

NA ŚWIECIE
KAŻDEGO ROKU
WYRZUCAMY

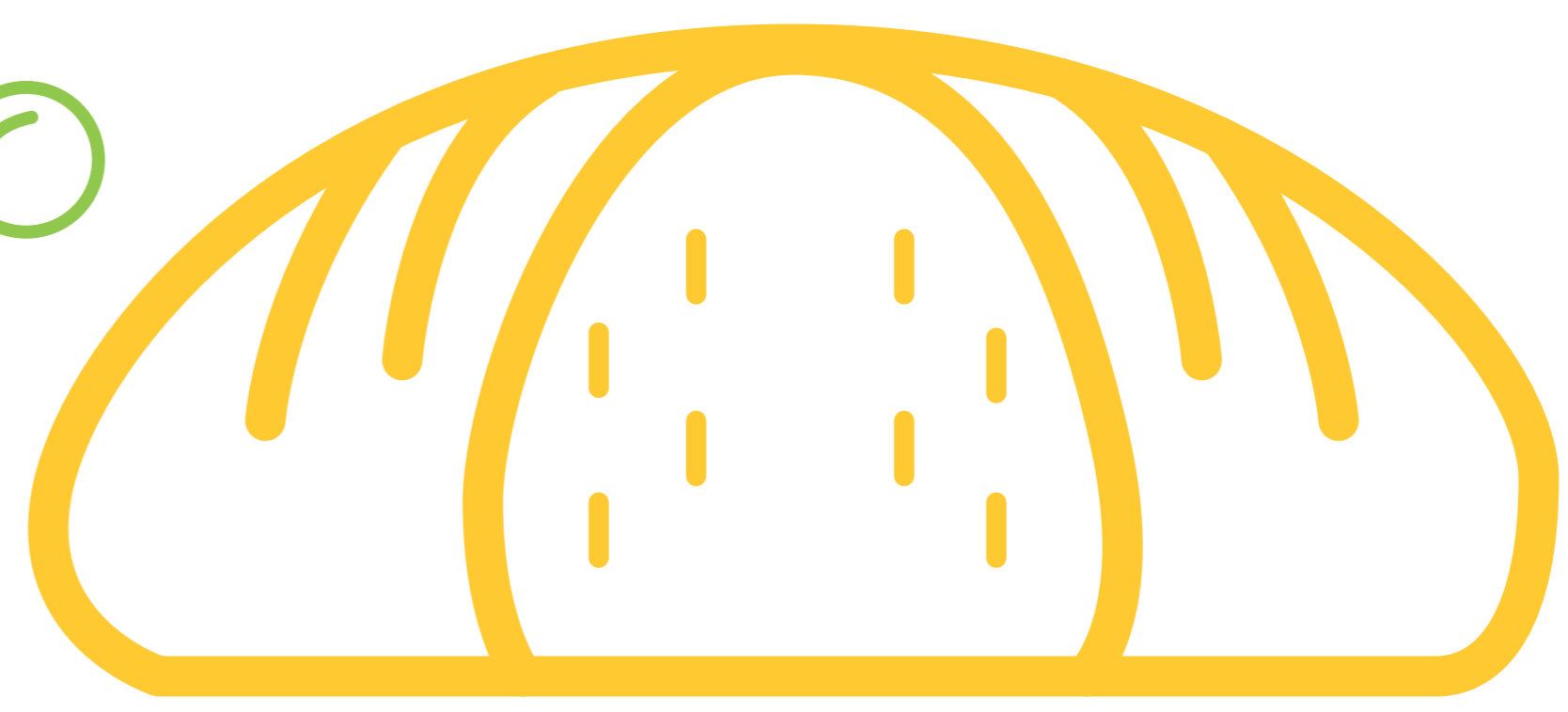


1,3 MLD TON
JEDZENIA



IŁOŚCI
PRODUKOWANEJ
ŻYWNOSCI

W EUROPIE
MARNUJE SIĘ
NIEMAL



100 MLN TON
ŻYWNOSCI

Banki Żywności 



A JAK TO WYGLĄDA W POLSCE?

W NASZYM KRAJU
MARNUJE SIĘ
ROCZNIE NIEMAL



 **6,9** MLN
TON
PRODUKCJA

 **2,1** MLN
TON
GOSP. DOMOWE



W POLSCE
DO WYRZUCENIA
JEDZENIA
PRYZNAJE SIĘ


35%
BADANYCH

Banki Żywności 



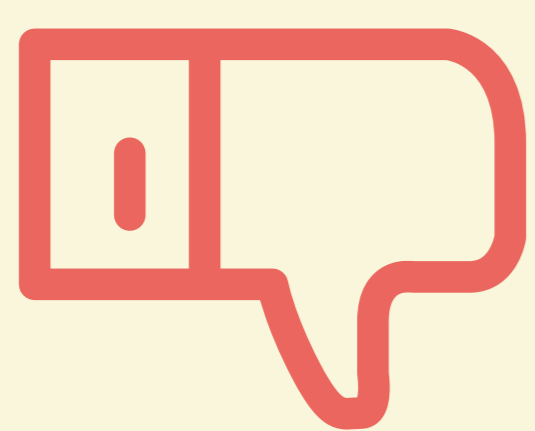
JAKIE SĄ PRZYCZYNY MARNOWANIA ŻYWNOCICI W POLSCE?



