

Deklaracje Polaków dotyczące marnowania żywności

Przedruk i rozpowszechnianie
tej publikacji **w całości** dozwolone
wyłącznie za zgodą CBOS.
Wykorzystanie **fragmentów**
oraz danych empirycznych
wymaga podania źródła

Znak jakości przyznany CBOS przez Organizację Firm Badania Opinii i Rynku 14 stycznia 2016 roku



Fundacja Centrum Badania Opinii Społecznej
ul. Świętojerska 5/7, 00-236 Warszawa
e-mail: sekretariat@cbos.pl; info@cbos.pl
<http://www.cbos.pl>
(48 22) 629 35 69

-
- ▶ Co czwarta osoba przyznaje się, że w ciągu ostatnich siedmiu dni zdarzyło się w jej gospodarstwie domowym wyrzucić jedzenie. Najczęściej wyrzucanymi produktami spożywczymi są owoce, warzywa, pieczywo oraz resztki z obiadu, kolacji i innych posiłków. Z deklaracji Polaków wynika, że obecnie gospodarstwa domowe wyrzucają mniej żywności niż w 2005 roku.

 - ▶ Co drugi badany (49%) deklaruje, że w jego gospodarstwie domowym zawsze sprawdza się datę ważności produktów żywnościowych w sklepie, a więcej niż co czwarty (28%) – że czasami. Jest to istotny czynnik chroniący przed wyrzucaniem jedzenia. Równie ważne jest, by nie robić zakupów z góry na tak długi czas, że zanim zdąży się wszystko wykorzystać, niektóre produkty będą już zepsute. Niespełna co piąta osoba (18%) twierdzi, że w jej gospodarstwie domowym zdarza się to jednak zawsze lub dość często, a niewiele więcej niż co czwarta (27%) – że rzadko, sporadycznie.

 - ▶ Częściej niż pozostali do wyrzucania żywności przez kogoś w gospodarstwie domowym przyznają się osoby młode. Być może uczniowie i studenci nie nauczyli się jeszcze planować zakupów i gospodarować żywnością w taki sposób, by unikać marnowania jedzenia. Jednak niewykluczone, że badani ci mówią o wyrzucaniu żywności przez inne osoby w ich gospodarstwie domowym, np. przez rodziców, którym osobiście trudniej jest przyznać się do złego gospodarowania jedzeniem.

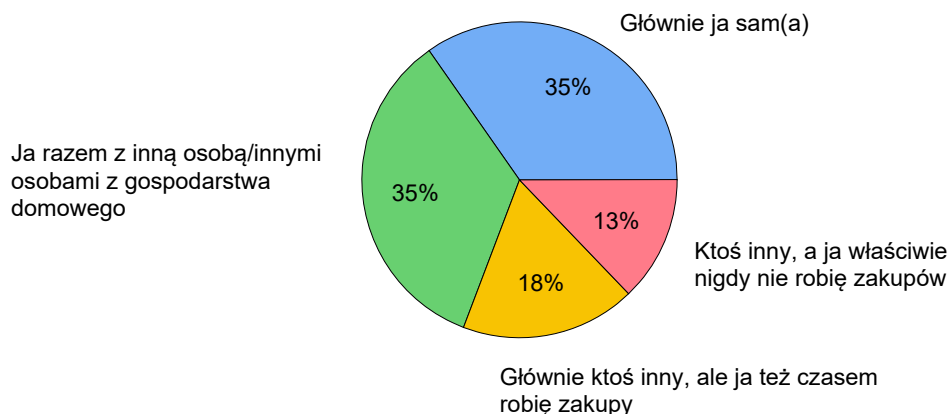
Wyrzucanie jedzenia jest zachowaniem, do którego niechętnie się przyznajemy. Jednak zwłaszcza w sezonie letnim, kiedy trudno utrzymać świeżość produktów przez długi czas, a urlopy i wyjazdy utrudniają planowanie zakupów oraz liczby przygotowywanych posiłków, każdemu zdarza się wyrzucić zepsuty owoc lub przeterminowany jogurt. Ograniczenie marnotrawstwa żywności w skali ogólnoswiatowej jest jednym z celów rozwojowych Organizacji Narodów Zjednoczonych. Faktem jest, że znacznie większa skala strat ma miejsce na etapie dystrybucji, przechowywania i sprzedaży niż na etapie konsumpcji, jednak różne instytucje – np. pozarządowe – promują działania ograniczające marnowanie żywności przez gospodarstwa domowe. W lipcowym badaniu¹ zapytaliśmy Polaków o to, jak często w ich gospodarstwach domowych zdarza się wyrzucać żywność i podejmować działania, które mają temu przeciwdziałać.

