

### Jak zapobiec marnowaniu żywności?

Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba Podnosią z ziemi przez uszanowanie Dla darów Nieba...

Tęskno mi, Panie... (C. K. Norwid)

Według badań CBOS w Polsce rocznie marnuje się ok. 9 ton żywności, co w przeliczeniu na jednego mieszkańca daje zatrważający wynik - ok. 235 kilogramów, choć eksperci podkreślają, że w rzeczywistości mogą to być o wiele wyższe liczby. Wyrzucamy pieczywo (49% badanych), owoce (46%), wędliny (45%), warzywa (37%) - zdarza się to nawet kilka razy w tygodniu. Powodów jest dużo - najczęściej jednak przeterminowanie produktu i zbyt obfite zakupy. W Polsce powstają różnego rodzaju inicjatywy, mające na celu zapobieganie temu procederowi - specjalne pojemniki, stojące na ulicach lodówki, do których każdy może coś włożyć i każdy coś wyciągnąć, czy też wolontariusze od-

kluje w oczu. Marnowanie żywności, a chleba szczególnie, łączy się z polską



bierający nadwyżki żywności z domów i restauracji.

Osobą, która zaszykalizowała ten problem na Sesji Rady Powiatu, był radny Adam Grzyb.

W swojej interpelacji szczególnie nacisk położyłem, na problem marnowania pieczywa, bo to najbardziej

tradycją. Wystarczy sięgnąć po C. K. Norwida, który pisał o poszanowaniu nawet okruszka chleba. Pamiętam, jak moja babcia, a potem i mama, przed krojeniem chleba robiła znak krzyża - w takiej tradycji wyrosłem...

Bardzo mnie razi, gdy widzę poniewierający się chleb. Problem dotyczy

głównie miast, bo na wsi wszystkie nadwyżki zjadają zwierzęta gospodarcze. Pewnie jakieś koszyki mogą się wiązać z wystawieniem pojemników na zbędną żywność, bo za darmo nikt nic nie zrobi. Wierzę, że są sposoby na to, by czerstwe pieczywo zostało przerobione na paszę i powtórnie wykorzystane. Wiem, że jest już przygotowany projekt stanowiska, w którym Rada Powiatu zwróci się do wójtów i burmistrzów, aby tym się zajęli. Mam nadzieję, że ta myśl spotka się z życzliwością rajców.

Zapyaliśmy władarzy gmin, czy na naszym terenie istnieje taki problem i jak sobie z nim radzą.

#### Gmina Ostrzeszów burmistrz Patryk Jędrowiak

MGOPS w Ostrzeszowie przy współpracy ze Stowarzyszeniem RAZEM bierze udział w realizacji Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020. W ramach niego, oprócz przekazywania paczek żywnościowych mieszkańcom, prowadzone są także działania towarzyszące, m.in. warsztaty kulinarne dotyczące przygotowywania posiłków, zdrowego żywienia, jak również dotyczące zapobieganiu marnotrawieniu żywności i dbania o ich racjonalne wykorzystanie.

Stowarzyszenie RAZEM w okresie od stycznia do czerwca 2019 roku będzie wydawało paczki żywnościowe dla mieszkańców Ostrzeszowa, dla części beneficjentów przewidziany jest udział we wspomnianych warsztatach, związanych z racjonalnym wykorzystaniem żywności.

Niewątpliwie należałoby zwiększyć świadomość mieszkańców na temat przeciwdziałania marnotrawieniu żywności.

#### Gmina Grabów nad Prosną burmistrz Maksymilian Ptak

Pracujemy nad tym, ponieważ dostaliśmy informację ze Starostwa, że

taki temat został poruszony podczas ostatniej sesji. Trzeba zastanowić się, co zrobić, by żywność nie była marnowana, ale wykorzystywana w pozyteczny sposób.

Konkretnych pomysłów jeszcze nie ma, analizujemy całą sytuację i potrzebujemy gminy. Postaramy się jak najszybciej przedstawić propozycję i rozwiązania.

#### Gmina Mikstat burmistrz Henryk Zieliński

W tym momencie nie posiadamy jeszcze w gminie punktów zbioru żywności, jednak jak najbardziej chcemy zająć się przeciwdziałaniem marnotrawieniu jedzenia.

Mówiąc szczerze, nie mamy jeszcze konkretnych pomysłów, co i w jaki sposób zrobić. Prywatnie podoba mi się pomysł, jaki wprowadził zarządca w moim miejscu zamieszkania - wystawiono tam osobne pojemniki na stary chleb. Myślę, że prawdopodobnie właśnie w taką stronę pójdziemy. Na terenie właściwyciel domów prywatnych we własnym zakresie radzą sobie z nadwyżkami i myślę, że niewiele w ich gospodarstwach domowych się marnuje. Nasze działania będą dotyczyły przede wszystkim budynków wielorodzinnych, spółdzielczych.

