



MIĘDZYNARODOWA KONFERENCJA®
LOGISTYKA ODZYSKU
OPAKOWANIA

VII MIĘDZYNARODOWA KONFERENCJA
LOGISTYKA ODZYSKU – OPAKOWANIA

Odpady spożywcze w Polsce



ORGANIZATOR:



EKO CYKL ORGANIZACJA ODZYSKU OPAKOWAŃ S.A.

WSPÓŁORGANIZATOR:



M&M CONSULTING
DORADZTWO W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

PATRONAT HONOROWY:



Marszałek
Województwa
Mazowieckiego



**DOLNY
ŚLĄSK**

PATRONAT HONOROWY MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA
DOLNOŚLĄSKIEGO Cezarego Przybylskiego

PATRONI:



KRAJOWE FORUM
DYREKTORÓW ZAKŁADÓW
OCZYSZCZANIA MIAST



Odpady żywności

Do uniknięcia:

Żywność, która jest wyrzucana, a która była przed usunięciem jadalna (np. kromki chleba, jabłka, mięso)

Ewentualnie do uniknięcia:

Żywność, którą niektórzy ludzie jedzą, a inni nie (np. skórki chleba, skórki jabłek)

Nieuniknione:

Odpady pochodzące z przygotowania żywności, która nie nadaje się do spożycia (np. kości, skorupki jaj, niejadalne skórki owoców i warzyw)

ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:



JAK ZAMYKAĆ KOŁO?



ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:

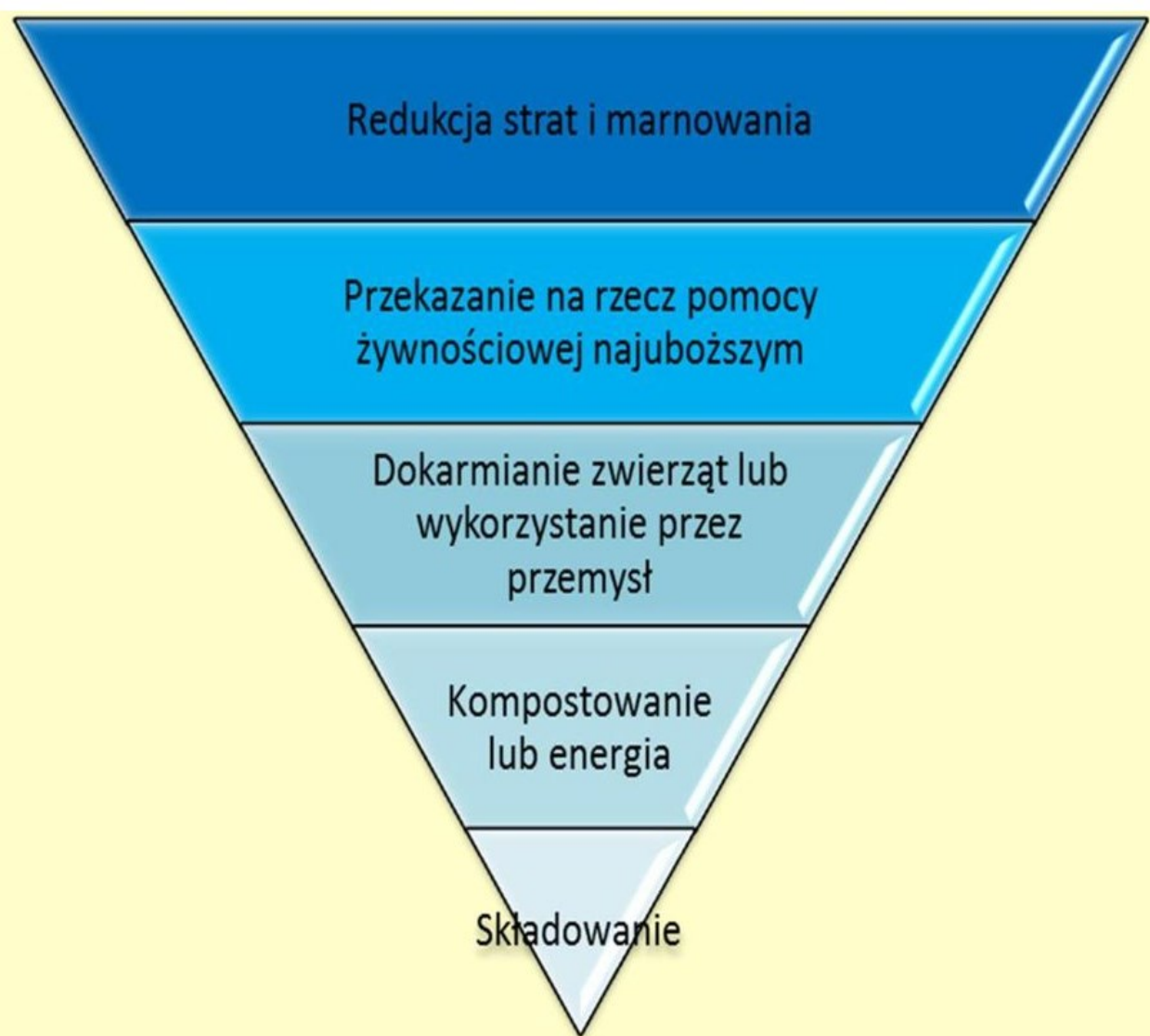


PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:





**NAJBARDZIEJ
KORZYSTNE**

**NAJMNIEJ
KORZYSTNE**

ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:



Źródła odpadów żywnościowych w krajach UE

Produkcja

Produkty uboczne, takie jak tusze i kości pochodzące z produkcji mięsa
Produkty zniekształcone
Produkty uszkodzone
Nadprodukcja

Sprzedaż hurtowa i detaliczna

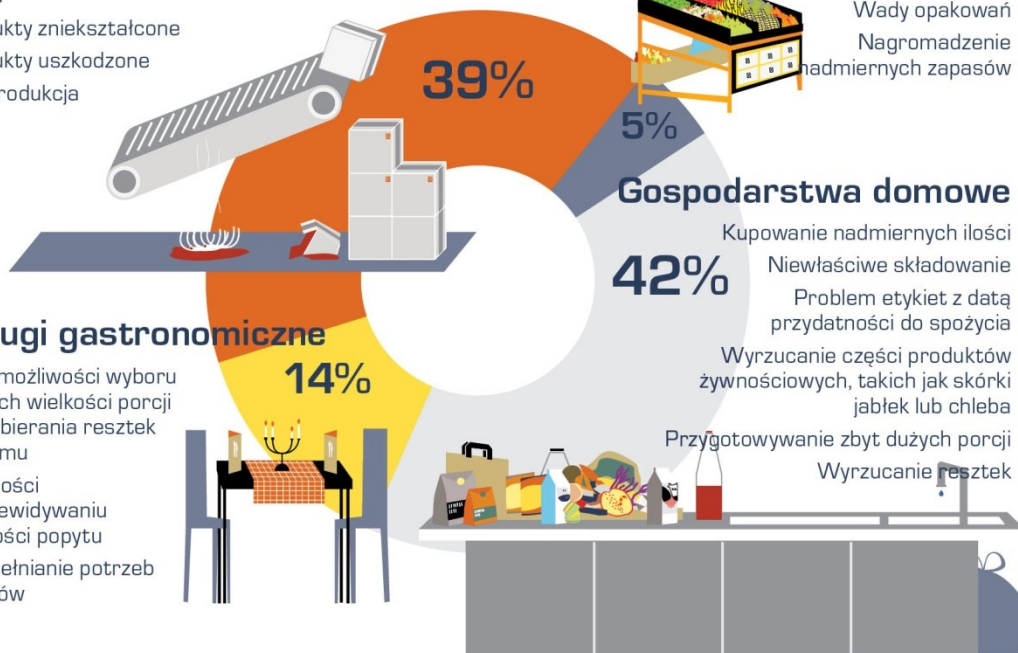
Zmiany temperatury
Standardy estetyczne
Wady opakowań
Nagromadzenie nadmiernych zapasów

