|  |
| --- |
| Informacja prasowa |

**40 proc. mniej marnotrawstwa żywności – efekt programu WasteWatch w Polsce**

Warszawa, 29 października 2025 r.

**Każdego dnia w Polsce do kosza trafiają ogromne ilości jedzenia, co oznacza realne straty finansowe i dodatkowe emisje gazów cieplarnianych. Czy technologia może być narzędziem, które pomoże odwrócić ten trend? Sodexo udowadnia, że tak – w ciągu roku program WasteWatch pozwolił zmniejszyć marnotrawstwo żywności o 40 proc. i uratować 65 tysięcy posiłków.**

Na świecie co roku wyrzucanych jest około 1,3 miliarda ton jedzenia, czyli niemal jedna trzecia całej produkcji przeznaczonej do spożycia. W samej Unii Europejskiej generowanych jest około 58 mln ton odpadów żywnościowych rocznie. Z raportu Eurostat (2022) wynika, że ponad połowa z nich powstaje w gospodarstwach domowych, a reszta m.in. w gastronomii i handlu.

– *Tylko w ciągu roku w restauracjach pracowniczych Sodexo Polska objętych programem WasteWatch zarejestrowano ponad 83 tys. kg odpadów żywnościowych. Najwięcej, bo niemal połowę, stanowiły resztki pozostawiane na talerzach przez klientów. Nadprodukcja i straty przy obróbce to ponad 13 tys. kg każdy, a psucie się zapasów – 7,8 tys. kg* – wylicza **Aleksandra Pytka, Food Analyst & Dietetics Specialist, Sodexo Polska**.

WasteWatch nie jest krajowym projektem, a częścią globalnej inicjatywy Sodexo. Uruchomiony w Polsce dwa lata temu, początkowo jako pilotaż, dziś działa w 30 restauracjach pracowniczych, obejmując 27 lokalizacji – od zakładów produkcyjnych, przez centra usług biznesowych, po firmy z branży farmaceutycznej i FMCG.

**Wsparcie dla kucharzy i menedżerów**

System pozwala w prosty sposób rejestrować każdy przypadek wyrzucania jedzenia – od resztek na talerzach, przez nadprodukcję, po surowce utracone w trakcie obróbki. Urządzenia są wyposażone w wagę oraz ekran dotykowy, a informacje trafiają od razu do bazy online i tworząc raporty dostępne w czasie rzeczywistym.

– *WasteWatch daje pełny obraz funkcjonowania kuchni. To nie tylko redukcja strat i kosztów, ale także narzędzie do lepszego planowania oraz kontroli procesów. Dzięki bieżącej informacji zespoły mogą podejmować decyzje od razu, co przekłada się na większą efektywność* – mówi **Aleksandra Pytka, Food Analyst & Dietetics Specialist, Sodexo Polska**.

Wdrożenie odbywa się w dwóch krokach. Najpierw każdy zespół przechodzi okres bazowy, tzn. uczy się obsługi narzędzi, rejestruje wszystkie odpady i identyfikuje główne źródła strat. Dopiero po kilku tygodniach, gdy baza jest kompletna, kuchnie przechodzą do etapu faktycznej redukcji. Na świecie program został wdrożony w ponad 3 800 lokalizacjach w 37 krajach, a niemal 1 900 z nich aktywnie monitoruje postępy względem poziomu wyjściowego.

**Skala problemu i efekty programu**

– *W okresie od września 2024 do sierpnia 2025 r. dzięki programowi udało się uratować żywność odpowiadającą 65 tys. pełnych posiłków. Od momentu uruchomienia WasteWatch w Polsce (marzec 2023 r.) skumulowane efekty to już 45 ton jedzenia mniej w koszu i uniknięcie 316 ton emisji CO₂* – mówi **Aleksandra Pytka, Food Analyst & Dietetics Specialist, Sodexo Polska**.

Jedzenia ocalonego od września 2024 roku wystarczyłoby na posiłki dla wszystkich mieszkańców Zakopanego i Sopotu razem wziętych. To także zaoszczędzone 70 basenów olimpijskich wody oraz uniknięcie emisji gazów cieplarnianych, która powstałaby podczas dwóch podróży samochodem z Ziemi na Księżyc i z powrotem.

**O Sodexo**

Firma Sodexo, założona w 1966 roku w Marsylii przez Pierre’a Bellona, jest światowym liderem w zakresie dostarczania zrównoważonych usług żywieniowych oraz tworzenia wartościowych doświadczeń w każdym momencie życia – w pracy, podczas leczenia, nauki i wypoczynku.

Grupę Sodexo wyróżnia niezależność oraz fakt, że nadal pozostaje w rękach rodziny założyciela. Fundamentem firmy jest odpowiedzialny, zrównoważony model biznesowy. Dzięki działalności w dwóch obszarach – usługach żywieniowych oraz zarządzaniu nieruchomościami – firma wspiera codzienne wyzwania swoich klientów. Realizując podwójną misję, Sodexo dąży do poprawy jakości życia swoich pracowników i osób, którym świadczy usługi, jednocześnie wywierając pozytywny wpływ na rozwój gospodarczy, społeczny i środowiskowy w krajach, w których działa. Wzrost i zaangażowanie społeczne idą tu w parze. Celem firmy jest tworzenie lepszej codzienności dla wszystkich – by każdy mógł budować lepsze życie.

Sodexo jest notowana w indeksach: CAC Next 20, Bloomberg France 40, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good oraz DJSI.

Więcej informacji na: [sodexo.com](https://www.sodexo.com/)

W Polsce Sodexo od ponad 30 lat jest liderem w dziedzinie kompleksowej obsługi nieruchomości i największą firmą FM o zasięgu ogólnopolskim. Usługi Integrated Facility Management (IFM) świadczy w ponad 200 obiektach. Prowadzi ponad 40 restauracji pracowniczych. Wspiera firmy w zarządzaniu miejscem pracy i tworzeniu bezpiecznej przestrzeni dla pracowników w obiekcie klienta. W portfolio stałych klientów ma wiele ikonicznych brandów z branż m.in.: przemysłowej, FMCG, farmaceutycznej i technologicznej.

Więcej informacji na: [sodexo.pl](https://www.sodexo.pl/) i [eatbysodexo.pl](https://eatbysodexo.pl/)

**Sodexo w liczbach**

|  |  |
| --- | --- |
| * **23,8** miliarda euro skonsolidowanego przychodu rocznie w Roku Finansowym 2024 r.
* **423 000** pracowników (stan na 31 sierpnia 2024 r.)
 | * **45** krajów
* **80** milionów obsługiwanych konsumentów dziennie
* **7,7** miliardów euro kapitalizacji rynkowej (stan na 30 czerwca 2025 r.)
 |

 **Sodexo w Polsce**

|  |  |
| --- | --- |
| * ponad **1800** pracowników
* **120** klientów biznesowych
 | * **40** restauracji
* ponad **200** obsługiwanych nieruchomości
 |

