

Planowanie, racjonalne myślenie oraz zmiana naszych nawyków to w efekcie korzyści środowiskowe, społeczne i ekonomiczne.



Dzieląc się jedzeniem zmniejszamy problem niedożywienia.

Gotując z resztek stajemy się kreatorami nowych smaków.

Planując posiłki długofalowo robimy rozsądne zakupy, oszczędzając czas i pieniądze.



Ograniczając wytwarzanie odpadów ratujemy planetę dla lepszego życia przyszłych pokoleń.

DOŁĄCZ DO NAS!

PRZECIWDZIAŁAJ MARNOWANIU ŻYWNOSCI!



TO NASZA WSPÓLNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ!



Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich
im. Janka Bytnara „Rudego”
w Kaliszu

Autorzy: Klaudia Zimna, Justyna Piśula, Patrycja Podlasiak



WOJEWÓDZTWO
WIELKOPOLSKIE

ECOWASTE
4 FOOD
Interreg Europe



„PLANUJ, NIE MARNUJ”

Marnowanie żywności w liczbach:

ŚWIAT

9 MLD TON
rocznie

EUROPA

100 MLN TON
rocznie

POLSKA

9 MLN TON
rocznie

Największy udział w marnowaniu żywności mają gospodarstwa domowe (53%).

Co zatem możemy zrobić, aby rozwiązać ten problem?

Warto zacząć od siebie !

Sporządzaj listy zakupów

Zadbaj o właściwe przechowywanie żywności

Dziel się jedzeniem

Dbaj o środowisko

Szanuj żywność

Kompostuj

Gotuj tyle, ile trzeba

Planuj posiłki

Stosuj kuchenny recykling

Nie ulegaj promocjom

Ograniczaj straty na etapie przechowywania żywności stosując techniki:

FIFO (*First In, First Out*) – pierwsze weszło, pierwsze wyszło.

FEFO (*First Expired, First Out*) – pierwsze traci ważność, pierwsze wyszło.

Dbaj o opakowanie żywności, dzięki czemu produkty pozostaną świeże na dłużej.

