

# NEPLÝTVÁME TÍM, CO JÍME



Průvodce základními tématy  
v oblasti plýtvání potravinami



"Neplýtváme tím, co jíme" je mezinárodní projekt, který se specializuje na prevenci plýtvání potravinami a efektivnější zpracování potravinového odpadu v 6 zemích Evropské unie. Vzdělávací program pro základní školy vznikl se záměrem vytvořit kvalitní výukové materiály, které zapadnou do školního systému v České republice. Hlavním cílem programu je rozvíjet kritické myšlení dětí a motivovat je k odpovědné spotřebě potravin.

# )( gopolis

Gopolis je neziskové analytické centrum pro udržitelný rozvoj, které poskytuje školám, médiím, firmám, politikům i veřejnosti expertízu v tématech ekologického zemědělství, změny klimatu či daňových rájů. Propojuje a kultivuje prostor k odpovědnějšímu jednání institucí i jednotlivců.

**Publikováno:** Gopolis 2018

**Autoři:** Filip Vrlík, Eva Cihlářová, Lesana Urbancová

**Grafické zpracování:** Dorota Hošovská a Gabriela Bujdošová

**Vydavatel:** Gopolis

Botičská 1936/4

128 00 Praha 2

[www.gopolis.org](http://www.gopolis.org)

© Gopolis 2018

**ISBN:** 978-80-87753-34-7

Poděkování patří učitelům a žákům základních škol Zbiroh, Jílové u Prahy a Navis, kteří se zapojili do projektu a testování vzdělávacích materiálů a poskytli nám doporučení a komentáře na jejich vylepšení.

# VĚDĚLI JSTE, ŽE?



Na výrobu 1 hamburgu se použije 2400 l pitné vody, na šálek kávy 124 litrů.  
(Water footprint network<sup>5</sup>)

Odhaduje se, že při selekci plodin z důvodů jako je váha, vzhled a velikost, se vyhodí přibližně 20 - 30 % vypěstovaných plodin. (FAO<sup>3</sup>)



Můžeme pomoci snížit náš dopad na planetu a zlepšit život chudých na světě právě tím, že použijeme potraviny místo toho, abychom je odhodili. (Tristram Stuart<sup>4</sup>)

Na světě se vyplýtvá 1/3 všech potravin (FAO<sup>1</sup>)

Evropan ročně vyplýtvá takové množství potravin, které by mu vystačilo na měsíc jeho spotřeby – 95 kg. (FAO<sup>2</sup>)



Ovoce a zelenina zároveň patří k potravinám, které domácnosti nejčastěji vyhazují. (FAO<sup>9</sup>)

Kdybychom ušetřili  $\frac{1}{4}$  vyplývaného jídla, nakrmíme tím všechny hladovějící lidi na světě. (FAO<sup>6</sup>)



S největší pravděpodobností je příčinou současného oteplování zvýšená koncentrace skleníkových plynů v atmosféře. (AR5<sup>7</sup>)

Dle každoročního průzkumu CVVM v Česku roste počet lidí ochotných koupit si i nedokonale vyhlížející zeleninu. (CVVM<sup>8</sup>)



# KAŽDÝ TŘETÍ CHLEBA LETÍ DO KOŠE

Plýtvání potravinami je celosvětový problém s mnoha negativními dopady. Dnešní obrovská produkce jídla přispívá k jeho větší spotřebě a současně vede k velkému plýtvání. V odpadkovém koši skončí celá třetina potravin. Přesto více než 800 milionů lidí na světě trpí podvýživou a vyhozené jídlo se k nim nikdy nedostane.

Nehospodárné zacházení s jídlem přitom představuje nemalou ekonomickou a ekologickou zátěž. Přírodní zdroje vložené do produkce potravin, které se nevyužijí, přicházejí vniveč. Vyhozené jídlo se nadto musí přepravit na skládky a následně zlikvidovat. K finančním ztrátám dochází na globální úrovni, ale i v domácnostech, které nakupují více, než jsou schopny samy spotřebovat.

Velmi závažné dopady vidíme ve využití půdy. Zemědělská plocha pokrývá v současnosti 4,5 bilionů hektarů půdy, což je zhruba polovina z celkové plochy souše. Přitom třetina zemědělské plochy je využívána k produkci jídla, které nikdo nesní. Rozloha takto vyplýtované půdy je větší než celá Evropa.

Podobně se plýtvání promítá i do zdrojů pitné vody. Ta je nezbytná k zavlažování polí a skleníků, ale i pro chov zemědělských zvířat. Zemědělství celkově využívá až 70 % sladkovodních zdrojů vody na planetě. Vyhozením potravin tak dochází k plýtvání cennými přírodními zdroji – půdou a vodou.

Potravinové plýtvání se rovněž podílí na dnešní změně klimatu. Zemědělství vyprodukuje zhruba čtvrtinu celosvětových emisí skleníkových plynů. Je to zejména kvůli metanu, který vzniká rozkladem zemědělského odpadu a potravin na skládce, nezanedbatelné množství také do vzduchu vypustí říhající a (s odpuštěním) prdící krávy. Více viz text 2. Zemědělskou činností se však do atmosféry uvolňují i další skleníkové plyny: oxid dusný (např. používáním hnojiv) a oxid uhličitý (užíváním fosilních paliv – od traktorů po mezinárodní přepravu).

