



10 września 2026 r.

60 procent żywności marnujemy w domach. Nauka, handel i administracja publiczna szukają rozwiązań

Blisko połowa Polaków uważa, że kupowanie produktów lokalnych może pomóc w ograniczaniu marnowania żywności. 11.09.2026 na SGGW przedstawiciele różnych środowisk spotkają się, aby rozmawiać o tym, jak skutecznie ograniczać straty oraz ułatwiać konsumentom świadome wybory. Opracowany zostanie Raport Dobrych Praktyk i Rekomendacji dla decydentów. Odbędzie się też warsztaty dla nauczycieli.

Punktem wyjścia do rozmowy będą zarówno dane dotyczące skali marnowania żywności, jak i [dane z kampanii „Dobry smak zaczyna się w Polsce. Nie marnuję, wybieram odpowiedzialnie”](#). Jak wynika z nowego, przeprowadzonego na jej potrzeby reprezentatywnego badania, w domach **45 proc.** Polaków żywność psuje się co najmniej raz w miesiącu. Jednocześnie **48 proc.** respondentów uważa, że kupowanie produktów lokalnych może pomagać ograniczać marnowanie żywności.

Spotkanie obejmie dwie debaty eksperckie. Pierwsza, **„Nie marnuję - żywność i zasoby w obiegu”**, będzie poświęcona odpowiedzialności konsumentów i całego łańcucha dostaw za ograniczanie strat żywności. Ekspertki porozmawiają m.in. o przechowywaniu jedzenia, przecenach produktów z krótkim terminem, dzieleniu się żywnością oraz rozwiązaniach, które mogą ułatwiać zmianę codziennych nawyków. Debatę poprowadzi **prof. Joanna Tyrowicz współzałożycielka ośrodka badawczego GRAPE - Group for Research in APplied Economics**

Druga debata, **„Wybieram świadomie - lokalnie i z etykietą”**, skupi się na tym, **czy konsumenci wiedzą, co naprawdę kupują** - czy rozróżniają produkty lokalne, regionalne i polskie, czytają informacje o pochodzeniu oraz rozumieją oznaczenia stosowane na opakowaniach. Dyskusję poprowadzi **prof. dr hab. Krystyna Gutkowska, dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW**.

Tego samego dnia, w godz. 14.00–17.00, w Auli Kryształowej SGGW odbędą się również bezpłatne warsztaty dla nauczycieli prowadzone przez dr Zuzannę Jastrzębską-Krajewską, edukatorkę znaną jako „Pani Zuzia” i inicjatorkę projektu. Warsztaty będą poświęcone praktycznym metodom angażowania uczniów oraz wykorzystaniu podczas lekcji scenariuszy i materiałów przygotowanych w ramach kampanii „Dobry smak zaczyna się w Polsce”, a uczestnicy otrzymają zaświadczenia o udziale.

Ogólnopolska kampania społeczno-edukacyjna **„Dobry smak zaczyna się w Polsce. Nie marnuję, wybieram odpowiedzialnie”** promuje świadome wybory konsumenckie - od niemarnowania żywności i czytania etykiet po zwracanie uwagi na pochodzenie produktów i odpowiedzialne gospodarowanie zasobami.



Więcej informacji na stronie: naszadecyzja.pl

Partnerzy kampanii “Dobry smak zaczyna się w Polsce. Nie marnuję, wybieram odpowiedzialnie”

Patronat honorowy:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju
Wsi
Ministerstwo Klimatu i Środowiska
Główny Inspektorat Jakości
Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych
Główny Urząd Statystyczny
Mazowiecki Urząd Wojewódzki w
Warszawie
Politechnika Warszawska
Polska Izba Produktu
Regionalnego i Lokalnego
Konfederacja Lewiatan

Partnerzy kampanii:

Biedronka - Partner Główny
Lidl - Partner Główny Food
Kaufland - Partner Złoty / Główny
Partner Świeżych Wyborów
MediaMarkt - Partner Strategiczny
Non-food
Operator Kaucyjny - Partner
Kaucyjny
Polska Organizacja Handlu i
Dystrybucji - Partner Strategiczny
Żabka - Partner Odpowiedzialnego
Handlu

Partnerzy naukowci, badawczy i społeczni:

Instytut Ochrony Środowiska -
Państwowy Instytut Badawczy
Szkoła Główna Gospodarstwa
Wiejskiego
Federacja Polskich Banków
Żywności
GRAPE - Group for Research in
Applied Economics
Norstat
Mediaboard