



Warszawa, 28.09.2022 r.

Carrefour Polska mówi STOP marnowaniu żywności!

Już jutro po raz trzeci będzie obchodzony ustanowiony przez ONZ Dzień Walki z Marnowaniem Żywności. Z tej okazji Carrefour podsumowuje swoje działania na rzecz przeciwdziałania marnowaniu jedzenia, które od lat realizuje jako jeden z filarów zrównoważonego rozwoju firmy w Polsce.

W Polsce rocznie marnuje się 4,8 mln ton jedzenia. W każdej sekundzie w naszym kraju wyrzucanych jest do kosza blisko 153 kilogramy żywności w całym łańcuchu żywnościowym, a aż 92 kg w naszych domach. Wśród najczęściej marnowanych produktów w domach są: pieczywo (62,9%), świeże owoce (57,4%), warzywa (56,5%), wędliny (51,6%) oraz napoje mleczne (47,3%). Carrefour mając świadomość że marnowanie żywności to jeden z największych problemów współczesnej cywilizacji, od lat realizuje liczne działania mające na celu zminimalizowanie jego skali.

Wsparcie Organizacji Pożytku Publicznego

Carrefour Polska, w ramach realizacji strategii zrównoważonego rozwoju aktywnie wspiera organizacje pozarządowe w ich działaniach na rzecz zmniejszenia ubóstwa czy przeciwdziałania wykluczeniu społecznemu. W 2021 roku, zgodnie z ustawą o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności, Carrefour przekazał organizacjom pożytku publicznego produkty o łącznej wartości **4 milionów 173 złotych**, które następnie w postaci pełnowartościowych posiłków trafiły do osób najuboższych i w trudnej sytuacji życiowej w naszym kraju.

Carrefour od pierwszych lat swojej działalności w Polsce, blisko współpracuje także z Caritas w Polsce oraz Federacją Polskich Banków Żywności w zakresie wsparcia organizacji lokalnych i ogólnopolskich zbiórek żywności na rzecz potrzebujących, a także dofinansowania projektów realizowanych przez te organizacje. Dzięki wsparciu swojej Fundacji Carrefour, sieć ufundowała m.in. **16 ciężarówek-chłodni dla Banków Żywności**, które odbierają świeże produkty ze sklepów, a następnie bezpiecznie transportują i dostarczają potrzebującym w całym kraju. Wartość przekazanych Bankom ciężarówek to **ponad 1 milion złotych**.

Bliski termin ważności - sposób na oszczędność i ograniczenie marnowania żywności

Od 4 lat w super- i hipermarketach działa program "STOP Marnowaniu Żywności" w ramach, którego dostępne są specjalne strefy zarówno z produktami suchymi jak i świeżymi, gdzie klienci mogą znaleźć towary mające krótki termin ważności **w cenach obniżonych nawet o 90%**. Zakup produktów w tych sekcjach, to sposób na znaczną oszczędność pieniędzy, a jednocześnie realny działaniem zapobiegające wyrzucaniu jedzenia.

Ponadto Carrefour w czasie już ponad dwuletniej współpracy z aplikacją Too Good To Go w zakresie walki z marnowaniem żywności uratował aż **500.000 paczek** z produktami

Kontakt dla mediów:

Biuro Prasowe Carrefour Polska, tel.: 22 517 22 21, e-mail: biuroprasowe@carrefour.com

Izabella Rokicka, Dyrektor Komunikacji Carrefour Polska, e-mail: izabella_rokicka@carrefour.com



spożywczy. Wśród nich najczęściej spotykane to "paczki mix", czyli warzywa, owoce, pakowane wędliny i nabiał, pieczywo oraz jajka. To aż 87% oferowanej żywności w Too Good To Go. Prawie 10% stanowią paczki wegetariańskie – pasty kanapkowe, sałaty cięte i tofu. Około 2% to same owoce i warzywa, zaś 1,5-% to paczki typu "ready to eat" – kanapki, ciastka, musli, panini, zupy i zapiekanki.

W Carrefour działa również program zarządzania **odpadami biologicznymi**. Program dotyczy przesyłania nienadających się do spożycia odpadów organicznych (warzyw i owoców) z hipermarketów Carrefour do lokalnych kompostowni, w których wytwarzany jest kompost wykorzystywany do rekultywacji terenów zdegradowanych, do celów rolniczych lub do wytwarzania paliw alternatywnych.

Kupujesz tyle ile potrzebujesz

Carrefour jako pierwsza sieć handlowa w Polsce wprowadził możliwość zakupu produktów na wagę do własnych opakowań klientów. Pozwala to nie tylko na eliminację ilości opakowań plastikowych, ale także na zakup produktów w dowolnej wybranej przez klienta ilości, co dodatkowo wspiera przeciwdziałanie marnowaniu jedzenia.

Podobną funkcję spełniają refillomaty produktów dostępne w sieci, czyli tzw. Eco Bary Carrefour. Po pozytywnym odbiorze przez konsumentów pierwszych Eco Barów, dedykowanych zakupowi kosmetyków i środków czystości w płynie, sieć wspólnie z firmą Maspex uruchomiła innowacyjny projekt związany ze sprzedażą makaronów Lubella w tym modelu. Pasta Station, czyli automat do napełniania makaronów Lubella do torebek papierowych lub opakowań własnych dostępny jest w hipermarkecie Carrefour Arkadia w Warszawie. Korzystając z tego rozwiązania, klienci nie tylko redukują liczbę opakowań, ale mogą też kupić dokładnie tyle makaronu, ile potrzebują.

O Carrefour

Carrefour Polska to omnikanałowa sieć handlowa, pod szyldem której działa w Polsce ponad 900 sklepów w 6 formatach: hipermarketów, supermarketów, sklepów hurtowo-dyskontowych, osiedlowych i specjalistycznych oraz sklepu internetowego. Carrefour jest w Polsce również właścicielem sieci 20 centrów handlowych o łącznej powierzchni ponad 230 000 GLA oraz sieci ponad 40 stacji paliw.

Carrefour, jako jeden ze światowych liderów handlu spożywczego, jest silną multiformatową siecią, która posiada około 13 000 sklepów w ponad 30 krajach. W 2020 r. Carrefour wygenerował sprzedaż w wysokości 78,6 miliarda euro. Grupa liczy ponad 320 000 pracowników, którzy pracują wspólnie, aby Carrefour został światowym liderem transformacji żywieniowej, oferując wszystkim klientom produkty spożywcze wysokiej jakości, ogólnie dostępne i w atrakcyjnej cenie. Więcej informacji na www.carrefour.com oraz na Twitterze (@GroupeCarrefour) i na LinkedInie (Carrefour).

Polityka biznesu odpowiedzialnego społecznie Grupy Carrefour opiera się na trzech filarach: zwalczanie wszelkich form marnotrawstwa, ochrona bioróżnorodności oraz wsparcie dla partnerów firmy.

Kontakt dla mediów:

Biuro Prasowe Carrefour Polska, tel.: 22 517 22 21, e-mail: biuroprasowe@carrefour.com

Izabella Rokicka, Dyrektor Komunikacji Carrefour Polska, e-mail: izabella_rokicka@carrefour.com