

Slajd pierwszy – Moduł pierwszy.

Wprowadzenie do zarządzania marnotrawstwem żywności, dostawami i zapasami.

Slajd drugi – Sesja pierwsza.

Ta sesja dotyczy wstępnych informacji na temat zjawiska marnowania żywności. Znajdziesz informacje na temat marnowania żywności, bezpieczeństwa żywnościowego, zrównoważonego rozwoju i definicji ochrony środowiska. Skala marnotrawstwa zostanie przedstawiona w kolejnych ogniwach łańcucha żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem globalnego przemysłu spożywczego i sektora gastronomicznego. Opowiemy o przyczynach marnowania żywności w placówkach gastronomicznych.

Slajd trzeci - Podstawowe pojęcia.

Pojęcia takie, jak: „bezpieczeństwo żywnościowe”, „bezpieczeństwo żywności” oraz „straty i marnotrawstwo żywności” są niezmiernie istotne i nierozdzielnie ze sobą powiązane. Łącznik pomiędzy tymi terminami stanowi żywność, definiowana jako „substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać”. „Części jadalne” są definiowane jako wszelkie części żywności przeznaczone do spożycia przez ludzi. „Części niejadalne” są definiowane jako wszelkie składniki związane z żywnością, które nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi. Przykłady części niejadalnych związanych z żywnością mogą obejmować kości, skórki i pestki/kamienie. Żywność to niewątpliwie jedna z niezmiennych dla człowieka wartości niezbędnych do zachowania życia i zdrowia, a prawo do niej zostało uznane w Powszechnej Deklaracji Praw Człowieka Organizacji Narodów Zjednoczonych w tysiąc dziewięćset czterdziestym ósmym roku.

Slajd czwarty - Bezpieczeństwo żywnościowe.

Problem bezpieczeństwa żywnościowego był przedmiotem zainteresowań społeczeństw od wieków, ale dopiero w tysiąc dziewięćset siedemdziesiątym czwartym roku w wyniku kryzysu żywnościowego na Światowym Szczycie Żywnościowym przedstawiono pierwszą definicję tego pojęcia. Obecnie „bezpieczeństwo żywnościowe” jest definiowane jako sytuacja, w której wszyscy ludzie przez cały czas mają fizyczny, społeczny i ekonomiczny dostęp do wystarczającej, bezpiecznej i pożywnej żywności, która spełnia ich potrzeby i preferencje żywieniowe umożliwiające aktywne i zdrowe życie.

Slajd piąty - Bezpieczeństwo żywnościowe.

Bezpieczeństwo żywnościowe według Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa opiera się na czterech filarach: Dostępności czyli wystarczającej ilości żywności o odpowiedniej jakości dostarczanej w ramach produkcji krajowej lub importu (w tym pomocy żywnościowej). Dostępie osób o odpowiednich zasobach do żywności w celu uzyskania pożywnej diety. Na dostęp do żywności wpływają uwarunkowania prawne, polityczne, gospodarcze i społeczne.



Trzeci filar to wykorzystanie żywności determinowane jej jakością, w tym bezpieczeństwem i wartością odżywczą. Należy zwrócić uwagę również na zróżnicowanie diety, warunki higieniczne (na przykład jakość wody) i opiekę zdrowotną w celu osiągnięcia stanu dobrego odżywiania, w którym wszystkie potrzeby fizjologiczne są zaspokojone.

Czwarty filar to stabilność oznaczająca, że gospodarstwo domowe ma przez cały czas dostęp do odpowiedniej żywności. Nie może dochodzić do utraty dostępu do żywności w następstwie nagłych kryzysów (na przykład gospodarczych lub klimatycznych) lub zdarzeń cyklicznych (na przykład sezonowy brak bezpieczeństwa żywnościowego). Pojęcie stabilności może zatem odnosić się zarówno do dostępności, jak i dostępu do żywności.

Slajd szósty - Bezpieczeństwo żywności.

