



## Nie marnujemy żywności, nie tylko od święta

2023-12-21

**Przygotowując się do nadchodzących świąt, w trosce o planetę, starajmy się nie marnować żywności. Jej wyprodukowanie generuje ogromny ślad węglowy, dlatego konieczne są zmiany na poziomie systemowym, ale i indywidualnym, by zapobiegać negatywnemu wpływowi produkcji żywności na środowisko. Jest na to wiele sposobów - ograniczenie konsumpcji, planowanie, listy zakupów, wymiana, podział zadań kulinarnych między współbiesiadników, jadłodzielnie, pomocne aplikacje (np. Neverwaste). Każdy mały krok ma znaczenie. A jakie działania podejmuje Kraków by przeciwdziałać marnowaniu żywności?**

Miasto od wielu lat współpracuje z organizacjami pozarządowymi, które stawiają sobie za cel redystrybucję żywności dla potrzebujących mieszkańców, takimi jak Bank Żywności, Caritas Archidiecezji Krakowskiej oraz Polski Komitet Pomocy Społecznej. W ubiegłym roku organizacje przekazały łącznie 1 251 415, 05 kg żywności do blisko 24 947 osób. Dystrybucja żywności dla potrzebujących odbywa się na przykład poprzez sklep socjalny przy ul. Siemaszki, gdzie pracownicy doradzają podopiecznym pomocy społecznej w wykorzystaniu produktów i organizowane są warsztaty dotyczące m.in. niemarnowania żywności.

Od 2021 r. miasto realizuje pilotażowy program lodówek społecznych. Działanie to rozpowszechnia ideę „foodsharingu”, zgodnie z którą mieszkańcy Krakowa mają możliwość podzielenia się jedzeniem z potrzebującymi. Lodówki społeczne funkcjonują przy 3 ośrodkach wsparcia działających w ramach Miejskiego Dziennego Domu Pomocy Społecznej: os. Szkolne 20, ul. Sas-Zubrzyckiego 10, ul. Sudolska 7a.

Niemarnowanie żywności wpisało się w Krakowie również w procesy rewitalizacyjne, w ramach których działania edukacyjne dotyczące żywienia objęły na przykład mieszkańców podobszaru rewitalizacji Stare Podgórze-Zabłocie czy uczniów z rejonu Starego Podgórze-Zabłocia, „starej” Nowej Huty i Kazimierza.

W tym roku nową formą zapobiegania marnowaniu żywności stało się wykorzystanie nadwyżek posiłków przygotowanych w ramach Igrzysk Europejskich w Krakowie. Bank Żywności w Krakowie odbierał nadwyżkę dań i przekazywał potrzebującym. Okazało się, że można ratować również tak trudną żywność jak gotowe posiłki.

Kolejnym przyszłościowym pomysłem jest rekomendacja wydłużenia przerw obiadowych w krakowskich szkołach do 30 minut. Spożywanie posiłków bez pośpiechu i stresu wpłynie z pewnością na to, by zapobiec ich wyrzucaniu.

Wszystkich mieszkańców miasta dotyczy edukacja na temat niemarnowania żywności, nie tylko od święta. Miasto Kraków od dwóch lat prowadzi kampanię edukacyjno-informacyjną „Kraków w dobrym klimacie”, która skupia się na kilku podstawowych aspektach edukacji ekologicznej skierowanej do mieszkańców, zachęcając do: przetwarzania odpadów, ochrony zieleni, dbałości o zasoby naturalne jak np. woda, ekologiczny transport i oszczędność energii. Wątek niemarnowania żywności pojawił się m.in. podczas pokazów gotowania z edukatorką ekologiczną i autorką książek kucharskich Sylwią Majcher na warsztatach plenerowych, w internecie oraz zajęciach dla szkół w ramach dwóch już edycji Akademii Bohaterów Klimatu.