



COP24-KATOWICE 2018  
FORUM MIĘDZYNARODOWE  
W SPRAWIE ZMIAN KLIMATU



ECO-MIASTO

KOMUNIKAT PRASOWY

... grudnia 2018 r.

## ŚWIĘTA BEZ MARNOWANIA ŻYWNOSCI

Święta Bożego Narodzenia to czas, gdy szczególnie łatwo o... marnowanie – przede wszystkim pieniędzy, jedzenia i zasobów naturalnych. Warto temu przeciwstawić ideę gospodarki o obiegu zamkniętym i przeżyć święta w sposób zrównoważony. Jak miasta mogą pomóc w tym mieszkańcom?

Gospodarka o obiegu zamkniętym należy do kategorii konkursu ECO-MIASTO, jednego z największych projektów promujących zrównoważony rozwój polskich miast. Organizatorami projektu są Ambasada Francji w Polsce i Centrum UNEP/GRID-Warszawa. ECO-MIASTO jest realizowane we współpracy z Renault Polska, SAUR Polska, Grupą Saint-Gobain, Ceetrus Polska, Dalkią i TIRU, a także WSPÓLNIE – Fundacją LafargeHolcim.

### Jedna trzecia żywności trafia do śmietnika

Święta kojarzą się przede wszystkim z rodzinnymi spotkaniami przy stole. Dlatego poprzedza je prawdziwe zakupowe szaleństwo – często osoby, które zapełniają sklepowe wózki różnymi produktami, nie zastanawiają się, czy rzeczywiście będą w stanie spożyć taką ilość jedzenia.

Marnowanie żywności jest niewłaściwe z dwóch powodów. W Polsce wciąż żyje wiele osób, których nie stać na wyprawienie nawet skromnej kolacji wigilijnej. W minionym roku według danych GUS problem ubóstwa dotknął 13,4% osób w gospodarstwach domowych, z czego ponad 4% osób żyło w skrajnym ubóstwie, poniżej minimum egzystencji.

Trzeba wziąć pod uwagę także ekologiczne konsekwencje, jakie niesie za sobą wyrzucanie jedzenia do śmieci. Przeciętnie w Europie marnuje się blisko jedna trzecia żywności – począwszy od etapu produkcji, przez transport, aż po moment, gdy jedzenie trafia do naszych domów. Tymczasem wyprodukowanie go wymaga wykorzystania wody czy paszy dla zwierząt hodowlanych, uprawy na dużą skalę wiążą się ze stosowaniem sztucznych nawozów i szkodliwych środków ochrony, a transport – zwłaszcza na duże odległości – odpowiada za emisję dwutlenku węgla i zanieczyszczeń. Oznacza to, że gdyby wszyscy kupowali tylko tyle jedzenia, ile potrzebują, można byłoby znacząco ograniczyć negatywny wpływ człowieka na środowisko naturalne.

#### ORGANIZATORZY



GRID | In partnership with  
UNEP/GRID

#### PARTNERZY GŁÓWNI



#### PARTNER EDUKACYJNY



#### PARTNER



#### PATRONI



#### PARTNER MEDIALNY



#### PARTNER KOMUNIKACYJNY





# ECO-MIASTO



COP24 KATOWICE 2018  
FORUM MIASTOWO-LOKALNYCH  
W SPRAWIE ZMIAN KLIMATU

## Mieszkańcy uczą się gotować bez marnowania

Jak można przeciwdziałać marnowaniu żywności na poziomie lokalnym? Władze miast mogą prowadzić działania edukacyjne wśród mieszkańców, np. warsztaty na temat właściwego przechowywania jedzenia czy kuchni zero waste. W tym roku podczas targów zero waste w Warszawie objętych patronatem prezydenta miasta odbył się panel dyskusyjny właśnie na temat sposobów na ograniczenie marnowania żywności.

## Dzielenie się jedzeniem

Wiele ośrodków miejskich ułatwia również przekazywanie nadmiaru żywności osobom, którym jej brakuje. Powstają tam jadłodzielnie, czyli punkty bezpłatnej wymiany żywności. Są to miejsca wyposażone w lodówki i/lub szafki, gdzie można zarówno pozostawić jedzenie, jak i zabrać potrzebne produkty.

W tym roku pierwsza jadłodzielnia powstała w Białymstoku. Za wspieranie działań na rzecz gospodarki o obiegu zamkniętym miasto zostało nagrodzone w konkursie ECO-MIASTO 2018. Jadłodzielnie można też znaleźć m.in. w Bydgoszczy, Gdańsku, Krakowie, Lublinie, Łodzi, Poznaniu, Szczecinie, Toruniu, Warszawie czy Wrocławiu oraz wielu mniejszych miastach.

## Kontakt dla mediów:

Constans PR, Karolina Orzeł: tel. 22 401 09 92

### ORGANIZATORZY



in partnership with  
WORLDWIDE

### PARTNERZY GŁÓWNI



### PARTNER EDUKACYJNY



### PARTNER



### PATRONI



### PARTNER MEDIALNY



### PARTNER KOMUNIKACYJNY

