

Zestaw narzędzi – zasoby dla trenerów

Dobra Praktyka - SDG Nr 12

Woskowijka by Malu

Cele Zrównoważonego Rozwoju (SDG), znane również jako Cele Globalne, zostały przyjęte przez Organizację Narodów Zjednoczonych w 2015 roku jako powszechne wezwanie do działania na rzecz położenia kresu ubóstwu, ochrony planety i zapewnienia wszystkim ludziom pokoju i dobrobytu do 2030 roku.

SDG nr 12 – Odpowiedzialna produkcja i konsumpcja, odnosi się do zapewnienia zrównoważonej konsumpcji i wzorców produkcyjnych.

Cele społeczne

Celem tej inicjatywy jest wykorzystywanie naturalnych zasobów w sposób wydajny poprzez wybieranie produktów nadających się do wielokrotnego wykorzystania i zredukowanie zużycia plastiku.

Jaką potrzebę obejmuje?

Prowadząc własny dom, często spotykamy się z koniecznością zapakowania jakiegoś jedzenia, przechowania na później lub zabrania do pracy/na wycieczkę. Najczęściej służyła nam do tego folia aluminiowa, spożywcza lub plastikowe pojemniki. Generowało to niepotrzebne śmieci, gdyż opakowania takie są z reguły jednokrotnego użytku. Dodatkowo żywność przechowywana w plastiku miała tendencję do szybszego psucia się lub pleśnienia, co przyczynia się do marnowania żywności.

Celem Manufaktury Manu i ich produktu Woskowijki jest zmniejszenie zużycia wytwarzanego plastiku o 30%.



Jak została zauważona?	“Woskowijka” produkt wytwarzany przez Malu stanowi ekoalternatywę dla folii spożywczej i jednorazowych pojemników. Manufaktura Malu jest pierwszym i aktualnie największym producentem opakowań z wosku pszczelego na polskim rynku. Firma powstała na przełomie 2017 i 2018 roku w Krakowie i od początku swojego istnienia koncentruje się na najwyższej jakości swoich produktów i wyjątkowym designie. Manufaktura Malu jest właścicielem marki Woskowijka, która w późniejszym czasie została zaadaptowana przez innych producentów z branży.
Jak to się ma do Celów Zrównoważonego Rozwoju (SDG)?	Zrównoważona konsumpcja i produkcja wymaga systematycznego podejścia i kooperacji wszystkich ogniw w łańcuchu dostaw, począwszy od producentów, a skończywszy na konsumentach. Proces ten musi obejmować zapewnienie wsparcia edukacyjnego oraz inne działania, które zwiększą świadomość konsumentów dotyczącą zrównoważonej konsumpcji i szeroko rozumianego stylu życia, który wpisuje się w nią. Przedstawione dobre praktyki bezpośrednio wpisują się w założenia celu zrównoważonego rozwoju nr 12, który odnosi się do zwiększenia wydajności wykorzystania zasobów oraz zmiany podejścia do zasobów, w taki sposób aby odchodzić od zarządzania liniowego na rzecz szeroko pojętego zmieniania nawyków konsumpcyjnych i kształtowania proekologicznych postaw.
Dobre praktyki	Woskowijki produkowane przez Malu to naturalne opakowania do żywności mające zastąpić folię spożywczą, aluminiową lub jednorazowe pojemniki plastikowe. Jest to rodzaj bawełnianej szmatki nasączonej specjalną mieszaniną na bazie wosku pszczelego, w którą można owijać żywność aby ją przechować lub transportować. Są w 100% naturalne, wielokrotnego użytku oraz posiadają właściwości antybakteryjne, które skutkują dłuższą świeżością przechowywanego jedzenia. Woskowijki idealnie nadają się do przechowywania chleba, kanapek, warzyw, owoców, serów, przekąsek, do przykrycia miseczki lub kubeczka.



Dobre praktyki

Nie zaleca się używania ich do surowego mięsa. Po prostu nałóż ją na naczynie lub przedmiot, dociśnij dłońmi i odczekaj kilka sekund. Pod wpływem ciepła rąk i nacisku przybierze kształt przedmiotu i zlepi się opakowując wybraną rzecz.

W składzie produktu znajduje się organiczna bawełna z certyfikatem – najwyższy standard w branży tekstylnej, oczyszczony воск pszczeli, żywica sosnowa i olejek jojoba. Dzięki naturalnym właściwościom wosku i żywicy woskowijki przedłużają świeżość produktów i działają antybakteryjnie. Woskowijka by Malu posiada badania przeprowadzone przez profesjonalną firmę certyfikującą, dopuszczające produkt do kontaktu z żywnością.

Firma współpracuje ze specjalistycznymi sklepami i aptekami promującymi postawy ekologiczne i ideę zero waste.

<https://woskowijki.pl/>

Jak nad tym pracować

Nie tylko produkcja żywności (rolnictwo, przetwarzanie żywności) ma ogromny wpływ na środowisko naturalne. Także gospodarstwa domowe, poprzez wybór określonych produktów, diety i nawyki, wpływają na stan środowiska. Każdego roku około 1/3 wytwarzanej żywności – 1,3 miliona ton żywności warta około 1 trilion dolarów, jest marnowana przez gospodarstwa domowe i sklepy oraz przez niewłaściwe praktyki rolnicze i transport.

Uczestnicy szkolenia mogą przyswajać opisane dobre praktyki i proekologiczne działania kształtując tym samym postawy świadomego i odpowiedzialnego kupowania, które nie przyczyniają się do degradacji naturalnego środowiska.

12 ODPOWIEDZIALNA
KONSUMPCJA
I PRODUKCJA

