

nie marnuję,
pakuje!



Marnowanie żywności – nasz wspólny problem

Na świecie rocznie marnuje się 1,3 mld ton jedzenia, a w samej Europie **100 mln ton**. Dane z Wielkiej Brytanii wskazują, że ponad 25 proc. artykułów wyrzucanych do kosza wciąż jest w oryginalnym opakowaniu! Problem ten dotyczy również naszego kraju. Przeciętny Polak marnuje **rocznie 52 kg żywności**. To odpowiada pojemności **50 tys. TIR-ów!** Najwięcej jedzenia wyrzuca się w gospodarstwach domowych, **na drugim miejscu jest gastronomia – restauracje i firmy cateringowe (12 proc.)**.

Skutki marnowania żywności

Dlaczego powinniśmy wspólnie walczyć z marnotrawstwem żywności? Przede wszystkim – wyrzucanie jedzenia zwiększa konsumpcję, co prowadzi w konsekwencji do podwyżek cenowych. Tym samym produkty stają się droższe i mniej dostępne dla przeciętnie zarabiających. Ponadto, wyrzucanie żywności to także marnowanie wody, energii oraz zwiększanie ilości śmieci.

Jak zaradzić problemowi marnowania żywności?

Jednym z prostych rozwiązań **jest zabieranie przez klientów restauracji resztek posiłku**. Tymczasem niemal połowa z nas deklaruje, że tego nie robi (źródło: raport Polska na Talerzu 2017 – badanie przeprowadzone na próbie wynoszącej 1000 osób). Zauważalną barierą jest skrupowanie i poczucie, że sytuacja taka może być negatywnie odebrana przez personel restauracji.

Jak zachęcić klienta restauracji do wzięcia ze sobą resztek posiłku – instrukcja dla obsługi

1. Zapytaj klienta restauracji, który skończył już jeść, a na talerzu pozostawił niedokończony posiłek, czy zapakować jego danie na wynos.
2. Gdy klient podejdzie do takiej propozycji nieufnie lub niechętnie, poinformuj go, że restauracja działa w **myśl zasady: „nie marnuję, pakuję”** i wyjaśnij cel akcji.
3. Zachęć klienta do zmiany postawy.

ORGANIZATOR:

makro

MECENAT:

Banki Żywności 