Významné množství oxidu uhličitého navíc vzniká kácením lesů, které uvolňují prostor stále rostoucí zemědělské ploše. Například národní emise skleníkových plynů Brazílie jsou ze tří čtvrtin způsobeny kácením Amazonského pralesa. Paradoxně se tak zároveň připravujeme o zeleni, která by jinak díky fotosyntéze oxid uhličitý z atmosféry naopak pohlcovala. A to vše z třetiny kvůli jídlu, které nakonec skončí v popelnici.

Často se hovoří o rostoucí populaci a o tom, zda vůbec bude možné takové množství lidí na Zemi uživit, když tolik obyvatel trpí hladou. Ve skutečnosti je dnes jídla dost pro všechny, a to i s rezervou. Problematická je až jeho distribuce. Obtíže s přerozdělováním potravin nejsou novinkou moderního světa – již středověké hladomory byly zčásti způsobeny právě nedostatečnou distribucí. Dnes jsou přepravní možnosti na zcela jiné úrovni. Nově se však přidal prvek globálně obchodovaného finančního trhu, který činí situaci často nepřehlednou. Spekulacemi navýšená cena komodit se projevuje jako nedostatečná nabídka a způsobuje tak nadprodukci v příštích letech. Místo obav o dostatek jídla pro narůstající populaci bychom se tedy měli spíše zamýšlet nad tím, jak lépe nakládat s tím, které už máme.



# NA SVĚTĚ SE KAŽDOROČNĚ VYPLÝTVÁ 1,3 MILIARDY TUN POTRAVIN.

## OBILOVINY

30%

V průmyslových zemích spotřebitelé vyhazují 286 milionů tun obilných produktů.



## MLÉČNÉ VÝROBKY

20%

Jen v Evropě se každoročně vyplýtvá 29 milionů tun mléčných výrobků.

## RYBY A MOŘSKÉ PLODY

35%

8% celosvětově ulovených ryb je hozeno zpět do moře.  
Ve většině případů jsou mrtvé, umírající nebo poškozené.



## OVOCÍ A ZELENINA

45%

Téměř polovina veškerého vyprodukovaného ovoce a zeleniny se ztratí nebo vyhodí.

## MASO

20%

Z 263 milionů tun masa vyrobeného na celém světě, se více než 20% vyplýtvá.



## OLEJNINY A LUŠTĚNINY

20%

Každý rok se znehodnotí 22% světové produkce olejnatých semen a luštěnin.

## KOŘENY A HLÍZY

45%

V Severní Americe a Oceánii je 5 814 000 tun kořenů a hlíz vyhozeno pouze na úrovni spotřebitele.



(Zdroj: FAO)

# DOJEZ TO, AŤ NEROZTAJÍ LEDOVCE!

Změna klimatu je považována za jednu z největších hrozeb moderní doby. S největší pravděpodobností je příčinou současného oteplování zvýšená koncentrace skleníkových plynů v atmosféře. Ty brání úniku zemského tepla do vesmíru a vytvářejí tzv. skleníkový efekt. Bez něj by teplota Země byla pod bodem mrazu, ale příliš mnoho skleníkových plynů způsobuje postupné oteplování. Málkohmo by na první pohled napadlo, že klimatické změny souvisí s plýtváním potravinami. A přitom je to opravdu tak. Zemědělství totiž způsobuje významné emise skleníkových plynů. Jestliže dokážeme zamezit plýtvání s produktem zemědělství – totiž s jídlem – zabráníme tak i zbytečným emisím.

Skleníkovým plynem, který má zemědělská produkce na svědomí zejména, je metan. Tento plyn má dokonce silnější skleníkový efekt než oxid uhličitý. Zemědělství ho vyprodukuje více než sektor energetiky, takže opravdu hodně. Metan vzniká při likvidaci odpadu a při procesech rozkladu v rostlinné a hlavně živočišné výrobě. Například při zpracování biomasy, hnoje a výkalů. Pikantní je skutečnost, že významnou část uvolňovaného metanu tvoří říhání a větry krav, kterým se v žaludcích rozkládá potrava. Říhají a prdí o to víc, když nejsou na travnaté pastvě, ale jsou krmeny sójou či podobnou krmnou směsí. To se týká v podstatě veškeré živočišné produkce u nás. Pouze bio maso je výjimkou, protože u ekologického zemědělství je zakázáno používat geneticky modifikované rostliny (což je případ krmné sóji). Metan způsobují také bioodpady na skládkách.

Dalším skleníkovým plynem v zemědělství je oxid dusný, který vzniká zejména při používání hnojiv. Dále je to nejznámější skleníkový plyn, oxid uhličitý. Jeho emise vznikají při záborech zemědělské půdy na úkor lesů:– likvidací lesů se jednak zmenšují tzv. plíce planety schopné fotosyntézy, navíc se v případě pálení dřeva do vzduchu uvolňuje další CO<sub>2</sub>. Oxid uhličitý vzniká také spalováním nafty v traktorech či jiné zemědělské technice a při následné přepravě zemědělských produktů. Plodiny totiž často putují na velmi dlouhé vzdálenosti. CO<sub>2</sub> se navíc uvolňuje i při jejich chlazení a při výrobě obalů, jež jsou pro transport nezbytné.

