**ŚWIĘTO NIEMARNOWANIA ŻYWNOŚCI**

 Nasza szkoła włączyła się w tym roku szkolnym do 11 edycji programu ,,**GOTUJ SIĘ NA ZMIANY”** prowadzonego przez firmę WINIARY, którego nadrzędnym celem jest kształtowanie dobrych nawyków żywieniowych, odpowiedzialnego stylu życia w duchu zero waste (czyli nie marnujemy i maksymalnie wykorzystujemy wszystko to, co już posiadamy) od najmłodszych lat.

Program ten podejmuje problem globalnego marnowania żywności. W dniach od 2 do10 listopada nasi uczniowie z nauczycielami przeprowadzili akcję **,,ŚWIĘTUJEMY, ŻE NIE
MARNUJEMY”**, w ramach której zaprezentowali swoją wizję działań na rzecz
niemarnowania żywności.
 Uczniowie pracowali w kilkuosobowych zespołach podejmując następujące tematy:

**1. Mądrze planujemy, nie marnujemy!**

**2. Mądrze przechowujemy, nie marnujemy!**

**3. Wszystko zjadamy, nie wyrzucamy!**

 O szczegółach przedsięwzięcia informowaliśmy na bieżąco na facebooku naszej szkoły. Finałem podjętych działań było zorganizowane **ŚWIĘTO NIEMARNOWANIA ŻYWNOŚCI.**

Marnowanie żywności jest globalnym problemem, który ma bardzo poważne skutki: ekonomiczne, ekologiczne i etyczne. **Wyrzucamy przede wszystkim gotowe, niespożyte posiłki** – do tego przyznaje się aż **70,3% badanych**, natomiast same produkty spożywcze – 37,2% ankietowanych. W koszu przeciętnego Polaka ląduje najczęściej pieczywo, świeże owoce i warzywa. Najczęstsze przyczyny marnowania żywności pozostają bez zmian – to przede wszystkim zepsucie produktów, przeoczenie daty ważności, przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia, czy zbyt duże zakupy.

Żywność zaczyna marnować się już w naszej głowie – kiedy robimy zakupy bez planu, wrzucając do sklepowych koszyków to, na co mamy chwilową ochotę, a nie to, czego naprawdę potrzebujemy. Tylko czterech na dziesięciu dorosłych Polaków przed zakupami ma w zwyczaju sprawdzenie zawartości lodówki (41,9%). Dodatkowo zakupione produkty umieszczamy bez zastanowienia i uszeregowania według daty przydatności – tylko 31,3% badanych deklaruje, że układa w ten sposób żywność w lodówce. Dlatego budowanie świadomości i mówienie o prostych rozwiązaniach, takich jak robienie listy zakupów czy stosowanie lodówkowej zasady FIFO, jest kluczowe w ograniczeniu marnowania.

W Polsce w każdej sekundzie przez cały rok wyrzucanych do kosza jest blisko 150 kilogramy żywności w całym łańcuchu żywnościowym, a aż 92 kg w polskich domach. To tak jakby każdego dnia, przez cały rok, w każdej sekundzie Polacy tylko w swoich domach wyrzucali 184 bochenki chleba – wylicza Robert Łaba - kierownik zadania w projekcie, IOŚ-PIB.

Kluczową rolę w walce z marnowaniem żywności odgrywają edukacja i zmiana postaw. Powinniśmy wyrobić u siebie odpowiednie nawyki, takie jak: planowanie zakupów, właściwe rozmieszczenie produktów w lodówce, czy też weryfikacja dat przydatności.

 Również nasza wiedza powinna zostać wzbogacona o przepisy kulinarne, pozwalające wykorzystać to co pozostało nam z niezjedzonych posiłków. Zmieniając nasze postawy, przyczyniamy się do ograniczenia marnowania żywności.

Mówienie o problemie marnowania żywności jest bardzo istotne także z perspektywy naszej planety. Często zapominamy, że wyrzucając jedzenie, marnujemy nie tylko sam produkt, ale też surowce i energię, dzięki którym powstał oraz tworzymy odpady, które mają negatywny wpływ na środowisko. Dlatego każdy produkt spożywczy, który wspólnie uda nam się uratować ma ogromne znaczenie.

Istnieje wiele sposobów na radzenie sobie z problemem marnowania żywności. Możemy lepiej planować nasze codzienne zakupy i kupować takie ilości jedzenia, których faktycznie użyjemy i nie trafią do kosza. Możemy też nauczyć się mądrze przechowywać żywność lub starać się jeść te produkty z naszej lodówki, których termin przydatności zbliża się do końca. Ale możemy też udać się do jadłodzielni – miejsca, które służy do nieodpłatnej wymiany żywności z innymi ludźmi. Każdy może przyjść do jadłodzielni i zabrać to, czego potrzebuje z dostępnych tam lodówek i półek. To skutecznie zapobiega marnowaniu jedzenia i idealnie wpisuje się w ideę foodsharingu – dzielenia się jedzeniem.

Wiele ciekawych informacji na ten temat przeczytają Państwo pod wskazanymi linkami:

<https://gotujsienazmiany.pl/strefa-rodzica/swiatowy-dzien-zywnosci>

<https://bankizywnosci.pl/edukacja/>