PRZEGAPIENIE TERMINU PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA



NIEWŁAŚCIWE PRZECHOWYWANIE



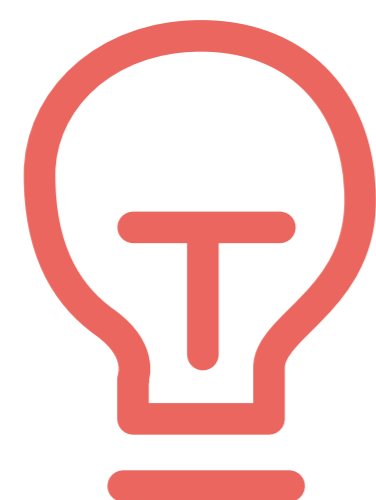
ZAKUP ZŁEGO JAKOŚCIOWO PRODUKTU



ZBYT DUŻE PORCJE POSIŁKÓW



ZBYT DUŻE ZAKUPY



BRAK POMYSŁÓW NA WYKORZYSTANIE SKŁADNIKÓW DO RÓŻNYCH DAŃ

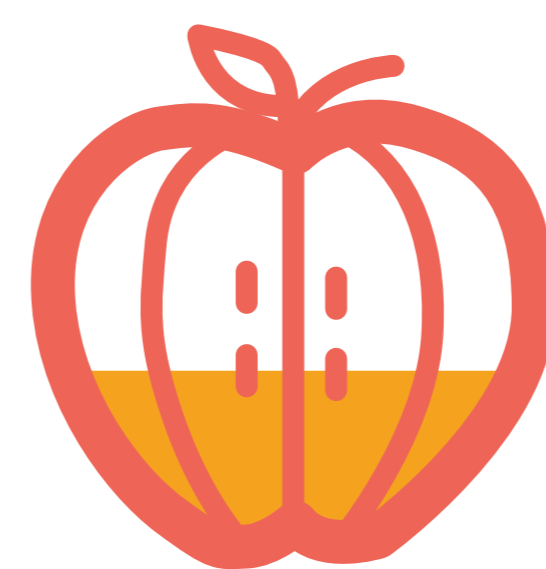
Banki Żywności 



KTÓRE PRODUKTY MARNUJĄ SIĘ W POLSCE NAJCZĘŚCIEJ?



