



ULGY FRUITS NOT!

„Brzydkie” owoce i warzywa... NIE! Innowacyjny program edukacyjny na rzecz zrównoważonej konsumpcji i ograniczenia marnowania żywności

projekt nr. 2021-2-PL01-KA220-VET-000050880



DLACZEGO MARNUJEMY TAK DUŻO ŻYWNOCI?

»»» WIĘCEJ INFORMACJI..

Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) szacuje, że rocznie marnuje się około 1.3 miliarda ton żywności, co stanowi około jedną trzecią całej produkcji. Oto kilka głównych przyczyn tego zjawiska:

1. Nadmierna Produkcja:

- W wielu przypadkach producenci żywności przewidują większe zapotrzebowanie niż faktycznie występuje. Nadmierna produkcja może prowadzić do nadmiernego zaopatrzenia i marnotrawstwa, gdy część produktów nie zostanie zakupiona.



CZYTAJ WIĘCEJ «««

2. Standardy Jakości i Wyglądu:

- Często konsumenci oczekują, że produkty spożywcze będą doskonałej jakości i idealnego wyglądu. Produkty o mniejszych defektach mogą być odrzucane zarówno przez producentów, jak i konsumentów, co prowadzi do marnowania żywności.

3. Daty Przydatności do Spożycia:

- Daty przydatności do spożycia często są źle zrozumiane. Konsumentom może brakować świadomości, że wiele produktów nadal jest bezpiecznych do spożycia po upływie daty przydatności do spożycia.



DLACZEGO LUDZIE NIE CHCĄ KUPOWAĆ BRZYDKICH OWOCÓW I WARZYW?

ISTNIEJE KILKA CZYNNIKÓW, KTÓRE MOGĄ WPŁYWAĆ NA TO, DLACZEGO LUDZIE CZĘSTO UNIKAJĄ ZAKUPU "BRZYDKICH" OWOCÓW I WARZYW, CZYLI TYCH O NIETYPOWYM KSZTAŁCIE, WIELKOŚCI LUB WYGLĄDZIE ZEWNĘTRZNYM:

➤➤➤ WPŁYW MEDIÓW SPOŁECZNOŚCIOWYCH I REKLAMA

Spółeczeństwo jest silnie narażone na idealizowane obrazy żywności w mediach społecznościowych, gdzie prezentowane są jedynie doskonałe, piękne owoce i warzywa. To kreuje oczekiwania wobec wyglądu produktów.

➤➤➤ BRAK ŚWIADOMOŚCI NA TEMAT JAKOŚCI SMAKU

Niektórzy konsumenci mogą po prostu nie być świadomi, że brzydsze owoce i warzywa są równie smaczne, zdrowe i wartościowe jak ich atrakcyjniejsze odpowiedniki.

➤➤➤ NIEZNAJOMOŚĆ CELÓW NIESPODZIANEK NATURY

Klienci mogą nie zdawać sobie sprawy, że w przyrodzie produkty często różnią się kształtem i wyglądem. Oczekiwanie idealnych owoców może wynikać z braku znajomości procesów naturalnych.



STATYSTYKI:

- Marnowanie Żywności w Skali Unii Europejskiej: W UE marnuje się rocznie około 88 milionów ton żywności, co stanowi około 173 kg na mieszkańca.
- Marnowanie na Poziomie Gospodarstw Domowych: Gospodarstwa domowe są odpowiedzialne za około 53% ogólnej ilości marnowanej żywności.



»»» KRAJE I INSTYTUCJE

Konsorcjum projektu składa się z 8 instytucji partnerskich (trzy uniwersytety i pięć organizacji pozarządowych) z siedmiu krajów.



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu - Poland



Universitaet Paderborn – Niemcy



Cofac Cooperativa de Formacao e Animação Cultural
– Portugalia



Stando LTD - Cypr



UI Innowacji - Grecja



Stowarzyszenie ARID - Poland



Inercia Digital SL - Hiszpania



Pnevma LLC - Bułgaria

WKRÓTCE...



- Udostępnienie kursu e-learningowego i podręcznika na stronie internetowej projektu w językach narodowych partnerów projektu – luty 2024 r
- Trening - 26 lutego - 01 marca 2024 w Krakowie (Polska)
- Końcowe spotkanie partnerów – 29-30 kwietnia w Sofii (Bułgaria)

**POTRZEBUJESZ
WIĘCEJ
INFORMACJI?**

Zapraszamy na stronę
UglyFruits NOT
[https://www.uglyfruitsnot-
erasmusproject.upwr.edu.pl](https://www.uglyfruitsnot-erasmusproject.upwr.edu.pl)
/ śledź nasze media
społecznościowe
głoska bezdźwięczna.

Z poważaniem
Partnerzy projektu