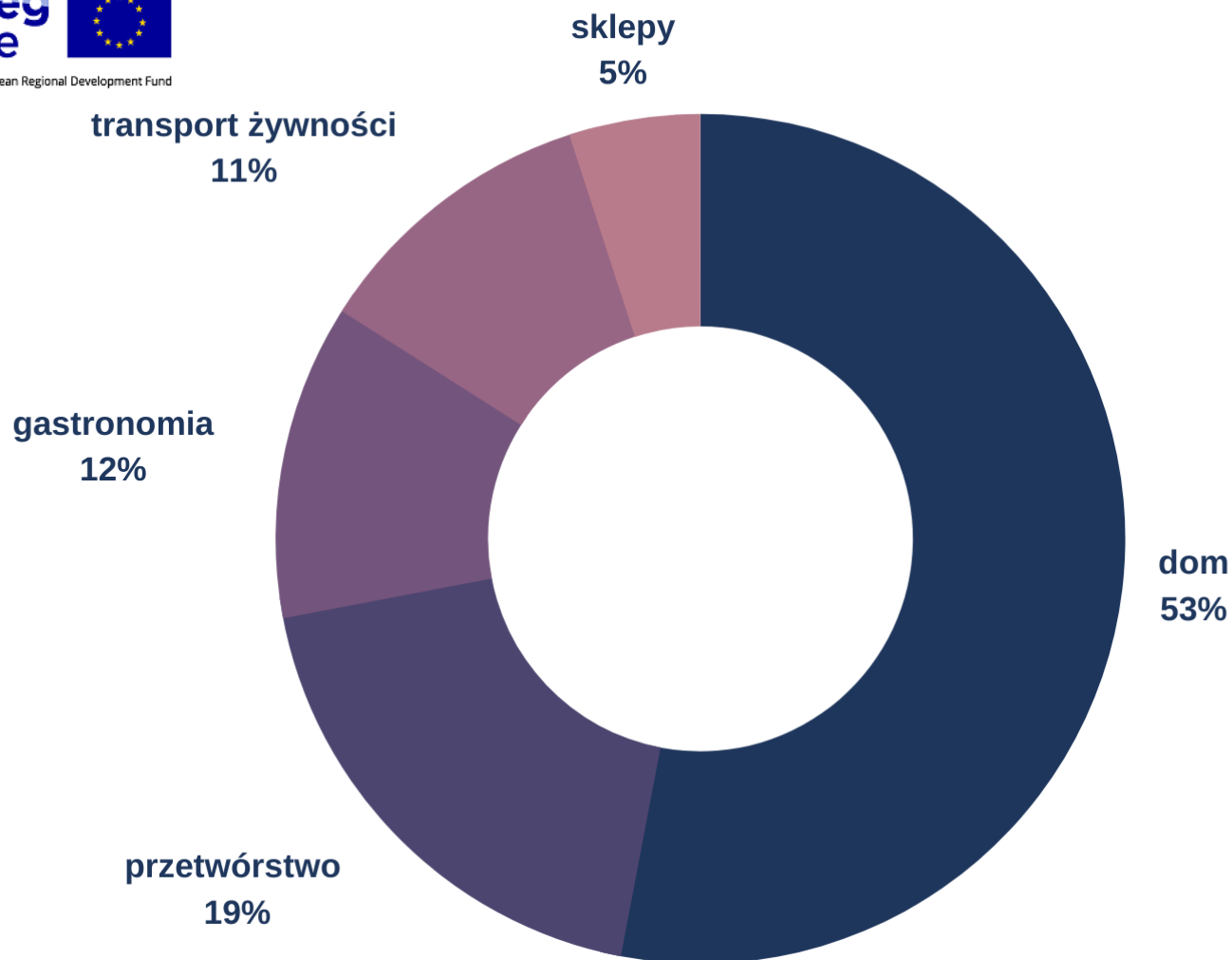


Resztki do kosza czy na stół ?

Sylwia Majcher

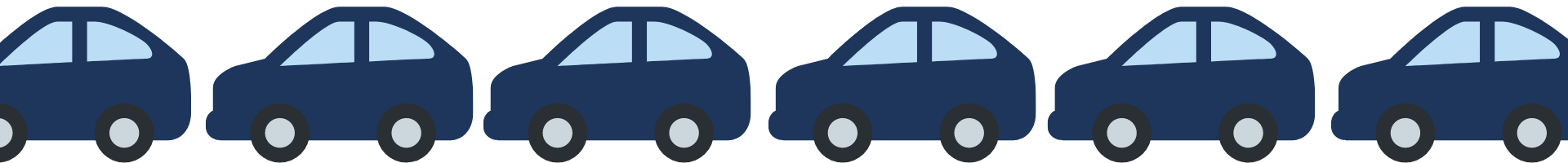
**53% jedzenia marnuje się
w gospodarstwach domowych**



**42% Polaków przyznaje,
że wyrzuca jedzenie**

9 milionów ton!!!

Warszawa - Dubaj




ok. 5 000 km



Warszawa - Dubaj



 **6 godz. 15 min**
od 1404 zł



Jak marnujemy?

**Nie
rozzróżniamy
pojęcia
"najlepiej
spożyć
przed" od
"należy
spożyć do"
64%**

to:
Należy spożyć do:
data i numer partii
na górze opakowania.

