnowac-jedzenia-dunski-sposob.html.
- ✓ Foodsharing w formie **jadłodzielni**: https://wethecrowd.pl/przewodnik sharing-economy-4-foodsharing/.
- ✓ Aplikacja mobilna **Taste&Share** to platforma komunikacji, dzięki której użytkownicy i użytkowniczki mogą przekazywać sobie produkty spożywcze. Daje ona możliwość oddania produktów spożywczych, które nadal są zdatne do spożycia. Wystarczy się zalogować i już można dzielić się jedzeniem ze swoimi sąsiadami i sąsiadkami – zarówno z ulicy obok, jak i z pobliskiej dzielnicy.
- ✓ **Gotowanie z resztek**. Jeśli zostały Wam w lodówce jakieś resztki – pół śmietany, kawałek sera, ugotowany makaron z kolacji, to nie wyrzucajcie ich! Te produkty mogą stać się składnikiem nowego pysznego dania. W Internecie zajedziesz wiele ciekawych przepisów.

Punkty kontrolne

- ✓ Wypełniona karta zadania „Stop marnowaniu żywności”
- ✓ Prezentacja na temat przechowywania żywności w czasach starożytnych oraz w epoce średniowiecza przesłana nauczycielowi/nauczycielce historii

Centrum Edukacji Obywatelskiej
ul. Noakowskiego 10/1
00-666 Warszawa
(22) 875 85 97 wew. 109
szkoladlainnowatora@ceo.org.pl
www.szkoladlainnowatora.ceo.org.pl