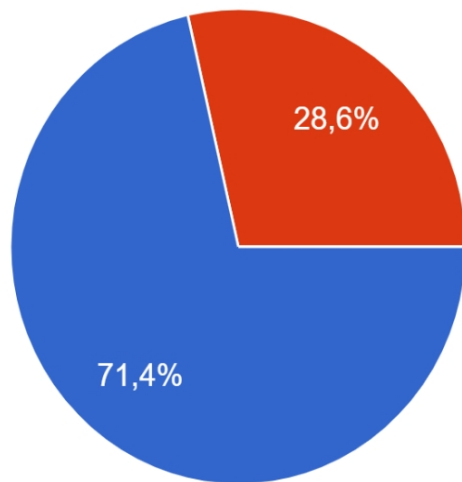


Analiza ankiety wśród uczniów i pracowników szkoły Technikum nr 2 w Chojnicach

Jakiej jesteś płci?

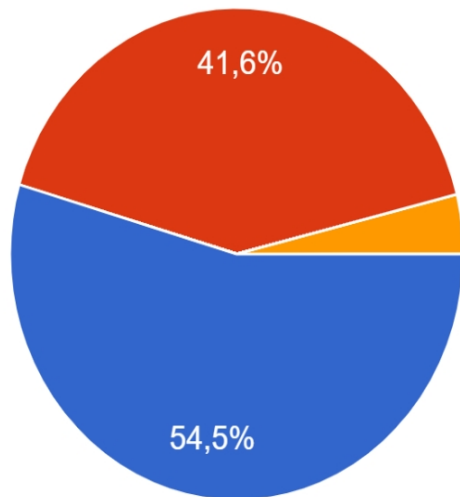
77 odpowiedzi



- kobieta
- mężczyzna

Miejsce zamieszkania

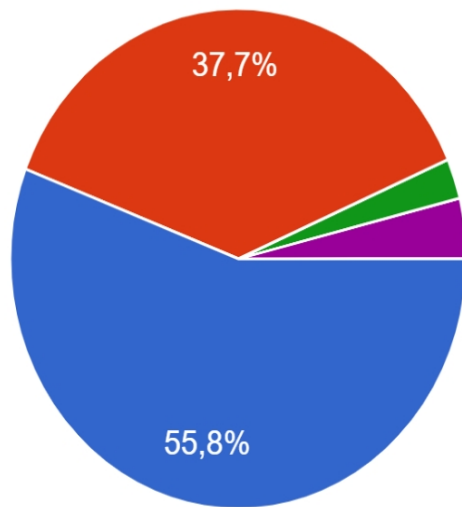
77 odpowiedzi



- wieś
- małe miasto
- duże miasto

W jakim przedziale wiekowym jesteś?

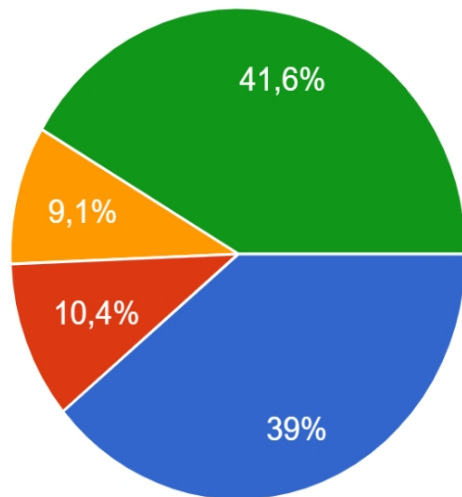
77 odpowiedzi



- 13-17
- 18-21
- 22-35
- 36-46
- 47 i więcej

Jak często kupujesz jedzenie?

