

Badania PROM - rozwiązania ograniczające marnowanie żywności w gastronomii

Problem marnotrawstwa żywności w gastronomii wciąż zwraca niewielką i niedostateczną uwagę naukowców, co ma przełożenie na małą liczbę publikacji z tego zakresu. Wyzwaniem jest niechęć wielu podmiotów działających w sektorze gastronomicznym do współpracy z jednostkami naukowymi, w obawie przed niewłaściwym wykorzystaniem danych postrzeganych jako wrażliwe.



Taka współpraca jest jednak bardzo potrzebna, czego dowodzą wyniki badań przeprowadzonych przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w ramach projektu PROM. Rzucają one nowe światło przede wszystkim na przyczyny marnowania żywności i najczęściej wyrzucane produkty, a to znaczący krok w stronę rozwiązań.

Badania PROM

Badania w ramach projektu PROM przeprowadzone przez SGGW składały się z trzech kluczowych etapów. Pierwszy dotyczył oszacowania ilości zmarnowanej żywności, która generowana jest w zakładach gastronomicznych. Zastosowano tu metodę bieżącego notowania za pomocą dziennika, zalecaną również przez Komisję Europejską. Badania były przeprowadzone w okresie od czerwca 2019 roku do marca 2020 w województwie mazowieckim, głównie w zakładach gastronomii hotelowej.

Drugi etap, w formie badania ilościowego z wykorzystaniem kwestionariusza, miał

na celu analizę postępowania z żywnością w zakładach gastronomicznych z uwzględnieniem jej marnotrawstwa. Kwestionariusz składał się z trzech części, które dotyczyły zaopatrzenia i magazynowania produktów w zakładzie, działań dotyczących procesu produkcyjnego i ekspedycji w kontekście marnowania żywności oraz z metryczki. Ponad połowę badanych obiektów stanowiły restauracje. W anonimowych badaniach udział brały jeszcze podmioty gastronomii hotelowej, kawiarnie, bary, punkty gastronomiczne, stołówki i inne. W sumie grupę badawczą stanowiło 131 respondentów, których dobór był celowy.

Trzeci etap stanowiły badania jakościowe, a ich celem było dotarcie do szczegółowych informacji i poszerzenie wiedzy związanej z gospodarowaniem żywnością w zakładach gastronomicznych. Zrealizowano 6 zogniskowanych wywiadów grupowych w grupie właścicieli i pracowników zakładów gastronomicznych. Liczebność każdej grupy stanowiła od 8 do 10 osób. W badaniach udział wzięły zakłady o różnej

wielkości, zarówno te z małych miejscowości do 50 tys. mieszkańców, z miast od 50 do 200 tys. mieszkańców, jak i dużych miast powyżej 200 tys. mieszkańców. Podstawowe zagadnienia jakie poruszano to zaopatrzenie, przyjmowane dostawy surowców i produktów, magazynowanie produktów, gospodarowanie produktami spożywczymi oraz postępowanie z odpadkami. Wywiady FGI przeprowadzone były w styczniu i lutym 2020 roku w Łodzi, Piotrkowie Trybunalskim, Łowiczu i Kutnie.

Skala i przyczyny marnowania żywności w Polsce

Na podstawie przeprowadzonych obliczeń szacunkowych stwierdzono, że łącznie w obiektach świadczących usługi gastronomiczne (hotele, restauracje, bary i stołówki) jest marnowane **56 553,82 ton żywności rocznie**. Należy jednak podkreślić, że szacunkowa wartość nie obejmuje zakładów gastronomicznych zatrudniających poniżej 10 osób, punktów gastronomicznych, czy też obiektów noclegowych działających sezonowo.

Badania w ramach projektu PROM pozwoliły wskazać, które produkty były wyrzucane najczęściej – codziennie. Prawie 40% respondentów przyznało, że w ich miejscach pracy codziennie lub prawie codziennie wyrzucane były produkty napełnione z oznakami zepsucia. Około 1/3 respondentów deklarowała że codziennie bądź prawie codziennie wyrzuca również produkty przeterminowane (34,1%), potrawy serwowane na zimno (33,8%), czy zwiędłe owoce i warzywa (33,1%). Warto zaznaczyć, że z ekonomicznego punktu widzenia największe znaczenie mają straty finansowe wynikające z produkcji półproduktów i dań gotowych, ponieważ oprócz zakupu surowców firma ponosiła też koszty mediów (takich jak prąd i woda) oraz koszty wynagrodzenia jej pracowników.

Jak przeciwdziałać marnowaniu żywności?

Identyfikując przyczyny marnowania żywności zyskujemy wiele danych, które pozwalają myśleć także o rozwiązaniach, aby temu przeciwdziałać. Biorąc pod uwagę, że jedną z przyczyn marnotrawstwa żywności może być duża ilość towaru na skutek niezamierzonych zakupów – co deklaruje ponad połowa badanych placówek – można stwierdzić, że osoby odpowiedzialne za zaopatrzenie są podatne na akcje promocyjne, podobnie jak konsumenci. A to stwarza przestrzeń chociażby na wszelkiego rodzaju akcje edukacyjne kierowane właśnie do tej grupy.

Dla ograniczenia marnowania żywności niezwykle ważna jest również identyfikacja najczęściej wyrzucanych produktów, ponieważ umożliwia ona wskazanie, które procesy operacyjne należy zmodyfikować. Na przykład, aby zmniejszyć ryzyko utylizacji zwiędłych owoców i warzyw, należy zastanowić się nad sposobem ich przechowywania, czy też lepszą organizacją produkcji w postaci planowania zamówień, menu.