ZWYCZAJE ZAKUPOWE POLAKÓW

Nieco ponad jedna trzecia badanych (35%) robi zakupy spożywcze samodzielnie, a kolejne 35% razem z inną osobą lub innymi osobami z gospodarstwa domowego. Mniej niż co piąty Polak (18%) odpowiada, że przeważnie to ktoś inny robi zakupy, a on sam tylko czasami, zaś 13% właściwie nigdy nie robi zakupów spożywczych – zajmuje się tym ktoś inny z gospodarstwa domowego.

¹ Badanie „Aktualne problemy i wydarzenia” (314) przeprowadzono metodą wywiadów bezpośrednich (face-to-face) wspomaganym komputerowo (CAPI) w dniach 30 czerwca – 7 lipca 2016 roku na liczącej 983 osoby reprezentatywnej próbie losowej dorosłych mieszkańców Polski.

RYS. 1. KTO ROBI ZAKUPY SPOŻYWCZE W PANA(I) GOSPODARSTWIE DOMOWYM?



Niespełna jedna trzecia Polaków twierdzi, że w ich gospodarstwach domowych zawsze chodzi się na zakupy spożywcze z listą potrzebnych produktów (31%) i tyle samo deklaruje, że robi się tak czasami (31%). Mniej niż co piąty badany (19%) deklaruje, że w jego domu nigdy nie robi się zakupów spożywczych z listą niezbędnych produktów, a pozostali – że sporadycznie. W gospodarstwach większości Polaków przed pójściem na zakupy sprawdza się, jakie produkty spożywcze są w domu – 61% twierdzi, że robi się tak zawsze lub prawie zawsze, a kolejne 26% – że czasami. Nieco więcej niż co dziesiąty ankietowany (11%) uważa, że w jego gospodarstwie domowym nigdy lub prawie nigdy nie sprawdza się stanu lodówki przed udaniem się na zakupy.

Tabela 1

Proszę powiedzieć, jak często w Pana(i) gospodarstwie domowym:	Zawsze lub prawie zawsze	Czasami	Rzadko, sporadycznie	Nigdy	Trudno powiedzieć
	w procentach				
– na zakupy spożywcze chodzi się z listą potrzebnych produktów	31	31	18	19	1
– przed pójściem na zakupy sprawdza się, jakie produkty są w domu	61	26	6	5	2
– w sklepie sprawdza się datę ważności produktów żywnościowych	49	28	15	7	1
– zdarza się kupować produkty z tak krótką datą ważności, że trzeba je wyrzucić	1	13	27	59	0
– robi się zakupy na jakiś czas z góry (np. tydzień) i zanim zdąży się wszystko wykorzystać, niektóre produkty są już zepsute	3	15	27	54	1

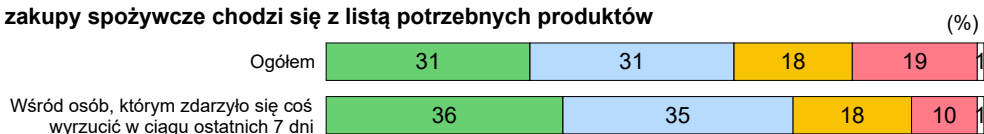
Co drugi respondent (49%) deklaruje, że osoby robiące zakupy w jego gospodarstwie domowym mają zwyczaj zawsze sprawdzać datę ważności produktów żywnościowych w sklepie, a więcej niż co czwarty (28%), że robią tak czasami. Ponad jedna piąta badanych (22%) przyznaje, że w ich gospodarstwach domowych datę ważności produktów rzadko kontroluje się podczas zakupów lub nie robi się tego nigdy. W efekcie co szósta osoba (14%) twierdzi, że w jej gospodarstwie domowym zdarza się kupić produkty z tak krótką datą ważności, że trzeba je wyrzucić. W większości domów (59%) nie zdarza się to jednak nigdy, a w więcej niż co czwartym (27%) – rzadko, sporadycznie.

