

16
października
ŚWIĄTOWY
DZIEŃ
ŻYWNOCI



MAR
NOWA
NIE

jedzenia
to ŚMIERDZĄCA
sprawa

Mecenat



Patronat

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ



Partner



FUNDACJA
SZKOŁA
NA WIDELCU



Raport Federacji Polskich Banków Żywności

„NIE MARNUJ JEDZENIA 2016”

Część 1

Ile żywności się marnuje?

Co najczęściej wyrzucają Polacy i dlaczego?

Banki żywności - pomocni w szybkim i skutecznym zagospodarowaniu żywności!



„SZKOŁA NIEMARNOWANIA JEDZENIA 2016”

Część 2

Czy dzieci szanują jedzenie?

30 minutowa przerwa obiadowa – to możliwe

Ile żywności się marnuje?

Dostęp do żywności jest jednym z głównych wyzwań obecnego wieku. Organizacja Narodów Zjednoczonych na lata 2015-2030 przewidziała **17 celów rozwojowych**. Cel 12. dotyczy **zapewnienia wzorów zrównoważonej konsumpcji i produkcji**, aby do 2030 roku **zmniejszyć o połowę marnotrawstwo żywności** w rolnictwie, przetwórstwie, sprzedaży oraz konsumpcji (United Nations, Sustainable Development Goals).

Na świecie, według raportu Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa FAO (2013) całkowita strata części jadalnych produktów wynosi **1,3 mld ton rocznie** (Global food losses and food waste, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma, 2011).

Eurostat (2010-2015) podaje, że źródłami strat i marnotrawstwa żywności w Unii Europejskiej są **wszystkie etapy łańcucha produkcji i dystrybucji żywności**, choć w różnym stopniu. W 2016 grupa projektowa EU Fusion, działająca na zlecenie Komisji Europejskiej, wskazuje, że głównym źródłem marnotrawstwa są wciąż **gospodarstwa domowe (53%) a następnie przetwórstwo (19%), gastronomia (12%), produkcja (11%) oraz sprzedaż (5%)** ("Food waste data set for EU-28", 2016, EU Fusions). W Unii Europejskiej (28) marnuje się rocznie **88 mln ton żywności** (± 14) w tym jadalnych i niejadalnych części pożywienia. W przeliczeniu na każdego mieszkańca marnowane jest średnio **173 kg**. Ilość ta stanowi ekwiwalent 20% całej produkcji w Unii Europejskiej. Straty sięgają 143 mld Euro rocznie. Gospodarstwa domowe odpowiadają za niemal **47 mln ton** wyrzucanego jedzenia, co stanowi 98 mld Euro rocznie. Koszt ten jest znaczny również ze względu na kumulację na tym etapie wszystkich kosztów związanych z produkcją, transportem i obróbką kulinarną żywności.

Tab. 1 Szacunkowa wartość marnowanej żywności oraz koszt w różnych sektorach spożywczych w UE 28.

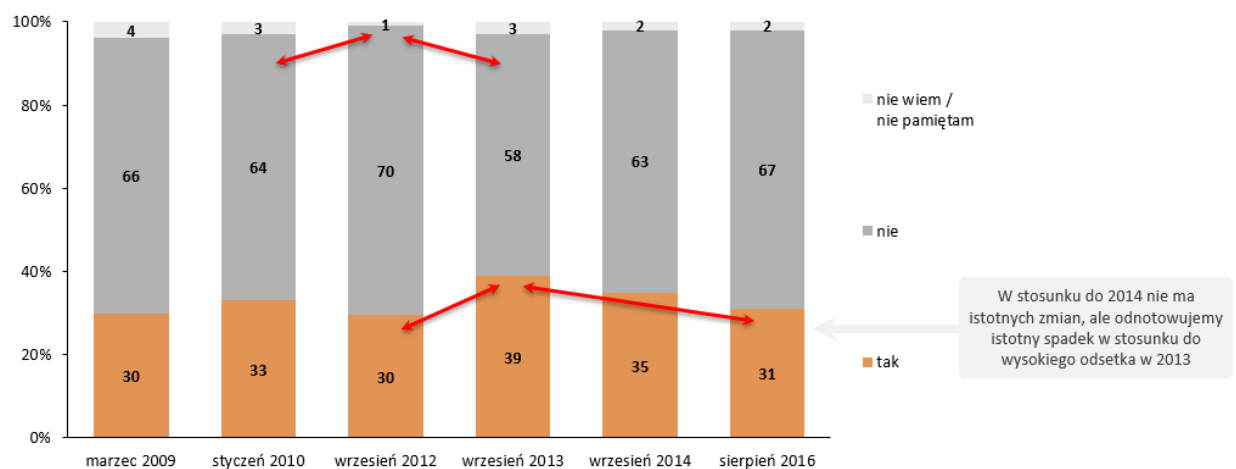
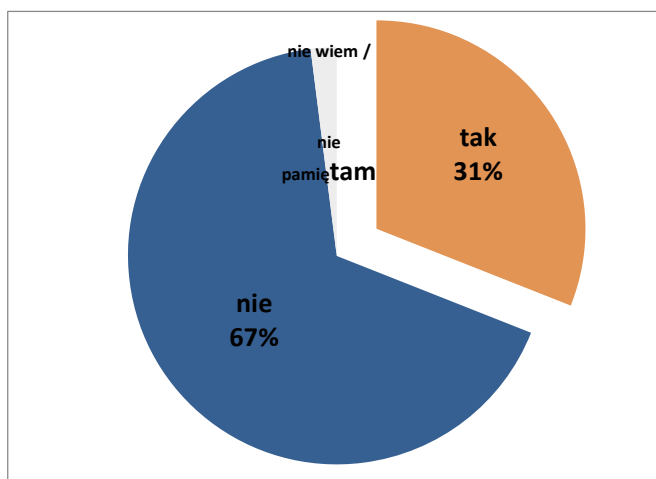
Sektor	Marnotrawstwo żywności (mln ton) $p < 0,05$
Produkcja pierwotna	9,1 \pm 1,5
Przetwórstwo	16,9 \pm 12,7
Dystrybucja (hurtowa i detaliczna)	4,6 \pm 1,2
Gastronomia	10,5 \pm 1,5
Gospodarstwa domowe	46,5 \pm 4,4
Total	87,6 \pm 13,7
Sektor	Koszt tony marnowanej żywności (Euro)
Produkcja pierwotna	399
Przetwórstwo	1490
Dystrybucja (hurtowa i detaliczna)	2768
Gastronomia	3148
Gospodarstwa domowe	3529