Najczęstszą przyczyną marnowania żywności w badanych polskich zakładach gastronomicznych było przygotowanie zbyt dużej ilości żywności. Ekspert zwracają uwagę, że planowanie jest kluczowym etapem dla ograniczenia marnowania żywności. Konieczne jest wykonanie pomiarów, prognozowanie zapotrzebowania, które pozwolą na przygotowanie odpowiedniej liczby posiłków dostosowanej do potrzeb. Mimo że zdecydowana większość polskich respondentów zadeklarowała, że sprawdzała stan swoich zapasów żywności i przygotowywała listy produktów potrzebnych przed zakupami, to ponad połowa przyznała, że czasami zakupy były nieprze-myślane i nadmierne.

Brak doświadczenia i odpowiednich kwalifikacji pracowników może skutkować błędami prowadzącymi do strat żywności. Dlatego tak ważne jest doskonalenie umiejętności poprzez obowiązkowe szkolenia, które należy przeprowadzać okresowo w celu aktualizacji i utrwalenia ich wiedzy. Chociaż eksperci SGGW stwierdzili w badaniach, że wyrzucanie żywności ze względu na nieodpowiednie kwalifikacje pracowników było rzadkością, edukacja

pracowników z pewnością może przynieść wymierne korzyści. Wydaje się, że jest to również ważne dla wzmocnienia odpowiedzialności pracowników za zarządzanie żywnością na wszystkich etapach procesu produkcyjnego.

Kolejne zalecenie związane z przeciwdziałaniem marnowaniu żywności dotyczy wykorzystania żywności do spożycia, np. poprzez jej redystrybucję do organizacji non-profit. Redystrybucja żywności na cele społeczne może być kluczem i pożądanym sposobem na zmniejszenie strat żywności. Od 24 marca 2021 roku w ramach znowelizowanego rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Rozporządzenie KOMISJI (UE) 2021/382), podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą m.in. przekazywać żywność na cele społeczne po upływie daty minimalnej trwałości. Rozporządzenie obowiązuje we wszystkich krajach wspólnoty, również w Polsce. Rodzi to konieczność zmiany Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn. 25.08.2006 r. z późn. zm., której niektóre przepisy stoją w sprzeczności z unijną regulacją. Jak zaznaczają eksperci z Instytutu Ochrony Środowiska-Państwowego Instytutu Badawczego, możliwość zagospodarowania nadwyżek żywności to ważna praktyka i szansa na ograniczenie marnowania żywności, ale również na wsparcie dla organizacji charytatywnych, takich jak chociażby banki żywności oraz dla osób potrzebujących w pozyskiwaniu dobrej żywności.

Trudne do oceny skutki pandemii

Należy podkreślić, że branża gastronomiczna w Polsce przed pandemią, kiedy prowadzone były badania, rozwijała się dynamicznie. Rosnąca konsumpcja, wzrost aktywności zawodowej Polaków, zmieniające się nawyki, szybkie tempo życia, częste wyjazdy – zwiększały częstotliwość korzystania z usług gastronomicznych. Duży wpływ miały też rosnące budżety domowe: wyższe zarobki i świadczenie 500+. Zauważalne było, że wraz ze wzrostem sektora usług hotelarsko-gastronomicznych, wytwarzanych było coraz więcej odpadów, w tym żywnościowych. Jednak w danych z polskiego badania nie odbija się jeszcze wynik koronawirusa. Pandemia COVID-19 zmieniła obraz gastronomii i okazała się

poważnym wyzwaniem. Ekspert szacują, że w wielu lokalach zyski spadły nawet o 90%, a blisko 30% lokali gastronomicznych może nie przetrwać kryzysu i na stałe zniknie z kulinarnej mapy Polski. Dziś nikt nie ma wątpliwości, że powrót do dotychczasowej kondycji nie będzie możliwy. Mamy wciąż niewystarczającą wiedzę, by móc wiarygodnie ocenić skutki pandemii – zjawiska, które trwa i wciąż się rozwija. Nie możemy też zatem ocenić, jak ta sytuacja wpłynie na poziom marnowania żywności. Niemniej badania stanowią ważną podstawę, ponieważ pomagają określić kierunki i możliwości zmian. Jasno wskazują, że mamy szansę ograniczyć skalę strat i marnotrawstwa żywności poprzez bardziej odpowiedzialne i świadome decyzje. Warto mieć tę świadomość i aktywnie poszukiwać rozwiązań z korzyścią dla środowiska, a przede wszystkim ludzi, którzy tej żywności potrzebują, a często są pozbawieni dostępu do niej.

Autorami artykułu są: **Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy oraz Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego.**

Materiał powstał m.in. na podstawie poniższych artykułów:

- [1] Tomaszewska M., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Kolożyn-Krajewska D., Estimation of the Scale of Food Waste in Hotel Food Services – A Case Study, *Sustainability* 2021, 13, 421. <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/1/421>
2. Tomaszewska M., Bilka B., Kolożyn-Krajewska D., Food waste in catering establishments – an analysis of causes and consequences, *European Journal of Sustainable Development*, 2021, Vol 10, No 1, <http://ecsdev.org/ojs/index.php/ejsd/article/view/1176>
3. Bilka Beata, Tomaszewska Marzena, Kolożyn-Krajewska Danuta, 2020, Managing the risk of food waste in foodservice establishments. *Sustainability*, Volume 12, Issue 5, 2050. <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/5/2050>
4. Próba oszacowania strat i marnotrawstwa żywności w Polsce, Sylwia Łaba, Beata Bilka, Marzena Tomaszewska, Robert Łaba, Krystian Szczepański, Agnieszka Tul-Krzyszczuk, Małgorzata Kosicka-Gębska, Danuta Kolożyn – Krajewska, DOI 10.15199/65.2020.11.2, *Przemysł Spożywczy* 11/2020, tom 74, str. 10-18.



Projekt jest finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu GOSPOSTRATEG