



Jedzenie to nie śmieci

2022-01-28

Produkcja żywności na świecie sięga co roku 4 mld ton, z tego około jedna trzecia ląduje w śmietniku. Jak podała w zeszłym roku Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) - 870 milionów ludzi na świecie cierpi z powodu głodu, a dwa miliardy jest niedożywionych. Autorzy bilansu apelują do rządów państw o uwzględnienie walki z marnotrawieniem żywności.

We wrześniu 2021 r. powstał w Polsce raport Instytutu Ochrony Środowiska, który oszacował skalę marnotrawstwa żywności w kraju na 5 mln ton rocznie, co w skali Europy lokuje nas w czołówce (90 mln ton jedzenia, które nie zostało skonsumowane, na 746 mln ludności). Jak się okazało, co pokazuje wspomniany raport, zaledwie 40 proc. konsumentów zagląda do lodówki przed wyjściem na zakupy, a 50 proc. dokonuje spontanicznych zakupów spoza wcześniej ustalonej listy. W efekcie do kosza trafiają gotowe posiłki (70 proc. wyrzucających jedzenie wskazało tę kategorię), pieczywo (63 proc.), przejrzałe owoce (57 proc.).

Dwa lata temu powstała ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności, która określiła zasady postępowania z żywnością oraz obowiązki sprzedawców żywności w celu przeciwdziałania marnowaniu żywności oraz negatywnym skutkom społecznym, środowiskowym i gospodarczym wynikającym z marnowania żywności. Celem było między innymi wsparcie działalności charytatywnej, aby jedzenie, zamiast na śmietnik, trafiało do osób potrzebujących. Niestety, cel ten nie został w pełni osiągnięty, z powodu nie najlepszych przepisów. Jak się okazało, z raportów organizacji pozarządowych, w 2020 r. otrzymały one 18,5 tys. ton żywności, natomiast według sprawozdań sprzedawców żywności wynika, że masa zmarnowanego jedzenia wyniosła 49,7 tys. ton. Różnica jest kolosalna - to ponad 31 tys. ton. Bardziej obrazowo to około 300 wagonów kolejowych żywności wywiezionych na śmietnik.

Powstaje więc podstawowe pytanie: co można zrobić, nawet na poziomie samorządu, aby przeciwdziałać marnowaniu jedzenia. I tutaj, w wielu miejscach na świecie dzieją się różne rzeczy.

Seattle, miasto położone w północno-zachodnich Stanach Zjednoczonych i zamieszkałe przez około 650 000 mieszkańców, poddaje recyklingowi 56 proc. wszystkich odpadów. W 2015 r. wprowadzono tam zakaz wyrzucania do śmieci resztek jedzenia. Zasada jest prosta: jeśli w pojemniku na śmieci „ogólne” co najmniej 10 proc. odpadków będzie stanowić żywność lub rzeczy nadające się do recyklingu, trzeba będzie płacić karę. Mieszkańcy domów jednorodzinnych dostaną 1 dolara więcej w rachunku, a zarządca domu mieszkalnego po dwóch ostrzeżeniach zapłaci 50 dolarów – tak samo w przypadku nieruchomości komercyjnych. Żywność trzeba po prostu wyrzucać do kompostowników: własnych ustawionych na podwórku lub pojemników na kompost, które dostarczają firmy zbierające odpady. Obowiązek podpisania umowy na taki pojemnik był i dotychczas. Nie było jednak obowiązku wyrzucania jedzenia (zwykły tam trafiać odpady zielone: trawa etc.). Interesujące jest to, że wtedy 74 proc. mieszkańców poparło projekt.

W Polsce odpady segregujemy na cztery frakcje: szkło, metale i tworzywa, papier oraz bioodpady. Bioodpady (także odpady bio, śmieci biodegradowalne) to odpady organiczne powstające w naszych domach z resztek jedzenia lub roślin. Ulegają one naturalnemu procesowi rozkładu (biodegradacji). Wybrane resztki organiczne można wykorzystać do produkcji kompostu, który zwiększa żyzność gleby lub biogazu, z którego można wytworzyć



**Magiczny
Kraków**

energię. Zgodnie z zasadami segregacji, odpady biodegradowalne należy wyrzucać do brązowego pojemnika na odpady. Bioodpadów nie należy wyrzucać do pojemnika w torebkach lub workach foliowych. Aby nie zanieczyścić pozostałych bioodpadów tworzywem sztucznym, można używać toreb i opakowań papierowych. Najlepiej takich, które już mamy w domu, np. po pieczywie lub ze starej gazety. Sprawdzą się także worki kompostowalne.

Powstaje pytanie: czy miasto może zaproponować własne pomysły związane z ograniczeniem marnowania żywności? Pisałam już parokrotnie o rozwijającej się w Krakowie sieci lodówek, ale to wciąż jest działanie na mikroskalę, prawie niezauważalną. Potrzebujemy akcji większej. Może pomysł powstanie, jeśli sprawę potraktujemy z uwagą, na którą zasługuje.

Małgorzata Jantos, Przewodnicząca Komisji Kultury i Ochrony Zabytków