Nierozerwalnie z bezpieczeństwem żywnościowym łączy się bezpieczeństwo żywności – jeden z elementów jakości żywności mający podstawowe znaczenie dla zdrowia konsumentów. Bezpieczeństwo żywności według Codex Alimentarius to zapewnienie, że żywność nie spowoduje uszczerbku na zdrowiu konsumenta, jeśli jest przygotowana i/lub spożywana zgodnie z zamierzonym zastosowaniem. Jak szacuje Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, niebezpieczna żywność zawierająca szkodliwe bakterie, wirusy, pasożyty lub substancje chemiczne powoduje ponad dwustu chorób. Należy uznać, że higiena i jakość spożywanej żywności mają znaczący wpływ na zdrowie publiczne. Transmisja zagrożeń z jednego produktu na inny, tzw. zanieczyszczenie krzyżowe, niewłaściwe użycie/wykorzystanie żywności, nieodpowiednie warunki przechowywania i przygotowywania oraz nieprzestrzeganie higieny przez personel są wymieniane przez Światową Organizację Zdrowia jako kluczowe czynniki powodujące rozprzestrzenianie się patogenów przenoszonych przez żywność. Z tego powodu tak istotne są bezpieczeństwo żywności i praktyki higieniczne obejmujące właściwe przechowywanie artykułów spożywczych, utrzymanie czystego środowiska podczas przygotowywania posiłków i zapewnienie, że posiłki są wolne od drobnoustrojów.

Slajd siódmy - Żywność bezpieczna.

Bezpieczna żywność to żywność wolna od zagrożeń biologicznych, chemicznych lub fizycznych. Zagrożenia biologiczne to:

- Bakterie chorobotwórcze, np. Salmonella, mogą być obecne w drobiu i jajach.
- Wirusy, które mogą być przenoszone przez żywność, na przykład rotawirusy.
- Pasożyty, na przykład tasiemiec uzbrojony, tasiemiec nieuzbrojony.
- Zagrożenia chemiczne to różne substancje chemiczne i metale ciężkie, które mogą być obecne w żywności. Zagrożenia chemiczne obejmują pozostałości leków weterynaryjnych i środków ochrony roślin, na przykład z powodu nieprzestrzegania okresów karencji, środków czyszczących i dezynfekujących po niewłaściwym płukaniu lub dodanych przez pomyłkę.
- Zagrożenia fizyczne to z kolei różne rodzaje ciał obcych, które mogą powodować na przykład obrażenia u konsumenta. Źródłem zagrożeń fizycznych mogą być ludzie (na przykład włosy, paznokcie, biżuteria), opakowania (np. odłamki szkła lub plastiku) lub środowisko, w którym przygotowywana jest żywność – na przykład odpadający ze ścian tynk, szkło z pękniętej lampy.

Slajd ósmy - Straty żywności.

Przejdźmy do pojęcia strat i marnotrawstwa żywności, które jest głównym tematem szkolenia. Należy podkreślić, że obecnie nie funkcjonuje jedna obowiązująca definicja tego zjawiska, a w międzynarodowej literaturze dostępne są różne terminy i definicje dotyczące nieracjonalnego gospodarowania żywnością. Po raz pierwszy pojęcie strat żywności zostało zdefiniowane przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa jako wszelkie produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi, a które pomimo ich wytworzenia nie zostały przez nich spożyte.

Obejmują ilość żywności, która początkowo była wyprodukowana na cele konsumpcyjne, jednak ostatecznie uległa naturalnym ubytkom masy (np. wysychanie), zepsuciu lub została wykorzystana w innym celu (na przykład do produkcji biopaliwa, kompostu, pasz).

Do puli tej nie wlicza się natomiast masy niejadalnych części żywności (na przykład skórki, kości, łupiny) oraz żywności, która została wytworzona na cele niekonsumpcyjne (na przykład na paszę, biokomponenty, bioenergię, surowce opakowalnicze).

Slajd dziewiąty – Definicje.

W definicji Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa wyróżniono pojęcie straty żywności odnoszą się do pierwszych ogniw łańcucha żywnościowego, to jest produkcji podstawowej i przetwórstwa oraz marnotrawstwa, rozumiane jako ubytki w masie żywności odnotowane na poziomie handlu, gastronomii, gospodarstw domowych.

Slajd dziesiąty- Marnotrawstwo żywności.

Projekt FUSIONS finansowany przez Komisję Europejską proponuje posługiwanie się terminem marnotrawstwo, które występuje na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego i dotyczy zarówno jadalnych, jak i niejadalnych części żywności. Żywność przeznaczona na skarmianie zwierząt lub wykorzystana do produkcji niektórych materiałów nie jest traktowana jako marnotrawstwo.

Slajd jedenasty – Cele Zrównoważonego Rozwoju.