Jednym z czynników chroniących przed marnowaniem żywności – poza planowaniem zakupów, robieniem ich z listą potrzebnych produktów i sprawdzaniem terminu ważności na opakowaniu – jest robienie zakupów w mniejszych ilościach, ale częściej. Dzięki temu produkty kupione na kilka dni z góry prawdopodobnie nie zepsują się, zanim zdążymy je wykorzystać. Ponad połowa badanych (54%) deklaruje, że w ich gospodarstwach domowych nigdy nie robi się zakupów na tak długi czas, że niektóre produkty psują się, nim zdąży się je wykorzystać. Mniej niż co piąta osoba (18%) twierdzi, że w jej gospodarstwie domowym zdarza się to zawsze lub dość często, a niewiele więcej niż co czwarta (27%) – że rzadko, sporadycznie.

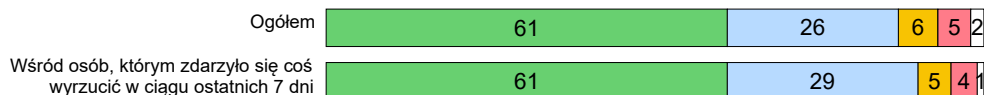
Okazuje się, że w Polsce to ten ostatni aspekt jest najczęstszym powodem wyrzucania żywności. Osoby, które przyznały, że w ich gospodarstwach domowych zdarzyło się wyrzucić jedzenie w ciągu ostatniego tygodnia, częściej niż pozostali robią zakupy na tak długi czas z góry, że zanim zdążą wszystko wykorzystać, niektóre produkty są już zepsute. Częściej też zdarza im się kupować produkty z za krótką datą ważności i kiedy po nie sięgają, są już przeterminowane i trzeba je wyrzucić. Pod względem pozostałych aspektów robienia zakupów nie różnią się od ogółu Polaków, a nawet częściej podejmują działania mające uchronić ich przed marnowaniem żywności (np. chodzą na zakupy z listą potrzebnych produktów).

RYS. 2. PROSZĘ POWIEDZIEĆ, JAK CZĘSTO W PANA(I) GOSPODARSTWIE DOMOWYM:

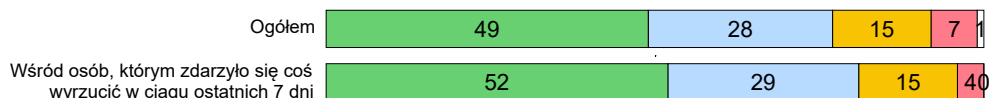
na zakupy spożywcze chodzi się z listą potrzebnych produktów



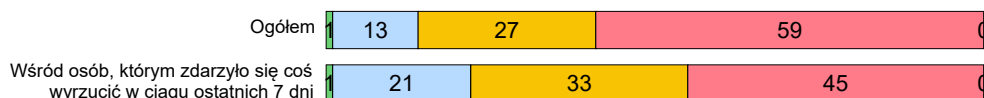
przed pójściem na zakupy sprawdza się, jakie produkty są w domu



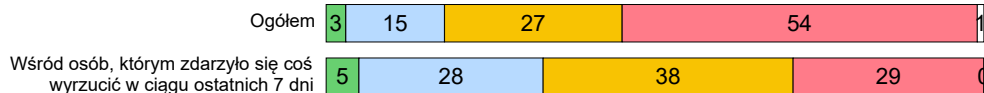
w sklepie sprawdza się datę ważności produktów żywnościowych



zdarza się kupować produkty z tak krótką datą ważności, że trzeba je wyrzucić



robi się zakupy na jakiś czas z góry (np. tydzień) i zanim zdąży się wszystko wykorzystać, niektóre produkty są już zepsute