W Polsce, jak podają szacunkowe dane Eurostatu z 2006 roku, opublikowane w raporcie Komisji Europejskiej w październiku 2010 r., marnuje się blisko 9 mln ton żywności. Produkcja odpowiedzialna jest za marnowanie około 6,6 mln ton odpadów żywnościowych, gospodarstwa domowe za 2 mln ton, natomiast inne źródła za 0,35 mln ton. W przeliczeniu każdy Polak wyrzuca około 52 kg żywności rocznie. Dane te sytuują Polskę na piątej pozycji państw marnujących żywność w Unii Europejskiej za Wielką Brytanią, Niemcami, Francją i Holandią. Niestety wciąż brakuje stałego monitoringu strat i marnotrawstwa żywności w Polsce, który mógłby przyczynić się do aktualizacji danych na temat skali marnotrawstwa dla poszczególnych etapów łańcucha żywności.

Co najczęściej wyrzucają Polacy i dlaczego?

Niemal 1/3 Polaków przyznaje się, że zdarza im się wyrzucać żywność (na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, MillwardBrown 2016). Badania na przestrzeni kilku lat pokazują, że tendencja do marnowania żywności stabilizuje się i dotyczy ok. 30% procent społeczeństwa.

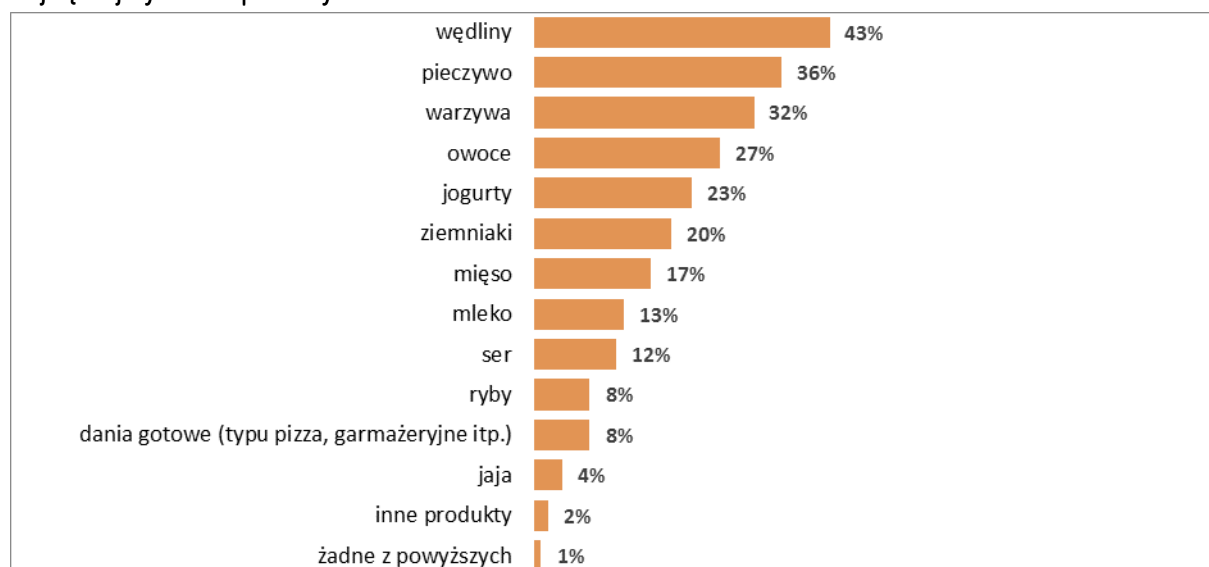
Czy Polakom zdarza się wyrzucać żywność?



