

Bank Żywności we Wrocławiu



Konkretna odpowiedź dla ludzi i dla planety.

ŚWIĄTO WYDZIEN

żywności

16
październik

NIE MARNUJ
ŻYWNOCI,



WALKI Z
UBÓSTWEM

17
październik

NIE WSZYSTCY
JĄ MAJĄ.

Konkretna odpowiedź dla ludzi i planety.

www.bankzywnosci.wroclaw.pl

Co **9** osoba
na świecie
cierpi na
niedożywienie...

Dzisiaj to jest
795
ludzi... mln

Źródło: Platforma SDG - Sustainable Development Goals
Cele Zrównoważonego Rozwoju - Prowadzona przez UNIC Warsaw



Do 2050 roku
ich liczba
wzrośnie do

2 mln

Marnujemy na potęgę,
a tymczasem **2 mln ludzi**
w Polsce żyje
w skrajnym ubóstwie.

To wzrost o ponad
400 tysięcy osób
względem 2018 r.
(dane GUS 2019)

to jest nasza
MiSJa

**Ratujemy żywność
przed zmarnowaniem.**



**Wspieramy żywnością
najbardziej potrzebujących.**

W sumie

31 

Banków Żywności
w Polsce

Ponad

3300 

organizacji zaangażowanych
do współpracy

Około

1,6  mln

osób rocznie
objętych pomocą

Ponad

51  TYS.

wolontariuszy
zaangażowanych do pomocy

Ponad

67 TYS.

ton żywności
przekazanej w 2018 r.



Ponad

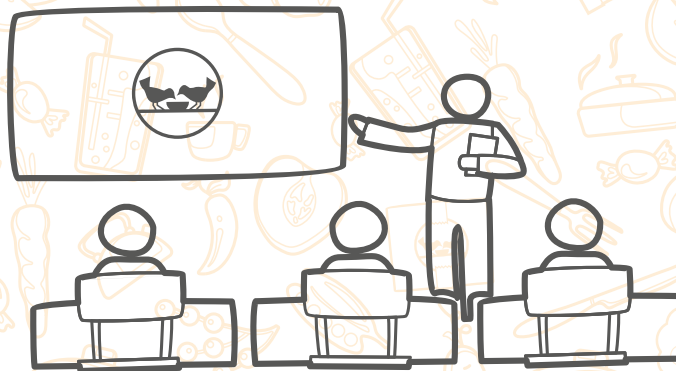
204 TYS.

dzieci objętych pomocą
[do 17. roku życia]



Zjawisko marnowania żywności to proces szkodliwy zarówno społecznie i ekonomicznie, jak i ekologicznie.

Z tego względu Banki Żywności od lat są rzecznikiem w temacie edukacji dotyczącej niemarnowania żywności, prowadzą projekty edukacyjne i działania mające na celu wzrost świadomości społeczeństwa w obszarze konsekwencji tego szkodliwego czynu.



W SERCU POMOCY SPOŁECZNEJ

ADMINISTRACJA PUBLICZNA 

FIRMY 

OSOBY INDYWIDUALNE 

INNE ORGANIZACJE 



CZAS, TALENT



INFRASTRUKTURA



PIENIĄDZE

Bank Żywności
we Wrocławiu 

ORGANIZACJE SPOŁECZNE



Szkoły, świetlice, domy dziecka,
domy pomocy społecznej



Lokalne organizacje
społeczne



Ośrodki pomocy
społecznej



Ośrodki dla bezdomnych
i noclegownie

OSOBY NAJBARDZIEJ POTRZEBUJĄCE

Rodziny

Osoby starsze

Osoby niepełnosprawne

MARNOWANIE ŻYWNOŚCI NA ŚWIECIE Z UWZGLĘDNIENIEM POLSKI



 = 1,3 MLD TON JEDZENIA

AMERYKA



2275 \$
ROCZNIE
(7 TYS. PLN)

EUROPA



89 MLN
TON

POLSKA



9 MLN
TON

MaRnowanie żywności w UE:



Wlk. Brytania, ponad:

14 MLh
TON



Niemcy, ponad:

10 MLh
TON



Holandia, ponad:

9,5 MLh
TON



Francja, ponad:

9 MLh
TON



Polska, blisko:

9 MLh
TON



1



ROLNICTWO

pozostawienie surowców na polu lub w sadzie, nie zbieranie warzyw niewymiarowych, zaoranie.