Gospodarstwa domowe

Kupowanie nadmiernych ilości
Niewłaściwe składowanie
Problem etykiet z datą przydatności do spożycia
Wyrzucanie części produktów żywnościowych, takich jak skórki jabłek lub chleba
Przygotowywanie zbyt dużych porcji
Wyrzucanie resztek

Usługi gastronomiczne

Brak możliwości wyboru różnych wielkości porcji lub zabierania resztek do domu
Trudności w przewidywaniu wielkości popytu
Niespełnianie potrzeb klientów



Badania wstępne KE nt: odpadów żywnościowych 2010

ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:



- W Europie ok. 50 kg/osobę żywności jest marnotrawione w gospodarstwach domowych.
- Jednak odpady żywności powstają wszędzie '*between farm and fork*' (od pola do stołu), ok. 1/3 powstaje u konsumentów.

Źródło	udział w UE	udział w Wielkiej Brytanii	udział w Polsce
produkcja	39%	23%	70%
handel hurtowy	5%	0,04%	4%
handel detaliczny		3%	
usługi gastronomiczne/catering	14%		5%
gospodarstwa domowe, w tym:	42%	74%	22%
<i>odbierane na zlecenie gmin</i>		70%	
<i>przez kanalizację</i>		22%	
<i>kompostowanie domowe oraz skarmianie zwierząt</i>		8%	
RAZEM	100%	100%	100%

ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:



Odpady żywności w Polsce (2014)

Sektor	Odpady żywności (mln Mg)	Odpady żywności (kg na mieszkańca)
Produkcja	6,6	174
Handel	0,35	9
Gospodarstwa domowe	2,0	53
Suma	9,0	236

Federacja Polskich Banków Żywności, Eurostat 2017

ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:



Polska: przekazywanie żywności do banków żywności

Tradycyjnie: głównie suche, długotrwałe żywności

*Brak świeżych warzyw oraz mięsa/ryb niezbędnych
w zrównoważonej diecie*



ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:



Zbiórka żywności w Bankach Żywności

	Okres 1	Okres 2	Okres 3
	Bank Żywności w Warszawie	19 Banków Żywności	32 Banków Żywności
	3 MAKRO	30 MAKRO	32 MAKRO
	1 AUCHAN	34 AUCHAN	62 AUCHAN
	3 KFC	184 KFC	185 KFC (200)
		3 EUROCASH	5 EUROCASH
			104 JERONIMO MARTINS
			12 KAUF LAND
Liczba uczestników:	4	67	215
Ilość:	419 204 kg	890 358 kg	1 298 881 kg

ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:



Odpady zasobem

- niszczenie produktu nastawione na odzysk/recykling
 - produkt
 - opakowanie
- filary skutecznego zagospodarowania odpadów spożywczych
 - ✓ odpowiednie metody niszczenia
 - ✓ pojemniki na gromadzenie
 - ✓ kontrolowany transport do instalacji (plombowane pojemniki, GPS)
 - ✓ niszczenie produktu / odpadu przy stałym monitoringu procesu
 - ✓ zagospodarowanie produktu i odpadu

ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:



Drugie życie odpadów spożywczych

- słodczyce chipsy po odzysku i przetworzeniu trafiają do skarmiania zwierząt futerkowych
- napoje to wsad do produkcji spirytusu gorzelnianego
- świeże owoce i warzywa oraz ich przetwory, mięso, wędliny wykorzystuje się do produkcji nawozów organicznych, a przede wszystkim do produkcji ciepła (ogrzewanie)
- z majonezów odzyskuje się tłuszcz

Feniksrecykling sp. z o.o.

ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:



Dziękuję za uwagę



ORGANIZATOR:



WSPÓŁORGANIZATOR:



PATRONAT HONOROWY:



PATRONI:

