

Czy nurkowanie w śmietniku może pomóc światu ze stratami w żywności?

Niektórzy uznają go jedynie za życiową filozofię i sposób na zmniejszenie strat żywności, inni za szansę dla ludzkości. Freeganizm (ang. *freeganism*), jest jednak wciąż bardzo niszowy. Według UNEP na świecie marnuje się 17% wyprodukowanej żywności. Czy Freeganizm jest w stanie temu zaradzić? A może są inne, mniej drastyczne sposoby na zadbanie o nasze środowisko?

Nadmierny konsumpcjonizm jest elementem charakterystycznym dla naszych czasów. Zarabiamy, kupujemy, wyrzucamy do śmieci, a potem ponownie kupujemy. Jest jednak grupa ludzi – Freegan – którzy starają się z tym zamkniętym cyklem walczyć. Nazwa całego ruchu powstała w USA w latach 90. i łączy w sobie dwa słowa: *free* (darmowy) oraz *veganism* (*weganizm*). Pierwszym i właściwie chyba najważniejszym aspektem freeganizmu jest prowadzenie antykonsumpcyjnego stylu życia. Freeganie sprzeciwiają się nadmiernej produkcji, której konsekwencją jest wytwarzanie dużej ilości odpadów. W Polsce freeganizm jest na razie bardzo niszowy.

Vegan vs. Freegan

Weganizm jest stylem życia, który kojarzy się przede wszystkim z rezygnacją ze spożywania produktów pochodzenia zwierzęcego. Weganie często uważają, że wiodą całkowicie etyczne życie dzięki respektowaniu praw zwierząt, proteście przeciwko okrucieństwu czy dbałości o środowisko. Jednak nie zawsze jest to do końca zgodne z prawdą. Nie zawsze produkty wegańskie są organiczne, fair trade czy lokalne. Zdarza się, że weganie patrzą tylko przez pryzmat żywności, a jednocześnie decydują się na zakup na przykład drogich skórzanych butów. Freeganie są społecznością, dla której nie ma kompromisów. Weganizm nie jest dla nich wystarczający, więc zdecydowali się prowadzić życie wręcz ekstremalnie etyczne.

Nurkowanie w śmietniku to nie wszystko

Freeganie przeważnie kojarzą się z nurkowaniem w śmietniku. Najczęściej nie jest to jednak spowodowane ich sytuacją materialną. Kosze na śmieci, zwłaszcza te należące do sklepów spożywczych czy restauracji często są przepełnione zdatną do spożycia żywnością, która ze względu na przepisy i nie zawsze odpowiednio skonstruowaną politykę żywnościową, nie może być jednak już dopuszczona do sprzedaży. To właśnie stąd wzięło się określenie „kontenerowcy”. Śmietniki nie są jednak jedynym źródłem pożywienia. Freeganie często uprawiają własne, ekologiczne warzywa i owoce, jednak nigdy ich nie kupują.

Ponadto społeczność ta uważa, że dach nad głową nie jest przywilejem człowieka, ale jego podstawowym prawem, w związku z czym sprzeciwiają się panującym nierównościom mieszkaniowym. Uważają, że zaspokojenie potrzeb człowieka jest ważniejsze niż własność prywatna, dlatego często zajmują pustostany organizując tam m.in. squaty, schroniska lub miejsca działalności artystycznej czy kulturowej. W życiu Freegan są też mniej szokujące założenia, takie jak produkowanie jak najmniejszej ilości odpadów, korzystanie ze zbiorowego lub rowerowego transportu w celu zminimalizowania zanieczyszczenia czy naprawianie znalezionych przedmiotów, aby ponownie je wykorzystać.

A co poza freeganizmem?

Nie trzeba być freeganem, aby dbać o naszą planetę i środowisko. Istnieje wiele mniej drastycznych sposobów. Na poziomie gospodarstw domowych czy restauracji wystarczy lepsze planowanie zakupów, tak aby marnować mniej żywności. Powstało już wiele grup na facebook'u czy nawet aplikacji służących dzieleniu się produktami spożywczymi, które mogą się zmarnować. Warto także pomyśleć o częściowej rezygnacji z przejazdów samochodem, aby ograniczyć emisję CO₂ oraz szkodliwych pyłów.

Również na etapie produkcji, magazynowania i sprzedaży można znacznie ograniczyć marnowanie żywności, dzięki zapewnieniu odpowiednich warunków jej przechowywania, co przedłuży ich trwałość i zminimalizuje ilość odpadów. Ale jak to zrobić?

- Odpowiedzią na to pytanie może być nowoczesna technologia, a dokładnie zastosowanie systemu monitoringu temperatury oraz poziomu wilgotności. Różne produkty potrzebują nieco innych warunków środowiskowych. Rejestratory zamontowane w pomieszczeniach, w których są przechowywane towary pozwolą na całodobowe monitorowanie parametrów. System pozwala na wysyłanie alertów do osób zarządzających w wypadku istotnych zmian. Dzięki temu straty produktów na różnych etapach łańcucha dostaw są znacznie ograniczone. – mówi Jérémy Laurens, CEO firmy Blulog, dostarczającej nowoczesne rozwiązania [monitoringu temperatury](#).

Marnowanie żywności jest palącym problemem, dlatego warto korzystać z technologii, która pomaga je ograniczyć. Taka inwestycja jest opłacalna zarówno dla przedsiębiorców, dzięki niskim kosztom i zminimalizowaniu strat, a w skali makro również dla społeczeństwa i środowiska.

Kontakt dla mediów

Zuzanna Kowalewska
Communication Executive
+48 661 335 533
zuzanna.kowalewska@dotrelations.pl

Blulog w social media:



Blulog swoją technologię udostępnia zarówno indywidualnym podmiotom, jak i dużym sieciom handlowym. O skuteczności rozwiązania przekonały się już m.in. francuskie restauracje, apteki, szpitale, sieci handlowe i firmy logistyczne, oraz polskie przedsiębiorstwa. Technologia ta ma szansę zrewolucjonizować zakupy towarów wrażliwych na zmiany temperatury czy wilgotności powietrza. Warto o niej pamiętać, budując swoje przewagi konkurencyjne na e-ryнку, chcąc tym samym oferować klientom wysokiej jakości, świeże produkty i pełnowartościowe leki.

Blulog jest polsko-francuską firmą. Polscy specjaliści od wielu lat prowadzą badania nad rozwojem technologii M2M. W efekcie marka tworzy rozwiązania monitoringu za pomocą urządzeń wielkości karty kredytowej o precyzyjnych i unikalnych funkcjach.