2



TRANSPORT

zepsucie, zgniecenie, obijanie produktów w trakcie transportu, rozerwanie opakowań.

3



MAGAZYNOWANIE

nieprawidłowe przechowywanie produktów.

4



PRODUCENCI

nieodpowiednie materiały opakowaniowe i procesy pakowania., np. błąd na etykiecie.

5



SPRZEDAŻ I DYSTRYBUCJA

wycofywanie niesprzedanych produktów.

6

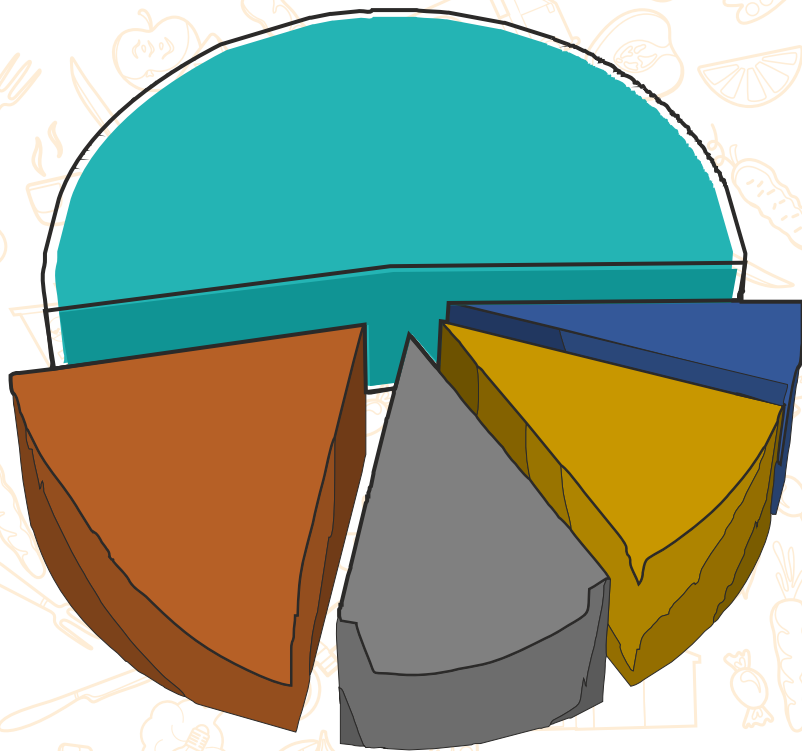


KONSUMPCJA DOMACH I GASTRONOMI

np. zbyt duże porcje, nie wszystko się zjada lub przegapienie terminu przydatności produktu



KTO MARNOTRAWI NAJWIĘCEJ



Źródła marnotrawstwa:

53% gospodarstwa domowe

19% przetwórstwo

12% gastronomia

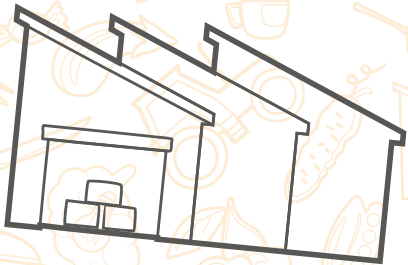
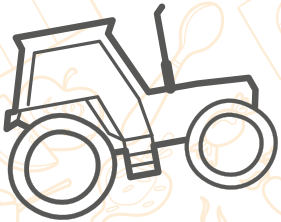
11% produkcja

5% sprzedaż

1

PRODUKCJA

Białe plamy łańcucha produkcji



Produkcja odpowiada za 11 % - a przetwórstwo za 19 % strat łańcucha.

Przyczyny strat i marnowania żywności w całym łańcuchu rolno-żywnościowym są bardzo zróżnicowane np.: warunki atmosferyczne, niewłaściwy czas zbioru, złe warunki przechowywania czy szkodliwe praktyki stosowane podczas zbiorów i przeładunku.

I etap łańcucha żywnościowego - Rolnictwo i hodowla:

W tym ogniwie najwyższą stratę osiągają gospodarstwa rolne – w nich powstaje 99% strat w sektorze mięsnym i 71 % w sektorze owocowo-warzywnym. Reszta marnuje się w transporcie.