Przechowywać
w temperaturze
od +1 °C do +6 °C

PL
102

Sól
Zawartość ...
występl

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED:
(Data na górze opakowania)
Data jednoznaczna
z numerem partii.

Przechowywać w suchym
i przewiewnym miejscu.

500g

**Wydajemy
na żywność
około połowy
wszystkich
wydatków
40-60%**

**Najczęściej
kupujemy
pieczywo -
codziennie
albo
przynajmniej
co drugi
dzień**



**Chodzimy
na zakupy
bez listy
(61,1%)**



**Kupujemy
spontanicznie
(72,7%)
i na zapas
(61,8%)**



**Interreg
Europe**

European Union | European Regional Development Fund



Circe
Interreg Europe

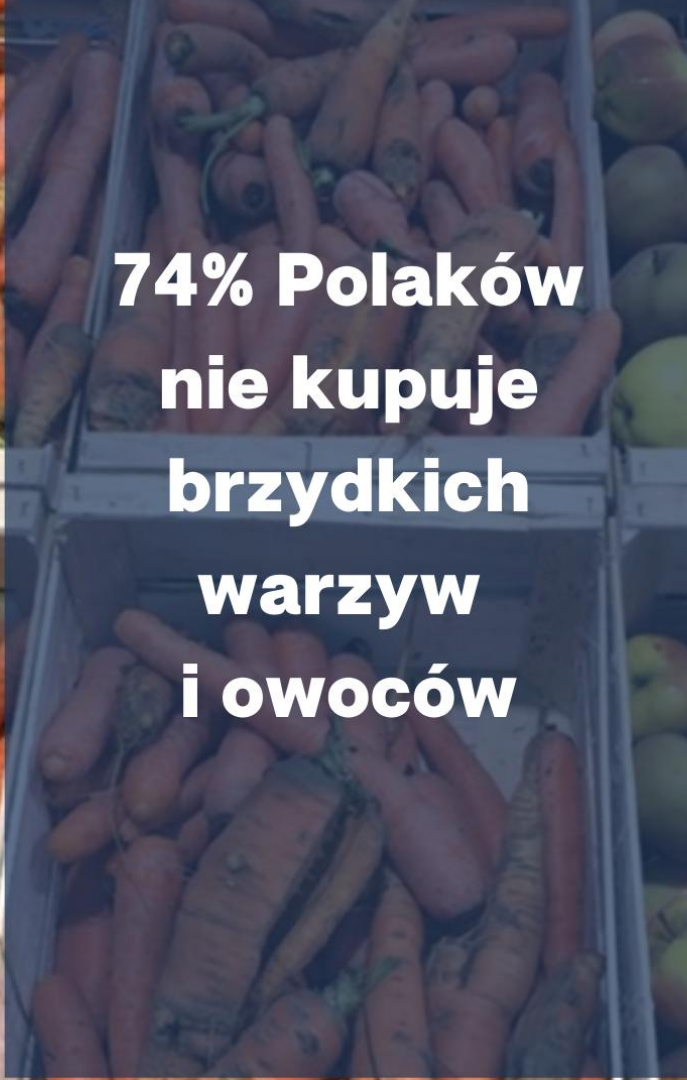
**Nie kupujemy
przecenionych
produktów
z krótką
datą ważności
(58,2%)**



**Przy wyborze
produktów
kierujemy się
przede
wszystkim
ceną (92,4%).**

Data ważności

**74% Polaków
nie kupuje
brzydkich
warzyw
i owoców**



**Prawie połowa,
bo 47,4%
Polaków
nie wybiera
samotnych
bananów**

**3,3 miliardy ton gazów
cieplarnianych**



**250 bilionów
litrów wody**

Dlaczego marnujemy jedzenie?

zepsucie żywności (65%)

przeoczenie daty ważności (42%)

za duża porcja (26%)

za duże zakupy (22%)

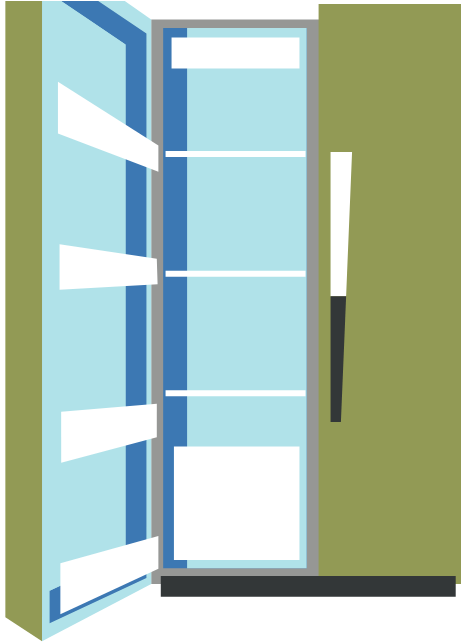
nieprzemyślane zakupy (19,7%)

niewłaściwe przechowywanie (14,2%)

zakupy niskiej jakości (10,8%)

**brak pomysłu na wykorzystanie składnika
(10,3%)**

Jak przechowywać jedzenie w lodówce



górne półki

dżemy, powidła,
kefiry, jogurty



środkowe półki

mięso, wędliny,
ryby



półki na drzwiach

masło, przetwory,
jajka, soki



dolne półki

warzywa, owoce
BEZ FOLII



**2 miliony ludzi w Polsce
nie ma szans na ciepły
posiłek każdego dnia**

PODZIEL SIĘ NADMIAREM JEDZENIA

Sylwia Majcher