



Program Food Waste Watcher, czyli jak IKEA zapobiega marnowaniu żywności. Wstępne wyniki robią wrażenie.

Każdego roku w Polsce wyrzuca się aż 9 mln ton jedzenia. IKEA od kilku lat szuka sposobów na ograniczenie marnowania żywności w swoich sklepach. Dzięki programowi Food Waste Watcher w Polsce w ciągu półtora roku udało się zapobiec wyrzuceniu aż 18 ton jedzenia. Odpowiada to ponad 40 tys. posiłków, wartym w sumie ponad 270 tys. złotych.

Marnotrawienie żywności wciąż pozostaje dużym problemem w Polsce. Według danych z ostatniego raportu Kantar MillwardBrown na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, co trzeci Polak czy Polka wyrzuca jedzenie¹. Najczęściej wyrzuca się pieczywo, wędliny, warzywa i owoce. Powody są różne – 34% respondentów przyznało się, że przegapiło termin przydatności do spożycia, a 15% badanych osób wyrzuca jedzenie, bo robi zbyt duże zakupy. Istotnym problemem jest również marnowanie żywności po stronie produkcji w gastronomii.

Program *Food Waste Watcher* to globalna inicjatywa Grupy IKEA mająca na celu redukcję odpadów żywnościowych na etapie przygotowania posiłków dla klientów.

- W IKEA uważamy, że nie powinno się marnować jedzenia, szczególnie w czasach kiedy nadal wiele krajów boryka się z problemem głodu. Aby zredukować odpady żywnościowe w naszych sklepach, wprowadziliśmy program Food Waste Watcher. Inicjatywa ta pomogła w uzmysłowieniu pracownikom skali problemu oraz w znalezieniu bezpośrednich przyczyn marnowania żywności - mówi Mirosław Forycki, Country Food Manager, IKEA Retail Polska.

W Polsce do programu *Food Waste Watcher* najpierw przystąpiły sklepy IKEA w Jankach oraz w Łodzi. Stało się to już w lutym 2017. Osiem pozostałych placówek dołączyło w marcu 2018 roku. Globalnie inicjatywa IKEA wystartowała w grudniu 2016 roku i w okresie do maja 2018 roku udało się zaoszczędzić prawie 640 tys. kg żywności w 169 sklepach IKEA, co odpowiada ponad 1 420 000 posiłków o wartości przekraczającej 2,991 mln euro.

Ważenie, raportowanie i analizowanie – jak to działa?

Pierwszym krokiem na drodze do ograniczenia marnowania żywności jest rzetelne rejestrowanie wytwarzanych odpadów. Pracownicy kuchni w restauracjach i bistro IKEA najpierw w specjalnym pojemniku ważą jedzenie, które zamierzają wyrzucić. Następnie na ekranie dotykowym wyszukują produkt oraz kategorię określającą przyczynę jego wyrzucenia, na przykład nieprawidłowe przechowywanie, nadprodukcja ze względu na źle oszacowane zapotrzebowanie, błędy czy wypadki.

¹ http://bzsos.pl/wp-content/uploads/2016/04/Nie-marnuj-jedzenia_2017.pdf

Raport generowany przez specjalny system pokazuje najczęstsze przyczyny marnowania żywności oraz koszt i wagę wyrzuconego jedzenia. Dzięki temu można zapobiec wytwarzaniu dużej ilości odpadów, na przykład poprzez zoptymalizowanie produkcji.

- Program Food Waste Watcher uświadomił nam przede wszystkim, ile jedzenia tak naprawdę wyrzucamy, a także jaki jest tego koszt. Prowadzi to do bardziej efektywnego przygotowywania posiłków w restauracjach i bistro IKEA. Ten system rejestrowania i analizowania przyczyn oraz skutków marnowania żywności jest bardzo wygodny. Cieszymy się, że nasi pracownicy mają coraz większą świadomość na temat niemarnowania żywności, co pozwala z każdym kolejnym dniem wyrzucać znacznie mniej jedzenia – mówi Marcin Chybowski, Food Safety and Sustainability Specialist, IKEA Retail w Polsce.

Wszystkie odpady żywnościowe pochodzące ze sklepów IKEA w Polsce od wielu lat są oddzielnie sortowane i przekazane wyspecjalizowanym firmom odpadowym. Resztki żywności są przerabiane na biogaz, oleje posmażalnicze na biodiesel.

IKEA inspirowane także swoich klientów

IKEA kontynuuje program *Food Waste Watcher*, ponieważ postawiła sobie za cel redukcję odpadów żywnościowych o połowę do 2020 roku. Dodatkowo, firma chce inspirować swoich klientów do prowadzenia bardziej zrównoważonego życia. Od wiosny bieżącego roku w czterech sklepach IKEA w różnych krajach zbiera się dane dotyczące odpadów żywnościowych, tych generowanych już po zakupie posiłku przez klienta. Na podstawie pozyskanych informacji IKEA planuje przygotować pilotaż ograniczenia odpadów wytwarzanych bezpośrednio przez konsumentów.

IKEA proponuje swoim klientom wiele produktów, umożliwiających prowadzenie bardziej zrównoważonego życia, jak na przykład pojemniki pozwalające dłużej przechowywać jedzenie. Ponadto na stronie internetowej [IKEA.pl/dlaPlanety](https://www.IKEA.pl/dlaPlanety) klienci znajdą mnóstwo wskazówek i podpowiedzi, jak prowadzić bardziej zrównoważone życie.

O IKEA

Nazwa marki IKEA to akronim – skrót utworzony kolejno z pierwszych liter imienia i nazwiska założyciela firmy oraz nazw farmy i parafii, skąd pochodzi (Ingvar Kamprad Elmtaryd Agunnaryd). Wizją IKEA jest tworzenie lepszego codziennego życia dla wielu ludzi. Oferujemy funkcjonalne i dobrze zaprojektowane artykuły wyposażenia domu, które łączą jakość i przystępną cenę. Działamy w zgodzie ze zrównoważonym rozwojem, realizując strategię People & Planet Positive.

Grupa IKEA w Polsce posiada obecnie dziesięć sklepów (w drugiej połowie br. otworzy jedenasty w centrum handlowym Blue City) i zarządza pięcioma centrami handlowymi poprzez IKEA Centres Polska. Zlokalizowane w Jarostach k. Piotrkowa Trybunalskiego Centrum Dystrybucji zaopatruje 23 sklepy IKEA w Europie Środkowej i Wschodniej. Do Grupy IKEA w Polsce należy również sześć farm wiatrowych, które zapewniają jej niezależność energetyczną. W roku finansowym 2017 ponad 28 mln osób odwiedziło sklepy IKEA, a strona www.IKEA.pl odnotowała ok. 91 mln wizyt.

Kontakt:

Paulina Nesteruk

Kierownik ds. komunikacji zewnętrznej IKEA Retail

PRPL@IKEA.com