Przywódcy świata spotkali się w dwa tysiące piętnastym roku i złożyli historyczną obietnicę zabezpieczenia praw i dobrobytu wszystkich na zdrowej, kwitnącej planecie, przyjmując Agendę na rzecz Zrównoważonego Rozwoju dwa tysiące trzydzieści i jej siedemnaście Celów Zrównoważonego Rozwoju. Agenda pozostaje światową mapą drogową na rzecz zakończenia ubóstwa, ochrony planety i zwalczania nierówności. Siedemnaście Celów Zrównoważonego Rozwoju, kamień węgielny Agendy, oferuje najbardziej praktyczną i skuteczną ścieżkę do rozwiązania przyczyn gwałtownych konfliktów, naruszeń praw człowieka, zmiany klimatu i degradacji środowiska i ma na celu zapewnienie, że nikt nie zostanie pominięty. Cele Zrównoważonego Rozwoju odzwierciedlają zrozumienie, że zrównoważony rozwój wszędzie musi integrować wzrost gospodarczy, dobrobyt społeczny i ochronę środowiska. Cele Zrównoważonego Rozwoju są wezwaniem do działania wszystkich krajów – biednych, bogatych i o średnich dochodach – w celu promowania dobrobytu przy jednoczesnej ochronie planety. Uznają, że wyeliminowanie ubóstwa musi iść w parze ze strategiami, które pobudzają wzrost gospodarczy i odpowiadają na szereg potrzeb społecznych, w

tym edukację, opiekę zdrowotną, zabezpieczenie społeczne i możliwości zatrudnienia, a jednocześnie zajmują się zmianami klimatycznymi i ochroną środowiska.

Slajd dwunasty - Cel dwunasty: Zapewnić wzorce zrównoważonej konsumpcji i produkcji.

Cel dwunasty dotyczy zapewnienia zrównoważonych wzorców konsumpcji i produkcji, co jest kluczowe dla obecnych i przyszłych pokoleń. Naszej planecie kończą się zasoby, ale populacja nadal rośnie. Jeśli do dwa tysiące pięćdziesiątego roku populacja świata osiągnie dziewięć i osiem dziesiątych miliarda, potrzeba będzie prawie trzech planet, aby zapewnić zasoby naturalne potrzebne do utrzymania obecnego stylu życia. Musimy zmienić nasze nawyki konsumpcyjne. Postęp gospodarczy i społeczny w ciągu ostatniego stulecia wiązał się z degradacją środowiska, która zagraża samym systemom, od których zależy nasz przyszły rozwój i samo przetrwanie. Udana transformacja będzie oznaczać poprawę efektywności wykorzystania zasobów, uwzględnienie całego cyklu życia działalności gospodarczej i aktywne zaangażowanie w wielostronne porozumienia środowiskowe. Cel dwunasty Zrównoważonego Rozwoju, zadanie dwanaście trzy obejmuje zobowiązanie do zmniejszenia o połowę globalnego marnotrawstwa żywności na mieszkańca na poziomie detalicznym i konsumenckim oraz ograniczenia strat żywności w łańcuchach dostaw do dwa tysiące trzydziestego roku. Cel dwanaście trzy odgrywa kluczową rolę w realizacji innych Celów Zrównoważonego Rozwoju, w tym tych dotyczących Zero Głodu (Cel drugi), Zrównoważonych Miast (Cel jedenasty) i Działań na rzecz Klimatu (Cel trzynasty). Osiągnięcie Celu dwunastego wymaga wspierania modeli gospodarki o obiegu zamkniętym, zrównoważonych praktyk produkcyjnych i odpowiedzialnej konsumpcji.

Slajd trzynasty - Skala marnotrawstwa żywności na świecie.

Ile żywności marnuje się na świecie? Według raportu Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, w pierwszej dekadzie dwudziestego pierwszego wieku rocznie na świecie marnowane było około jednej trzeciej żywności nadającej się do spożycia przez ludzi, czyli około jeden i trzy dziesiąte miliarda ton rocznie. Jedna trzecia - czyli jeśli mamy trzy jabłka to jedno z nich nie zostaje skonsumowane tylko trafia najczęściej do pojemnika na odpady, to tak jakby jedną trzecią naszych zakupów spożywczych od razu po przyniesieniu ze sklepu wyrzucić do kosza.

Slajd czternasty - Który region marnuje najwięcej?