II etap - Przetwórstwo:

Na tym szczeblu bardzo trudne jest precyzyjne oszacowanie skali marnowania z uwagi na złożoność procesów. Dane na pierwszym miejscu wskazują sektor owocowo-warzywny jako największego marnotrawcę. 2 miejsce zajmuje branża mięsna a olejarska zamyka peleton. Poziom strat różni się i kształtuje w przedziale 0,5-8,5 %).

2

GASTRONOMIA

Marnowanie na talerzu



Wg UE za 12 % start w obrocie żywnością odpowiada Gastronomia. Pozytywny trend to fakt, iż 99,23 % sprawdza stan magazynu przed zaopatrzeniem.

95,4% robi zakupy z listą

11% sięga po niezaplanowane produkty

22% robi zakupy na zapas

4% kupuje produkty wocowo-warzywne „nieidealne”

4z10 respondentów zadeklarowało przygotowywanie dań z wyprzedzeniem czasowym

40% lokali nie zamieszcza na przechowywanych produktach informacji o terminie przydatności

1z5 respondentów wskazuje na przygotowywanie za dużej ilości jedzenia

Najczęściej marnowane produkty:

Produkty napoczęte

Przeterminowane produkty

Zwiędnięte warzywa i owoce

Najczęściej wyrzucane

Najczęściej wyrzucane dania :

Surówki

Sałaty

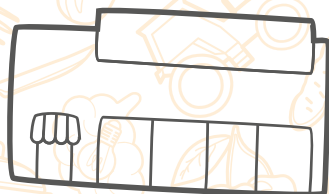
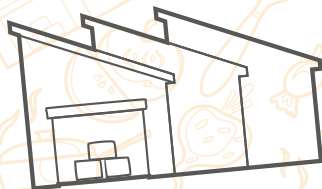
Słatki

Tylko 1na10 respondentów praktykuje zabieranie nie sprzedanej żywności do domu. Jeszcze mniej firm praktykuje sprzedawanie produktów w niższej cenie lub wykorzystuje do przyrządzenia innych dań.

3

sieci Handlowe

**Marnowanie się nie opłaca!
A jednak...**



Sektor handlu odpowiada za 5 % strat w łańcuchu obrotu żywności.

Sieci i producenci mają również negatywny wpływ na zachowania konsumentów stąd **mają duży udział w 53% niechlubnym wyniku zachowań konsumentów** (m.in. wielkość opakowań, ekspozycja, techniki sprzedażowe, promocje, jakość produktów).

Ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności jest jedną z pierwszych regulacji wspomagających ratowanie żywności w służbie społecznej.

Skład śmietnika sklepowego:

60,9% pieczywo

48,3% owoce i warzywa

37,9% świeże mięso, drób i ryby

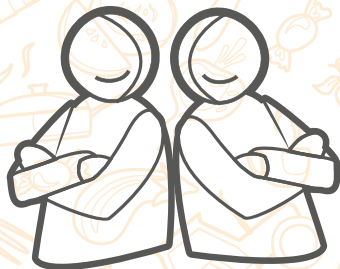
34,5% artykuły chłodnicze z krótkim terminem

Marnowanie występuje pomimo maksymalnie zoptymalizowanych procesów zamawiania i zatarowawania. Obecnie wprowadzone rozwiązania są stymulatorem do racjonalizacji w obrocie (np. wyprzedaży last minute), ale i wsparcie transferu do trzeciego sektora.

