

# ŚWIĘTA, ŚWIĘTA I... DO KOSZA. WYRZUCAMY 1,6 KG ŚWIĄTECZNEGO JEDZENIA NA OSOBĘ. NAJWIĘCEJ 24 GRUDNIA – BADANIE TOO GOOD TO GO

Aż 83% Polaków wyrzuca jedzenie świąteczne między 23 a 30 grudnia. To przekłada się na 61,7 tys. ton, czyli aż 1,6 kg na osobę. Choć najczęściej wyrzucaną kategorią produktów są owoce i warzywa, skalę tworzą także zupy, napoje, potrawy wieloskładnikowe czy ryby. Sposobami na zmniejszenie rozmiaru tego problemu jest wykorzystywanie resztek i zmiana podejścia w gotowaniu „na zapas”. Too Good To Go, firma wpływu społecznego, dzięki najnowszym badaniom ponownie rzuca światło na problem marnowania żywności, który staje się szczególnie widoczny w okresie świąt.

Dla wielu świąteczne przygotowania kojarzą się z pełnymi lodówkami i stołami, które uginają się od tradycyjnych potraw. Dowód? Aż 63% z nas przygotowuje więcej jedzenia niż to potrzebne na trzy dni świąt. Jak pokazuje najnowsze badanie przygotowane przez Too Good To Go, firmę działającą na rzecz ograniczania marnowania żywności, i pracownię Opinia24, aż 8 na 10 Polaków (83%) w okresie świątecznym (między 23 a 30 grudnia) wyrzuca żywność. Łącznie to 61,7 tys. ton, czyli aż 1,6 kg jedzenia na osobę. Najwięcej – 9,2 tys. ton – marnuje się 24 grudnia, który można niechlubnie nazwać Dniem Świątecznego Marnowania Żywności.

Dlaczego wyrzucamy jedzenie? Najczęstszymi powodami jest niezagospodarowanie resztek, które powstały przy przygotowaniu dań (33%) oraz zepsucie się produktów (29%). Brak świeżości produktów jest przyczyną wskazaną przez 18% respondentów, przygotowanie za dużo jedzenia dla 12%, z kolei brak ochoty do dalszego spożywania stanowi 7% wskazań.

## Co marnujemy najczęściej, a czego najwięcej?

Choć najczęściej wyrzucaną kategorią produktów w święta są owoce i warzywa (62%), zupy i mięso (48%), produkty zbożowe (46%), potrawy wieloskładnikowe, nabiał i ryby (44%) nie tylko one tworzą skalę marnotrawstwa w tym czasie. Na czele listy produktów, których wyrzuca się najwięcej, znajdują się warzywa i owoce, których Polacy marnują 10,9 tys. ton, co daje niemal 300 g na osobę. Następnie zupy (9,69 tys. ton – 260 g na osobę), napoje (7,7 tys. ton – 210 g na osobę), gotowe potrawy wieloskładnikowe (7,6 tys. ton – 200 g na osobę) i ryby (5,42 tys. ton – 140 g na osobę). Najrzadziej pozbywamy się słodczy i deserów (4 tys. ton), a także sosów (0,95 tys. ton).

Kalendarz również ma wpływ na to, co marnujemy: **24 grudnia** przodują ryby, **25 i 26 grudnia** do kosza lądują przede wszystkim zupy, natomiast **27 grudnia** – resztki napojów.

*Nasze badania są dowodem, że marnujemy znacznie więcej jedzenia, niż nam się wydaje, a deklaracje często różnią się od rzeczywistości. Do 26 grudnia wyrzucamy resztki jedzenia po przygotowaniu potraw świątecznych, z kolei od 27 grudnia główną przyczyną marnowania jest zepsucie się żywności. W Too Good To Go wierzymy, że nawet małe działania mają olbrzymi wpływ na zmniejszenie skali marnowanego jedzenia, dlatego zachęcamy do odpowiedniego planowania i kreatywnego wykorzystywania resztek, nie tylko w czasie świąt - mówi Anna Podkowińska-Tretyn, Country Directorka Too Good To Go.*

### Co z tymi resztkami?

Firma wpływu społecznego Too Good To Go wskazuje, że **30 grudnia** niemal dwóch na trzech Polaków (**65%**) nadal ma w lodówce pozostałości świątecznych potraw. Warto rozdzielić je na mniejsze porcje i zamrozić na później, wykorzystać resztki do przygotowania nowych dań, takich jak sałatki, zupy czy zapiekanki, a także przechowywać je w szczelnych pojemnikach, by dłużej zachowały świeżość. Nadmiar jedzenia, oprócz przekazania bliskim, można zanieść do jadłodzielni.

### O badaniu

Badanie zrealizowane zostało na zlecenie Too Good To Go, firmy działającej na rzecz ograniczania marnowania żywności, przez Opinia24 w dniach 23-30 grudnia 2023 roku na reprezentatywnej grupie 585 Polaków w wieku 18-65 lat. Respondenci każdego dnia prowadzili dziennik, w którym odnotowywali wagę wyrzucanej żywności w podziale na 10 kategorii wraz z określeniem powodów wyrzucenia.

## KONTAKT DLA MEDIÓW



Beata Pałczyńska  
PR Manager  
[bpalczynska@toogoodtogo.pl](mailto:bpalczynska@toogoodtogo.pl)  
tel. 533 204 853



Paweł Korzeniowski  
PR Specialist  
[pawel.k@flywheel.pl](mailto:pawel.k@flywheel.pl)  
Flywheel Public Relations  
tel. 662 758 215