Ekologická stopa zemědělství se liší stát od státu. Emise skleníkových plynů z celosvětového zemědělství jsou však nezanedbatelné a podle současných trendů budou do budoucna ještě dále růst. Další zvyšování teploty Země by mělo neblahé důsledky pro celou naši společnost, proto se mu snažíme předcházet omezením emisí skleníkových plynů. Domy vybavujeme kvalitní izolací, abychom nemuseli zbytečně moc topit. Města omezují svou průjezdnost pro automobily a podporují hromadnou dopravu a cyklistiku. Co se produkce jídla týče, prosazují se ekologické způsoby zemědělství. Vůbec nejlepší prevencí však bývá neplýtvat zdroji, a to platí i pro vyhazování potravin. Neplýtvat jídlem, tedy zemědělskou úrodou, je tak vlastně jednoduchý a efektivní způsob, jak předcházet zhoršené změně klimatu.



# ZKROUCENÁ MRKEV? JEN TO NE!

Jablko, které se svou velikostí odchyluje od standardu, dvě mrkve spojené v jednu nebo okurka, která vypadá, jako by měla přirostlý nos. To jsou jen některé příklady potravin, které se kvůli své odchylce od běžného tvaru nikdy nedostanou do prodeje. Vyřazena není jen vyloženě ošklivá zelenina. Supermarkety mají na všechny druhy zeleniny a ovoce definovány přijatelné odstíny barvy a poloměr průřezu. Zákazníci prý požadují jen dokonalý vzhled a obchod jim jej chce nabídnout.

Pokud tedy například květák naroste příliš malý nebo příliš velký, zůstane na poli odsouzen k zaorání. Ve Spojených státech je zhruba 1/4 potravin vyhozena, aniž by se vůbec dostala do obchodů. Ve Velké Británii se jedná až o 40 % zeleniny a ovoce. Také čeští farmáři uvádějí, že jim z každé úrody zůstane část odmítnutá „z estetických důvodů“. Dohromady to jsou tisíce tun zeleniny.



Tyto „nechtěné“ potraviny často nenajdou svého kupce a nesplní tak svůj účel výživy. Některé mají opravdu horší chuť, např. kvůli zduřlosti či jiným vadám, velká část odmítnuté produkce však výživovou hodnotu má. Přesto zůstane nevyužita na poli. Přitom se každý sedmý člověk na planetě každodenně potýká s hladem. Pro většinu spotřebitelů je vzhled ovoce a zeleniny zásadní. Přesto stále přibývá lidí, kteří mají zájem i o ošklivé potraviny, pokud jsou nabízeny za nižší cenu. Dle každoročního průzkumu CVVM v Česku roste počet lidí ochotných koupit si i nedokonale vyhlízející zeleninu. Vděčíme za to organizacím jako Gropolis či Zachraň jídlo, které ohledně plýtvání jídlem šíří osvětu. I některé velké obchody zkoušeji ošklivou zeleninu prodávat, jeden známý obchodní řetězec například pod označením Perfectly Imperfect.

Ovoce a zelenina zároveň patří k potravinám, které domácnosti nejčastěji vyhazují. Často je to způsobeno špatným skladováním.

Jablka ze stromu se vždycky snědla všechna. Jakmile se však vyskládají do beden a umístí do regálu v obchodě, začnou zákazníci přebírat jen ta nejhezčí. Výživu a vitamíny přitom dostaneme z veškerého ovoce a zeleniny. Pojďme tedy zpracovat a snít všechny plody země. Přestaňme plýtvat úrodou!

# ODVANÁCTI MĚSÍČKÁCH

## A N E B DNEŠ BY MARUŠKA ZABĚHLA DO SUPERMARKETU

Jahody dostupné i v prosinci, losos, avokádo, kokosový olej. V dnešní době považujeme za standard, že regály obchodních domů jsou celoročně zaplněné ovocem a zeleninou a že si můžeme vybírat ze široké nabídky potravin z celého světa. Avšak přeprava potravin na obrovské vzdálenosti – mnohdy i několik tisíc kilometrů – s sebou nese značnou daň na životním prostředí. Nemluvě o tom, jaký dopad mají užitá konzervační opatření na kvalitu převáženého jídla.

Spoustu potravin je jednoduše levnější vypěstovat v chudších zemích a v zemích s příhodnějším klimatem či levnější půdou. V Evropské unii sice zemědělství dotujeme, aby při mezinárodní konkurenci nezaniklo, ale i tak je spousta potravin v obchodech z dovozu. Interkontinentální přeprava často není svázaná národními regulacemi a je tak neférově zvýhodněna. Například v rámci Evropy musí přepravci platit daně z paliv a poplatky za emise, těm se globální přepravci vyhnou. Globalizované dodavatelské řetězce plní přání většiny zákazníků – mít v jakoukoli hodinu dostupné vše, rýži i avokádo, a za co nejnižší cenu.

A přitom nad některými přesuny jídla zůstává rozum stát. Kupříkladu taková treska ulovená v Norsku, následně odeslaná do Číny, aby se vykuchala na filety a pak byla vrácena zpět do Norska na prodej. Tváří se jako místní produkt, a přitom byla na druhé straně světa a zpět! Podobně je na tom hráč – plodina v Evropě známá a hojně pěstovaná již od neolitu. V současnosti je však polovina hrachu, který se v Evropě spotřebuje, pěstována a balena v Keni.