Zbieżne wyniki opublikował CBOS 2016 „Deklaracje Polaków dotyczące marnowania żywności” 2016. Według badań, co czwarty Polak wyrzucił jedzenie w ciągu ostatnich 7 dni tzn., że zdarza mu się to regularnie. Polacy deklarują jednak, że wyrzucają mniej jedzenia niż w 2005 roku, co może świadczyć o pewnej skuteczności realizowanych kampanii społecznych zachęcających do prawidłowego postępowania z żywnością. Dane potwierdzają, że osoby bardziej zamożne są skłonne łatwiej wyrzucić jedzenie oraz te zajmujące wysokie stanowiska, uczniom, studentom niż osobom starszym i tym o niższym poziomie dochodów rzadziej zdarza się wyrzucać żywność.

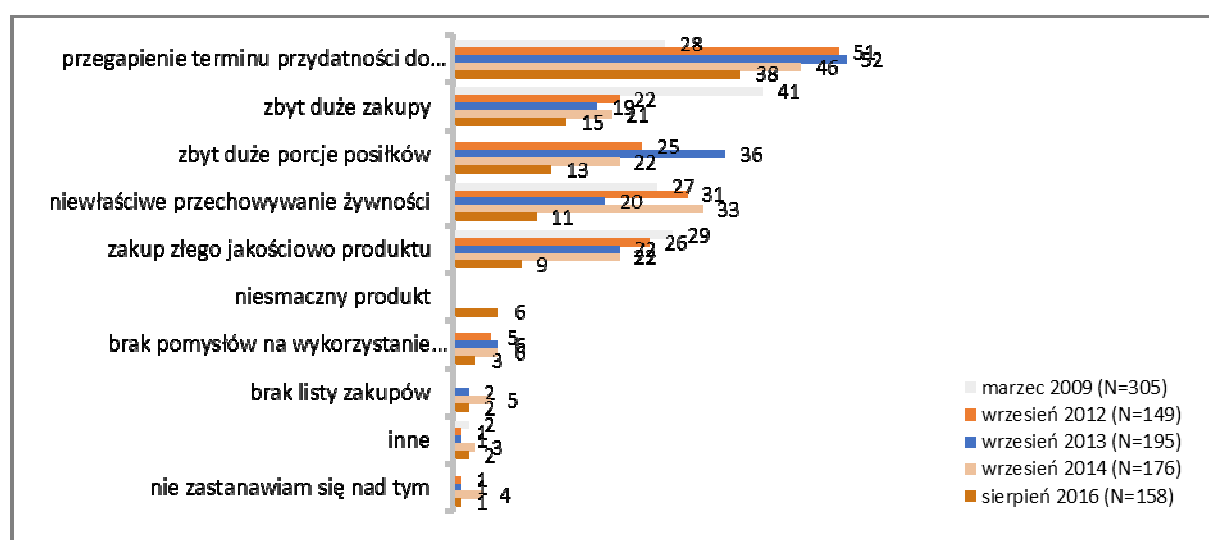
Badani Polacy wśród trzech **najczęściej wyrzucanych produktów** wskazywali kolejno: wędliny (43%), pieczywo (36%), warzywa (32%), owoce (27%), jogurty (23%), ziemniaki (20%), mięso (17%), mleko (17%), ser (12%), ryby (8%), dania gotowe (8%) oraz jaja (4%) (na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, MillwardBrown 2016). Odnotowano istotny spadek w częstotliwości wyrzucania pieczywa i owoców.

Najczęściej wyrzucane produkty



Natomiast wśród najczęściej wymienianych **przyczyn wyrzucania żywności** są: przegapienie terminu przydatności do spożycia (38%), zbyt duże zakupy (15%), zbyt duże porcje posiłków (13%), niewłaściwe przechowywanie żywności (11%), zakup złego jakościowo produktu (9%), produkt lub danie jest niesmaczne (6%), brak pomysłów na wykorzystywanie resztek (3%) oraz brak listy na zakupy (2%). Najczęstszą przyczyną wyrzucania żywności jest od kilku lat wskazywane przegapienie terminu przydatności do spożycia. Istotnie natomiast zmalało wskazywanie na takie przyczyny jak: niewłaściwe przechowywanie żywności, zbyt duże porcje lub zakup złego jakościowo produktu.