#### Gmina Kobyla Góra wójt Wiesław Berski

Nie mamy jeszcze zorganizowanych działań w tym kierunku, ponieważ nie było sygnałów od mieszkańców, że pojawił się taki problem.

Mówiąc szczerze, nie zastanawiałem się nad tym zagadnieniem, jednak wiem, że organizowane są różnego rodzaju akcje na portalach społecznościowych, aby żywność, która zostaje, przeznaczać na spożytkowanie.

Dokończenie na str. 7.

## ŚWIAT OGRODZEŃ

Zapewniamy transport i montaż

Nasze produkty są znakowane znakiem jakości CЄi i produkowane są zgodnie z normą PN-EN 12839:2012

Grabów nad Prosną, ul. Kolejowa 31; tel. 665 981 750, 693 584 851; www.swiatogrodzen24.pl  
godziny otwarcia: Pon.- Pt.: 8.00 - 17.00 Sobota: 8.00 - 13.00 (produkcja i sprzedaż)



OGRODZENIA BETONOWE • WIATY • GARAŻE • PANEL OGRODZENIOWY • SIATKA OGRODZENIOWA

RATY

## SONDA

### Czy marnujemy żywność?

Rozm. K. Przybysz  
Fot. S. Szmatuła



#### Teresa Dolata członek zarządu rejonowego PZERil

Staram się nie kupować zbyt dużo, właśnie po to, by się nic nie marnowało. Jeżeli już się coś takiego zdarzy, to najczęściej oddaję nadwyżkę innym lub potrzebującym. Oczywiście, gdy okaże się, że coś jest już po dacie przydatności, to, niestety, muszą to wyrzucić. Zdarza się to najczęściej w momencie, gdy zapomnę, że już dany produkt mam w lodówce.

Wydaje mi się, że jako społeczeństwo wyrzucamy bardzo dużo jedzenia, ale na szczęście jest też sporo osób, które dbają, by nie robić zbyt dużych zakupów, trzymając się ustalonej listy i po prostu wiedzą, czego i w jakich ilościach potrzebują.

Ja na przykład chleb dzielę na odpowiednią dla siebie porcję i je zamrażam, gdy widzę, że się kończy, to wyciągam kolejną część z zamrażarki, dlatego nigdy nie wyrzucam pieczywa.

Oglądałam niedawno program telewizyjny, w którym mówiono o tym, że w niektórych dużych miastach ustawiono na ulicach specjalne lodówki, do których można włożyć nadwyżki jedzenia. Każdy może tam coś włożyć, ale również każdy może wyciągnąć. Uważam, że w naszym mieście również przydałoby się taka inicjatywa. Dzięki temu, jedzenie, które wcześniej po prostu trafiało do śmietnika, zostałoby wykorzystane w odpowiedni sposób.

#### Stefania Małolepsza emerytka

W moim domu nie marnuje się żywności, tak zostaliśmy wychowani i takie zasady wyznajemy. Zakupy robię na bieżąco, staram się nie „chomikować” i nie robić zapasów, jedynie rzeczy z bardzo długą datą ważności kupuję na zapas. Jeżeli czegoś mi zabraknie, na przykład w niedzielę z zakazem handlu, to nie robię z tego dużego problemu.

Myślę, że Polacy popełniają dużo błędów, jeżeli chodzi o odpowiedzialne kupowanie jedzenia. Dużo produktów leżuje w koszach na śmieci i ludzie się tym po prostu nie przejmują. Bardzo mi się to nie podoba i uważam, że potrzebna jest nam zmiana myślenia i większa świadomość społeczna. Wydaje mi się, że najczęściej wyrzucane są owoce, warzywa, nabiał i pieczywo.

Jest kilka sposobów na wykorzystanie żywności, której nie jesteśmy w stanie zjeść. Niektóre z produktów można dostarczyć do schronisk lub gospodarstw rolnych - bezdomne i hodowlane zwierzęta na pewno się z tego ucieszą. Inne warto oddać osobom potrzebującym.

Przydałoby się, żeby nasz powiat zorganizował różnego rodzaju zbiórki i miejsca składowania jedzenia, którego mamy za dużo. Na pewno pomógłoby to ludziom biednym, bezdomnym, po prostu wszystkim tym, którym brakuje jedzenia. Powinniśmy brać przykład z dużych miast, w których postawiono ogromne lodówki i szafka - można do nich włożyć różne produkty spożywcze i inne osoby mogą z tego skorzystać.

