

Moduł piąty. Sesja trzecia.

Monitorowanie, ocena i ciągłe doskonalenie.

Slajd drugi. Sesja trzecia: Identyfikacja źródeł odpadów żywnościowych, w tym odpadów przed- i pokonsumpcyjnych.

Slajd trzeci:

Odpady żywnościowe dzieli się ogólnie na "odpady przedkonsumenckie" i "odpady pokonsumenckie". Odpady przedkonsumenckie obejmują żywność wyrzucaną przed dotarciem do konsumentów, występującą na różnych etapach łańcucha dostaw, takich jak produkcja, transport, przetwarzanie i sprzedaż detaliczna. Z kolei odpady pokonsumpcyjne odnoszą się do żywności wyrzucanej po dotarciu do konsumentów, na przykład w domach, restauracjach lub instytucjach. Niniejsza sesja poświęcona jest źródłom marnotrawstwa żywności w ramach tych dwóch kategorii.

Slajd czwarty Przedkonsumenckie odpady żywnościowe.

Identyfikują następujące obszary:

- Produkcja rolna,
- Przetwarzanie i produkcja przemysłowa,
- Transport i dystrybucja,
- Handel detaliczny i usługi gastronomiczne (na etapie produkcji).

Slajd piąty: Przedkonsumenckie odpady żywnościowe.

Produkcja rolna. Występują tutaj:

- Straty podczas zbiorów: Rośliny jadalne pozostawione bez zbiorów z powodu wahań rynkowych, standardów kosmetycznych lub złych technik zbioru
- Uszkodzenia podczas zbiorów: Produkty obite lub uszkodzone podczas zbiorów mechanicznych lub ręcznych.
- Inwazja szkodników lub choroba: Uprawy, które nie nadają się do sprzedaży z powodu szkodników lub patogenów.

Przetwarzanie i produkcja przemysłowa:

- Postępowanie po zbiorach: Nieodpowiednie przechowywanie, obsługa lub transport prowadzą do zepsucia i pogorszenia jakości z powodu złej kontroli temperatury, nieostrożnego obchodzenia się lub niewłaściwego pakowania.
- Przycinanie i obieranie: Wyrzucanie części żywności podczas przetwarzania, takich jak skórki warzyw lub skrawki mięsa.
- Nadprodukcja lub nieprawidłowe oznakowanie: Nadmierne zapasy lub nieprawidłowo oznakowane produkty, które nie spełniają standardów jakości.
- Zepsucie: Żywność zepsuta podczas przechowywania lub transportu.

Slajd szósty: Przedkonsumenckie odpady żywnościowe.

Transport i dystrybucja:

- Uszkodzenia w transporcie: Żywność zepsuta lub uszkodzona podczas transportu.



- Problemy z przechowywaniem: Żywność zmarnowana z powodu niewłaściwej kontroli temperatury lub wilgotności.
- Odrzucone dostawy: Produkty odrzucone przez sprzedawców detalicznych z powodów takich jak opóźniona dostawa lub niedoskonałości estetyczne.

Handel detaliczny i usługi gastronomiczne:

- Nadmierne zapasy: Nadmiar łatwo psujących się towarów, które tracą ważność przed sprzedażą.
- Towary przeterminowane lub uszkodzone: Produkty odrzucone z powodu upływu daty ważności lub uszkodzenia opakowania.
- Straty ekspozycyjne: Żywność zmarnowana podczas przygotowywania do ekspozycji wizualnej, np. pokrojone owoce.

Slajd siódmy: Odpady żywnościowe pochodzące od konsumentów.

Pokonsumenckie odpady żywnościowe identyfikują następujące obszary:

- Odpady z gospodarstw domowych,
- Usługi hotelarskie i gastronomiczne,
- Instytucje,
- Społeczność i wydarzenia społeczne.

Slajd ósmy: Odpady żywnościowe pochodzące od konsumentów.

To między innymi odpady z gospodarstw domowych:

- Odpady z talerzy: Niezjedzone resztki wyrzucane z posiłków.
- Psucie się żywności: Żywność wyrzucana z powodu zepsucia w lodówkach lub spiżarniach.
- Nadmierne zakupy: Nadmierne zakupy, które prowadzą do niewykorzystania żywności.
- Niewłaściwe przechowywanie: Żywność marnowana z powodu nieodpowiednich praktyk przechowywania.

Odpady w usługach hotelarskich i gastronomicznych:

- Nadprodukcja: Nadwyżka żywności przygotowanej, ale nie skonsumowanej.
- Niezjedzone porcje: Resztki jedzenia na talerzach klientów lub w bufetach.
- Projekt menu: Duże porcje, których klienci nie są w stanie dokończyć.