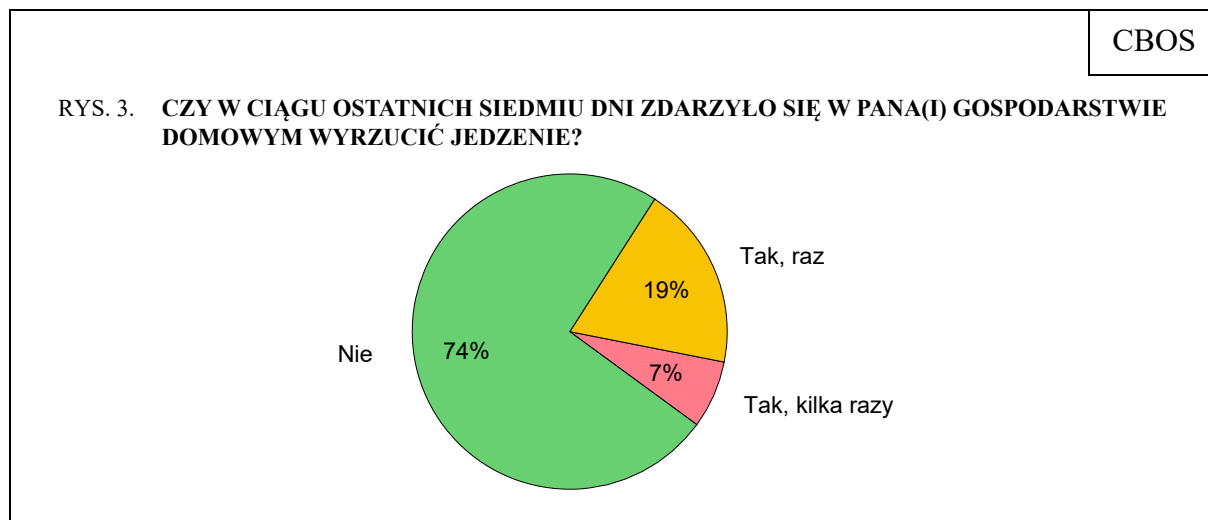


■ Zawsze lub prawie zawsze
 ■ Czasami
 ■ Rzadko, sporadycznie
 ■ Nigdy
 Trudno powiedzieć

Częściej niż badani z innych grup, kupowanie produktów ze zbyt krótką datą ważności deklarują respondenci najmłodszy (co najmniej sporadycznie – 60% badanych w wieku 18–24 lata oraz 55% w wieku 25–34 lata), mieszkańcy miast liczących 500 tys. mieszkańców i więcej (55% co najmniej sporadycznie) oraz pracownicy administracyjno-biurowi (55%). Produkty z tak krótką datą ważności, że trzeba je potem wyrzucić, rzadziej kupowane są w gospodarstwach domowych rolników, emerytów i rencistów (odpowiednio 79%, 72% i 66% – nigdy), a także osób praktykujących kilka razy w tygodniu oraz badanych identyfikujących się z lewicą (po 66% – nigdy) – zob. tabela aneksowa 1. Te same grupy

wyróżniają się na tle innych pod względem robienia zakupów na tak długi czas z góry, że zanim zdążą wszystko wykorzystać, niektóre produkty są już zepsute.

Ogółem jedna czwarta Polaków przyznaje, że w ciągu ostatnich siedmiu dni w ich gospodarstwie domowym zdarzyło się wyrzucić jedzenie – 7% odpowiada, że miało to miejsce kilka razy, a niemal co piąta osoba (19%) uważa, że doszło do tego w ostatnim tygodniu raz. Trzy czwarte badanych deklaruje, że w ciągu ostatnich siedmiu dni nie wyrzucono w domu żadnego jedzenia.



Częściej niż pozostali badani wyrzucenie żywności w gospodarstwie domowym w ciągu ostatniego tygodnia deklarowali przedstawiciele średniego personelu, techników (16% kilka razy w ciągu ostatnich siedmiu dni, 45% co najmniej raz), uczniowie i studenci (15% kilka razy, 38% co najmniej raz) oraz kadra kierownicza i specjaliści z wyższym wykształceniem (51% co najmniej raz). Znacznie rzadziej niż pozostali do wyrzucania jedzenia w ciągu ostatniego tygodnia przyznawali się najstarsi badani (94% osób w wieku 65 lat i więcej deklaruje, że w ich gospodarstwie domowym nie wyrzucono żadnego jedzenia), osoby z wykształceniem podstawowym lub gimnazjalnym (93%), emeryci (91%) i renciści (93%), a także ankietowani oceniający własne warunki materialne jako złe (88%) – zob. tabela aneksowa 2.

WYRZUCANE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE

Najczęściej wyrzucanymi produktami spożywczymi są warzywa i owoce, pieczywo oraz pozostałości posiłków, tzn. resztki z obiadu, kolacji itd. Pytaliśmy o to już w 2000 i 2005 roku, jednak tym razem zdecydowaliśmy się na oddzielenie świeżych warzyw

i owoców od przetworów owocowych i warzywnych w puszkach czy słoikach, jak np. dżemy i soki. Któryś z tych produktów często lub od czasu do czasu wyrzuca średnio w gospodarstwie domowym 12% badanych (wynik po połączeniu kategorii warzywa, owoce oraz przetwory owocowe i warzywne). Jednak, jak się okazuje, wyrzucanie samych warzyw czy owoców co najmniej od czasu do czasu deklaruje prawie co piąta osoba (17%).

