**Straty w poszczególnych ogniwach łańcucha żywnościowego - jak możemy zapobiec marnotrawstwu żywności w Polsce?**

**Według raportu „Straty i marnotrawstwo żywności w Polsce”, przygotowanego przez Instytut Ochrony Środowiska, w naszym kraju co roku „do kosza” trafia około 5 milionów ton żywności. Choć za taki stan rzeczy odpowiedzialni są przede wszystkim konsumenci, to na pozostałych etapach łańcucha żywnościowego generuje się łącznie 40% strat. Z czego wynikają straty w poszczególnych ogniwach i jak możemy im zaradzić?**

Marnowanie żywności niesie za sobą realnie zagrażające gospodarce i społeczeństwu skutki - ekonomiczne, środowiskowe i etyczne. Z tego powodu, zadaniem przedstawicieli wszystkich ogniw łańcucha żywnościowego powinno być dążenie do wprowadzania rozwiązań ograniczających straty w sektorze spożywczym.

**Największe straty żywności w Polsce [1]**

transport - 0,65%

gastronomia - 1,17%

handel - 6,96%

produkcja rolnicza - 15,5%

przetwórstwo - 15,6%

gospodarstwo domowe - 60%

**Dlaczego tak wiele żywności tracimy na etapie produkcji?**

Na etapie produkcji tracimy około 2 mln ton żywności rocznie. Sektor zbożowy jest w tym ogniwie najbardziej stratny. Rozwój rolnictwa jest uzależniony od czynników, których nie jesteśmy w stanie przewidzieć, jak chociażby zmieniających się warunków pogodowych. Wybór niewłaściwych odmian zbóż, ścisłe wymagania co do standardów jakości nakładanych przez przetwórców czy opóźniony czas zbiorów to tylko kilka z przyczyn, które stoją za marnotrawstwem żywności w produkcji.

Zajmujący się uprawą warzyw i owoców muszą być natomiast przygotowani na szkodliwe działania owadów, ptaków czy gryzoni. Czynniki takie jak pleśń czy choroby zmuszają hodowców do wyrzucania części zbiorów. Uprawa roślin i zbóż wiąże się z ryzykiem suszy, powodzi i innych warunków atmosferycznych, na które nie mamy wpływu - stąd tak duże straty w tych obszarach.

**Poziom strat żywności w produkcji podstawowej [1]**

sektor zbożowy - 72%

sektor owocowo-warzywny - 24%

sektor mięsny, rybny, mleczarski, olejarski i piekarsko-cukierniczy - 4%

Trzecim najbardziej stratnym w żywności ogniwem, po zachowaniach konsumenckich i etapie produkcji, jest przetwórstwo. Spośród różnych przyczyn powstawania strat przeważały błędy ludzkie i nieefektywność lub zły stan maszyn.

Przedsiębiorstwa starają się wprowadzać działania mające na celu ograniczenie tych strat. Dzięki monitoringowi stanu technicznego maszyn i instalacji chłodniczych, a także wyposażeniu w nowoczesne technologie, udział przetwórstwa w marnotrawieniu żywności może znacznie zmniejszyć się w przyszłych latach.

**Udział przetwórstwa w generowaniu strat w poszczególnych grupach produktów [1]**

sektor zbożowy - 25%

sektor owocowo-warzywny - 18%

sektor mięsny - 20%

sektor rybny - 23%

sektor mleczarski - 7%

sektor olejarski - 20%

**Logistyka najmniej stratnym ogniwem**

Generowane w obszarze transportu i magazynowania straty wynikają w głównej mierze ze złego zarządzania zamawianym towarem przez sklepy i markety, a mniej z uszkodzeń mechanicznych bądź zdarzeń losowych. Podmiotami odpowiedzialnymi za logistykę w przemyśle spożywczym są głównie centra dystrybucyjne, które ze względu na chęć zachowania konkurencyjnej pozycji dbają o odpowiednie zabezpieczenie transportu i systematyczny serwis sprzętów.

W badaniu przeprowadzonym przez Instytut Ochrony Środowiska firmy transportowe zadeklarowały, że to owoce i warzywa uszkadzane są najczęściej. W drugiej kolejności respondenci wskazali wyroby mleczarskie, podkreślając, że produkty transportowane w opakowaniach z kartonu rzadziej ulegają zniszczeniu niż te transportowane w miksach po kilka sztuk.

Przyczynami marnotrawstwa w logistyce są także awarie środków transportu lub chłodni. Jak wskazuje Daria Roszczyk-Krowicka, Sales and Marketing Director w Blulog, firmie dostarczającej [nowoczesne rozwiązania monitoringu łańcucha dostaw oraz magazynów](https://blulog.eu/pl): - *Regularne monitorowanie urządzeń chłodniczych pozwala zapobiegać awariom i znacznie szybciej reagować na jakiekolwiek błędy zagrażające podtrzymywaniu świeżości produktów. Troska o bezpieczeństwo transportowanej i przechowywanej żywności to duży krok w kierunku stopniowego zmniejszenia skali marnotrawstwa produktów spożywczych w naszym kraju.*

Wyposażone w rejestratory temperatury naczepy, dokonywanie dokumentacji na każdym etapie transportu oraz wdrażanie systemów kontrolujących przewóz produktów mają ogromny wpływ na bezstratne dostarczanie towaru do konsumentów.

