Informacja prasowa, 17 grudnia 2024 r.

**Dlaczego na świątecznych stołach zostaje tyle jedzenia? Netto analizuje przyczyny problemu**

**Ponad 60 proc. polskich gospodarstw domowych przyznaje, że po świętach zostaje im nadmiar jedzenia – wynika z badania przeprowadzonego na zlecenie sieci Netto[[1]](#footnote-2). Choć większość osób znajduje sposoby na zagospodarowanie resztek, aż 35,6 proc. respondentów wskazuje, że nie udaje im się zjeść wszystkiego, mimo wcześniejszego planowania. Przygotowywanie dodatkowych porcji „na wszelki wypadek” oraz trudności w oszacowaniu odpowiedniej ilości produktów to kolejne czynniki, które prowadzą do problemu, zwłaszcza w większych miastach.**

**Dlaczego powstaje nadmiar?**

Świąteczna tradycja obfitego stołu, choć głęboko zakorzeniona w polskiej kulturze, wiąże się z wyzwaniami. Jak wynika z badania, najczęściej generowanie nadmiaru żywności wynika z:

* **Niewykorzystania wszystkich potraw mimo planowania** – 35,6 proc. respondentów.
* **Problemu z oszacowaniem ilości potrzebnych produktów** – 23,3 proc.
* **Przygotowywania zapasowych porcji na wypadek gości** – 22,6 proc.

Szczególnie widoczny problem występuje w miastach średniej wielkości (100–199 tys. mieszkańców), gdzie aż 67,7% badanych deklaruje nadmiar żywności po świętach. Z kolei mieszkańcy wsi i małych miejscowości planują zakupy efektywniej, co zmniejsza skalę problemu.

- Wyniki badania, które przeprowadziliśmy w*skazują, że największym wyzwaniem jest odpowiednie planowanie – zarówno zakupów, jak i porcji przygotowywanych na świąteczne dni* – mówi **Patrycja Kamińska, PR Manager Netto Polska** - *Warto podchodzić do świątecznych przygotowań z rozwagą i stawiać na jakość, a nie ilość. To nie tylko bardziej ekologiczne, ale i ekonomiczne podejście.*

**Co dzieje się z nadwyżkami?**

Większość Polaków próbuje radzić sobie z resztkami we własnym zakresie. 43,6% badanych deklaruje, że dojada jedzenie przez kolejne dni, a 31,3% – zamraża nadmiar na później. Niestety, wciąż tylko 4,5% decyduje się przekazać nadmiar potrzebującym, a niemal 3% wyrzuca niespożyte produkty.

Statystyki wskazują również różnice demograficzne w podejściu do gospodarowania jedzeniem:

* Mężczyźni częściej przyznają, że zostaje im nadmiar jedzenia (63,7% vs 58% kobiet),
* Kobiety częściej zamrażają jedzenie (34,5% vs 27,8% mężczyzn),
* Osoby powyżej 50. roku życia lepiej gospodarują żywnością – aż 36,5% z nich deklaruje, że nie zostają im resztki.

- *Każdy gest ma znaczenie – czy to przemyślane zakupy, czy dzielenie się nadwyżkami. Warto pamiętać, że marnowanie żywności ma nie tylko wymiar ekonomiczny, ale i moralny. Święta to idealny czas, by podzielić się tym, co mamy, z osobami w potrzebie* – dodaje **Patrycja Kamińska**.

**Netto wspiera walkę z marnowaniem żywności**

Sieć Netto od lat angażuje się w edukację i działania mające na celu ograniczenie marnowania żywności. Tegoroczne wsparcie dla świątecznych zbiórek żywności organizowanych przez Banki Żywności i Caritas pozwoliło przekazać setki kilogramów jedzenia do najbardziej potrzebujących rodzin. Dodatkowo, Netto promuje odpowiedzialne zakupy, w tym sięganie po produkty z bliską datą przydatności, dostępne w sklepach sieci w ramach programu „Nie marnuję i zyskuję”. Sieć edukuje także w zakresie planowania posiłków wśród swoich klientów, by zapobiegać problemowi nadmiaru żywności u źródła.

- *W okresie świątecznym, gdy przygotowujemy różnorodne potrawy, łatwo jest przesadzić z ich ilością. Ważne jest, abyśmy uczyli się odpowiedzialnego planowania oraz szukali sposobów na dzielenie się nadwyżkami. Netto od lat angażuje się w edukację dotyczącą niemarnowania żywności oraz współpracuje z organizacjami wspierającymi osoby potrzebujące* – zaznacza **Anna Paszt, Chief Marketing & Sustainability Officer Netto Polska**.

**Problem globalny i lokalny**

Statystyki pokazują, że marnowanie jedzenia to problem na skalę światową. Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) szacuje, że co roku na świecie marnuje się około 1/3 produkowanej żywności. W Polsce skala problemu również jest znacząca – w 2022 roku przeciętny Polak wyrzucił ponad 50 kg jedzenia.

Netto, jako lider w promowaniu odpowiedzialnych nawyków zakupowych, zachęca Polaków do podejmowania drobnych, ale znaczących kroków, które mogą zmniejszyć marnowanie żywności. *Każdy gest ma znaczenie – zarówno planowanie posiłków, jak i dzielenie się nadwyżkami z innymi. To klucz do stworzenia bardziej zrównoważonej przyszłości* – podkreśla **Anna Paszt**.

**O Netto Polska:**

Sieć dyskontów Netto obecna jest na polskim rynku od niemal 29 lat. Przez ten czas wypracowała pozycję jednego z największych sprzedawców detalicznych w kraju, posiadając aktualnie ponad 660 sklepów i zatrudniając ponad 9 tys. osób. W sklepach sieci znaleźć można szeroką ofertę produktów spożywczych, w tym marek własnych (m.in. Sztuka Mięsa, z Zieleniaka, Premieur, Miletto), jak również asortyment non-food. Netto stawia na komfort zakupów: wyróżniający się na rynku design sklepów, szerokie alejki, którymi łatwo się poruszać, strefy odpieku pieczywa w większości placówek czy kasy samoobsługowe, które pojawiają się w kolejnych lokalizacjach, czy wydzieloną strefę produktów zdrowych i dla osób z wykluczeniami diety Półka Zdrowia – wszystko to sprawia, że liczba klientów Netto stale rośnie. Sieć obecna jest również na rynkach w Danii i Niemczech.

Więcej o ofercie na stronie www.netto.pl oraz w gazetkach reklamowych sieci www.netto.pl/gazetka-netto/.

**Kontakt dla mediów:**

Patrycja Kamińska Michał Kosmaczewski

PR Manager Junior Account Manager

Netto Sp. z o.o. 24/7Communication

+48 512 408 209 +48 533 381 104

e-mail: patrycja.kaminska@netto.pl e-mail: michal.kosmaczewski@247.com.pl

1. Badanie zrealizowane przez agencję SW Research na zlecenie Netto Polska w grudniu 2024 roku [↑](#footnote-ref-2)