Przyczyna wyrzucania żywności



Z badań CBOS 2016 „Deklaracje Polaków na temat marnotrawstwa żywności” wynika, że jedynie, co drugi Polak (49%) sprawdza datę przydatności produktów do spożycia. Równocześnie, co szósta osoba potwierdza, że zdarza im kupić produkty z krótką datą przydatności do spożycia, a następnie je wyrzucić. Osoby, które przyznają się do wyrzucania żywności, często też kupują na dłuższy okres z góry i zanim zdążą wykorzystać wszystkie produkty, część ulega zepsuciu przed ich wykorzystaniem. Częściej też decydują się na zakup produktów z krótką datą ważności i zdarza się, że kiedy po nie sięgają są już przeterminowane. Produkty z krótkimi terminami do spożycia częściej kupują osoby młode oraz mieszkańcy miast 500 tys. mieszkańców i więcej. Może być to związane z korzystaniem ofert promocyjnych jednak w sposób impulsywny i z ograniczoną możliwością ich wykorzystania.

Banki Żywności - pomocni w szybkim i skutecznym zagospodarowaniu żywności

Banki Żywności w 2015 r. **trzykrotnie zwiększyły ilość udzielanej pomocy** żywnościowej. Udało się to dzięki zaangażowaniu sieci 32 Banków Żywności, przy udziale 3,5 tys. organizacji partnerskich, producentów, dystrybutorów, rolników i wszystkich Was, wspierających działalność.

Ogromnym sukcesem w 2015 r. było wykorzystanie przez Banki Żywności owoców i warzyw objętych rosyjskim embargiem. W sumie udało się przyjąć i rozprowadzić wśród potrzebujących aż 81 tys. ton świeżych produktów. Nie zawiedli, jak co roku, producenci, którzy przekazali 8,2 tys. ton żywności. Z kolei z sieci handlowych przekazały 1,4 tys. ton produktów żywnościowych. Ważnym źródłem pomocy był Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa. Dzięki niemu przekazaliśmy potrzebującym aż 53,8 tys. ton żywności. Podczas trzech głównych zbiórek (Wielkanocna Zbiórka Żywności, zbiórka Podziel się Posiłkiem, Świąteczna Zbiórka Żywności) oraz wielu lokalnie organizowanych zbiórek, zebraliśmy w 2015 r. 1,6 tys. ton żywności.

Tak, więc w ubiegłym roku ze wszystkich źródeł udało się Bankom Żywności zdobyć 146 tys. ton o łącznej wartości 315 mln zł. Żywność ta wypełniła 7300 tirów i pozwoliła dotrzeć z pomocą do 2 mln potrzebujących.

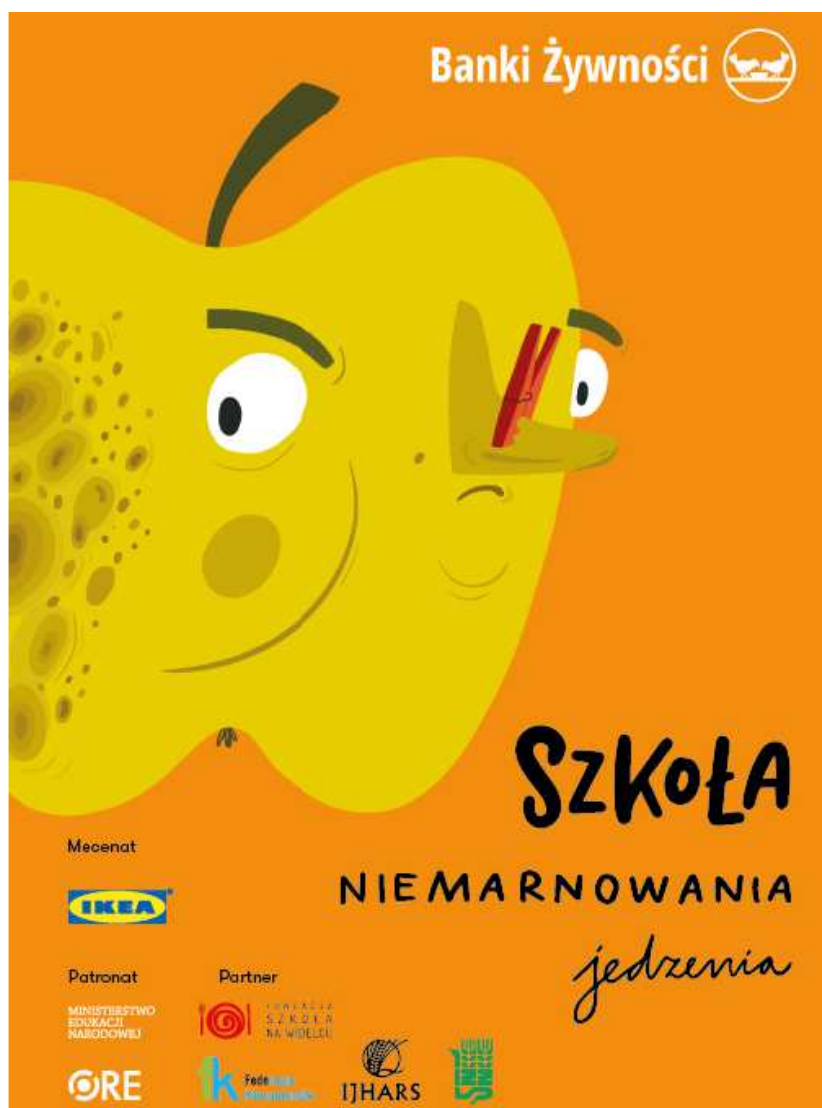
Rok 2015 był dla nas czasem bardzo wyjątkowej pracy. Dotarcie do 2 milionów ludzi, którzy oczekiwali pomocy było wielkim wyzwaniem. Tym większa jest dziś nasza wspólna satysfakcja z tego ogromnego sukcesu. Chciałbym serdecznie podziękować tym, dzięki którym osiągnęliśmy tak wspaniały wynik – pracownikom i wolontariuszom Banków Żywności, producentom, dystrybutorom, organizacjom partnerskim, administracji publicznej i setkom osób dobrej woli, które swój czas i energię zdecydowali się przeznaczyć na pomoc innym. Nie spoczywamy na laurach. Wierzymy, że przy tak dużej i prężnie działającej sieci oraz tylu cudownych ludziach, z roku na rok uda nam się pomagać coraz to większej liczbie ludzi w trudnych sytuacjach życiowych – mówi Marek Borowski, Prezes Zarządu Federacji Polskich Banków Żywności.