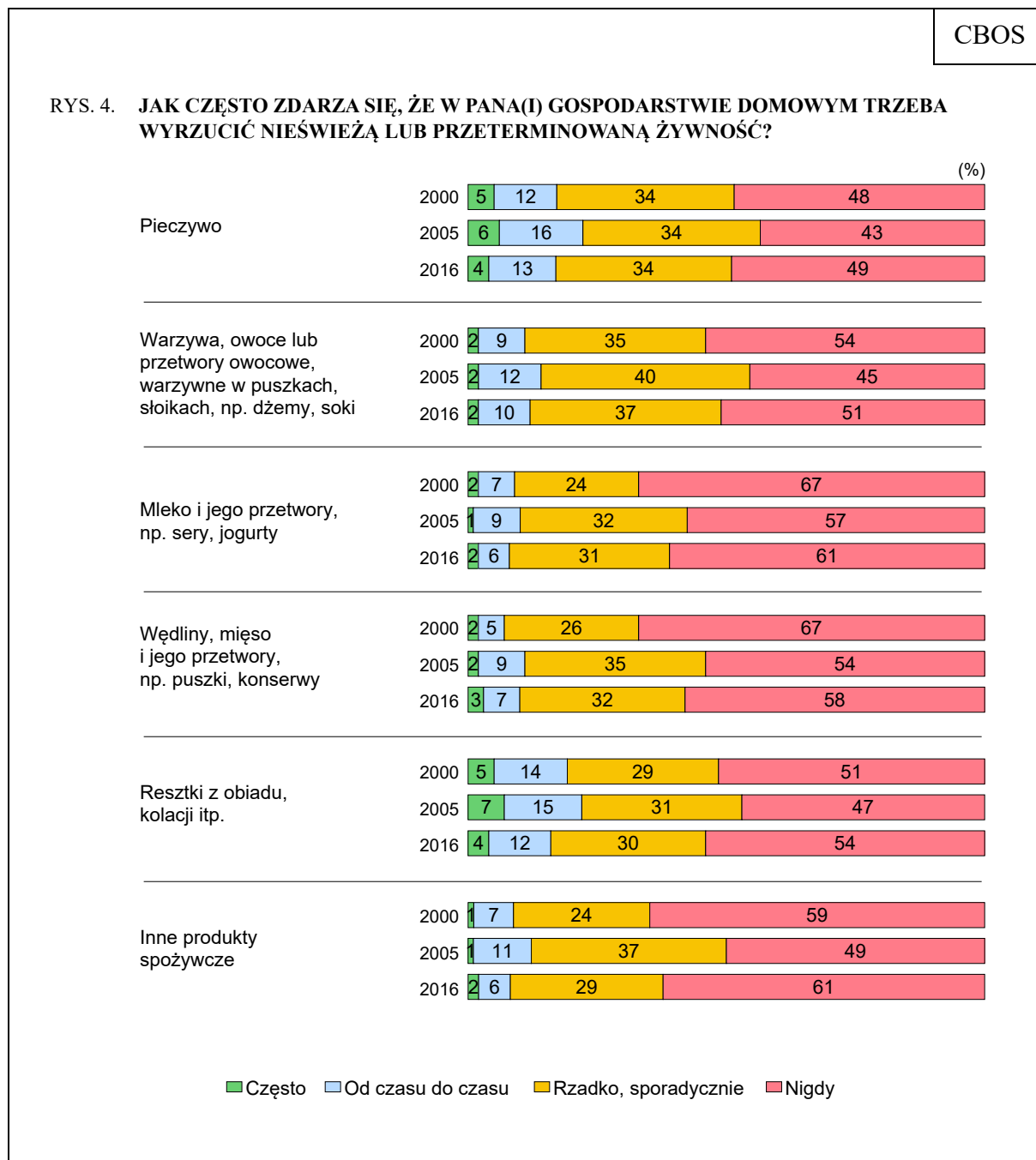
Tabela 2

Jak często zdarza się, że w Pana(i) gospodarstwie domowym trzeba wyrzucić nieświeżą lub przeterminowaną żywność?	Często	Od czasu do czasu	Rzadko, sporadycznie	Nigdy
	w procentach			
Pieczycwo	4	13	34	49
Warzywa, owoce	2	15	41	42
Przetwory owocowe, warzywne w puszkach, słoikach, np. dżemy, soki	1	5	33	61
Mleko i jego przetwory, np. sery, jogurty	2	6	31	61
Wędliny, mięso i jego przetwory, np. puszki, konserwy	3	7	32	58
Resztki z obiadu, kolacji itp.	4	12	30	54
Inne produkty spożywcze	2	6	29	61