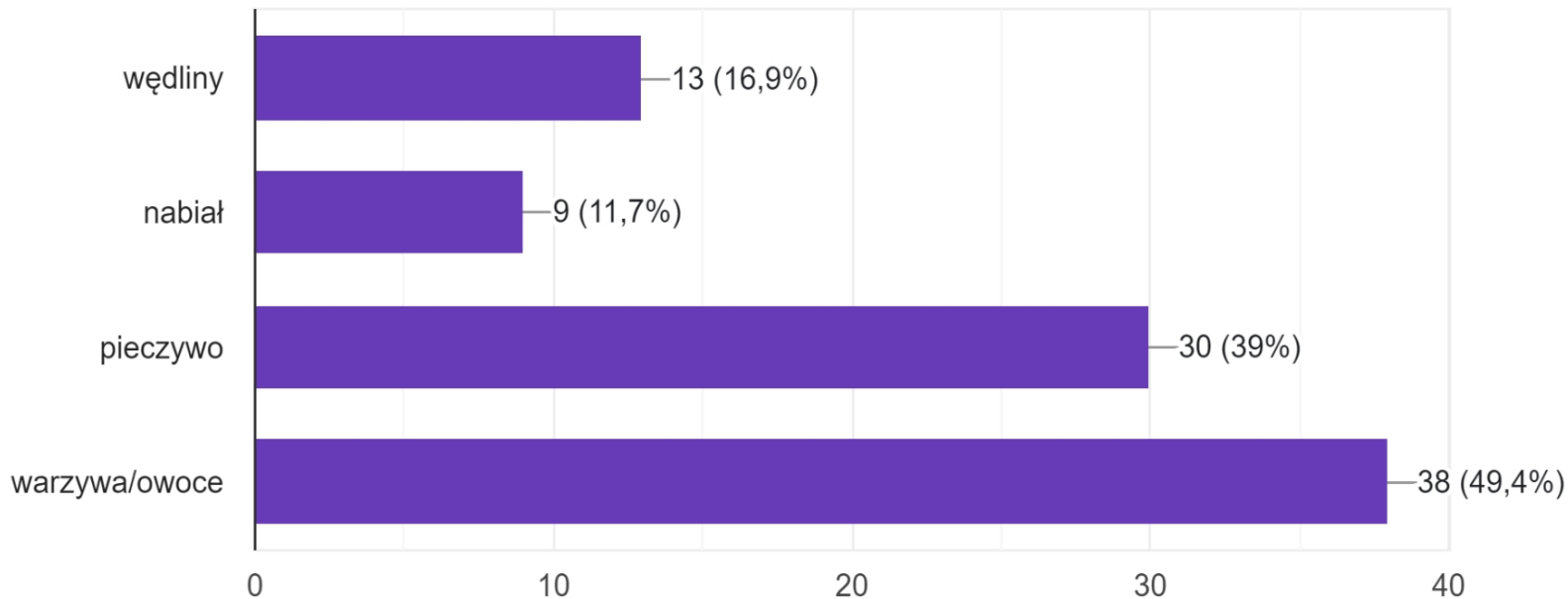
77 odpowiedzi



- raz dziennie
- kilka razy dziennie
- raz w tygodniu
- kilka razy w tygodniu

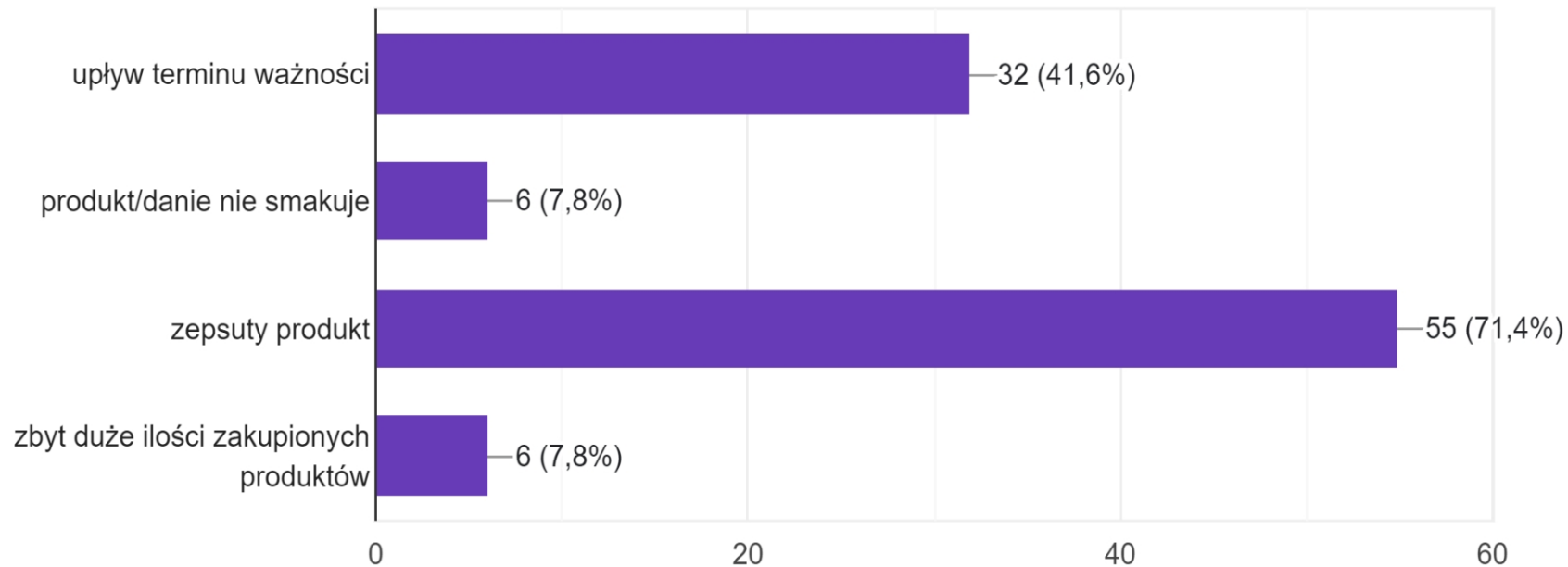
Co najczęściej wyrzucasz?