Marek Borowski, Prezes Zarządu Federacji Polskich Banków Żywności

„SZKOŁA NIEMARNOWANIA JEDZENIA 2016”

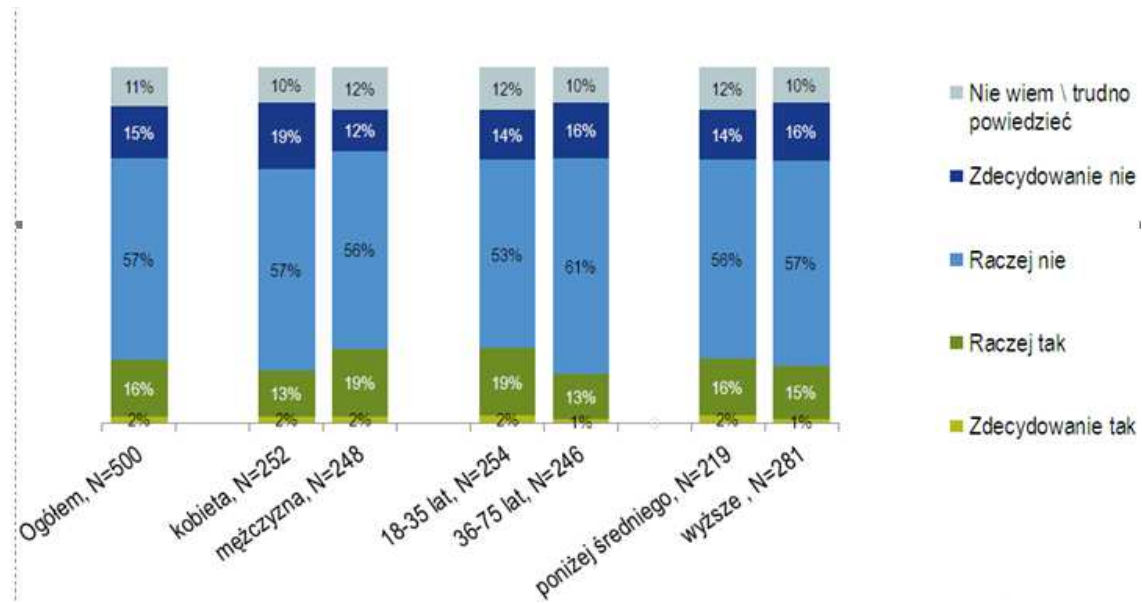
Część 2



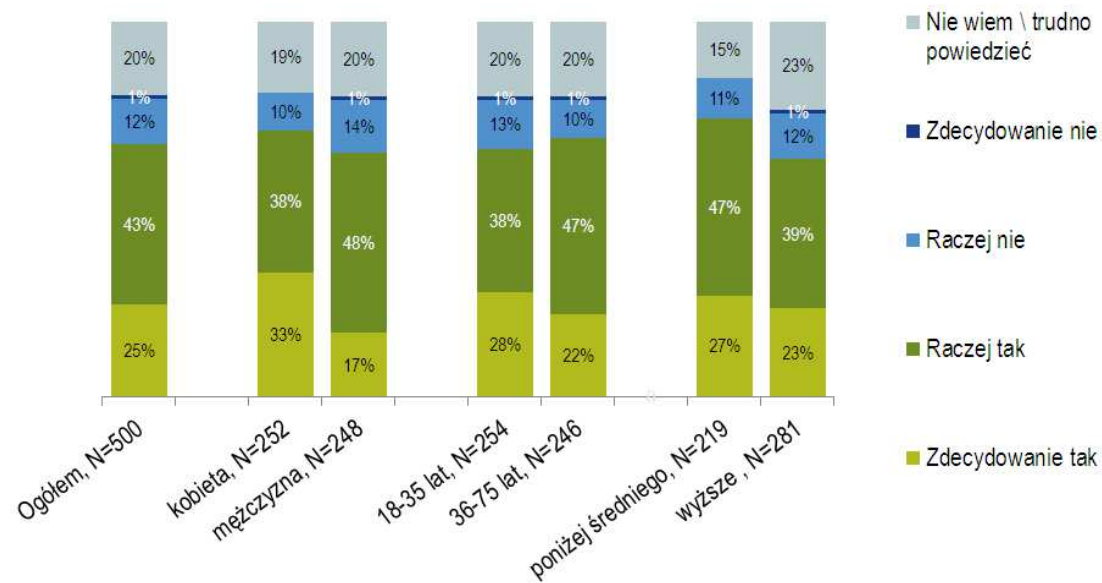
Szkoła niemarnowania jedzenia

Znaczna część dorosłych, badanych Polaków (72%) uważa, że dzieci w szkole nie szanują jedzenia (na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, MillwardBrown 2015). Również 68% badanych wskazuje, że marnowanie żywności może być problem w polskich szkołach. Niemal wszyscy badani (91%) deklaratywnie potwierdzają, że chcieliby, aby nauczyciele i inni pracownicy szkół wprowadzali działania zmierzające do ograniczania marnowania żywności przez dzieci oraz stołówki szkolne.