Dlouhé přesuny potravin ovšem znečišťují atmosféru i moře. Veškerá doprava, přesněji veškeré spalovací motory, vypouštějí do vzduchu oxid uhličitý – tedy plyn způsobující globální změnu klimatu (více v textu 2). Znečištění vzniká i na moři, ale to nikdo nevidí a zajímá se o to málokoho. Obrovské přepravní lodě tak bez postihu používají palivo připomínající asfalt a bez filtrů vypouštějí do oceánů spoustu škodlivých látek. Je to tak levnější a dálková přeprava se pak jednoduše vyplatí finančně.

Další emise vznikají kvůli nutnosti chladit rychle se kazící potraviny na dlouhých cestách. Aby potraviny přežily dlouhé putování na nás jídelní stůl, musejí být sbírány ještě nezralé a jsou hojně chemicky ošetřovány. Není divu, že ve výsledku bývají nutričně prázdné a bez chuti. V horším případě dorazí na místo určení zkažené. Každoročně ztratíme 19 kg jídla na osobu pouze tím, že je převážíme z velkých dalek.

Naproti tomu, když nakupujeme potraviny u místních řezníků, pekařů a zemědělců, je velmi pravděpodobné, že většina z těchto produktů absolvovala minimální vzdálenost, než se dostala až k nám. Můžeme tedy předpokládat, že obsahuje více živin a také že na její přepravu bylo použito méně igelitových obalů. Samozřejmě pouhý fakt, že je někdo lokální prodejce, ještě automaticky nezaručuje, že jsou jeho potraviny nezávadné. Musíme být obezřetní, dohledávat si původ a rozlišovat. Ovšem nákupem u ověřených místních zemědělců rozhodně přispíváme k lepší kvalitě životního prostředí – navíc děláme i něco pro své zdraví a podporujeme farmáře v sousedství.



## JABLKA

Nedozrálá (7 dní)  
na linku, dozrálá  
do ledničky.

## STŘEDNÍ POLICE

Jogurty, sýry,  
uzeniny, máslo,  
otevřené konzervy  
a zavařeniny, hotová  
jídla a zbytky jídel.

## SPODNÍ POLICE

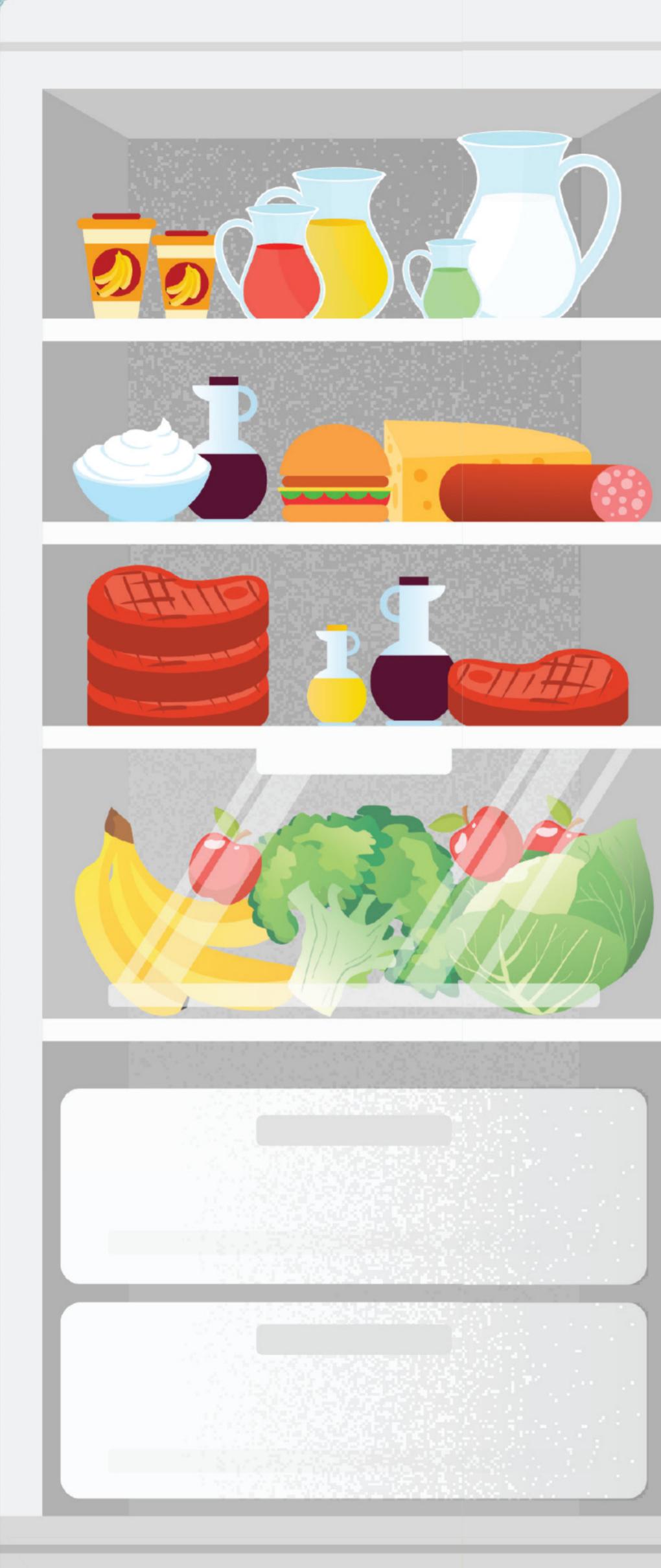
Jogurty, sýry, uzeniny,  
máslo, otevřené  
konzervy a zavařeniny,  
hotová jídla a zbytky  
jídel.