77 odpowiedzi



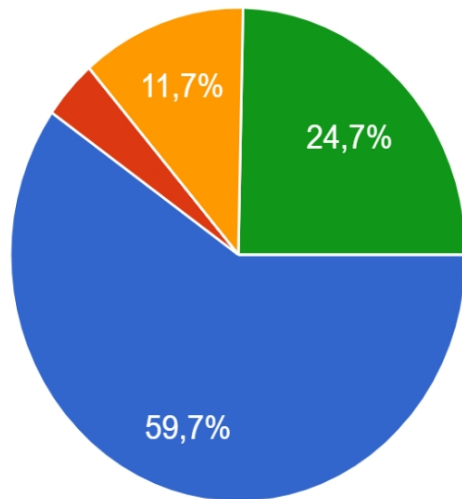
Z jakich powodów wyrzucasz jedzenie?

77 odpowiedzi



Jak dużo tego wyrzucasz?

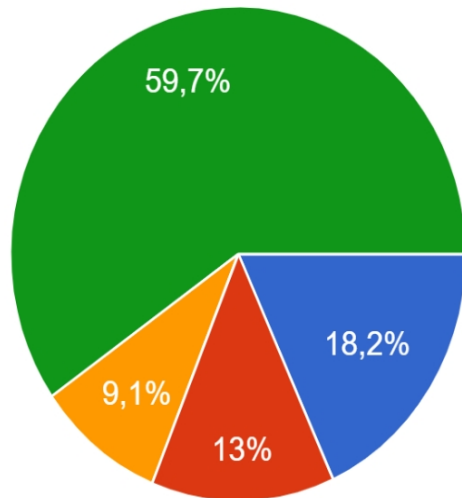
77 odpowiedzi



- resztki
- całe opakowanie
- część produktu
- przeterminowane i popsute zapasy

W jakim okresie wyrzucasz najwięcej żywności?