Wśród grup społeczno-demograficznych widoczne jest pewne zróżnicowanie. O wyrzucaniu warzyw i owoców częściej niż pozostali mówią uczniowie i studenci (29% od czasu do czasu lub częściej), kadra kierownicza i specjaliści z wyższym wykształceniem (28% często lub od czasu do czasu), średni personel, technicy (10% często), robotnicy oraz osoby najrzadziej praktykujące lub w ogóle nieuczestniczące w praktykach religijnych (odpowiednio 23% i 20% co najmniej od czasu do czasu). Rzadziej niż pozostali wyrzucanie świeżych warzyw i owoców w swoich gospodarstwach domowych deklarują osoby powyżej 65 roku życia (72% nigdy), z wykształceniem podstawowym lub gimnazjalnym (68% nigdy) oraz praktykujący kilka razy w tygodniu (59% nigdy). Wraz ze wzrostem dochodów na osobę w gospodarstwie domowym spada udział respondentów, którzy deklarują, że w ich domach nigdy nie wyrzuca się warzyw i owoców – zob. tabela aneksowa 3.

W porównaniu z 2005 rokiem mniej osób przyznaje, że przynajmniej od czasu do czasu w ich gospodarstwach domowych wyrzuca się pieczywo (spadek z 22% do 17%). Podobna zmiana zaszła, jak chodzi o wyrzucanie resztek z obiadu, kolacji itp. – zarówno udział odpowiedzi często, jak i od czasu do czasu spadł o 3 punkty procentowe (w sumie z 22% do 16%). Nieco mniej osób niż 11 lat temu deklaruje, że w ich domach często lub od czasu do czasu wyrzuca się warzywa, owoce i ich przetwory (spadek z 14% do 12%), mleko i jego przetwory, np. sery czy jogurty (spadek z 10% do 8%) oraz inne produkty spożywcze (spadek z 12% do 8%). Prawdopodobnie świadczy to o wzroście świadomości Polaków

i trosze o niemarnowanie jedzenia. Trzeba mieć jednak na uwadze fakt, że większa świadomość może się przejawiać w większej poprawności przy udzielaniu odpowiedzi, a nie oznaczać rzeczywistego ograniczenia wyrzucania żywności w porównaniu z 2005 rokiem.



Pominięto odpowiedzi „trudno powiedzieć”

Prawie połowa (49%) badanych deklaruje, że w ich gospodarstwach domowych nigdy nie wyrzuca się pieczywa ani warzyw i owoców lub ich przetworów (51%). Nieco więcej utrzymuje, że nigdy nie wyrzuca się resztek z przygotowanych wcześniej posiłków (54%),

wędlin, mięsa i jego przetworów (58%), a najwięcej osób twierdzi, że nigdy nie wyrzuca się mleka i jego przetworów oraz innych produktów spożywczych (po 61%). Analizując wyniki badań od 2000 roku należy stwierdzić, że w pierwszych pięciu latach nastąpił wzrost marnowania produktów praktycznie w każdej kategorii, natomiast po kolejnych jedenastu latach nastąpiła korekta – dotyczy ona przede wszystkim pieczywa i resztek z obiadu, kolacji itd. Nadal jednak mniej osób niż w 2000 roku deklaruje, że w ich gospodarstwach domowych nigdy nie wyrzuca się warzyw, owoców i ich przetworów, mleka i nabiału (61% w porównaniu z 67% w 2000 roku), a zwłaszcza wędlin, mięsa i jego przetworów (58%, o 9 punktów procentowych mniej niż 16 lat temu).