## BOXY NA ZELENINU A OVOCE

**IVOCE**  
dozrálá jablka,  
meruňky, hroznové  
víno, bobulovité  
ovoce  
**ZELENINA**  
brokolice, mrkev,  
květák, špenát, klíčky,  
celer, redkvičky, saláty

## HORNÍ POLICE

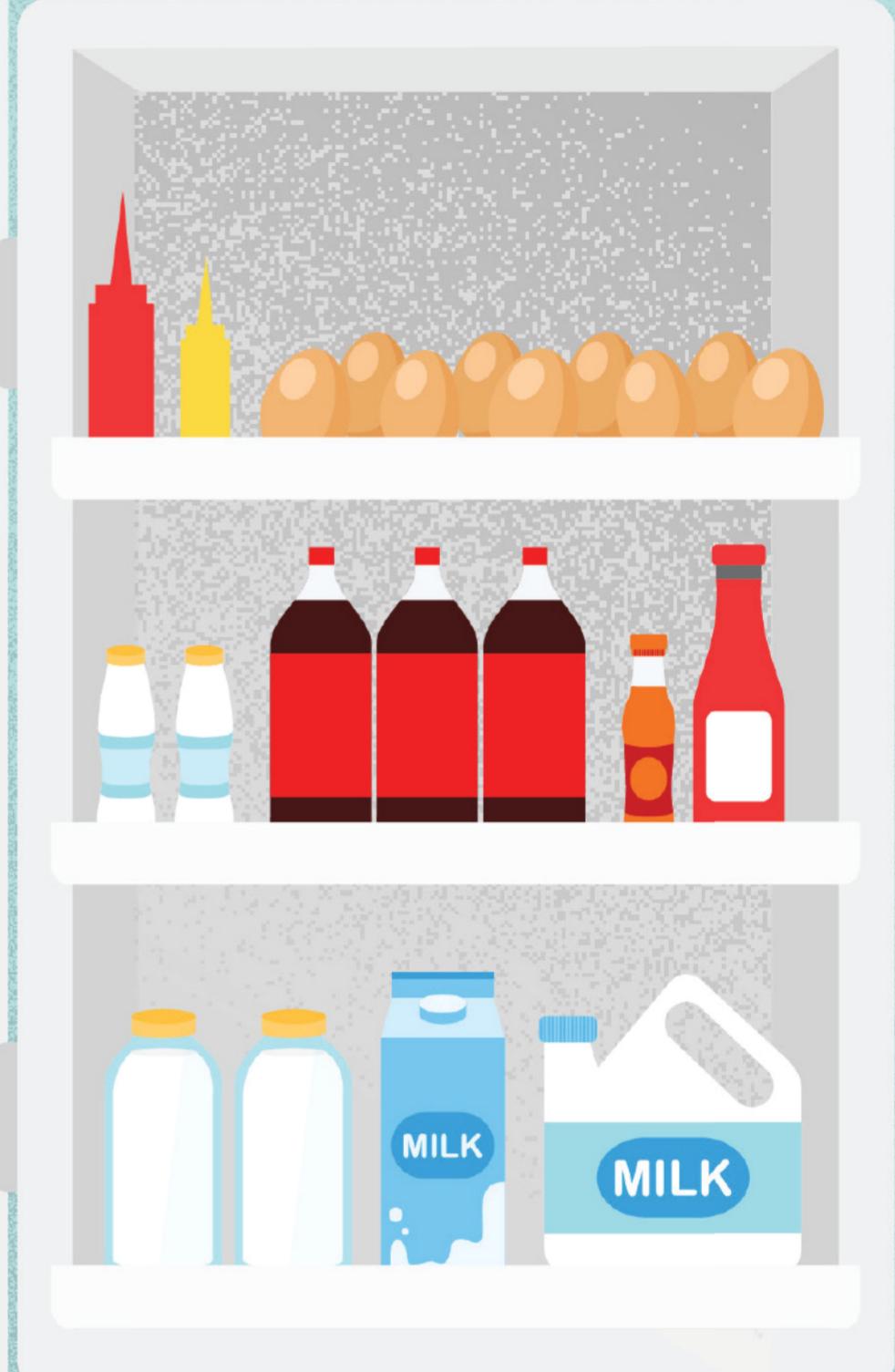
Mléko, mléčné výrobky, džusy  
a otevřené nápoje.



## NA LINKU PATŘÍ

Jablka, banány, citrusy, ananas, meloun, mango,  
papriky, rajčata, okurky, lilek, zázvor, česnek

Cibule - neskladovat vedle brambor!



## DVEŘE LEDNIČKY

Vejce špičkou dolů, nápoje, marmelády  
a další dochucovadla.