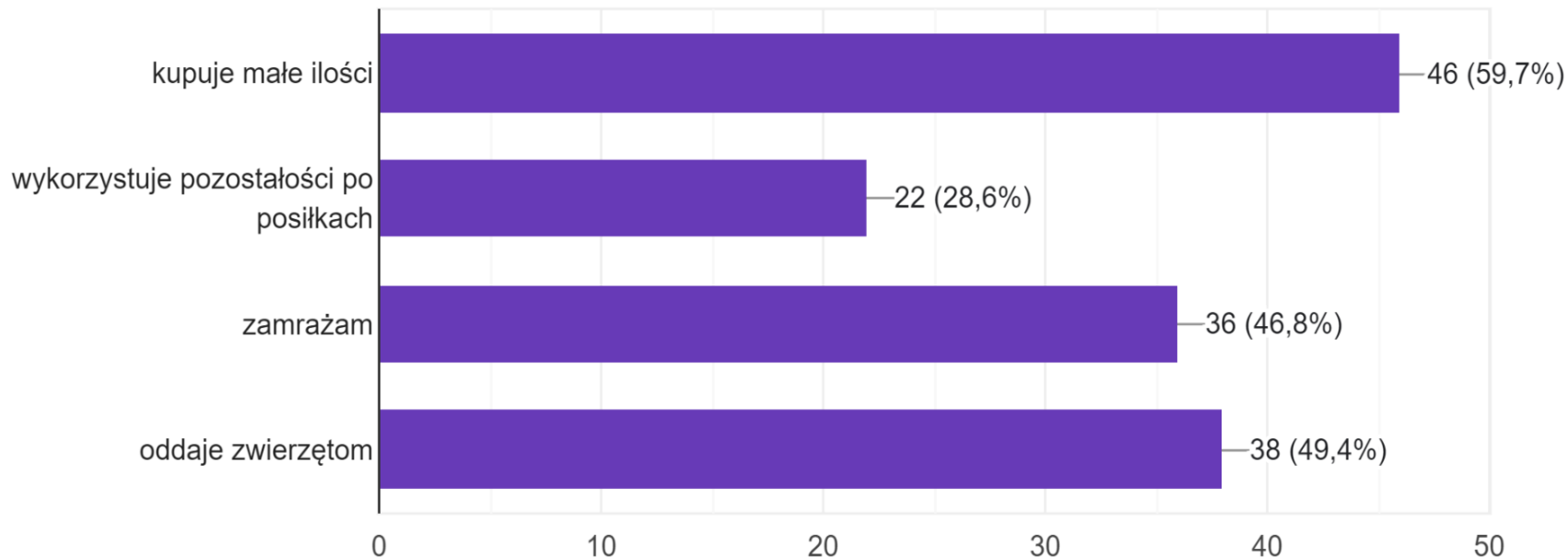
77 odpowiedzi



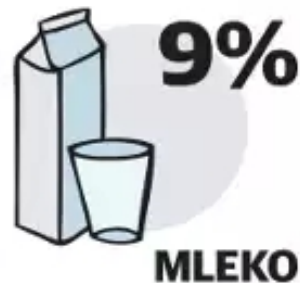
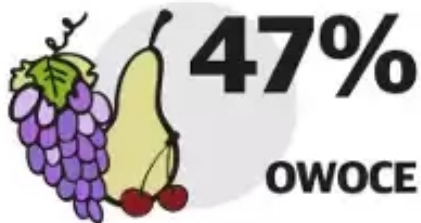
- letni/wakacyjny
- świąteczny
- imprezki okolicznościowe
- nie ma to znaczenia

Co robisz by uniknąć marnowania produktów spożywczych?