Czy dzieci w szkole szanują jedzenie?



Czy marnowanie żywności jest problemem w polskich szkołach?



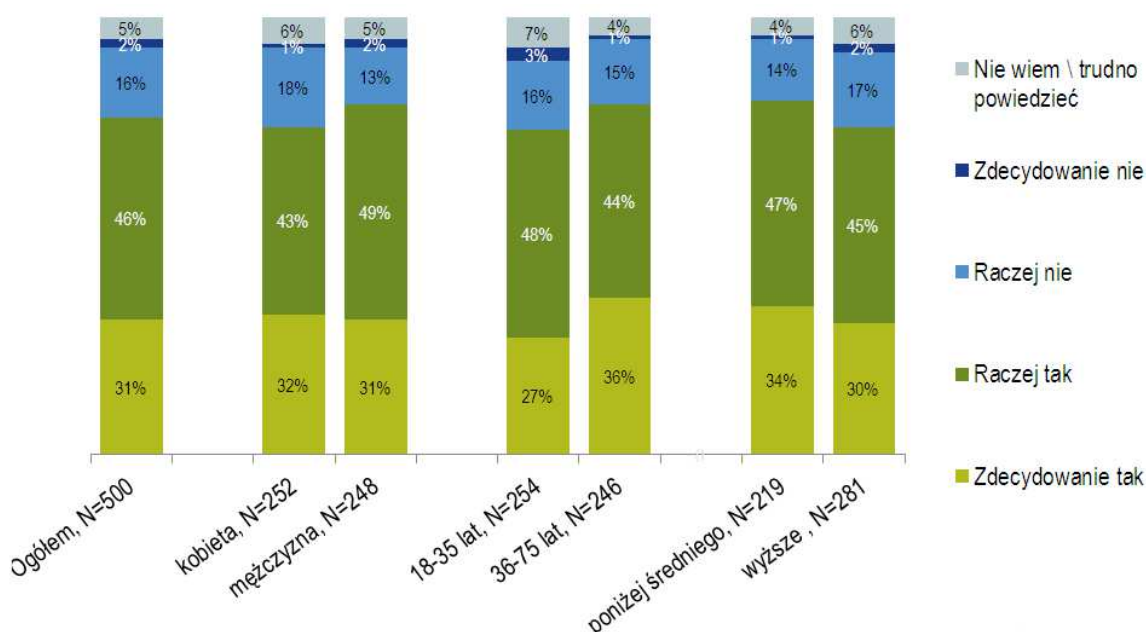
30 minut– przerwa na obiad!

Uczniom zdarza się wyrzucić jedzenie w szkole, co potwierdzają nauczyciele i personel szkolny (MillwardBrown dla Tesco dla Szkół, 2014). W opinii nauczycieli uczniowie najczęściej wyrzucają jedzenie, gdyż wolą oni zamiast zaplanowanych posiłków zjeść słodycze i przekąski (84%) i często nie smakuje im to, co przygotowują dla nich rodzice (70%) oraz posiłki przygotowywane na stołówce (50%). Nauczyciele zauważają również, że rodzice często przygotowują uczniom zbyt duże porcje (31%).