Marnotrawstwo żywności to problem ogólnoświatowy, jak wynika z załączonego wykresu. Skala marnotrawstwa jest uzależniona od poziomu rozwoju gospodarczego państwa. W krajach tzw. rozwiniętych, skala omawianego zjawiska jest dużo większa i w znacznej mierze są za to odpowiedzialni konsumenci. Natomiast w krajach o niskich dochodach, żywność tracona jest przede wszystkim w początkowych i środkowych etapach łańcucha dostaw żywności. Najwięcej w przeliczeniu na jedną osobę biorąc pod uwagę cały łańcuch żywnościowy - marnuje się żywności w Ameryce Północnej i Oceanii (około trzysta kilogramów) oraz w Europie (około dwieście sześćdziesiąt kilogramów), natomiast najmniej w południowej Azji (około sto dwadzieścia kilogramów na osobę na rok) i Afryce Subsaharyjskiej (około sto siedemdziesiąt kilogramów na



osobę na rok). Natomiast uwzględniając ogniwo gospodarstw domowych również widać znaczącą różnicę, Europa oraz Ameryka Północna – marnuje około dziewięćdziesiąt pięć - sto piętnaście kilogramów na osobę na rok. Natomiast Azja Południowo-Wschodnia i Afryka Saharyjska – sześć -jedenaście kilogramów na rok.

Slajd piętnasty - Struktura źródeł odpadów żywnościowych wytworzonych w Unii Europejskiej.

W ramach projektu FUSIONS oszacowano, że dwadzieścia osiem krajów Unii Europejskiej zmarnowało około osiemdziesiąt siedem i sześć dziesiątych miliona ton żywności, z czego gospodarstwa domowe odpowiadały za około pięćdziesiąt trzy procent (czterdzieści sześć i pięć dziesiątych miliona ton). Na kolejnych pozycjach znajdowały się: przetwórstwo spożywcze (szesnaście i dziewięć dziesiątych miliona ton; dziewiętnaście procent), produkcja podstawowa (dziewięć i jedna dziesiąta miliona ton; jedenaście procent), gastronomia (dziesięć i pięć dziesiątych miliona ton; dwanaście procent) oraz handel hurtowy i detaliczny (cztery i sześć dziesiątych miliona ton; pięć procent). Uwzględniając liczbę mieszkańców, określono, że na każdego mieszkańca Unii Europejskiej przypada rocznie sto siedemdziesiąt trzy kilogramy zmarnowanej żywności. Jak podają autorzy opracowania, w dwa tysiące jedenastym roku całkowita masa wyprodukowanej w Unii Europejskiej żywności wyniosła osiemset sześćdziesiąt pięć kilogramów na osobę. Zatem oznacza to, że dwadzieścia procent wyprodukowanej żywności zostało zmarnowane.

Slajd szesnasty - Marnowanie żywności.

Na potrzeby Wskaźnika Marnowania Żywności (Food Waste Index Report) „marnowanie żywności” definiuje się jako żywność i związane z nią niejadalne części usunięte z łańcucha dostaw żywności w trzech następujących sektorach: handel detaliczny, usługi gastronomiczne, gospodarstwa domowe.

Wskaźnik Marnowania Żywności mierzy całkowitą masę świeżych odpadów żywnościowych (a nie poszczególnych towarów).

Slajd siedemnasty - Skala odpadów żywności w Europie.

W dwa tysiące dwudziestym trzecim roku Komisja Europejska opublikowała po raz pierwszy, za pośrednictwem Eurostatu, wyniki monitorowania odpadów żywnościowych w całej Unii Europejskiej.

Państwa członkowskie Unii Europejskiej są zobowiązane do pomiaru odpadów żywnościowych generowanych na wszystkich etapach łańcucha dostaw, przy użyciu metodologii określonych w załączniku trzecim do decyzji delegowanej Komisji (Unii Europejskiej) dwa tysiące dziewiętnaście na tysiąc pięćset dziewięćdziesiąt siedem (Komisja Europejska dwa tysiące dziewiętnaście).

Aby zakończyć pomiary zgodnie z wymogami Indeksu Marnowania Żywności, państwa członkowskie są proszone o:

- Określenie zakresu – to jest wybranie sektora, w odniesieniu do którego mogą raportować.
- Wybranie odpowiednich metod pomiaru odpadów żywnościowych (świeżej masy netto).
- Przeprowadzenie badań przy użyciu wybranych metod.



- Skalowanie pomiaru z reprezentatywnych badań do krajowych szacunków.
- Raportowanie odpadów żywnościowych dla Indeksu Marnowania Żywności.
- Regularne powtarzanie badań (przynajmniej co cztery lata) przy użyciu spójnej metodologii.

Slajd osiemnasty - Odpady żywności w Europie.