## POZNÁMKY

Houby ukládejte do lednice v papírovém  
sáčku. Bobulovité ovoce ukládejte do  
ledničky neumyté a v jedné vrstvě.

## DO LEDNIČKY NEPATŘÍ

Nakrojená cibule a ovoce, které se skladuje při vyšších teplotách.

## POZOR!

Některé ovoce produkuje etylén, který urychluje zrání. Neukládejte je tedy společně  
s potravinami, které se mohou rychle zkazit nebo nakládat. Nejdříve je nechte dozrát  
na lince a pak uložte do ledničky.

# JAK SPRÁVNĚ UKLÁDAT POTRAVINY

# CO JE DOMA, TO SE POČÍTÁ – ANEBO VYHODÍ

Z nákupu si přineseme množství nejrůznějších potravin. Ukládáme je do ledničky a ejhle! Vzadu za jogurtem na nás vykoukne proslá šunka, na kterou jsme už dávno nechtěně zapomněli.

Podobný scénář se vzhledem k objemu vyhozených potravin odehrává v našich končinách zřejmě poměrně často. V Evropské unii se ročně vyplýtvá přes 150 kg jídla na osobu, v Česku asi 90 kg. V bohatých zemích plýtvají zejména lidé konzumenti, v chudých rozvojových zemích přijde více potravin vnitřeč ještě na poli nebo cestou do skladů. V Česku mají velký podíl na plýtvání jídlem domácnosti – vytvoří asi 31 % z veškerého potravinového odpadu. Co můžeme udělat pro to, abychom vyhazovali méně? Zdá se, že to jde! Jedním z hlavních důvodů plýtvání v domácnostech je špatné plánování a skladování. Často nakoupíme více potravin, než kolik stihneme sníst. Potom nám doma hnijí a plesniví a nezbývá než je vyhodit do koše. Nejčastěji se v domácnostech vyhazuje ovoce, zelenina a pečivo. Méně jídla vyhazují do koše ti, kteří doma vaří jídla ze surovin, které se musí rychle spotřebovat. Rozmýšlet nákupy tak, abychom stačili všechny potraviny spotřebovat dříve, než se zkazí, je zásadní. Tomu pomáhá dělat raději více menších nákupů do týdne než jeden veliký.

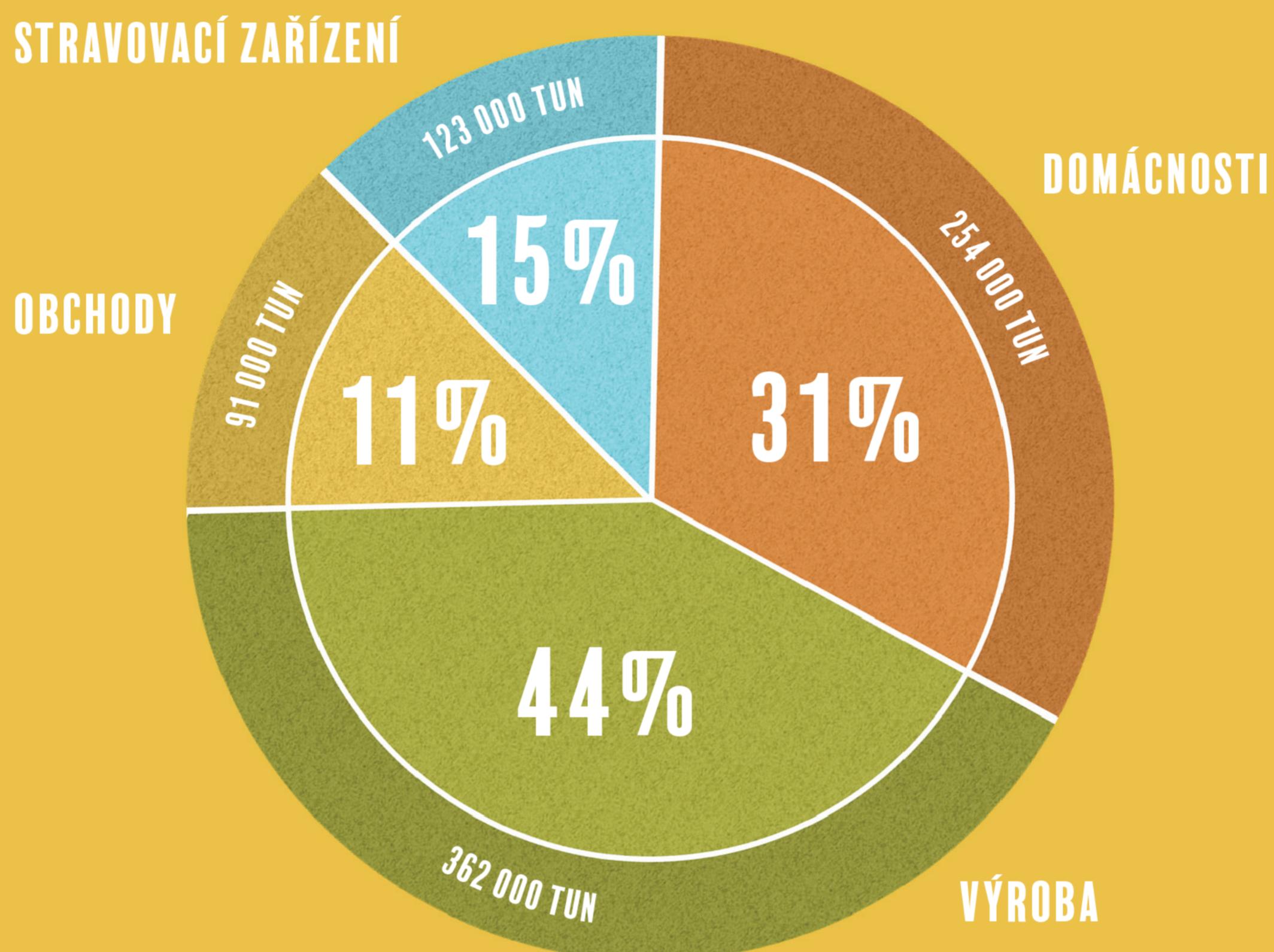
Významně můžeme popelnici ulevit, pokud se naučíme, jak potraviny správně skladovat. V nevhodných podmínkách se totiž zkazí mnohem dříve, než když je umístíme, kam patří. Některým potravinám svědčí skladování v chladu lednice. To jsou zejména ty, které se jinak rychle kazí. Ovšem i lednice má svoje pravidla – v různých částech jsou totiž různé teplotní podmínky. Proto například maso patří do nejspodnější police, kde je největší chlad, zatímco třeba otevřené nápoje a marmelády patří do nejteplejší části, do dveří. Kapitolou pro sebe sama je skladování ovoce a zeleniny. Některé bychom měli skladovat v chladících boxech v ledničce. Ovšem zejména druhy, které obsahují hodně vody, tedy například citrusy, ananas, meloun, ale i rajčata, papriky a okurky, do lednice vůbec nepatří. Lépe uděláme, když je uložíme do dobré větrané mísy na linku.

