

Czy wiesz, które produkty marnują się najczęściej?

- Pieczywo – aż 62%
- Owoce – 47 %
- Wędliny – 46%
- Warzywa – 35 %
- Ziemniaki – 24 %
- Jogurty – 21 %
- Sery - 16 %
- Mięso – 10 %
- Mleko – 9 %
- Fast Food – 6 %

Polacy rocznie marnują aż 235 kg żywności na 1 osobę!

Zadbajmy o świat, w którym żyjemy



**WOJEWÓDZTWO
WIELKOPOLSKIE**

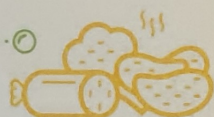
Joanna Kołaczyńska, Gabriela Markowska, Arek Nabzdyk
Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, ul. Warzywna 19,
61-658 Poznań

PLANUJ, NIE MARNUJ !



IM MNIEJ JEDZENIA MARNUJESZ TYM WIĘKSZY KAWAŁEK ŚWIATA RATUJESZ!

NA ŚWIECIE
KAŻDEGO ROKU
WYRZUCAMY


1,3 MLD TON
JEDZENIA

JEST TO
1/3

IŁOŚCI
PRODUKOWANEJ
ŻYWNOSCI

W EUROPIE
MARNUJE SIĘ
NIEMAL


100 MLN TON
ŻYWNOSCI

Realizacja: www.fromsquare.com

Przyczyny marnowania żywności:



Przegapienie terminu przydatności do spożycia



Niewłaściwe przechowywanie



Zakup złego jakościowo posiłku



Zbyt duże porcje posiłków



Zbyt duże zakupy



Brak pomysłów na wykorzystanie produktów do różnych dań

Jak zmniejszyć marnotrawstwo żywności

Co zdaniem obywateli UE pomogłoby im zmniejszyć marnotrawstwo żywności w domu?*

*(była możliwa więcej niż jedna odpowiedź)



63%

Lepsze planowanie zakupów i posiłków.



56%

Wykorzystanie zamrażalników do dłuższego przechowywania żywności.



54%

Dostępność mniejszych opakowań w sklepach.

49%

Lepsza informacja o znaczeniu dat "najlepiej spożyć przed" oraz "należy spożyć do" na opakowaniach.


"Najlepiej spożyć przed" określa datę, do której żywność zachowuje oczekiwaną jakość.




„Należy spożyć do” określa datę, do której żywność można bezpiecznie spożywać.

Co roku 88 milionów ton żywności marnuje się w UE.
Oznacza to koszt 143 miliardów euro.

W czasie kiedy Ty marnujesz
żywność, dużo ludzi nie ma co jeść