Informacja prasowa

Warszawa, 30 października 2019 r.

**Zakupy według zasad zero waste**

Zanieczyszczone powietrze, niewystarczające zasoby wody pitnej, chemia w jedzeniu oraz góra zalewających nas śmieci i to głównie plastikowych, to największe zagrożenia wymieniane przez Polaków w badaniu przeprowadzonym przez IQS[[1]](#endnote-1). Chociaż obwiniamy o nie przemysł - od ciężkiego, po produkcję ubrań, kosmetyków czy żywności, to 83% z nas wierzy, że nasze codzienne wybory i starania mają wpływ na środowisko. Na fali tego przekonania rośnie w Polsce w siłę ruch zero waste.

„Zero waste” w dosłownym tłumaczeniu – zero śmieci, to ruch społeczny, który wyrósł na pięciu podstawowych zasadach, nazywanych w skrócie „5R”:

* refuse – odmawiaj jednorazowych opakowań zaśmiecających środowisko;
* reduce – ograniczaj zakupy i dąż do minimalizmu;
* reuse – szukaj nowych zastosować dla starych przedmiotów, zamiast je wyrzucać;
* recycle – segreguj i przetwarzaj odpady;
* rot – kompostuj odpadki organiczne, wybieraj rozwiązania biodegradowalne.

Życie według zasad 5R ma na celu zmniejszenie ilości odpadów generowanych przez gospodarstwa domowe, ograniczenie konsumpcjonizmu i nieprzemyślanych zakupów oraz marnowania żywności. Wdrożenie ich wszystkich do codziennego życia nie jest łatwe, wymaga zmiany przyzwyczajeń i rezygnacji z wielu udogodnień, z których korzystamy każdego dnia. Dlatego wielu Polaków zaczyna od „less waste”, czyli stopniowego ograniczania się.

**Odmawiaj jednorazowych opakowań**

Jak wynika z raportu IQS w pierwszej kolejności jesteśmy w stanie zrezygnować z dań na wynos, które generują ogromne ilości śmieci. Na zestaw jednego dania składają się często: styropianowe pudełko, plastikowe sztućce, osoby pojemnik na surówkę i pojemniki na sosy, a to wszystko zawinięte w foliową torebkę. Już w 2021 roku używanie tego rodzaju plastikowych naczyń jednorazowego użytku będzie całkowicie zakazane w Unii Europejskiej. Dużo trudniej jest Polakom zrezygnować z zakupu napojów w plastikowych butelkach – tylko 29% respondentów zdecydowanie wybiera napój w szklanym lub kartonowym opakowaniu, jeśli ma wybór.

**Kupuj produkty na wagę**

W dążeniu do ograniczenia produkcji śmieci, coraz więcej sprzedawców żywności ekologicznej zachęca do kupowania produktów na wagę i przynoszenia własnych pojemników. Asortyment jest zachęcający, bo obejmuje nie tylko pieczywo, warzywa i owoce, ale również kasze, mąki, makarony czy bakalie. Wystarczy zabrać na zakupy własne słoiki na sypkie produkty, bawełniane i papierowe torby na warzywa i owoce. Zdaniem Krystyny Radkowskiej – Prezes Polskiej Izby Żywności Ekologicznej: *„Takie rozwiązania nie są jeszcze powszechną praktyką, ale mają szansę na przebicie się do większej części społeczeństwa. Mam nadzieję, że w niedługim czasie normą stanie się robienie zakupów nie tylko z własną torbą na zakupy, ale również pojemnikami na pozostałe produkty.”* Niedawno w Łodzi otworzono sklep, w którym wszystkie produkty są sprzedawane na wagę i pakowane tylko w pojemniki przyniesione przez klientów. Właściciel ma też w planach uruchomienie sieci „kosmetomatów”, sprzedających ekologiczne środki czystości w płynie, nalewane do pojemników kupujących.

**Wybieraj lepsze opakowania**

„Lepsze” oznacza bardziej przyjazne dla środowiska. W pierwszej kolejności są to opakowania z naturalnych surowców, ulegające biodegradacji. Coraz bogatszą ofertę zapewniają producenci żywności ekologicznej, korzystający z nowoczesnych technologii np. wykorzystujących biopolimery na bazie mączki kukurydzianej (PLA) lub siatki na warzywa i owoce wytwarzane z surowców pochodzenia roślinnego. Główną ich zaletą jest to, że są w 100% biodgradowalne w ciągu kilkudziesięciu dni i nadają się na kompost. Z tradycyjnych opakowań zdecydowanie najbardziej optymalnym dla środowiska rozwiązaniem jest szkło, pod warunkiem, że jest poddawane selektywnej zbiórce i recyklingowi. To jedyny surowiec, który może być przetwarzany nieskończoną ilość razy i nigdy nie traci swoich właściwości.

**Recykluj i używaj na nowo**

Wybieraj produkty z myślą o tym w jaki sposób możesz je ponownie wykorzystać, aby nie wyrzucać opakowań po jednym zastosowaniu. W tym przypadku warto pobudzić swoją kreatywną stronę i zastanowić się jak wykorzystać słoik po ogórkach czy opakowanie po jajkach. Słoiki po dżemach można wykorzystać robiąc własne przetwory, słoiki po sokach do domowych nalewek lub przechowywać w nich sypkie produkty, a w zniszczonych naczyniach można zasadzić kwiaty.

Dużym problemem w dobie zjawiska *„fast fashion”,* czyli częstego wprowadzania przez firmy odzieżowe nowych i tanich kolekcji ubrań są odpady tekstylne. Filozofia zero waste zakłada przede wszystkim ograniczenie nadmiernych zakupów odzieży, a tej, która nie nadaje się do noszenia przerabianie na inne przedmioty użyteczne w domu (ścierki, torby na zakupy etc.)

**Z szacunku dla środowiska**

Wszystkie zasady 5R najlepiej podsumować w jedno R jak Respect – czyli szacunek. Szacunek do przyrody i wszystkich aspektów życia. Życie w duchu zero waste to ciągła nauka i szukanie ekologicznych, bezśmieciowych rozwiązań.

Raport IQS pt. „Niezrównoważeni – zero/less waste” zaprezentowano podczas Kongresu BIOEXPO zorganizowanego w ramach kampanii „Eko jemy – nie marnujemy”, dedykowanego perspektywie rozwoju rynku ekologicznych produktów w Polsce.

Więcej informacji znajdziesz na stronie Polskiej Izby Żywności Ekologicznej: [www.jemyeko.com](http://www.jemyeko.com) Odwiedź portal [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl) zostań parterem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

Dodatkowych informacji udziela:

Sylwia Samborska Krystyna Radkowska

Marketing & Communications Consultants Polska Izba Żywności Ekologicznej

tel.: (+48) 728 397 226 tel.: (+48) 501 104 087

e-mail: [samborska@mcconsultants.pl](mailto:samborska@mcconsultants.pl) e-mail: [zarzad@pize.info.pl](mailto:zarzad@pize.info.pl)

1. : Raport IQS: „Niezrównoważeni – zero/less waste” [↑](#endnote-ref-1)