

ОПАКОВКИ И ХРАНИТЕЛНИ ОТПАДЪЦИ

Когато храната се транспортира и съхранява, опаковката действа като бариера, която я предпазва и запазва свежа. Иновативните решения като ядливи покрития, вакуумни опаковки и пликове с повторно затваряне намаляват хранителните отпадъци и удължават срока на годност. Чрез подобряване на опаковките гарантираме, че повече храна достига до нас и не се изхвърля излишно.

Основни факти за опаковките на храни:



58 милиона тона хранителни отпадъци (131 кг на човек) са били изхвърляни годишно в ЕС през 2023 г., като голяма част от тях могат да бъдат предотвратени с по-добри опаковки.



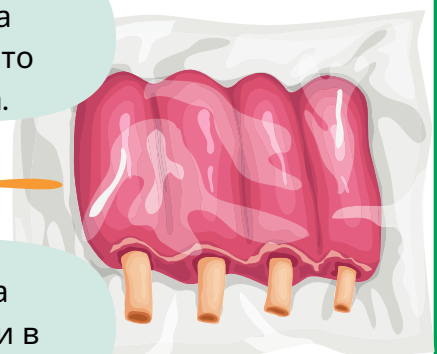
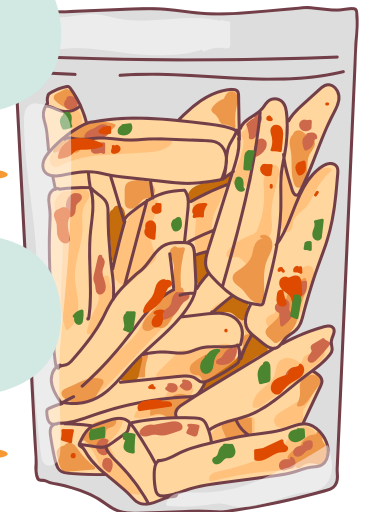
Опаковки, които предпазват продукта, могат да намалят хранителните отпадъци 5 до 10 пъти повече, отколкото вредата от самата опаковка за околната среда.



Средно само 3,0–3,5% от въглеродния отпечатък на пакетирана храна идва от самата опаковка. Това означава, че основният принос към замърсяването идва от изхвърлената храна, а не от опаковката.



Удвояването на срока на годност чрез по-добра опаковка може да намали хранителните отпадъци в търговската мрежа с до 40%.



Source: [Food Packaging Sustainability, A guide for packaging manufacturers, food processors, retailers, political institutions & NGOs \(2020\)](#).



Co-funded by
the European Union



VOYAGER
EMPOWERING YOUTH,
TRANSFORMING
TOMORROW!