4

Konsumenci

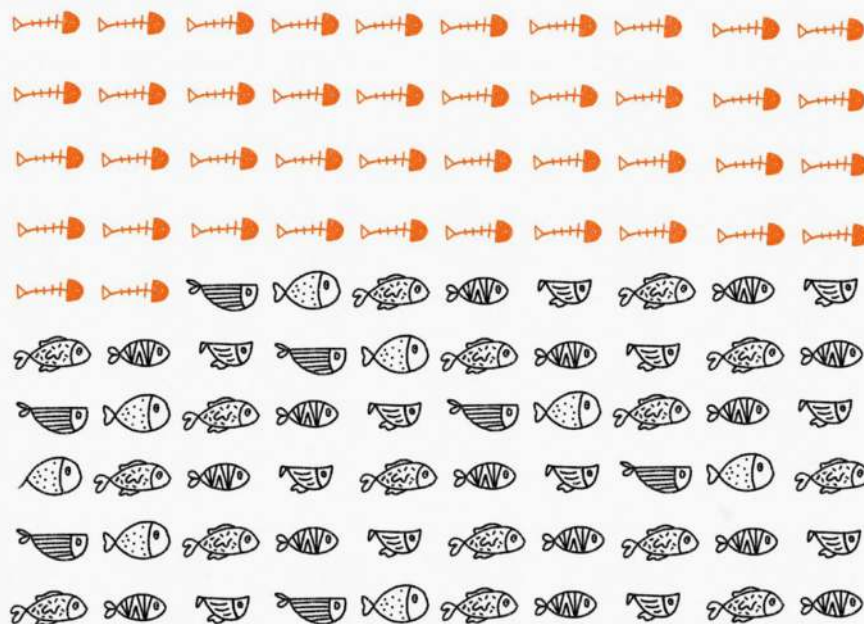
Najwięksi marnotrawcy



42%

POLAKŌW PRZYNAJĘ SIĘ DO
MARNOWANIA ŻYWNŌCI

*WEDŁUG DANYCH Z BADAŃ FEDERACJI POLSKICH BANKŌW ŻYWNŌCI



PRZYCZYNY MARNOWANIA ŻYWNOSCI PRZEZ „KOWALAKIEGO”

GOSPODARSTWO DOMOWE

65,2% zepsucie żywności

42% przeoczenie daty ważności

26,5% za duża porcja

14,2% złe przechowywanie

10,3% brak pomysłu na wykorzystanie składnika

31,3% układa produkty zgodnie z zasadą FIFO

26,8% nie przywiązuje uwagi do prawidłowego układania produktów w szafce i lodówce



ZACHOWANIA KONSUMENCKIE

22,2% za duże zakupy

19,7% nieprzemysłane zakupy

64% nie rozróżnia pojęć „najlepiej spożyć przed” od „należy spożyć do”

72,2% kupuje spontanicznie

16,7% kupuje na zapas

4/10 tylko 4 na 10 osób sprawdza przed zakupami zasoby swojej lodówki

74% nie kupuje przecenionych lub nieidealnych produktów

18,9% kupuje produkty których wcześniej nie planowało nabyć

5 Ratowanie Jedzenia

**Jak działają organizacje
pomocowe we współpracy
z Bankami Żywności?**



**Niesprzedana, dobra jakościowo żywność
zamiast na śmietniki, powinna trafiać na talerze.
W Polsce wciąż ponad 1,6 mln osób żyje
w skrajnym ubóstwie, co często jest
równoznaczne z doświadczaniem głodu.**

**W 2019 Banki Żywności w Polsce przekazały 50 tys. ton artykułów
spożywczych** przez sieć organizacji partnerskich bezpośrednio do
beneficjentów. **Średnio organizacja otrzymała 39 132 kg.**

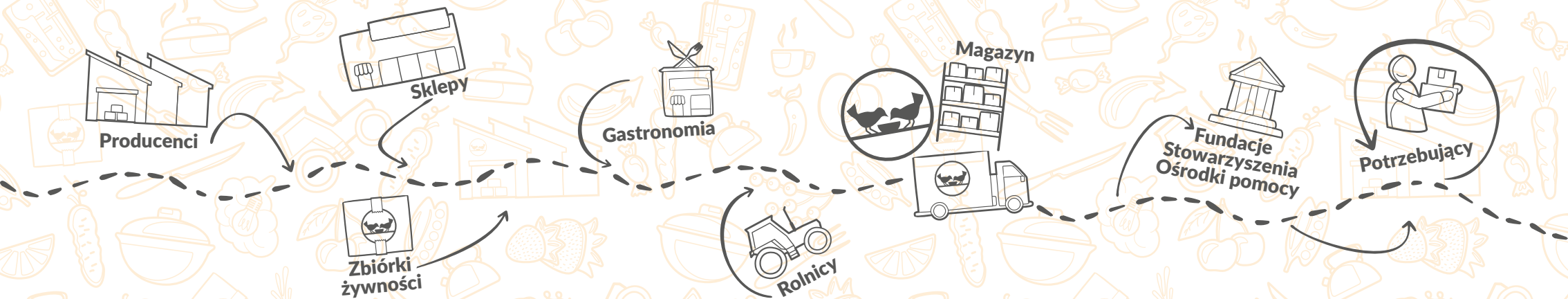
Kategorie przekazywanej żywności to:

owoce i warzywa, mix spożywczy, mięso, ryby, wędliny, pieczywo,
nabiał, napoje, art. suche oraz dania gotowe.