Znaczne zróżnicowanie obserwuje się we wszystkich sektorach w Europie (patrz rysunek). W tym momencie, biorąc pod uwagę, że nie są znane konkretne metodologie dla każdego punktu danych zgłaszanych przez Eurostat, trudno powiedzieć, czy odzwierciedla to rzeczywiste zróżnicowanie, czy różnice w metodologiach i zakresach, szczególnie w sektorach handlu detalicznego i usług gastronomicznych. Jednak dane potwierdzają znaczenie odpadów żywnościowych w gospodarstwach domowych, które są szczególnie duże i warte uwagi. Ponadto można zaobserwować znaczne różnice między krajami w zakresie odpadów żywnościowych w sektorze usług gastronomicznych. Najwięcej żywności, ponad trzydzieści kilogramów na osobę, marnuje się w tym sektorze na Malcie i w Irlandii. Kraje, w których marnuje się od dwudziestu do trzydziestu kilogramów na osobę rocznie, to Austria i Szwajcaria. W Grecji marnuje się około dwadzieścia kilogramów na osobę. W krajach takich jak Polska, Hiszpania i Słowenia jest to mniej niż pięć kilogramów. Dane dla Włoch nie są dostępne.

Slajd dziewiętnasty - Ile odpadów żywności jest generowanych globalnie?

W dwa tysiące dwudziestym drugim roku świat zmarnował szacunkowo jeden i pięć setnych miliarda ton żywności łącznie w sektorach handlu detalicznego, gastronomii i gospodarstwach domowych. Stanowi to sto trzydzieści dwa kilogramy na osobę rocznie, z czego siedemdziesiąt dziewięć kilogramów na osobę marnowano w gospodarstwach domowych (patrz tabela). W samych gospodarstwach domowych oznacza to, że każda osoba marnuje średnio znacznie więcej niż średnia masa dorosłego człowieka rocznie, przy czym marnowana żywność z handlu detalicznego, gastronomii i gospodarstw domowych waży ponad dwukrotnie więcej niż przeciętny człowiek. Stanowi to dziewiętnaście procent żywności dostępnej dla konsumentów, która jest marnowana na poziomie handlu detalicznego, gastronomii i gospodarstw domowych.

Slajd dwudziesty - Przyczyny marnowania żywności w gastronomii.

Główną przyczyną marnowania żywności w sektorze gastronomicznym jest trudność w oszacowaniu popytu i wyrzucanie żywności z powodu przygotowywania jej w zbyt dużych ilościach (ponad połowa ankietowanych placówek wskazała odpowiedź zawsze i czasami). Inną przyczyną marnowania żywności w gastronomii jest pomijanie daty ważności produktów spożywczych (trzydzieści procent odpowiedzi zawsze, zwykle, czasami), co z kolei może być spowodowane niewłaściwym planowaniem zakupów, czyli kupowaniem zbyt dużej ilości niewykorzystanej żywności. Co dziesiąta placówka zadeklarowała, że zawsze lub zazwyczaj wyrzuca żywność z powodu zbyt dużych i nieprzemyślanych zakupów. W połowie ankietowanych placówek żywność jest czasami lub okazjonalnie wyrzucana z powodu niewystarczających kwalifikacji pracowników. W każdym przedsiębiorstwie krytycznym czynnikiem odpowiedzialnym za błędy są ludzie. Poziom wiedzy i kwalifikacji pracowników powinien być odpowiedni do wykonywanych przez nich czynności. Brak doświadczenia i odpowiednich kwalifikacji może skutkować błędami i marnowaniem żywności. Dlatego też



podnoszenie kwalifikacji pracowników poprzez obowiązkowe szkolenia jest niezbędne i powinno być przeprowadzane okresowo w celu aktualizacji i utrwalania wiedzy. Najbardziej wskazywanym powodem marnowania żywności (odpowiedź: nigdy) była potrzeba znalezienia pomysłu na wykorzystanie żywności do przygotowania innych potraw (około siedemdziesiąt procent wskazań) oraz kupowanie produktów niskiej jakości (ponad sześćdziesiąt procent wskazań).

Slajd dwudziesty pierwszy - Częstotliwość wyrzucania produktów żywnościowych w zakładach gastronomicznych.

