

ilości wyrzucanej żywności rośnie również masa odpadów nieorganicznych, czyli opakowań.

Kolejnym miernikiem zagrożeń środowiskowych wskutek marnotrawienia żywności jest ilość wody zużytej w procesach produkcyjnych – oszacowano, że co roku, w skali globalnej przeznaczają się na te cele ok. 250 km³ wody, z kolei na jednego Europejczyka przypada zużycie prawie 4300 litrów wody koniecznej do wyprodukowania żywności, którą spożywa w ciągu dnia. Przykładowo zasoby wody są tracone również w trakcie produkcji kawy: w jednej z metod

Marnowanie wody
(potrzebnej
na wyprodukowanie
żywności)



Kanapka
90 litrów wody



Jabłko
70 litrów wody



1 kilogram
ziemniaków
300 litrów wody



Wołowina
**od 10 do 30
tysięcy
litrów** wody

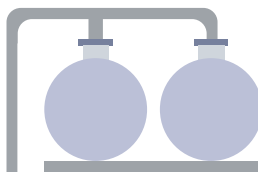


Wytwarzanie
do atmosfery
gazów cieplarnianych
przez gnijącą
na wysypiskach
żywność



Marnowanie energii
(prądu i paliw zużytych
do produkcji, przechowywania
i transportu żywności)

1 kilokaloria
żywności
to **10 kilokalorii**
zużytego paliwa



1 tona marnowanej
żywności przyczynia się
do powstania
ponad **4 ton CO₂**

Rycina 5. Ekologiczne następstwa marnowania żywności [źródło: <https://krakow.bankizywnosci.pl/?p=4657>].