62%
PIECZYWO



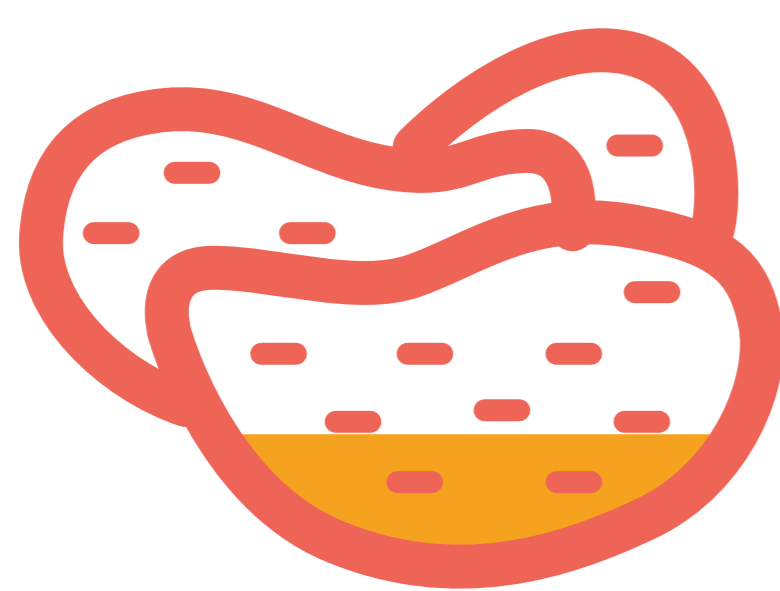
47%
OWOCE



46%
WĘDLINY



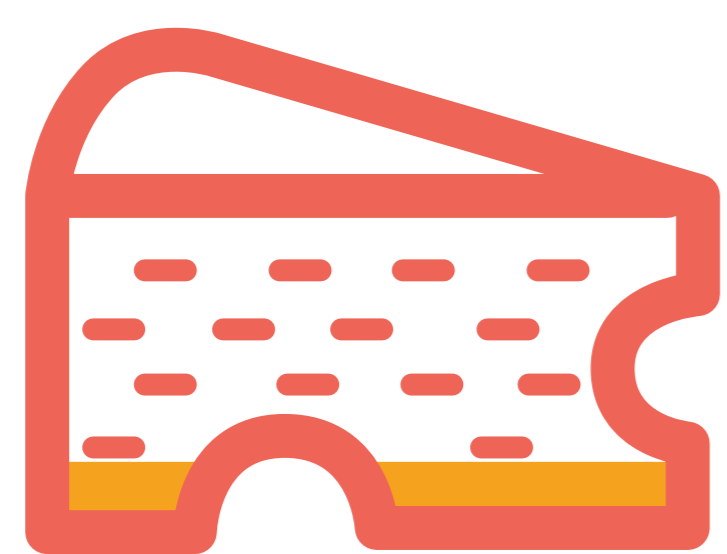
35%
WARZYWA



24%
ZIEMNIAKI



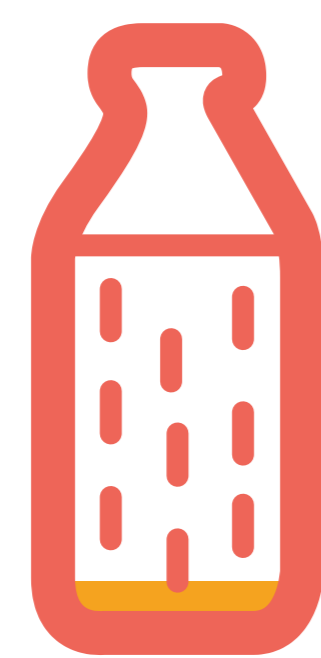
21%
JOGURTY



16%
SERY



10%
MIĘSO



9%
MLEKO



6%
FAST FOOD

Banki Żywności



MARNOWANIE ŻYWNOCİ TO TAKŻE MARNOWANIE WODY I ENERGII:

WYRZUCONY PRODUKT	LITRY WODY ZMARNOWANEJ	JEDNOSTKA (HEKTOLITRY)
 KANAPKA Z SEREM	100	 1 hl
 1 KG ZIEMNIAKÓW	300	 1 hl 1 hl 1 hl
 1 KG WOŁOWINY	6000	 60 1 hl 10

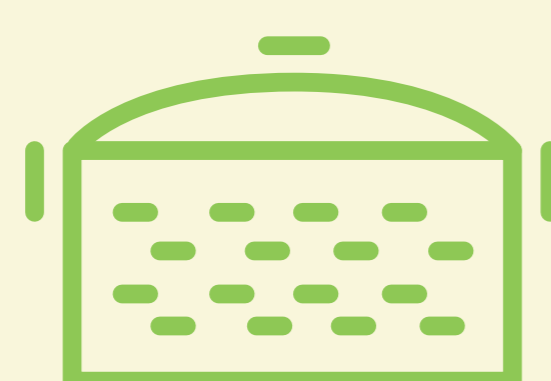
Banki Żywności 



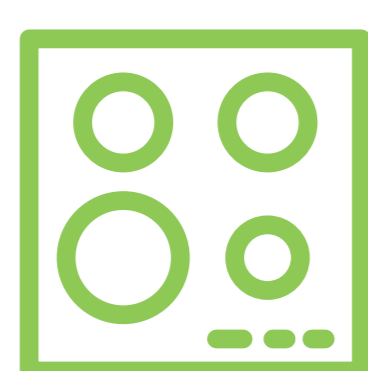
NIE MARNUJ - CHROŃ ŚRODOWISKO NATURALNE



PIECZYWO PRZECHOWUJ W TEMP.



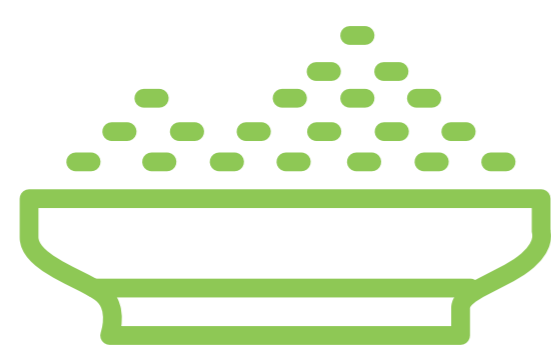
GOTUJ POD PRZYKRYCIEM



GOTUJ W NACZYNIACH PASUJĄCYCH
DO WIELKOŚCI PALNIKA



PLANUJ POSIŁKI



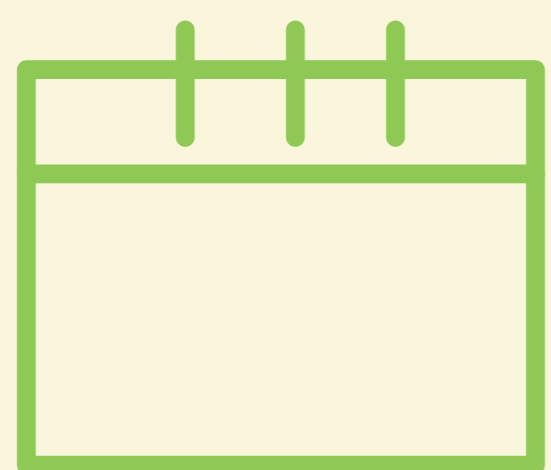
PRZYGOTOWUJ DANIA Z TEGO,
CO NIE ZOSTAŁO ZJEDZONE



SPORZĄDŹ LISTĘ ZAKUPÓW



PRZYGOTUJ MNIEJSZE PORCJE POSIŁKÓW



PILNUJ TERMINU PRZYDATNOŚCI

Banki Żywności 