Slajd dziewiąty: Odpady żywnościowe pochodzące od konsumentów.

w Instytucjach:

- Nadmierne przygotowanie: Żywność przygotowywana w ilościach przekraczających zapotrzebowanie.
- Ograniczenia dietetyczne: Marnowanie żywności z powodu niedopasowania oferty i preferencji konsumentów.
- Odpady z imprez (eventów): Niewykorzystana żywność z imprez cateringowych lub konferencji.



Wreszcie Społeczność i wydarzenia społeczne:

- Normy i zwyczaje kulturowe: Żywność przygotowywana w nadmiarze na uroczystości lub wydarzenia.
- Resztki: Żywność, która nie została skonsumowana podczas imprezy, a następnie wyrzucona.

Slajd dziesiąty: Przed- i pokonsumpcyjne odpady żywnościowe.

W Europie wdrażanie środków mających na celu identyfikację i monitorowanie zarówno przedkonsumenckich, jak i pokonsumenckich odpadów żywności różni się w poszczególnych krajach, na co wpływ ma polityka krajowa, praktyki branżowe i świadomość konsumentów.

Unia Europejska wyznaczyła ambitne cele w zakresie odpadów pokonsumpcyjnych, dążąc do zmniejszenia o 30% na mieszkańca odpadów żywnościowych z handlu detalicznego, restauracji, usług gastronomicznych i gospodarstw domowych do 2030 roku. Środki te zachęcają konsumentów do stosowania zrównoważonych praktyk i minimalizowania ilości odpadów.

Slajd jedenasty: Przed- i pokonsumpcyjne odpady żywnościowe.

Zrozumienie źródeł marnowania żywności ma kluczowe znaczenie dla wdrożenia skutecznych strategii redukcji:

- w gospodarstwach rolnych, ulepszone techniki zbiorów i elastyczne standardy rynkowe pomagają zmniejszyć straty, podczas gdy skuteczne zarządzanie łańcuchem dostaw, w tym przechowywanie w chłodniach i inwentaryzacja oparta na sztucznej inteligencji, zapobiega psuciu się w transporcie i sprzedaży detalicznej;
- edukacja konsumentów w zakresie etykiet z datą ważności, planowania posiłków i przechowywania żywności minimalizuje marnotrawstwo w gospodarstwach domowych, podczas gdy programy redystrybucji żywności łączą nadwyżki żywności z potrzebującymi;
- Restauracje mogą ograniczyć marnotrawstwo poprzez mniejsze porcje i zachęty cenowe, a gospodarstwa domowe mogą ograniczyć nadmierne zakupy poprzez planowanie posiłków i kreatywne wykorzystanie resztek;
- Połączenie technologii, polityki i zmiany zachowań jest niezbędne do rozwiązania problemu marnotrawienia żywności na każdym etapie łańcucha dostaw.

Slajd dwunasty: Przed- i pokonsumpcyjne odpady żywnościowe.

Wpływ na środowisko.

Marnowanie żywności przyspiesza degradację środowiska poprzez wyczerpywanie zasobów naturalnych, takich jak woda, energia i ziemia. Przyczynia się do zmian klimatycznych poprzez emisję metanu z rozkładającej się żywności na wysypiskach, gazu cieplarnianego znacznie silniejszego niż dwutlenku węgla. Ponadto marnowanie żywności prowadzi do wylesiania, utraty różnorodności biologicznej i zubożenia gleby, zwiększając presję na ekosystemy.

Slajd trzynasty: Przed- i pokonsumpcyjne odpady żywnościowe.

Wpływ na gospodarkę.

Straty finansowe wynikające z marnowania żywności przekraczają bilion dolarów w skali globalnej, dotykając rolników, przedsiębiorstwa i konsumentów. Marnowana żywność oznacza utracone inwestycje w produkcję, siłę roboczą i transport, podczas gdy firmy ponoszą wyższe koszty z powodu nieefektywności. Ograniczenie marnotrawstwa żywności może poprawić rentowność, obniżyć koszty utylizacji i stworzyć bardziej odporny system żywnościowy.

Slajd czternasty: Przed- i pokonsumpcyjne odpady żywnościowe.

Wpływ społeczny.

Podczas gdy miliony ton żywności są wyrzucane każdego roku, prawie osiemset milionów ludzi cierpi z powodu głodu. Ograniczenie marnowania żywności może poprawić bezpieczeństwo żywnościowe poprzez redystrybucję nadwyżek żywności wśród potrzebujących. Etyczne implikacje marnowania żywności podkreślają potrzebę lepszych nawyków konsumenckich i wydajności łańcucha dostaw, aby zapewnić sprawiedliwy dostęp do zasobów żywnościowych.

Slajd piętnasty: Dziękujemy za uwagę!