Proti plýtvání jídlem můžeme efektivně bojovat také dojídáním zbytků. Není nutné se pokaždé, když uvaříme jídla náhodou moc, nacpat k prasknutí. Existuje spousta receptů, které nám pomohou vdechnout druhý život nadbytečné rýži či třeba ztvrdlému chlebu. Dalším důvodem častého vyhazování potravin bývá špatné pochopení dat minimální trvanlivosti a spotřeby. Datum spotřeby hlídá bezpečnost potravin, tedy zdravotní nezávadnost. Rychle se kazící potraviny, zejména živočišné výrobky jako mléčné výrobky anebo maso, proto mají na svých obalech uvedeno: „Spotřebujte do...“. Po překročení uvedeného termínu není bezpečné jídlo konzumovat a nesmí se ani prodávat v obchodě.

Oproti tomu „datum minimální trvanlivosti“ hlídá kvalitu potravin, tedy výrobcem zamýšlenou chuť, vůni, konzistenci atp. Drtivá většina výrobků je označena „pouze“ datem minimální trvanlivosti a vydrží výrazně déle. Jedná se o konzervy, sušenky, nápoje, těstoviny atp. Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti mohou být chuťově a výživově chudší, avšak zpravidla ještě nějakou dobu nejsou zdravotně závadné. Obchody je mohou prodávat, jen musí na prošlou trvanlivost upozornit. Je to tedy jen na nás a našich smyslech. Při vyhazování prošlého sáčku rýže tedy ještě zvažme, zda by přeci jen nemohla být ještě dobrá.

Vyhazování potravin je nešvarem. O jeho negativním dopadu na životní prostředí se můžete dozvědět více v první a druhé lekci. Každý z nás přitom může podniknout kroky k tomu, aby plýtvání předcházelo. Stačí si dobré promýšlet, co nakupujeme, potraviny uskladňovat tam, kde vydrží nejdéle, a spotřebovat je ve správný čas. A pokud se nám přeci jen nějaké jídlo doma zkazí, můžeme si ještě v domácnosti dobré nastavit, kam je vyhazovat.

# PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI V ČESKÉ REPUBLICE



(Zdroj: STOA)

## KOLIK TOHO VYPLÝTVÁME ZA ROK? (V KILOGRAMECH NA OSOBU)

HOLANDSKO	541
BELGIE	345
KYPR	327
ESTONSKO	265
POLSKO	247
SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ	236
IRSKO	216
ŠVÉDSKO	212
RAKOUSKO	209
FINSKO	189
ITÁLIE	179
MAĎARSKO	175
LUCEMBURSKO	175
NĚMECKO	149
DÁNSKO	146
FRANCIE	136
ŠPANĚLSKO	135
PORTUGALSKO	132
LITVA	119
SLOVENSKO	111
LOTÝŠSKO	110
BULHARSKO	105
<b>ČESKÁ REPUBLIKA</b>	<b>81</b>
ŘECKO	80
MALTA	76
RUMUNSKO	76
SLOVINSKO	72

**DATUM MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI**  
značí datum, po kterém potravinu můžeme stále konzumovat, i když kvalitou už nemusí být nejlepší

**53 %**  
spotřebitelů nezná význam označení „Minimální trvanlivost do“

**DATUM POUŽITELNOSTI**  
značí datum po kterém už potravinu není bezpečné konzumovat

**60 %**  
spotřebitelů nezná význam označení „Spotřebujte do“

# KAM PŘIJDOU VŠECHNY VYHOZENÉ SVAČINY?



Celá jedna třetina ze všech potravin, které jsou na světě vyprodukovaný, se vyhodí. Na polích zůstává množství ovoce a zeleniny, které svým vzhledem nesplnilo podmínky obchodních řetězců. Kontejnery u supermarketů přetékají jídlem, jemuž vypršela minimální trvanlivost či které má porušený obal, ale jinak je zcela v pořádku. V restauracích se vyhazují všechny zbytky, které klienti nechají na talíři, protože pro ně byla porce příliš velká nebo jim jednoduše nechutnalo. Doma hodíme do koše, co se zkazilo či pro co už nemáme využití. Co se ale se vším tímto jídlem stane dál?