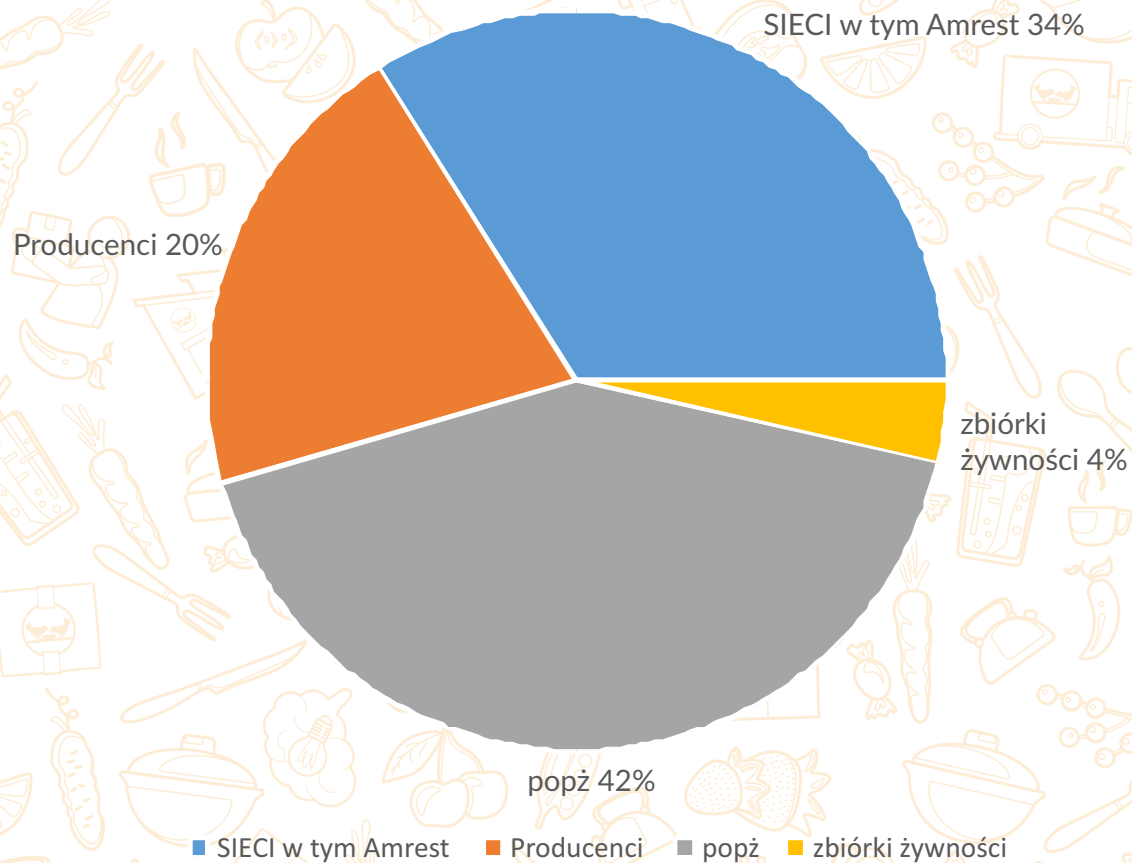
Istotnym parametrem jest wielkość paczki na organizację, **średnia wielkość darowizny to ok. 2500 kg** z poszczególnych kategorii, mediana to ok 800 kg. 57 % organizacji wsparło w skali roku mniej niż 500 osób a 37 % wsparło pomiędzy 500 a 1500 osób na rok. Świadczy to o dużej ilości organizacji drobnych, a niewielkiej ilości organizacji o dużej skali działania.

Beneficjenci uratowanej żywności, udzielają swoim podopiecznym pomoc w różnorodny sposób : **paczki żywnościowe stanowią 85 % przekazywanej pomocy, 49% organizacji przygotowuje ciepłe posiłki.**

Kwestią problemową warunkującą zdolność do pozysku żywności jest mobilność organizacji 79% organizacji nie ma dostępu do usług logistycznych finansowanych przez samorządy, 82% ma znikome zaplecze magazynowe i ich wyposażenie, kuchenne tylko 51 %, lodówki 63%, zamrażarki 35%.



