

PODEJMIJ WYZWANIE 3R!

Reduce, Reuse, Recycle.

Promowanie stylu życia bez odpadów wśród dorosłych.

Niniejszy dokument został opracowany przez:
Partnerów projektu 3R, 2021 r.

Wsparcie Komisji Europejskiej dla powstania tej publikacji nie oznacza poparcia dla jej treści, które odzwierciedlają jedynie poglądy autorów, a Komisja nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wykorzystanie informacji w niej zawartych.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





ZAKUPY I ŻYWNOŚĆ



WPROWADZENIE

Celem tego modułu jest podniesienie świadomości na temat kwestii i rozwiązań związanych ze zrównoważonym rozwojem w kontekście zakupów i żywności. W tej broszurze przedstawimy, w jaki sposób zrównoważony rozwój staje się coraz ważniejszy zarówno dla klientów, jak i dla sklepów. Przyjrzymy się także problemowi marnowania żywności, zgłębimy jego przyczyny, konsekwencje oraz sposoby zmniejszenia ilości marnowanej żywności oraz wprowadzenia bardziej zrównoważonego łańcucha dostaw.

TRANSFORMACJA W KIERUNKU ZRÓWNOWAŻONYCH ZAKUPÓW

Dla konsumentów coraz ważniejsze staje się robienie zakupów w sposób zrównoważony. Duże sieci supermarketów, a także niektóre mniejsze sklepy, zaczęły już dostrzegać szansę przyciągnięcia konsumentów poprzez promowanie bardziej zrównoważonego podejścia i wprowadzanie zmian, które prowadzą do wdrażania bardziej zrównoważonego systemu zakupów i opakowań.

“Ponieważ konsumenci coraz częściej biorą pod uwagę kwestie zrównoważonego rozwoju przy dokonywaniu zakupów, naszedł czas, aby supermarkety aktywnie zbadały możliwości i wyzwania stojące przed branżą, aby jak najlepiej dostosować się do tych rosnących oczekiwań konsumentów” - powiedział Michael Sansolo, dyrektor ds. badań CRRRC North America. „Klienci chcą, aby lokalne supermarkety pomagały im w stosowaniu zasad zrównoważonego rozwoju, a brak takich działań może oznaczać utratę klientów w przyszłości.

Wdrażanie praktyk i zasad zrównoważonego rozwoju w sklepach będzie w najbliższych latach jeszcze ważniejsze w nawiązywaniu kontaktów z przyszłymi konsumentami, ponieważ pokolenie Z i kolejne pokolenia coraz bardziej interesują się ochroną środowiska, bardziej niż jakiegokolwiek inne pokolenie.

Najpopularniejsze inicjatywy na rzecz zrównoważonego rozwoju według konsumentów to:

- Zapewnienie pojemników na surowce wtórne,
- Oznaczanie produktów wytwarzanych/uprawianych lokalnie,
- Oferowanie punktów/nagród za odpady „zaoszczędzone” podczas zakupów i/lub recyklingu,
- Zapewnienie biodegradowalnych toreb na produkty,
- Sprzedaż produktów w szerszym zakresie rozmiarów, aby ograniczyć marnowanie żywności.

PROBLEM MARNOWANIA ŻYWNOŚCI

Globalna ilość marnowanej żywności szacowana jest na 1,6 miliarda ton „ekwiwalentów produktów pierwotnych”. Całkowita ilość zmarnowanej żywności w części jadalnej wynosi 1,3 miliarda ton. Bezpośrednie skutki ekonomiczne marnotrawienia żywności (z wyłączeniem ryb i owoców morza) sięgają 750 miliardów dolarów rocznie.

Źródło: Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, <https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>

- Mniej więcej jedna trzecia żywności produkowanej każdego roku (1,3 miliarda ton) marnuje się.
- Kraje uprzemysłowione i rozwijające się marnują mniej więcej takie same ilości żywności - odpowiednio 670 i 630 mln ton.
- Globalne ilościowe marnowanie żywności w ciągu roku wynosi około 30% w przypadku zbóż, 40-50% w przypadku roślin okopowych, owoców i warzyw, 20% w przypadku nasion oleistych, mięsa i nabiału oraz 30% w przypadku ryb.

- Na poziomie handlu detalicznego duże ilości żywności są marnowane ze względu na standardy jakości, które kładą nadmierny nacisk na wygląd.
- Utrata i marnotrawstwo żywności to także marnotrawstwo zasobów, w tym wody, ziemi, energii, pracy i kapitału, a także niepotrzebna emisja gazów cieplarnianych, co przyczynia się do zmiany klimatu.
- Nawet gdyby udało się uratować jedną czwartą żywności, która obecnie jest tracona lub marnowana na całym świecie, wystarczyłoby jej na nakarmienie 870 milionów głodujących.