Jedna trzecia badanych placówek gastronomicznych zadeklarowała, że najczęściej wyrzucaną żywnością (z częstotliwością codziennie i prawie codziennie) były produkty otwarte ze śladami zepsucia, produkty przeterminowane, zwiędłe warzywa i owoce. W jednej czwartej badanych placówek gotowe dania na ciepło wyrzucano codziennie, a zimne dania i pieczywo w co piątą placówkę. Z kolei najbardziej deklarowano wyrzucanie półproduktów. Hierarchię produktów wyrzucanych w placówkach gastronomicznych przedstawiono na rysunku. Produkty najczęściej wyrzucane znajdują się u podstawy piramidy. Określenie grup żywności najczęściej wyrzucanej jest istotne z punktu widzenia ograniczania tego niepożądanego zjawiska. Wyniki te określają, które procesy operacyjne należy zmodyfikować, aby zminimalizować ilość wyrzucanej żywności w danej placówce. Przykładowo, aby zmniejszyć ryzyko wyrzucania zwiędłych owoców i warzyw, należy zastanowić się nad właściwym sposobem ich przechowywania i/lub wprowadzić lepszą organizację produkcji poprzez inne planowanie zamówień, zmianę menu i tym podobne.

Slajd dwudziesty drugi - Struktura procentowa zmarnowanej żywności.

Sektor usług gastronomicznych jest drugim miejscem, po gospodarstwach domowych, który zapewnia realizację potrzeb żywieniowych ludności. Marnotrawstwo w gastronomii może być warunkowane zarówno czynnikami związanymi z przyjętą organizacją funkcjonowania zakładu (na przykład samoobsługa, obsługa kelnerska), jak też postępowaniem gości korzystających z ich usług. Badania przeprowadzone w gastronomii hotelowej wskazały, że najwięcej żywności marnowane było w dziale ekspedycyjnym, to jest w bufecie na sali konsumenckiej bądź w postaci resztek talerzowych zważonych w zmywalni naczyń stołowych. Masa powstających tak zwanych resztek talerzowych jest skorelowana z rodzajem i formą świadczonej usługi gastronomicznej. Serwowanie posiłków w postaci bufetu samoobsługowego (tak zwany szwedzki stół), kiedy oferowana jest nieograniczona ilość żywności, a cena jest stała, stymuluje konsumentów do nakładania większej ilości niż są w stanie skosztować. Najmniej resztek talerzowych odnotowano w restauracji, w której dania były serwowane à la carte.

Z każdej porcji podawanej gościom, w postaci resztek talerzowych marnowało się średnio pięć setnych kilograma, co stanowiło pięć i osiem dziesiątych procent jej wagi.

Slajd dwudziesty trzeci - Przyczyny niedojedzenia porcji w lokalu gastronomicznym.

Prawie połowa respondentów stwierdziła, że powodem pozostawiania niedokończonych posiłków w lokalach gastronomicznych były zbyt duże porcje i



nieodpowiedni smak. Klienci często nie są świadomi składników potraw, co może prowadzić do zamawiania dań, które pozostaną niedokończone. Około jedna piąta konsumentów wskazała, że nie dokończyła posiłku w lokalu gastronomicznym, ponieważ znalazła niepożądany element w daniu lub zamówiła zbyt wiele dań. Około jedna szóstą respondentów wskazała nieatrakcyjny wygląd jako powód niedokończenia posiłku.

Slajd dwudziesty czwarty - Kto marnuje więcej żywności w zakładach gastronomicznych?

Młodzi konsumenci, w wieku od osiemnastu do trzydziestu czterech lat, głównie mężczyźni, deklarowali znacznie niższą częstotliwość pozostawiania jedzenia na talerzach. Zaobserwowano, że osoby w wieku dwadzieścia sześć – trzydzieści pięć lat pozostawiały znacznie mniej resztek na talerzach niż osoby w wieku trzydzieści sześć – czterdzieści pięć lat. Dlatego też, jeśli chodzi o resztki na talerzach w lokalach gastronomicznych, można założyć, że młodszy konsumenci pozostawiali mniej resztek na talerzach niż starsi. Konsumentami, którzy zadeklarowali, że „czasami” zostawiają niedokończone posiłki, były niewykształcone starsze kobiety (powyżej sześćdziesiątego roku życia). Mężczyźni, głównie w wieku powyżej sześćdziesiątego roku życia z wyższym wykształceniem i bezrobotni, byli osobami, które zadeklarowały najniższą częstotliwość pozostawiania resztek na talerzach w każdym typie lokali gastronomicznych.

Liczne badania potwierdziły, że kobiety generują więcej odpadów na talerzach niż mężczyźni. Jednym z powodów jest to, że kobiety nie spożywają tak dużych porcji jak mężczyźni, ze względu na swoją budowę fizyczną.

Slajd dwudziesty piąty – Dziękujemy za uwagę.