Struktura pozysku żywności 2019 r. Bank Żywności we Wrocławiu



Bank Żywności we Wrocławiu 2019 rok w liczbach

3065
ton żywności przekazanej organizacjom

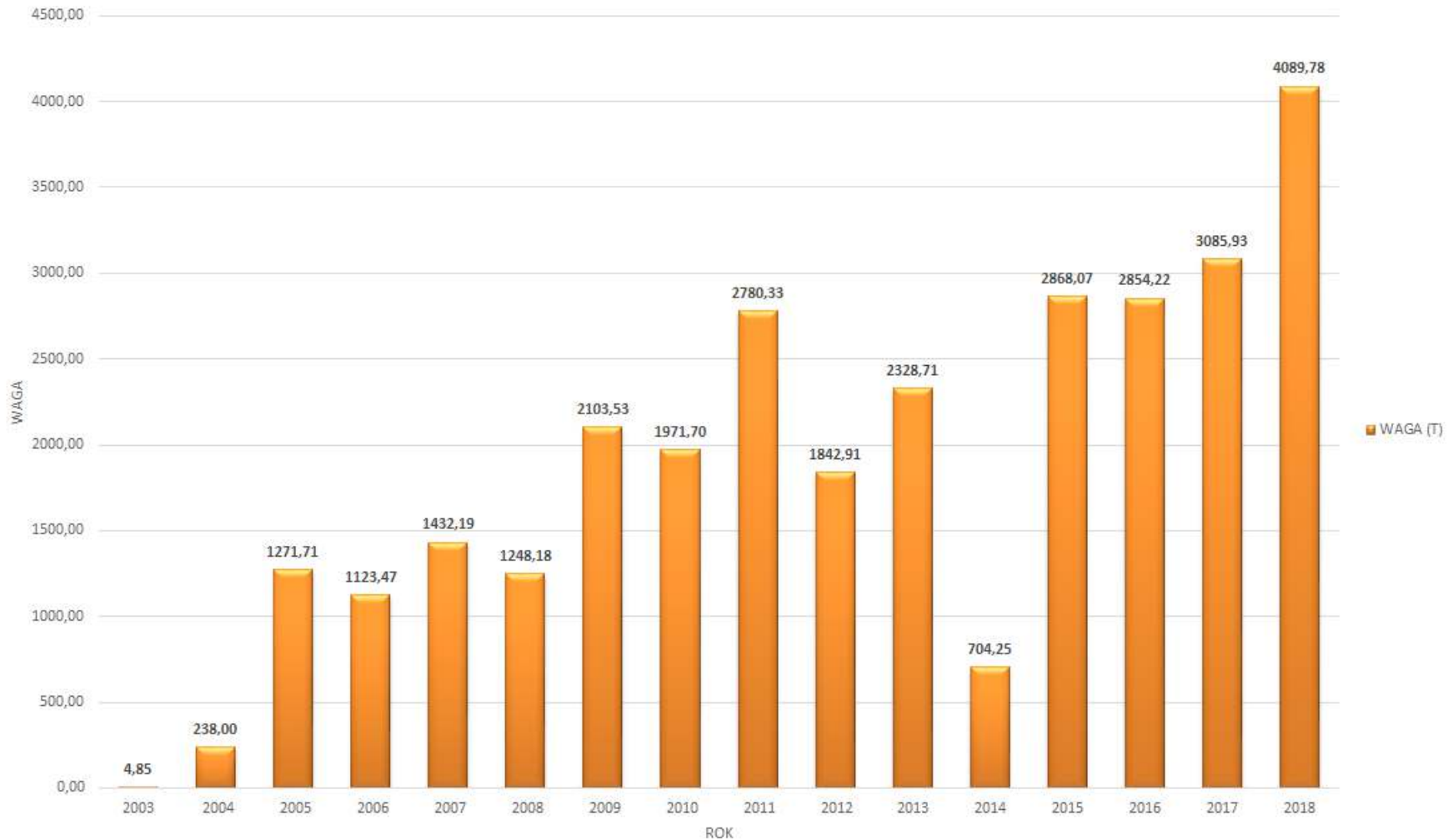
131
wspieranych organizacji z Dolnego
Śląska

39500
osób wspartych pomocą żywnościową.





PRZEKAZANA ŻYWNOŚĆ DO PARTNERÓW
BANKU ŻYWNOŚCI WE WROCŁAWIU





Zbieramy żywność.
Oddajemy godność.



Bank Żywności
we Wrocławiu



*Pomagamy,
nie marnujemy.*

www.bankzywnosci.wroclaw.pl