

Maisto švaistymas – Jungtinių Tautų maisto ir žemės ūkio organizacijos (FAO) duomenimis, beveik trečdalis viso pasaulyje pagaminto maisto prarandama ar išmetama. Maistas atliekomis virsta tiek išsivysčiusiose, tiek ir besivystančiose šalyse. Kasmet maisto atliekos pasaulyje sudaro 1,6 mlrd. tonų. Europos Sąjungoje (ES) – 88 mln. tonų. Preliminariais skaičiavimais, kiekvienas ES gyventojas kasmet išmeta apie 173 kg maisto, o kiekvienas lietuvis – apie 60 kg maisto, kuris dar galėtų būti suvartotas.

Nepamatuotą vartojimą ir maisto švaistymą skatina:

- Netinkamas pirkinų ir ruošiamo maisto porcijų skaičiaus planavimas;
- Reklaminių akcijų paskatintas apsipirkimas;
- Žinių, kaip reikėtų vartoti produktus, pažymėtus tinkamumo vartoti terminais „geriausias iki“ ir „tinka vartoti iki“, trūkumas;
- Standartinės patiekalų porcijos restoranuose ir valgyklose, per mažai galimybių vartotojui užsisakyti pusę porcijos arba ne visą porciją (atsisakant kurio nors ingrediento);
- Iššūkliai restoranams, valgykloms ir kitoms viešojo maitinimo įstaigoms numatyti ir suplanuoti klientų skaičių (perteklinė gamyba);
- Išskirtinės kokybės reikalavimai ir rinkodaros taisyklės maisto produktų, ypač vaisių ir daržovių, kepinų, formai, spalvai, konsistencijai ir pan. mažmeninėje prekyboje;
- Sezono metu natūraliai atsirandantis tam tikrų maisto produktų perteklius;
- Įtakos saugai neturintys produktų ar jų pakuotės pažeidimai gamybos, pakavimo ar transportavimo metu;
- Netinkamas produktų laikymas / transportavimas;
- Netinkamai įvertintos gamybos apimtys, blogas žaliavų valdymas ir produkcijos perteklius gamyboje ir kt.



Siekiant tvaraus vartojimo iš maisto likučių galima pasigaminti pačių įvairiausių patiekalų: pradedant sriubomis, baigiant užtepėlėmis. Pavyzdžiui, įvairiausi mėsos likučiai gali puikiai tikti sumuštiniams, salotoms, tortilijų suktinukams ar troškiniams.