Informacja prasowa

Warszawa, 11 lutego 2021

**Trwa kampania marki Winiary „Pomagamy w gotowaniu i niemarnowaniu”**

Problem marnowania żywności w Polsce jest ogromny: każdy z nas wyrzuca średnio ponad 230 kg różnego rodzaju produktów rocznie. W tym samym czasie w skali kraju marnuje się blisko 9 mln ton żywności – z czego za ponad połowę odpowiadają gospodarstwa domowe. Najczęściej pozbywamy się warzyw, pieczywa, posiłków z poprzedniego dnia czy niewykorzystanych składników do przygotowania potraw. Jako przyczyny marnowania żywności podajemy najczęściej jej zepsucie (65,2%), przeoczenie daty ważności (42%), zbyt dużą porcję posiłku (26,5%) lub nazbyt obfite zakupy (22,2%).[[1]](#footnote-1) Wyrzucamy za dużo jedzenia i nie wiemy, jak ograniczyć jego marnowanie.

- Jako jedna z flagowych polskich marek spożywczych mamy świadomość, z jakimi wyzwaniami mierzą się konsumenci każdego dnia. Kampania „Pomagamy w gotowaniu i niemarnowaniu” jest na to odpowiedzią. Będziemy edukować, inspirować i podpowiadać co robić, by na co dzień ograniczyć marnowanie jedzenia w naszych kuchniach – mówi **Marcin Popławski, Dyrektor Dywizji Kulinariów Nestlé w Polsce** – Wyrzucana żywność to jednak nie tylko nieskonsumowane produkty. To także straty w kontekście pracy rolników, wody czy energii, które niezbędne są do ich wytworzenia. Dlatego przeciwdziałanie marnowaniu żywności to bardzo ważny krok także z perspektywy naszej planety i wyraz troski o jej zasoby – dodaje.

Kampania, zainicjowana w styczniu, potrwa do końca roku i przebiega w czterech głównych nurtach. Pierwszym z nich jest **wsparcie przy przygotowywaniu posiłków**. Marka Winiary edukuje, jak przygotowywać posiłki unikając marnowania żywności – proponuje przepisy jak zagospodarować żywność, którą mamy w kuchniach, inspiruje jak bezresztkowo przygotowywać posiłki, podpowiada jak przechowywać żywność, by jak najdłużej zachowała świeżość. Organizatorzy nawiązali współpracę ze znanymi szefami kuchni: Jagną Niedzielską, propagatorką idei „zero waste”, oraz Robertem Harną, doradcą i stylistą kulinarnym. Będą oni cyklicznie przygotowywali pomysły na wykorzystanie posiłków, które pozostały w lodówce, a także z produktów, które konsumenci zwykle mają w zapasach. Inspiracje i porady można znaleźć na witrynie kampanii: <https://www.winiary.pl/pomagamy-w-gotowaniu-i-niemarnowaniu/>

Kampania pomoże również w **planowaniu posiłków i zakupów** (m.in. proponując przepisy dostosowane do określonej liczby porcji, porady co do kupowania racjonalnej ilości produktów), będzie popularyzować **dzielenie się żywnością** (m.in. poprzez wsparcie zbiórek żywności i stałego jej przekazywania potrzebującym), dostarczy także pomysły na **nadanie „drugiego życia” opakowaniom** (ponowne wykorzystywanie czy wybieranie opakowań nadających się do recyklingu). W ramach kampanii planowane są też aktywacje specjalne. Partnerami akcji zostały: Federacja Polskich Banków Żywności oraz FoodSharing Polska.

**O Nestlé**

Nestlé w Polsce jest wiodącą firmą w obszarze żywienia, zdrowia i dobrego samopoczucia z portfolio blisko 1600 produktów i prawie 70 marek, w tym m.in.: NESCAFĒ, WINIARY, GERBER, PRINCESSA, KIT KAT, LION, NESQUIK, NAŁĘCZOWIANKA oraz PURINA. Nestlé działa na polskim rynku od 1993 roku. Firma zatrudnia aktualnie 5500 pracowników w 8 lokalizacjach.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kontakt: |  | |  | |  |
| Edyta Iroko | | Tel.: +48 600 204 870 | | [edyta.iroko@pl.nestle.com](mailto:edyta.iroko@pl.nestle.com) | |
| Joanna Szpatowicz | | Tel.: +48 600 204 159 | | [joanna.szpatowicz@pl.nestle.com](mailto:joanna.szpatowicz@pl.nestle.com) | |

1. Opracowanie własne na podstawie badań SGGW w Warszawie, realizowanych w ramach Projektu PROM, dr inż. M. Tomaszewska, dr inż. B. Bilska, prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, SGGW 2019 [↑](#footnote-ref-1)