**Zero waste na co dzień – Diamant zachęca do odpowiedzialnego gospodarowania żywnością**

**Światowy Dzień Żywności, który świętujemy 16 października, to idealna okazja, by zwrócić uwagę na ochronę środowiska i promowanie idei zero waste. Marka Diamant, od lat konsekwentnie realizuje działania w ramach strategii zrównoważonego rozwoju firmy, aktywnie promując zrównoważoną uprawę i odpowiedzialne podejście do konsumpcji.**

Obchodzone 16 października święto, ma na celu zwrócenie uwagi na globalne problemy związane z marnowaniem żywności oraz bezpieczeństwem żywnościowym. To również okazja do promowania zrównoważonych praktyk, które mogą przyczynić się do walki z głodem, ochrony zasobów naturalnych i poprawy jakości życia na całym świecie. Marka Diamant, świadoma swojej odpowiedzialności jako producent wysokiej jakości cukru aktywnie wspiera te idee, zachęcając konsumentów do podejmowania codziennych działań na rzecz minimalizacji strat żywności i ochrony środowiska.

W ramach działań z zakresu zrównoważonego rozwoju Diamant kładzie duży nacisk na produkcję zgodną z zasadami minimalizowania wpływu na środowisko. Cukier produkowany przez markę powstaje z buraków cukrowych, uprawianych zgodnie z nowoczesnymi metodami rolniczymi, które zmniejszają zużycie nawozów i środków ochrony roślin, chroniąc jednocześnie glebę oraz wodę​. Buraki nie tylko dostarczają surowca do produkcji cukru, ale również przyczyniają się do pochłaniania CO2 i wytwarzania tlenu, co pozytywnie wpływa na jakość powietrza​.

- *Naszym celem jest nie tylko dostarczanie wysokiej jakości produktów, ale również inspirowanie konsumentów do tego jak prowadzić bardziej zrównoważony styl życia. Wierzymy, że małe kroki każdego z nas, jak świadome zakupy czy ograniczanie marnotrawstwa, mogą przyczynić się do poprawy stanu środowiska naturalnego* – mówi Kamila Sikorska, Marketing Manager marki Diamant w Pfeifer & Langen Polska.

Z myślą o konsumentach, marka Diamant zachęca do wprowadzenia prostych zmian w codziennym życiu, które mogą znacząco wpłynąć na ograniczenie marnowania żywności. W ramach działań #zerowaste firma podpowiada m.in. jak efektywnie wykorzystać dojrzałe owoce do przygotowywania dżemów oraz jak ograniczać zużycie plastiku poprzez wybór produktów wielorazowych​. Na stronie internetowej marki dostępne są także przepisy i porady, które pomagają w świadomym gospodarowaniu żywnością w kuchni, minimalizując jej straty.

Więcej o działaniach firmy w zakresie zrównoważonego rozwoju można przeczytać w wydanym przez firmę raporcie:

<https://www.pfeifer-langen.pl/zrownowazony-rozwoj/>