



CIRCULAR FOOD

PIECZEMY GOSPODARKE CYRKULACJI

Każdy chce świeżego chleba i nikt nie powinien lub nie chce wyrzucać jedzenia. Oczywiście te imperatywy stanowią duże wyzwanie w życiu codziennym: zarówno dla piekarzy, jak i konsumentów. W szczególności pieczywo wielokrotnie ląduje w koszu, ponieważ te dwa wymagania często są tutaj sprzeczne.

Niemniej jednak świadomość problemu ogromnego marnotrawstwa – ONZ szacuje, że wyrzucana jest jedna trzecia całej żywności na świecie – znacznie wzrosła w ostatnich latach. Nawet w gospodarstwach domowych, gdzie najczęściej żywność wyrzucana jest do śmieci. W trakcie lockdowns związanych z koronawirusem "wrażliwość etyczna" początkowo wzrosła. Wiele osób odważyło się samodzielnie upiec chleb i nie chciało zatopić własnych, mozolnie upieczonych „dzieł” w śmieciach. Teraz, wraz z inflacją i rosnącymi cenami energii, rośnie również „praktyczna wrażliwość” na marnowanie żywności: kiedy żywność – zwłaszcza żywność spożywana codziennie – staje się droższa, obchodzi się z nią ostrożniej.

Piekarze, których również szczególnie dotyczą wzrosty cen energii, poszukują konkretnych, odpowiednich rozwiązań, które pozwolą zaoszczędzić energię

(np. poprzez zoptymalizowane cyfrowo planowanie produkcji), jak również sensowny recykling niesprzedanego pieczywa - by wymienić tylko jeden przykład - we współpracy z browarami, które wykorzystują je do produkcji aromatycznych piw. Sukcesem okazała się także aplikacja „Too Good To Go”, która umożliwia piekarniom sprzedawanie nadwyżek zamiast ich utylizacji. I oczywiście darowizny na rzecz banków żywności, tutaj również potrzeby znacznie wzrosły.

W związku ze wzrostem cen konsumenci też dokonują teraz bardziej celowych zakupów, czyli w oparciu o swoje rzeczywiste potrzeby. A jeśli pieczywo nie zostanie zjedzone w odpowiednim czasie, to nadal jest wiele alternatyw, aby stary chleb ponownie włączyć w kulinarny obieg: od samodzielnie zrobionej bułki tartej do zupy, różnego rodzaju dipów & Co. Propozycje na to nie pochodzą już z kucharskiej książki kuchni wojennej prababci, ale od wielokrotnie nagradzanych gwiazdorskich szefów kuchni, takich jak Paul Ivić, który w swojej książce kucharskiej „Bez reszty szczęśliwy” również prezentuje smaczne przepisy bazujące na starym chlebie - daleko im od jedzenia dla biednych, łączą ze sobą zrównoważone gotowanie z przyjemnością.