



Światowy Dzień Żywności, ustanowiony w 1979 r. przez Organizację Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), jest corocznie obchodzony 16 października. Jego celem jest pogłębianie świadomości opinii publicznej na temat globalnych problemów żywnościowych: głodu, niedożywienia i ubóstwa, które dotyczą najbiedniejsze regiony świata.

Co roku 1,3 mld ton jedzenia jest wyrzucana. Stanowi to 1/3 całej żywności wyprodukowanej do spożycia. Dzieje się tak z różnych powodów: przegapiona data ważności, nieprawidłowe przechowywanie produktów, zbyt duże porcje przygotowanego posiłku czy nieracjonalne zakupy.

W Polsce marnuje się ok. 9 mln ton żywności rocznie. Najczęściej wyrzucamy: chleb, wędliny, warzywa i owoce. Według badania CBOS co czwarty z nas wyrzucił jedzenie w ciągu ostatnich siedmiu dni. Marnotrawstwo żywności jest nie tylko szkodliwe dla środowiska, ale również nieuzasadnione ekonomicznie. Przyczynia się ono do zwiększenia konsumpcji żywności, co w przypadku pojawienia się ograniczeń jej dystrybucji, może skutkować wzrostem cen żywności. To z kolei może spowodować,

że dla większości konsumentów zakup pełnowartościowej żywności nie będzie możliwy, przez co będą oni kupować produkty gorszej jakości, co przyczyni się do tzw. ubóstwa jakościowego konsumowanych dań.

Jak nie marnować jedzenia?

- przed dokonaniem zakupów planuj jadłospis i sprawdzaj, czego dokładnie i ile potrzebujesz;
- wybieraj produkty z dłuższą datą spożycia;
- zamrażaj niewykorzystane składniki;
- nie rób zapasów jedzenia, żeby nie stawało się ono później odpadem;
- regularnie sprawdzaj zawartości lodówki co pozwoli, kontrolować terminy przechowywanych produktów;
- unikaj żywności modyfikowanej genetycznie, w perspektywie czasu, obniża wydolność produkcyjną wysianego terenu, jak również zagraża uprawom ekologicznym;
- wybieraj produkty lokalne i sezonowe;
- podziel się, poczęstuj jedzeniem sąsiadów lub kolegów z pracy, albo oddaj je do placówek pomocowych, jadłodajni oraz schronisk.

W Polsce o pełne wykorzystanie produktów spożywczych walczą Banki Żywności. Tworzą one system, w którym wszelkie nadwyżki, dzięki hojności darczyńców, mogą być błyskawicznie przekazane osobom najbardziej potrzebującym. Zbiórki jedzenia w sklepach organizowane przez Banki Żywności kilka razy do roku pozwalają dziesiątkom tysięcy Polaków włączyć się w tę akcję. Więcej informacji na ten temat [na stronie internetowej Banków Żywności – aby przejść do strony kliknij tutaj](#).

Dzielenie dostępne dla każdego

W niektórych, dużych miastach funkcjonują jadłodzielnie lub tzw. lodówki społeczne, czyli lodówki lub szafki postawione w miejscu ogólnie dostępnym, gdzie można zostawiać żywność, której ma się w nadmiarze. W Toruniu jadłodzielnie działają przez 24 h przez cały tydzień w dwóch punktach:

- przy targowisku Manhattan szafa od strony parkingu przy ul. Szosa Lubicka,
- na ul. Waryńskiego 19 - szafa przy wjeździe do firmy SiG.

Wkrótce, dzięki współpracy z miejską spółką URBITOR - powstaną dodatkowe jadłodzielnie między innymi przy: Targowisku Miejskim przy ul. Szosa Chełmińska 31/35 i Toruńskiej Giełdzie Towarowej ul. Towarowa. Więcej informacji na ten temat [na fanpage'u Jadłodzielnia na Facebooku - aby przejść do strony kliknij tutaj](#).

Aplikacje mobilne do walki z marnotrawieniem jedzenia, z których warto korzystać:

- **TOO GOOD TO GO** – to wywodząca się z Danii aplikacja jej użytkownicy mogą uratować przed wyrzuceniem produkty i potrawy z ulubionych restauracji, sklepów czy piekarni. Paczki-niespodzianki z niesprzedanym danego dnia posiłkiem w bardzo atrakcyjnej cenie można zamówić poprzez aplikację.
- **ShareFood43** – pierwsza, polska aplikacja mobilna umożliwiająca sprawne dzielenie się jedzeniem oraz zgłaszanie potrzeb w tym zakresie. Bezpłatna dla wszystkich użytkowników, pozwala na ogłoszenie produktów spożywczych do oddania lub zgłoszenie prośby o potrzebne produkty, powiadamiając o tym innych użytkowników w wybranej przez siebie okolicy.

fot. Lech Kamiński

- [Go back](#)
- [Share on: X](#)
- [Share on: FB](#)
- [Print](#)
- [PDF](#)