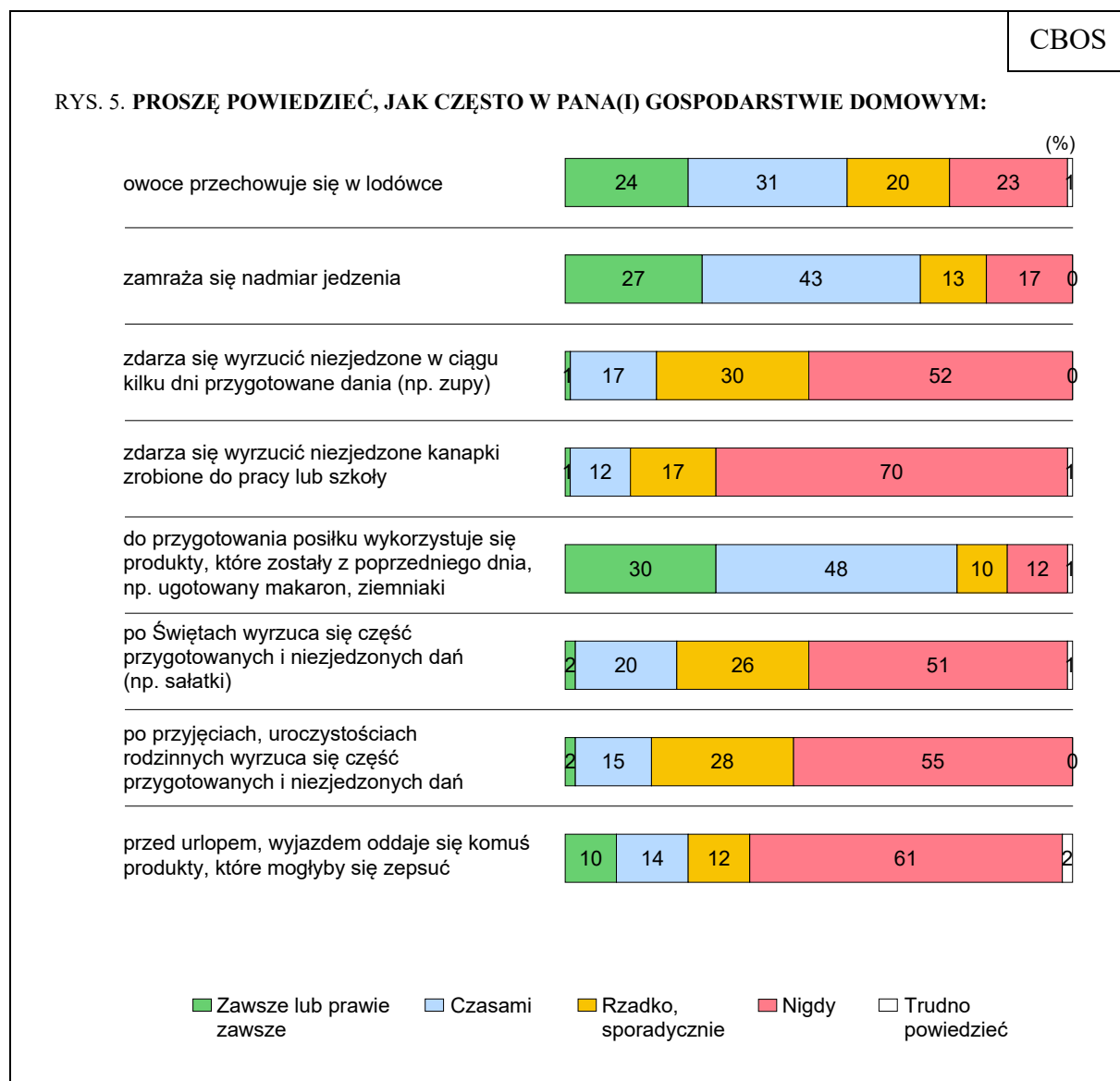
Aby nie dopuszczać do wyrzucania jedzenia, warto zamrażać nadmiar zakupionych produktów lub gotowych posiłków. Tak postępuje się w gospodarstwach domowych ponad jednej czwartej Polaków (27%) zawsze lub prawie zawsze, gdy jest nadmiar jedzenia, a w domach kolejnych 43% – czasami. Mniej niż co piąta osoba twierdzi, że w ogóle nie praktykuje się w jej domu zamrażania nadwyżek żywności.

Chcąc chronić warzywa i owoce przed zepsuciem, powinno się je przechowywać w lodówce. Zawsze lub prawie zawsze robi się tak w gospodarstwie domowym niespełna co czwartego respondenta (24%), a w domach mniej niż jednej trzeciej badanych (31%) – czasami. Co ważne, w gospodarstwach domowych więcej niż co piątej osoby (23%) nigdy nie przechowuje się warzyw i owoców w lodówce, przez co znacznie szybciej się psują i trzeba je wyrzucić.

Połowa badanych (52%) deklaruje, że w ich gospodarstwach domowych nigdy nie wyrzuca się niezjedzonych w ciągu kilku dni dań (np. zup), a jeszcze więcej – że nigdy nie zdarza się wyrzucać niezjedzonych kanapek przygotowanych do pracy lub szkoły (70%). Wyrzucanie kanapek czasami lub zawsze deklaruje 13% badanych, a przygotowanych posiłków – niemal co piąty (18%). Aby nie marnować np. pozostałych z jakiegoś dnia ugotowanych ziemniaków lub makaronu, warto zmodyfikować plan posiłków na kolejny dzień i wykorzystać pozostałe produkty, np. do obiadu następnego dnia. Zawsze lub prawie zawsze robi się tak w gospodarstwach niemal jednej trzeciej Polaków (30%), a prawie połowa (48%) deklaruje wykorzystywanie produktów pozostałych z poprzedniego dnia – czasami. Nieco więcej niż co dziesiąty badany (12%) twierdzi, że nie ma w ogóle takiego zwyczaju.