77 odpowiedzi

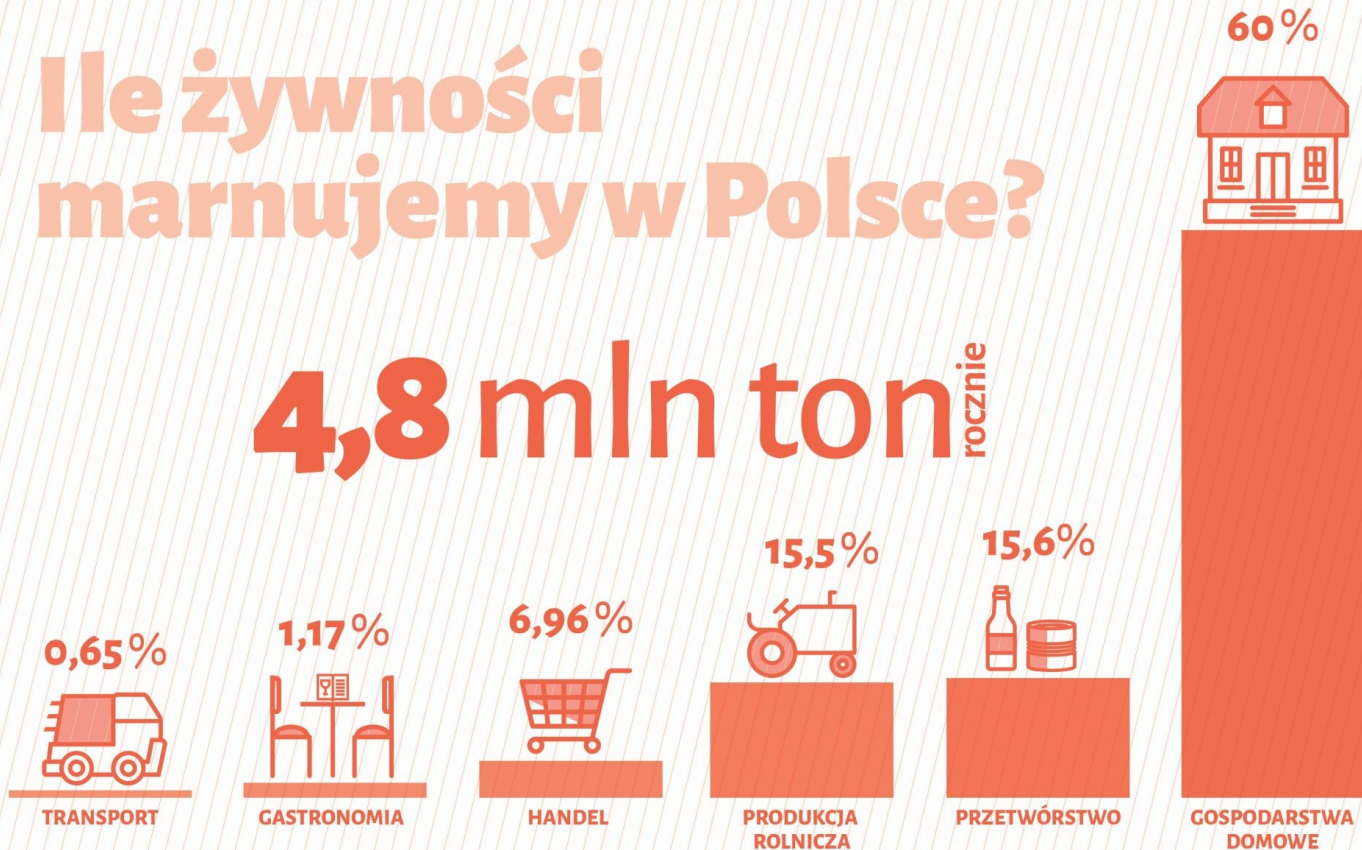


Polacy wyrzucają żywność



Ile żywności marnujemy w Polsce?

4,8 mln ton rocznie



Źródło: wyniki badań IOŚ-PIB, SGGW w ramach projektu PROM, 2020 r.



DEKALOG NIEMARNOWANIA JEDZENIA

1. Rób listę zakupów
2. Nie rób zakupów na pusty żołądek
3. Zwracaj uwagę na promocję- na pewno potrzebujesz?
4. Zadbaj o prawidłowe przechowywanie produktów, kontroluj zawartość lodówki oraz utrzymuj porządek w szafkach
5. Pamiętaj o wartości jedzenia- szanuj przyrodę i pracę innych
6. Wykorzystuj resztki jedzenia
7. Korzystaj z aplikacji pomagających uratować resztki surowców
8. Miej świadomość tego, jak szkodliwe jest wyrzucanie jedzenia
9. Przygotowuj mniejsze porcje posiłków
10. Rozwijaj swoją wiedzę i umiejętności kulinarne

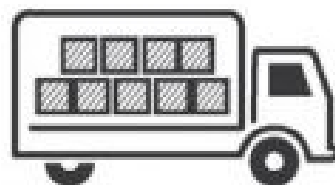
PIĘĆ ETAPÓW MARNOWANIA ŻYWNOSCI



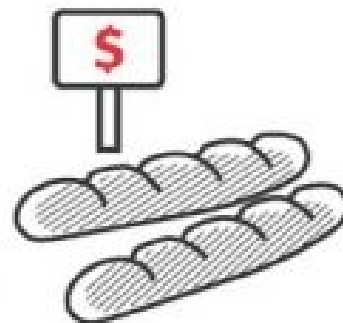
Produkcja:
Straty żywności powodowane przez czynniki środowiskowe, niewłaściwe przechowywanie, niezgodność przepisów.



Przetwarzanie zbiorów:
W pierwszym etapie po zebraniu upraw, ograniczenia techniczne uniemożliwiają efektywne przetwarzanie i prowadzą do strat żywności.



Przetwórstwo procesowe:
Ograniczenia związane z pakowaniem, marketingiem i transportem mogą prowadzić do marnowania żywności.



Dystrybucja i sprzedaż:
Straty żywności powstają w wyniku niewłaściwego prognozowania popytu i zamówień.



Konsument:
Straty żywności w domach i restauracjach wynikają z nadmiernych porcji oraz złych metod ochrony żywności.