



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020”
Instytucja odpowiedzialna za treść informacji Polska Izba Żywności Ekologicznej

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 IQS¹. 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 zastosowań 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 nieprzemysłanych 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, osobny 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.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020”
Instytucja odpowiedzialna za treść informacji Polska Izba Żywności Ekologicznej

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% biodegradowalne 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.)



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020”
Instytucja odpowiedzialna za treść informacji Polska Izba Żywności Ekologicznej

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
Odwiedź portal www.ksow.pl zostań parterem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

Dodatkowych informacji udziela:

Sylwia Samborska

Marketing & Communications Consultants

tel.: (+48) 728 397 226

e-mail: samborska@mcconsultants.pl

Krystyna Radkowska

Polska Izba Żywności Ekologicznej

tel.: (+48) 501 104 087

e-mail: zarzad@pize.info.pl

ⁱ: Raport IQS: „Niezrównoważeni – zero/less waste”