



Oszczędny Kraków

2021-04-08

4 marca przy budynku Urzędu Miejskiego Wrocławia przy ul. Hubskiej stanęła Jadłodzielnia. Zasada jej funkcjonowania jest prosta - wystarczy przynieść żywność, której nie jesteśmy w stanie zjeść, by mogli z niej skorzystać potrzebujący. Dzięki temu nic się nie marnuje. Pomysł dzielenia się żywnością od kilku lat regularnie pojawia się też w Krakowie, chociaż ostatnio słychać o tym niewiele.

Foodsharing to z języka angielskiego „dzielenie się jedzeniem”. Idea narodziła się w Niemczech w 2012 r., wkrótce zaczęła docierać także do innych krajów. Raphael Fellmer – człowiek, który zapoczątkował foodsharing, twierdzi, że gdybyśmy oddali jedzenie, które kupiliśmy i którego nie zjedliśmy, na świecie nie byłoby problemu głodu. Żyjemy w sytym społeczeństwie, w którym wszystkiego mamy przesyt. Fellmer zorientował się w pewnym momencie, że wyrzucanych nadwyżek żywności jest tak dużo, że można by wykarmić nimi wiele osób. Postanowił więc uratować żywność przed wyrzuceniem i udostępniać ją innym. Porozumiał się ze sprzedawcami, by nie wyrzucali produktów na śmietnik, lecz oddawali je mu bezpośrednio. Przez długie miesiące jeździł rowerem po Berlinie, ciągnąc wózek, do którego zbierał to, co inaczej trafiłoby na śmietnik. Powstały pierwsze społeczne lodówki i szafki oraz punkty, do których każdy mógł przyjść po potrzebny produkt. W 2014 r. Fellmer założył stronę internetową, na której ludzie mogli rejestrować koszyki z jedzeniem do oddania. W taki sposób powstała platforma foodsharing.de zrzeszająca osoby prywatne, sklepy i restauracje. Na jej stronie widnieje hasło: „Nie pozwólmy się zepsuć dobremu jedzeniu!”. Chodzi przede wszystkim o żywność, która została po świętach i imprezach, a także taką, której kończy się termin ważności. Idea ta niesie więc ze sobą kilka korzyści – zapobiega marnowaniu się żywności, a także wspiera osoby uboższe, bezdomne, głodne.

Sprawa znów stanie się aktualna, ponieważ zbliżają się Święta Wielkanocne. Zespoły badawcze Instytutu Ochrony Środowiska, Państwowego Instytutu Badawczego i Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, zaangażowane w realizację przełomowego w Polsce projektu PROM (projekt PROM pt.: Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności), zaprezentowały wyniki pierwszych badań, których celem jest oszacowanie skali marnowania żywności w Polsce. Z badań i analiz przeprowadzonych przez ekspertów wynika, że na etapie produkcji, przetwórstwa, dystrybucji i konsumpcji w Polsce rocznie marnuje się prawie 5 mln ton żywności. Najwięcej marnują jej konsumenci – aż 60 proc., czyli blisko 3 mln ton wyrzucanej żywności pochodzi z gospodarstw domowych. Produkcja i przetwórstwo odpowiadają łącznie za 30 proc. strat. Projekt PROM to przełomowa i pionierska inicjatywa badawcza w Polsce.

Problem marnowania żywności jest gigantyczny. Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) podaje, że na świecie co roku marnuje się 1,3 mld ton żywności nadającej się do spożycia, co stanowi 1/3 rocznej produkcji rolnej na Ziemi.

W Krakowie w 2017 r. ruszyły liczne akcje, których celem było oszczędzanie żywności. Znalazłam informacje m.in. o przedsięwziętej akcji „Potrzebne resztki”. Pomysłodawcami podobnych inicjatyw



**Magiczny
Kraków**

były: Zupa na Plantach, ŻyWa Pracownia, Sant'Egidio Kraków, Foodsharing Kraków, Fundacja Po Pierwsze Człowiek, Wytwórnia All In Card. Powstawały Jadłodzielnie. Część z tych akcji wciąż działa, część się zakończyła i powstają kolejne.

We Wrocławiu rozpoczęto jakiś czas temu akcję „Wrocław nie marnuje”. Tylko w ostatnim roku miasto utworzyło w budynkach urzędu 8 giveboxów do wymiany książek czy płyt. W połowie 2020 r. w budynkach urzędu zamontowano 89 bezbutlowych dystrybutorów wody, które są podpięte bezpośrednio do sieci wodociągowej. We Wrocławiu to oszczędność rzędu ok. 190 tys. butelek plastikowych z wodą i 5 ton odpadów w skali roku.

Warto dołączyć do mądrych pomysłów. Oszczędność jest wpisana w stereotyp mieszkańca naszego miasta. Wielka akcja „Kraków nie marnuje” z pewnością spodobałaby się krakowianom. Potrzebują tylko inspiracji i wskazówek ze strony Urzędu Miasta.

Małgorzata Jantos Przewodnicząca Komisji Kultury i Ochrony Zabytków