Okazuje się również, że na marnowanie żywności ma istotny wpływ długość i organizacja przerwy obiadowej. Korzystna przerwa obiadowa, to ta o **długości 30 minut**. Zapewnia ok. 20 minut tzw. czasu na spożycie produktów oraz 10 minut na dojście na stołówkę, czekanie w kolejce na posiłek, jak również czas na tzw. „socjalizację”. Już nawet 25 minutowa przerwa powoduje, że uczniowie spożywają więcej warzyw i dania głównego. **Przerwa 30 minutowa**, która w praktyce pomaga zapewnić **25 minut czasu** na zjedzeniu posiłku miała pozytywny **wpływ na wybór owoców i większe spożycie warzyw**. Uczniowie, którzy mają mniej niż 20 minutową przerwę obiadową są mniej skłonni do spożywania owoców. Skłonność spożycia warzyw i produktów mlecznych była porównywalna przy dłuższych przerwach, to jednak ilość spożyta tych produktów była mniejsza (Cohen J., Jahn J., Richardson S., Cluggish S., Parker E., Rimm E. (2016) Amount of Time to Eat Lunch Is Associated with Children’s Selection and Consumption of School Meal Entrée, Fruits, Vegetables, and Milk. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, Volume 116, Issue 1, p. 123–128, January 2016).

Jednocześnie odpowiedni czas posiłku pomaga ograniczać straty talerzowe i dbać o zdrowie. Gdyż zbyt szybko jedzone posiłki powodują nie tylko większe straty talerzowe, ale również szybkie wydzielanie hormonów po posiłkowych, który obniżają poczucie sytości i w konsekwencji może prowadzić do otyłości.

Czy wydłużenie czasu przerwy obiadowej i jej reorganizacja miałyby wpływ na ograniczanie marnowania żywności w szkołach?



Tymczasem średnia długość przerwy obiadowej w **szkole podstawowej to 20 min** (Według Zespołu ds. Promocji Zdrowia w Szkole, Ośrodek Rozwoju Edukacji). W 2010 r., stołówki szkolne miało 74% szkół podstawowych i gimnazjów. Większość stołówek (84%) oferowała uczniom ciepłe posiłki, ale korzystała z nich niewielka część uczniów; tylko w 28% szkół więcej niż połowa. Nie wszyscy rodzice są zainteresowani zakupem obiadów szkolnych dla swoich dzieci, niektóre dzieci nie chcą też, z różnych powodów, jeść obiadów w szkole.

W ostatnich latach, w szkołach, następuje zmiana organizacji żywienia uczniów. Stołówki szkolne zastępowane są usługą prowadzoną przez podmioty zewnętrzne np. usługą cateringową lub usługą gastronomiczną prowadzoną przez ajenta. Aby serwowane w ten sposób posiłki zachowywały odpowiednią, jakość, wygląd i smak, organ prowadzący szkołę lub dyrektor szkoły w umowie zawieranej z podmiotem powinien określić szczegółowo wszystkie wymagania dotyczące wielkości i wartości spożywanych przez uczniów posiłków.

Organizacja żywienia w warszawskich szkołach podstawowych

Liczba przerw obiadowych

W większości szkół podstawowych na terenie Warszawy jest zorganizowana przerwa obiadowa (Organizacja żywienia w warszawskich szkołach podstawowych w 2013 r.) W wybranych przewidziano jedną przerwę obiadową, dwie, trzy, a nawet więcej niż trzy. Liczba przerw wynika z liczby uczniów korzystających ze stołówki i liczby miejsc w stołówce. W celu ułatwienia wydawania posiłków w szkole organizuje się więcej przerw obiadowych, aby uczniowie nie tracili czasu na stanie w kolejkach i mogli w spokojnej atmosferze spożyć ten ważny posiłek w ciągu dnia.

Czas trwania głównej przerwy obiadowej

Główna przerwa obiadowa trwała 20-24 minuty nieco więcej niż połowie warszawskich szkół (52%). Jednak w 1/3 szkół przerwa ta była krótsza i trwała 15-19 minut, w 8% szkół wynosiła 25-29 minut, a w 4% szkół podstawowych nawet powyżej 30 minut. W 2% szkołach czas trwania przerwy obiadowej był mniejszy niż 15 minut i jest on zbyt krótki, zwłaszcza dla młodszych uczniów. W tak krótkim czasie nie są oni w stanie zjeść obiadu w spokojnej atmosferze. Konieczne jest, więc podjęcie działań w celu wydłużenia przerw w tych szkołach, szczególnie, w których jest tylko jedna przerwa obiadowa. Uczniowie, którzy nie zdążą spożyć obiadu podczas głównej przerwy obiadowej, muszą często korzystać z innych przerw, które są znacznie krótsze.

Dla porównania, w krajach europejskich przerwa obiadowa w szkole wynosi Holandia 35 minut, Włochy 120 minut, Hiszpania 90 minut, Dania, Austria, Wielka Brytania 50 minut (www.Slowfood.Edu.PL).

Kto przygotowuje posiłki?