Marnowanie żywności na świecie to poważny problem, który wiąże się z ogromnymi kosztami finansowymi, etycznymi i środowiskowymi. Przyczyn jest wiele, ale niezależnie od nich, wszyscy możemy włączyć się w walkę z tym globalnym problemem.

Ilość traconej lub marnowanej żywności kosztuje rocznie 2,6 biliona USD i jest więcej niż wystarczająca, aby nakarmić 815 milionów głodnych ludzi na świecie - i to czterokrotnie.

Źródło: Program Narodów Zjednoczonych ds. Środowiska, <https://www.unep.org/think-atsave/get-informed/worldwide-food-waste>

CO TO SĄ ODPADY ŻYWNOSCIOWE?

Historia marnowania żywności jest ściśle związana z globalizacją. Łańcuchy dostaw wydłużają się, a wszystko jest dostępne w każdym miejscu, przez cały rok. W tej często długiej drodze z gospodarstwa rolnego na stół, żywność jest tracona lub marnowana na każdym etapie, a szczególnie narażone są świeże produkty, takie jak owoce, warzywa, nabiał i mięso.

„Marnowanie żywności” i „strata żywności” to powszechnie używane terminy, ale nie do końca oznaczają to samo.

- Termin „straty żywności” odnosi się zazwyczaj do żywności traconej na wcześniejszych etapach produkcji, takich jak zbiory, przechowywanie i transport.
- Termin „marnowanie żywności” odnosi się do produktów, które nadają się do spożycia przez ludzi, ale są wyrzucane, często w supermarketach lub przez konsumentów.

WPŁYW ODPADÓW ŻYWNOŚCIOWYCH NA ŚRODOWISKO

- Kiedy wyrzuca się produkty jadalne, marnuje się również wszystkie zasoby potrzebne do dostarczenia żywności z gospodarstwa na stół: wodę do nawadniania, ziemię do sadzenia, paliwo do zasilania kombajnów i pojazdów transportowych.
- 70% wody słodkiej wykorzystuje się do celów rolniczych, w tym do nawadniania upraw oraz jako wodę pitną dla zwierząt hodowlanych.
- Według raportu FAO „Food Wastage Footprint” każdego roku do produkcji żywności zużywa się 250 km³ wody - trzykrotnie więcej niż wynosi objętość Jeziora Genewskiego - która ostatecznie zostaje utracona lub zmarnowana.
- 28% światowych obszarów rolniczych wykorzystuje się do produkcji żywności, która każdego roku jest tracona lub marnowana. Prowadzi to nie tylko do niepotrzebnej degradacji ziemi. Karczowanie dla celów rolniczych jest także przyczyną wylesiania, które eliminuje siedliska dzikich zwierząt i usuwa drzewa pochłaniające gazy cieplarniane.
- FAO szacuje, że ślad węglowy związany z odpadami żywnościowymi wynosi 3,3 miliarda ton równoważnika CO₂ rocznie. Do zasilania maszyn produkcyjnych i pojazdów transportowych wykorzystuje się ropę naftową, olej napędowy i inne zanieczyszczające paliwa. Także same odpady żywnościowe emitują gazy cieplarniane.
- Gnijące na wysypiskach śmieci wydzielają metan, silny gaz cieplarniany, który 25 razy skuteczniej niż dwutlenek węgla zatrzymuje ciepło w atmosferze.

CO MOŻEMY Z TYM ZROBIĆ?

Według Organizacji Narodów Zjednoczonych, do 2050 roku liczba ludności na świecie wzrośnie z 7,6 miliarda do 9,8 miliarda. Przewiduje się, że marnowanie żywności będzie rosło, jeśli nie podejmiemy żadnych działań w tym kierunku:

- Ograniczanie strat podczas przeładunku, magazynowania, przetwarzania i transportu
- Udostępnianie/przekazywanie nadwyżek
- Zamiana odpadów w produkty wartościowe
- Edukacja w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Zmiana zachowań konsumentów

Ograniczanie marnowania żywności zaczyna się od mądrych zakupów. Sporządzając listę z myślą o cotygodniowych posiłkach, możesz w ten sposób zaoszczędzić pieniądze i czas, a także zdrowiej się odżywiać.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ZAKUPÓW W CELU ZMNIEJSZENIA ILOŚCI ODPADÓW SPOŻYWCZYCH:

- Zrób listę zakupów w zależności od tego, ile posiłków będziesz jeść w domu. Czy w tym tygodniu będziesz jadać na mieście?
- Sprawdź najpierw, co masz w lodówce i szafkach, aby uniknąć kupowania żywności, którą już masz.
- Na liście zakupów uwzględnij konkretne ilości, aby mieć pewność, że kupujesz tylko to, czego potrzebujesz.
- Unikaj chwytów marketingowych, które zachęcają do kupowania więcej niż potrzebujesz.
- Częściej kupuj świeże składniki w mniejszych ilościach, aby mniej marnować i cieszyć się świeżymi produktami.
- Wybieraj owoce i warzywa luzem, a nie paczkowane, aby lepiej kontrolować potrzebną ilość.

