**Wykorzystuję, nie marnuję – podsumowanie konferencji.**

**Korzenne tiramisu zrobione z twardych pierników, hummus z buraków, które zostały po gotowaniu świątecznego barszczu, czekoladowe ciastka do podarowania bliskim - takie smakołyki wyczarowali uczestnicy konferencji Wykorzystuję – nie marnuję. Spotkanie zorganizował Dolnośląski Urząd Marszałkowski.**

Celem konferencji było przyjrzenie się kwestii marnowania jedzenia w Polsce i na świecie. W grudniu wyrzucamy do śmietników o 25% żywności więcej niż w pozostałych miesiącach. Wydział Rozwoju Gospodarczego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego realizuje projekt CircE – European regions toward Circular Economy, którego zasady mają pomóc ograniczyć skalę marnowania**.**

- Chcielibyśmy rozszerzyć taką idee niemarnowania wszelkich zasobów, wody, żywności, materiałów do produkcji ubrań. To wpisuje się edukację, z którą chcielibyśmy pojawiać się w innych miastach. Jedną z naszych działalności jest podnoszenie świadomości wśród mieszkańców. Tak, jak sobie zaplanujemy i zorganizujemy Dolny Śląsk dziś, taki on będzie w przyszłości – mówiła na konferencji Justyna Lasak zastępca dyrektora Wydziału Rozwoju Gospodarczego Urzędu Marszałkowskiego.

Polska jest 5 miejscu w Europie, jeśli chodzi o skalę marnowania. Według szacunkowych danych co roku do śmietnika w naszym kraju trafia 9 milionów ton jedzenia. Banki Żywności, które odbierają nadwyżki produktów od producentów i sklepów zachęcają do dzielenia się nadmiarem z potrzebującymi. Błażej Krasoń, szef wrocławskiego Banku mówi, że problem marnowania występuje w całym łańcuchu od produkcji, poprzez transport aż do konsumpcji.

Tylko jedna wrocławska szkoła wyrzuca do śmietnika rocznie żywność o wartości ekskluzywnego samochodu. Powodem jest nieracjonalne gospodarowanie produktami. Uczniowie dostają za duże i niedostosowane do dziecięcego gustu porcje obiadów. Nikt też analizuje, dlaczego tyle żywności trafia do kosza – przekonywał na konferencji Tomasz Szuba. Właściciel firmy Venturis HorReCa opracował specjalny system do mierzenia poziomu marnowania jedzenia w placówkach edukacyjnych, restauracjach i hotelach. Wskazywał, że dzięki wynikom takiego audytu i wprowadzonym zmianom można sporo zaoszczędzić – średniej wielkości szkoła nawet ponad 100 tysięcy złotych rocznie

Katarzyna Szymczak Pomianowska, dyrektor Departamentu Zrównoważonego Rozwoju wrocławskiego Urzędu Miasta, podkreślała rolę edukacji w ograniczeniu skali wyrzucania żywności i stosowania zasad gospodarki obiegu zamkniętego. W tym roku ruszył w mieście program *Wrocław nie marnuje*. W jego ramach mieszkańcy mają darmowe warsztaty kulinarne, mapę miejsc, gdzie mogą oddać niepotrzebne rzeczy, są zachęcani do picia kranówki i ograniczenia plastiku.

Uczestnicy konferencji podkreślali, że najwięcej jedzenia marnuje się w naszych domach. Co drugi Polak przyznaje, że regularnie wyrzuca przyniesione ze sklepu warzywa, owoce, chleb czy jogurty. Marek Szołtysik z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu mówił, że mamy problem z rozróżnieniem daty ważności. Zgodnie z unijnymi przepisami na produktach w naszych sklepach są dwie – należy spożyć do i najlepiej spożyć przed. Pierwsza pojawia się na produktach wrażliwych, takich, jak nabiał czy mięso, druga jest terminem minimalnej trwałości i określa jakość kupowanego jedzenia.

Z badan pracowni Kantar wynika, że po tegorocznych świętach w koszu statystycznego Polaka znajdą się co najmniej 2 kilogramy żywności. Najczęstszymi powodami marnowania są za duże zakupy i brak pomysłu na wykorzystanie produktów, jakie przynosimy ze sklepu. Dlatego na zakończenie spotkania przygotowano warsztaty kulinarne. Uczestnicy dostali garść przepisów i inspiracji zachęcających do wykorzystania świątecznego potencjału. Lekcję gotowania prowadziła autorka książek kulinarnych poświęconych zero waste - Sylwia Majcher. W menu znalazły się pomysły na zagospodarowanie warzyw, które zostają po świętach – wszystkie mogą trafić do domowych tortilli, z obierków jabłek warto ugotować cynamonowy kompot, a z skórki cytrusów przydadzą się do nastawienia ekologicznego octu.