Kolejnym sposobem na uniknięcie marnowania jedzenia jest oddanie zawartości lodówki komuś bliskiemu lub znajomemu, zanim wyjedzie się na urlop. Co dziesiąta osoba twierdzi, że w jej gospodarstwie domowym robi się tak zawsze (10%), a kolejne 14% – czasami. Oznacza to, że w gospodarstwach domowych większości Polaków nie oddaje się

nikomu produktów, które mogą się zepsuć, i prawdopodobnie wyrzuci się je po powrocie z wyjazdu. Prawie dwie trzecie (61%) badanych otwarcie przyznaje, że nigdy nie oddaje żywności przed urlopem komuś znajomemu, a 12% robi to rzadko, sporadycznie. Być może niektórzy zabierają ze sobą zawartość lodówki lub kupują tylko tyle, ile na pewno wykorzystają do wyjazdu, choć bez wątplenia nie jest to łatwe.



Najczęściej w porównaniu z innymi grupami, istnienie w swoim gospodarstwie domowym zwyczaju oddawania przed wyjazdem produktów, które mogą się zepsuć, deklarują osoby z wykształceniem wyższym (21% zawsze), kadra kierownicza i specjaliści (26% zawsze) oraz badani o miesięcznych dochodach *per capita* 2000 zł lub więcej (21%). Udział osób, które twierdzą, że w ich domach nigdy się tego nie robi, rośnie wraz z wiekiem,

a więc młodzi, którzy stosunkowo najczęściej wyrzucają produkty, starają się przynajmniej przed urlopem uchronić jedzenie przed zmarnowaniem. Wraz ze wzrostem wykształcenia badanych spada odsetek deklaracji, że w ich gospodarstwach domowych nie robi się tego nigdy, co może świadczyć o rosnącej wraz z poziomem wykształcenia świadomości dotyczącej sposobów zapobiegania wyrzucaniu jedzenia – zob. tabela aneksowa 4.

Polska tradycja i gościnność powodują, że na różnego rodzaju święta (Boże Narodzenie, Wielkanoc) czy inne spotkania rodzinne przygotowujemy znacznie więcej jedzenia, niż podpowiada rozsądek. W rezultacie okazje takie sprzyjają marnowaniu żywności. Niemal połowa Polaków deklaruje, że w ich gospodarstwach domowych po świętach wyrzuca się część przygotowanych i niezjedzonych dań – 2% twierdzi, że jest tak zawsze, co piąty, że czasami (20%), a kolejne 26% – rzadko, sporadycznie. Podobny odsetek badanych przyznaje się do wyrzucania części przygotowanych i niezjedzonych dań po przyjęciach i uroczystościach rodzinnych. W domu niespełna co piątej osoby (17%) robi się tak zawsze, prawie zawsze lub czasami, a więcej niż co czwartego Polaka (28%) – rzadko, sporadycznie.



Polacy, według ich własnych deklaracji, wyrzucają mniej jedzenia niż w 2005 roku, jednak w przypadku większości kategorii produktów – więcej niż w 2000 roku. Dotyczy to wędlin, mięsa i jego przetworów, mleka i jego przetworów oraz warzyw, owoców i przetworów owocowych. Można przypuszczać, że świadomość Polaków dotycząca marnowania żywności i sposobów przeciwdziałania temu zjawisku wzrasta. Świadczy o tym fakt, że większość osób stara się robić zakupy spożywcze rozważnie, tzn. przed wyjściem sprawdza, jakie produkty są w domu, robi listę potrzebnych produktów, z którą idzie do sklepu, a tam sprawdza daty ważności na opakowaniach. Dane pokazują, że łatwiej wyrzucić żywność osobom zajmującym wysokie stanowiska, uczniom i studentom niż osobom starszym, a zwłaszcza oceniającym własne warunki materialne jako złe. Nie ulega więc wątpliwości, że marnowanie jedzenia jest domeną tak krajów, jak i ludzi zamożnych, i nadal potrzebna jest edukacja, jak można temu przeciwdziałać.

Opracowała
Marta BOŻEWICZ