ZRÓWNOWAŻONY ŁAŃCUCH DOSTAW ŻYWNOŚCI

Produkcja żywności ma znaczący wpływ na środowisko naturalne. Sposób, w jaki produkujemy i konsumujemy żywność, szkodzi naszej planecie i nam samym. Kwestie takie jak: emisja gazów cieplarnianych, wykorzystanie zasobów wodnych i lądowych, zanieczyszczenie środowiska, stosowanie produktów chemicznych, takich jak herbicydy i pestycydy, są obecnie częścią naszej codzienności.

Na bezpieczeństwo żywnościowe, ubóstwo oraz ogólny stan zrównoważenia żywności i systemów rolniczych wpływa wiele globalnych trendów. Obecnie przeżywamy największe w historii „awarie” systemu żywnościowego, a to tylko kilka z nich:

- Wzrost liczby ludności
- Zmiana klimatu
- Głód i skrajne ubóstwo
- Marnowanie żywności
- Konflikty, kryzysy i klęski żywiołowe stają się coraz liczniejsze i bardziej intensywne.

W raporcie Światowego Instytutu Zasobów (WRI) stwierdzono, że aby w 2050 r. wyżywić 10 miliardów osób, światowa produkcja żywności musiałaby wzrosnąć o 50%, co wymagałoby obszaru lądowego dwukrotnie większego od Indii. Światowy przemysł spożywczy jest odpowiedzialny nawet za 30% całkowitej emisji gazów cieplarnianych

KRÓTKI ŁAŃCUCH DOSTAW ŻYWNOŚCI (SFSC)

SFSC, czyli krótki łańcuch dostaw żywności jest kluczem do nowego, bardziej przyjaznego środowiska, demokratycznego i społecznego systemu.

Definicja przejścia agroekologicznego

Transformacja systemowa polegająca na uczynieniu naszego rolnictwa i żywności bardziej ekologicznymi, mająca wpływ na wielu interesariuszy, takich jak rolnicy, łańcuchy dostaw czy osoby zarządzające zasobami naturalnymi i charakteryzująca się świadomą wolą zmian. Jest to proces polityczny, ekonomiczny i społeczny jednocześnie. Definicja zrównoważonego systemu żywności opracowana przez FAO (Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa) Aby nasza żywność była zrównoważona, musi spełniać pięć kryteriów:

- Chroni różnorodność biologiczną ekosystemów
- Jest dostępna i akceptowalna kulturowo
- Jest sprawiedliwa ekonomicznie i przystępna cenowo
- Jest bezpieczna, ma odpowiednie wartości odżywcze i jest zdrowa
- Optymalizuje wykorzystanie zasobów naturalnych i ludzkich

Krótkie łańcuchy dostaw żywności (SFSCS):

- Zaangażowanie ograniczonej liczby podmiotów gospodarczych, nastawionych na współpracę, lokalny rozwój gospodarczy oraz bliskie relacje geograficzne i społeczne między producentami, przetwórcami i konsumentami
- Sprzedaż bezpośrednia lub krótkie łańcuchy (konsument i producent kontaktują się bezpośrednio lub z jednym lub jak najmniejszą liczbą pośredników)

Korzyści ekonomiczne:

- przyczyniają się do rozwoju obszarów wiejskich i regeneracji gospodarczej
- kupując lokalnie, chronimy małe gospodarstwa i podtrzymujemy społeczności wiejskie
- poprzez efekt mnożnikowy wzmacnia lokalny popyt, utrzymuje lokalne miejsca pracy i wzmacnia lokalną gospodarkę
- zwiększenie ruchu turystycznego dzięki lokalnej marce

Korzyści społeczne:

- wzmocnienie kapitału społecznego w społecznościach lokalnych poprzez tworzenie nowych sieci angażujących zarówno rolników, jak i konsumentów
- zwiększenie wzajemnego zaufania i szacunku między producentami i konsumentami
- zwiększenie świadomości żywieniowej konsumentów
- wzmocnienie tożsamości kulturowej/regionalnej, pochodzenia żywności, poczucia zaufania i bezpieczeństwa żywnościowego

ŹRÓDŁA:

1. <https://www.unep.org/thinkeasave/get-informed/worldwide-food-waste>
2. <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC80420>
3. <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/415240/>
4. <https://www.fao.org/food-systems/en/>
5. <https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>

Podjmij wyzwanie 3R

Reduce. Reuse. Recycle.

Promowanie stylu życia bez odpadów wśród dorosłych.

Niniejszy dokument został opracowany
przez Partnerów projektu 3R, 2021 r.

Wsparcie Komisji Europejskiej dla powstania tej publikacji nie oznacza poparcia dla jej treści, które odzwierciedlają jedynie poglądy autorów, a Komisja nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wykorzystanie informacji w niej zawartych.