Odpadkové koše ani popelnice nejsou zázračné nádoby, jež by vyhozené potraviny vymazaly z povrchu zemského. Odpadky mají obecně dvojí osud. Buď jsou likvidovány ve spalovnách, nebo putují na obrovské skládky. Ani jedna z těchto možností není příliš ohleduplná k životnímu prostředí. Ani jednou z těchto cest se půdě nevracejí živiny v jídle obsažené. Při skládkování se navíc z bioodpadu uvolňuje metan, skleníkový plyn ještě silnější než oxid uhličitý.

Úplně nejlepší je proto potravinové zbytky kompostovat a vracet tak živiny do oběhu a do půdy. Ze správného kompostu nám totiž nakonec zbude úrodný humus, ve kterém můžeme pěstovat třeba vlastní zeleninu. Kompostovat může kdokoli a způsob je spousta, každý si tak může najít ten, který mu vyhovuje nejlépe. Některé obce zvlášť třídí bioodpad a ten sváží do velké kompostárny či bioplynové stanice. Kompost mohou koupit zemědělci jako hnojivo. V bioplynové stanici se odchytává metan k dalšímu využití – nejčastěji k výrobě elektriny, anebo jako palivo. I tam je vedlejším produktem derivát využitelný jako hnojivo. Kompostárny i bioplynky většinou berou odpad od zemědělců, ve stále více obcích se však sbírá bioodpad i od domácností, a to pomocí hnědých kontejnerů. Do bioodpadu patří zbytky ovoce a zeleniny, pečivo, vaječné a ořešné skořápky, čajové sáčky a kávová sedlina, ale také například papírové kapesníky či zbytky vlasů a vousů. Naopak bychom do něj neměli vyhazovat kosti, maso ani kůži, omáčky, pomazánky, vařené těstoviny a oleje.

Jak tedy zodpovědně přistupovat k vyhazování jídla? Nejdůležitější je samozřejmě prevence. Ideálně bychom se měli naučit nakupovat tak, aby bychom stačili všechny potraviny spotřebovat dříve, než se zkazí. Rozhodně stojí za to proniknout do tajů správného skladování: co dát do které části lednice? Věděli jste, že například rajčata a banány do ledničky vůbec nepatří? Užitečné je také umět vařit ze zbytků a využít tak nakoupené jídlo opravdu na maximum. A jestliže se i přesto stává, že nám nějaké to jablko shnije či kousek chleba zplesniví, zkuste najít nejlepší možnost, jakou naše domácnost a škola pro bioodpad má. Někde máme možnost založit vlastní kompost, v některých obcích se třídí zvlášť bioodpad. Do obojího se potravinové zbytky hází bez obalu.

# Zdroje:

1. FAO, Základní fakta o plýtvání jídlem, které by jste měli vědět  
<http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>
2. FAO, Základní fakta o plýtvání jídlem, které by jste měli vědět  
<http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>
3. FAO, Global food losses and food waste: extent, causes and prevention, 2011  
<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>
4. Tristram Stuart, Uncovering the Global Food Scandal, 2009
5. Water footprint network  
<http://waterfootprint.org/en/water-footprint/product-water-footprint/water-footprint-crop-and-animal-products/>
6. FAO, Základní fakta o plýtvání jídlem, které by jste měli vědět  
<http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>
7. Fifth Assessment Report (AR5) - IPCC, část D  
[https://www.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar5/wg1/WGIAR5\\_SPM\\_brochure\\_en.pdf](https://www.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar5/wg1/WGIAR5_SPM_brochure_en.pdf)
8. Centrum pro výzkum veřejného mínění, Spotřeba a plýtvání potravinami jako sociální problém  
[https://cvvm.soc.cas.cz/index.php?option=com\\_finder&view=search&Itemid=250&lang=cz&q=%22NS\\_1706%22](https://cvvm.soc.cas.cz/index.php?option=com_finder&view=search&Itemid=250&lang=cz&q=%22NS_1706%22)
9. FAO, Global food losses and food waste: extent, causes and prevention, 2011  
<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>



## Kam dál, když chci vědět více?

Menu pro změnu – <http://www.menuprozmenu.cz>

Zachraň jídlo - <https://zachranjidlo.cz/>

Tereza – <http://www.terezanet.cz>

Feedback – <https://feedbackglobal.org/>

STREFOWA – <http://www.reducefoodwaste.eu>



The logo for glopolis features a stylized orange 'g' character positioned to the left of the word 'glopolis'. The 'g' has a vertical stroke on its right side and a horizontal stroke extending from its top. The word 'glopolis' is written in a bold, black, sans-serif font.

**glopolis**