W 77 warszawskich szkołach podstawowych posiłki przygotowywane są w szkolnej kuchni. W 16 szkołach posiłki dostarcza zewnętrzny dostawca, w 71 szkołach są to inne osoby: w 68 stołówkę prowadzi ajent, w 5 posiłki dostarcza firma cateringowa, w tym w dwóch szkołach wykorzystując pomieszczenia stołówki szkolnej. Należy podkreślić, że w przypadku korzystania z usług zewnętrznych dostawców niezbędna jest kontrola, jakości posiłków,

zwłaszcza w czasie transportu żywności. Jeśli przebiega on w niewłaściwych warunkach temperaturowych, może być przyczyną zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego oferowanej uczniom żywności.

Ile osób liczy personel przygotowujący posiłki?

Najczęściej personel przygotowujący i/lub wydający posiłki liczył 2, 3 osoby, bądź była zatrudniona osoba dodatkowo na pół etatu. Następnie 4 osoby i kolejno 5-6 osób. Bardziej liczne zatrudnienie, powyżej 6 osób było tylko w niewielu stołówkach szkół podstawowych.

Kto ustala długość przerwy obiadowej w szkole?

Odpowiedź Ministerstwa Edukacji Narodowej:

Zgodnie z art. z art. 39 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty dyrektor szkoły kieruje działalnością szkoły, sprawuje opiekę nad uczniami oraz stwarza warunki harmonijnego rozwoju psychofizycznego poprzez aktywne działania prozdrowotne, w tym m.in. decyduje o długości tzw. „przerwy obiadowej”.

Szczegółowe zasady korzystania ze stołówki szkolnej, w tym m.in. godzinę wydawania posiłków, a także czas przeznaczony na zjedzenie posiłku określa statut szkoły. Dyrektor może określić szczegółowe wytyczne lub inny wewnętrzny dokument, który będzie dotyczył organizacji pracy stołówki, w tym kolejności korzystania ze stołówki przez uczniów poszczególnych klas, zasad zachowania bezpieczeństwa i higieny osób przebywających na stołówce, długości „przerwy obiadowej”.

Partnerzy



SZKOŁA

niemarnowania
jedzenia



Dyrektor - szef niemarnowania jedzenia

2

Decyduje o długości przerwy obiadowej. Może zadbać, aby obiad był spożywany w przyjemnej atmosferze i bez pośpiechu. Decyduje również o dostępie do wody pitnej dla swoich uczniów.

Szef niemarnowania powinien pamiętać o tym, aby obiad był min. 2,5 godziny po przerwie śniadaniowej.

Szef niemarnowania może, a nawet powinien wymagać od ajenta wysokiej jakości posiłków serwowanych uczniom.

Szef niemarnowania może zarządzić kilka osobnych przerw obiadowych dla różnych grup wiekowych uczniów, aby na jednej przerwie obiad mogli spożywać rówieśnicy.



Nauczyciel - ambasador prawidłowego postępowania z żywnością

1

Il śniadanie jedzone przez uczniów wspólnie z nauczycielem, sprzyja rozbudzeniu w uczniach zaciekawienia jedzeniem, jest gwarancją spożycia posiłku przez dzieci i podnosi wiedzę na temat postępowania z żywnością.

Wspólna przerwa śniadaniowa umożliwia wymianę lub dzielenie się owocami oraz warzywami, co sprzyja ograniczaniu marnowania jedzenia.

Przerwa obiadowa

30 minut!



3

Dłuższa przerwa obiadowa sprzyja spożyciu owoców i warzyw przez uczniów. Ma to znaczący wpływ na zdrowe żywienie i niemarnowanie jedzenia przez uczniów w szkole.

Kucharz - ratownik szkolnych obiadów

4

Wydawanie posiłków. Lepsza organizacja przerwy obiadowej, która sprzyja ograniczaniu marnowania jedzenia to:

zorganizowanie dwóch kolejek, przyspieszających odbiór posiłku i zwiększając czas na spożycie obiadu, **serwowanie małych porcji**, ale z możliwością dokładki,

udostępnienie wazy z zupą do samodzielnego nakładania zapewnia możliwość spożywania odpowiedniej porcji,

prezentowanie menu z planowanymi posiłkami odpowiednio wcześniej, aby uczeń mógł zadeklarować, czy kupi posiłek z wyprzedzeniem,

stosowanie różnych wielkości naczyń w zależności od wieku ucznia, np. zamiast płytkiego talerza miseczek.



Rodzic - rzecznik ograniczania marnowania jedzenia

5

Może rozmawiać ze swoim dzieckiem o posiłkach w szkole. Dać dziecku wybór, czy do szkoły weźmie kanapkę z serem, czy babeczkę zbożową upieczoną wspólnie. Poinformować nauczyciela, jeśli uważa, że można coś zmienić w celu poprawy sposobu i czasu spożywania posiłków.

Banki Żywności

Federacja Polskich Banków Żywności
Al. Jerozolimskie 30
00-024 Warszawa

www.bankizywnosci.pl

Numer konta bankowego:
48 1540 1157 2115 6612 6809 0001

Przeznacz nam swój 1%!
KRS: 0000063599