#### Bartłomiej Cierkosz uczeń ZS nr 1

W moim domu staramy się nie marnować jedzenia. Gdy chleb się zestarzeje, wyschnie, to robimy z niego tosty lub grzanki. Staramy się wykorzystywać każdy produkt i niczego nie wyrzucać. Oczywiście może się zdarzyć, że coś się przeterminuje, wtedy jesteśmy zmuszeni to wyrzucić - najczęściej jest to mleko, które po prostu wylewamy.

Naszym sprawdzonym sposobem zapobiegania marnotrawieniu jedzenia jest kupowanie tylko potrzebnych w danej chwili rzeczy. Oznacza to częstsze wyprawy na zakupy, jednak nie kupujemy niczego spoza listy.

Wydaje mi się, że dużo osób w Polsce nie przykładają wagę do tego, by nie marnować jedzenia. Myślę, że podstawową zasadą, którą wszyscy powinniśmy się kierować, jest robenie zakupów z głową, kupowanie tylko tego, co w danej chwili jest nam potrzebne, a nie tego, co akurat jest w promocji.

Mówiąc szczerze, nie słyszałem, żeby gmina czy powiat organizowały jakiegokolwiek zbiórki czy chociaż kampanie informacyjne przeciwdziałające marnotrawieniu żywności. Na pewno powinno się o tym mówić głośno. W coraz większej ilości miast pojawiają się pojemniki na stary chleb, który zawożony jest później na przykład do gospodarstw rolnych. Można zauważyć również wolontariuszy odbierających nadwyżki od osób prywatnych albo restauracji.

Sam chętnie włączyłbym się w organizację zbiórek żywności, by pomóc potrzebującym.

#### Stanisław Hemmerlig działacz społeczny prowadzi małe gospodarstwo

Żywność powinniśmy kupować, mając rozeznanie, ile jej potrzebujemy, tak by niczego nie marnować. Jeżeli jednak jest jej nadmiar, powinniśmy pomyśleć o ludziach, którzy żyją wokół nas, są biedni, nie mają co położyć na stół i po chrześcijańsku się z nimi podzielić.

Marnotrawienie żywności i wyrzucanie jej to po prostu grzech, ze względów moralnych jest to niedopuszczalne. Jest to lekceważenie tych darów ziemskich, które Bóg pobłogosławił i nakazał, by się nimi dzielić. Za podniesienie kromki chleba, nawet spleśniałej, w łagrach syberyjskich lub w obozach koncentracyjnych okupanci karali torturami lub nawet śmiercią - tak ważny jest chleb.

Władze gminne wspólnie z powiatowymi powinny zainteresować się tym tematem i znaleźć miejsce, w którym ludzie mogliby składować jedzenie, którego mają za dużo. Powinny się tam znaleźć lodówki i zamrażarki, by na pewno nic się nie zmarnowało.

Akt dzielenia się wieczera z biednymi nie powinien odbywać się raz do roku, jak to można zauważyć przed świętami Bożego Narodzenia. Za każdym razem, gdy do naszych drzwi zapuka ktoś w potrzebie, powinniśmy go przyjąć i nakarmić, ogrzać. Sam kieruję się takimi zasadami - nikomu pomocy nie odmówię.

#### Paulina Matysiak-Cempel wychowuje dzieci

Rzadko kiedy zdarza mi się wyrzucić jakiegokolwiek jedzenie. Robiąc zakupy, staram się wyliczyć, jaką ilość danego produktu potrzebuję i tylko tyle go kupuję. Każdy powinien kierować się taką zasadą, wtedy ograniczyłbyś nadmierne marnotrawienie żywności. W dzisiejszych czasach bardzo rzadko zastanawiamy się czy dany produkt jest nam potrzebny, kupujemy na zapas, a później nagle się okazuje, że część rzeczy w naszej lodówce straciła ważność i musimy je wyrzucić.

Gdy zdarzy się już, że mamy czegoś za dużo, powiniemy się zastanowić się, co z tym zrobić. Można na własną rękę znaleźć osoby potrzebujące lub poszukać organizacji, która będzie wiedziała, komu najbardziej ta żywność się przyda.

Fajnie by było, gdyby w naszym mieście zostały rozlokowane pojemniki, do których będziemy mogli włożyć nadmiar jedzenia, tak by osoby potrzebujące mogły z tego skorzystać. Do tej pory nie zauważyłam, by władze działały w tym kierunku, więc może czas najwyższy, by zajęto się tym problemem. Zapewne specjaliści, mogliby znaleźć wiele skutecznych rozwiązań.