**Decyzje sprzedawców a marnowanie żywności w Polsce**

Niestety, część żywności (prawie 7%) marnuje się także na etapie handlu, czyli od momentu przyjęcia produktów do placówki handlowej do zakupu przez konsumenta. Najczęściej sprzedawcy wyrzucają pieczywo, owoce, warzywa i świeże niepakowane mięso.

Najczęstszą przyczyną lądowania warzyw i owoców w koszu jest utrata ich świeżości (78,2%). Wobec tego problemu, handlarze wprowadzają różne rozwiązania mające na celu monitorowanie terminów ważności lub stosują oprogramowanie komputerowe do stałej analizy ilości towaru. Sklepy decydują się także na akcje promocyjne i sprzedaż artykułów, którym zbliża się koniec terminu ważności, po znacznie obniżonych cenach.

Najprostszym rozwiązaniem jest jednak zamawianie do sklepu mniejszej ilości towaru, szczególnie jeśli weźmiemy pod uwagę skalę codziennego wyrzucania pieczywa.

**Ilu respondentów zadeklarowało, że codziennie wyrzuca produkty wybranych kategorii? [1]**

pieczywo - 60,9%

owoce i warzywa - 37,9%

świeże, niepakowane mięso, drób i ryby - 37,9%

artykuły chłodzone z bardzo krótką datą ważności (np. mleko, wędliny) - 34,5%

pieczywo pakowane i tostowe - 29,9%

**Zachowania konsumenckie największym problemem marnowania żywności**

Powodów, dlaczego zakupione przez nas produkty lądują w koszu, możemy szukać już na początku procesu zakupowego. Sprawdzenie zawartości lodówki i szafek kuchennych przed wyjściem do sklepu, przygotowanie listy produktów i nierobienie zakupów na zapas to elementy, które wspomagają gospodarstwa domowe w ograniczeniu strat.

Najczęściej wyrzucamy pieczywo, świeże owoce i warzywa, a także wędliny czy napoje mleczne. Z powodu braku pomysłu na wykorzystanie przygotowanych składników, marnują się również ugotowane ziemniaki, makaron czy ryż.

**Najczęstsze powody wyrzucania żywności w polskich domach [1]**

zepsucie żywności - 65,2%

przeoczenie daty ważności - 42%

przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia - 26,5%

zakup zbyt dużej ilości żywności - 22,2%

nieprzemyślane zakupy - 19,7%

Dlatego, by skutecznie ograniczać marnowanie żywności w naszym kraju nie wystarczy stosowanie dopasowanego systemu do zarządzania łańcuchem dostaw czy wprowadzenie nowoczesnej technologii i rozwiązań mających na celu monitorowanie stanu świeżości jedzenia. Wraz z działaniami technicznymi we wszystkich ogniwach łańcucha żywnościowego, powinna iść edukacja konsumentów i promowanie zachowań niwelujących skalę wyrzucanych produktów spożywczych w gospodarstwach domowych.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Kontakt dla mediów**

Zuzanna Kowalewska

Communication Executive

+48 661 335 533

zuzanna.kowalewska@dotrelations.pl

Blulog w social media: ![C:\Users\Daria\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\6XJ0ITW1\Facebook_icon_2013.svg[1].png]() ![C:\Users\Daria\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\QJAIQWYK\Twitter_bird_logo_2012.svg[1].png]() ![C:\Users\Daria\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\GVUBEGTC\Linkedin_Shiny_Icon.svg[1].png]()

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Blulog](https://blulog.eu/pl/) swoją technologię udostępnia zarówno indywidualnym podmiotom, jak i dużym sieciom handlowym. O skuteczności rozwiązania przekonały się już m.in. francuskie restauracje, apteki, szpitale, sieci handlowe i firmy logistyczne, oraz polskie przedsiębiorstwa. Technologia ta ma szansę zrewolucjonizować zakupy towarów wrażliwych na zmiany temperatury czy wilgotności powietrza. Warto o niej pamiętać, budując swoje przewagi konkurencyjne na e-rynku, chcąc tym samym oferować klientom wysokiej jakości, świeże produkty i pełnowartościowe leki.

Blulog jest polsko-francuską firmą. Polscy specjaliści od wielu lat prowadzą badania nad rozwojem technologii M2M. W efekcie marka tworzy rozwiązania monitoringu za pomocą urządzeń wielkości karty kredytowej o precyzyjnych i unikalnych funkcjach.