**Lidl Polska zachęca do bycia artystą niemarnowania i gotowania w rytmie zero waste**

**Z okazji zbliżającego się Międzynarodowego Dnia Świadomości nt. Strat i Marnotrawstwa Żywności ONZ, sieć handlowa Lidl Polska zachęca klientów do bycia artystami. A konkretnie – artystami niemarnowania. Firma rozpoczęła właśnie drugą edycję kampanii „Sztuka niemarnowania”, w której dzieli się praktycznymi wskazówkami dotyczącymi ratowania produktów spożywczych. Partnerami akcji są Caritas Polska oraz Federacja Polskich Banków Żywności.**

****Każdego roku 377 tys. ton pomidorów trafia do śmietnika. To tak, jakby zmarnować 90 km2 ziemi uprawnej, 57 mld litrów wody oraz 7 mln godzin pracy. Z kolei, patrząc pod kątem emisji, uwalniamy do atmosfery tyle gazów, co 55 tys. aut w ciągu roku – aż 312 tys. ton (dane EPRS).

Czy zmiana jest możliwa? Tak, ale tylko wspólnymi siłami. W **drugiej edycji kampanii edukacyjnej „Sztuka niemarnowania”** Lidl Polska wraz z partnerami – Caritas Polska i Federacją Polskich Banków Żywności – zachęca do bycia artystą i uprawiania sztuki kulinarnej w rytmie zero waste. W tym celu dzieli się z klientami praktycznymi wskazówkami.

**Po pierwsze – planowanie**

Życie w duchu zero waste zaczyna się w głowie. Nauka dobrych nawyków nie musi być trudna. Ważne są m.in. przygotowania do zakupów.

* W pierwszej kolejności należy **zaplanować posiłki oraz składniki**, jakich chcemy użyć.
* Konieczny jest **przegląd produktów**. Często okazuje się, że część z nich leży w kuchennych szafkach bądź spiżarniach. Należy najpierw skorzystać z zapasów ze zbliżającym się terminem przydatności do spożycia.
* Na koniec – nie zapomnijmy o **liście zakupów**. Powinna ona zawierać tzw. „suche artykuły”, które mogą być długo przechowywane, oraz świeże owoce, warzywa i mięso, które planujemy spożyć w krótkim czasie. W ten sposób zapewnimy sobie różnorodne i pełnowartościowe posiłki.

**Mrożenie, suszenie i wekowanie**

Kreatywność w kuchni to skarb. Aby świeże produkty zostały z nami na dłużej, użyteczne jest ich konserwowanie. Zanim wyrzucimy jakikolwiek produkt czy jego resztki, warto zastanowić się czy nie nadają się one do przetworzenia. Do najbardziej popularnych metod należą: mrożenie, suszenie, wekowanie i kiszenie, które ma zastosowanie dla wielu warzyw i owoców, a także marynowanie czy peklowanie. Żywność można ratować również w inny sposób, np. przyrządzając chipsy z obierek po ziemniakach.

**Jak gotować z resztek i bez resztek? Mówi o tym specjalny e-book Lidl Polska „Gotuj z głową w rytmie no waste”, zawierający artykuł „Jak mądrze robić zapasy”:** [**https://www.lidl.pl/l/pl/gazetki/e-book-kuchnialidla-gotuj-w-rytmie-no-waste/view/flyer/page/1**](https://www.lidl.pl/l/pl/gazetki/e-book-kuchnialidla-gotuj-w-rytmie-no-waste/view/flyer/page/1)**.**

**Ratując żywność przed zmarnowaniem**

W ramach całego łańcucha dostaw Lidl Polska optymalizuje zamówienia oraz dostawy żywności tak, aby na sklepowych półkach znajdowało się dokładnie **tyle produktów, ile potrzebują klienci**. We wszystkich sklepach sieci prowadzony jest też program „Kupuję, nie marnuję”, mający na celu wsparcie sprzedaży produktów w pełni wartościowych, ale o zbliżającym się terminie przydatności do spożycia. Przeceny sięgają nawet 70 proc. **Od początku swojej działalności Lidl Polska współpracuje także z Caritas Polska oraz Federacją Polskich Banków Żywności, z którymi podejmuje działania edukacyjne w zakresie niemarnowania żywności.** Organizowane są też zbiórki żywności dla potrzebujących oraz wspólne działania w ramach jadłodajni Caritas.

Zgodnie z *Ustawą o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności* od 1 marca 2020 r. w Lidl Polska funkcjonuje system odbioru pełnowartościowej żywności, jednak z różnych powodów niemożliwej do wprowadzenia do sprzedaży. Za pośrednictwem Caritas Polska produkty są przekazywane organizacjom pozarządowym oraz potrzebującym. **Od 1 marca 2020 r. w ten sposób sieć uratowała 128 251 kg żywności o łącznej wartości 2 123 320 zł, z czego 46 643 kg o wartości 903 026 zł zostało przekazane tylko w 2021 roku.** Firma wydała ponadto 42 471 kg artykułów nieżywnościowych (jak np. pasty do zębów, szampony) o wartości ponad 1 038 000 zł.

Ale to nie wszystko. W ramach strategii zrównoważonego rozwoju na lata 2020-2025, Lidl Polska dąży do zminimalizowania swojego wpływu na środowisko. **Sieć korzysta z alternatywnych źródeł energii oraz dąży do gospodarki obiegu zamkniętego.** Dlatego wszystkie owoce, warzywa oraz pieczywo, które stracą świeżość, przekazywane są do dalszej przeróbki na biogaz. I nic się nie marnuje.

**Kampania „Sztuka niemarnowania” potrwa od 19.09 do 9.10 br. Partnerami merytorycznymi akcji są Caritas Polska oraz Federacja Polskich Banków Żywności. Więcej informacji znajduje się na stronie:** [**https://kimjestesmy.lidl.pl/zrownowazony-rozwoj/jak-nie-marnowac**](https://kimjestesmy.lidl.pl/zrownowazony-rozwoj/jak-nie-marnowac)**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Informacje o firmie:**

Lidl Polska należy do międzynarodowej grupy przedsiębiorstw Lidl, w której skład wchodzą niezależne spółki prowadzące aktywną działalność na terenie całej Europy. Historia sieci Lidl sięga lat 30. XX wieku, a pierwsze sieci pod szyldem tej marki powstały w Niemczech w latach 70. XX wieku. Obecnie w 31 krajach funkcjonuje około 12 000 sklepów Lidl, a w Polsce około 800.

**Kontakt:**

Strona www: <https://www.lidl.pl>

Facebook: <https://www.facebook.com/lidlpolska>

Instagram: <https://www.instagram.com/lidlpolska>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/LidlPolskaPL>