

Omezme plýtvání potravinami (aktualizováno v r. 2017)

19 July 2017

Každý den se plýtvá velkým množstvím potravin. Pokud by se omezilo plýtvání potravinami, ušetřily by se finanční prostředky a přírodní zdroje a také by to pomohlo nasycit ty, kdo jsou v nouzi. Organizace EUFIC si uvědomuje tento globální problém, a proto se spojila s iniciativou [SAVE FOOD \(zachraňte jídlo\)](#), s cílem zvýšit povědomí v oblasti plýtvání potravinami, dopadu plýtvání a jaká existují možná řešení.

Takové plýtvání!

Odhaduje se, že v Evropě se každý rok vyhodí 88 milionů tun potravin. Napříč evropskými zeměmi, kde je hojnost potravin, pochází velká část odpadu z domácností (47 milionů tun!)¹, ale potravinami se plýtvá ve všech fázích potravinového řetězce – ve výrobě, při zpracování, u maloobchodních prodejců a v pohostinství.¹

Plýtvání potravinami znehodnocuje cenné zdroje, které se používají v potravinářské výrobě (voda, energie, práce, peníze) a produkuje další CO₂ v zahrnovajících skládkách, což velkou měrou přispívá ke změně klimatu. Organizace pro výživu a zemědělství (FAO) uvádí, že kdyby potravinový odpad tvořil samostatnou zemi, byl by po USA a Číně třetím největším producentem CO₂.²

Plýtvání potravinami znehodnocuje cenné zdroje, které se používají v potravinářské výrobě (voda, energie, práce, peníze) a produkuje další CO₂ v zahrnovajících skládkách, což velkou měrou přispívá ke změně klimatu. Organizace pro výživu a zemědělství (FAO) uvádí, že kdyby potravinový odpad tvořil samostatnou zemi, byl by po USA a Číně třetím největším producentem CO₂.³

Omezení plýtvání potravinami je důležitou součástí programů jednání jak globálních institucí, tak institucí EU. Evropská komise se zavázala dosáhnout cílů udržitelného rozvoje a na maloobchodní a spotřebitelské úrovni do r. 2030 omezit plýtvání potravinami na polovinu.⁴ Omezení plýtvání potravinami je důležitou součástí programů jednání jak globálních institucí, tak institucí EU. Evropská komise se zavázala dosáhnout cílů udržitelného rozvoje a na maloobchodní a spotřebitelské úrovni do r. 2030 omezit plýtvání potravinami na polovinu.⁵

Proč se plýtvá potravinami?

Ve výrobě a maloobchodu

Většina odpadu ve výrobě je zapříčiněna technickými důvody jako např. nadprodukcí, deformací nebo poškozením. Velkoobchodní a maloobchodní prodejci musí řešit logistické úkoly včetně hospodaření se zásobami (očekávání poptávky a správné skladování), uspokojování požadavků na kvalitu výrobků a koordinace mezi sektory. Maloobchodní prodejci jsou pod tlakem, aby uspokojili své zákazníky, což znamená, že musí být dobře zásobení a nabízet široký sortiment výrobků a značek.

V pohostinství a v domácnostech

Odpad z domácností ovlivňuje podnebí, sociálně-ekonomické postavení a kultura (například zvyk štedře připravovat více jídla, než se může sníst).

Hlavní příčinou odpadu, kterému lze předejít, jsou zbytky jídla na talíři nebo z vaření nebo potravin, které se nepotřebují včas.⁶ Nejvíce se plýtvá obilovinami (např. chlebem), čerstvým ovocem, zeleninou a hlízámi (např. bramborami).³ Plýtvání je zejména způsobeno tím, že nemáme dostatečné povědomí a praktické dovednosti v oblasti hospodaření s potravinami - např. špatně plánujeme, nakupujeme příliš mnoho a servírujeme velké porce.⁶ Nejasnosti v souvislosti s označováním potravin daty zůstává nadále problémem. Ve Spojeném království a Irsku se například třetina potravin vyhodí ještě před vypršením data „minimální trvanlivosti“.^{7,8,9}

K omezení plýtvání by napomohly lepší znalosti a [způsoby skladování](#) (VIZ otázky a odpovědi týkající se praktických rad), ale k vytvoření cílených strategií prevence je potřebný další výzkum na úrovni jednotlivých zemí.

Řešení problému plýtvání potravinami

Rámcová směrnice EU o odpadech (2008/98/ES) upřednostňuje omezování odpadu a následně opětovné využití, recyklace a využití s tím, že likvidace je až posledním možným řešením.¹⁰ Úsilí se vynakládá nejen na omezování odpadu, ale také na přerozdělování požitelných potravin nejprve lidem, potom zvířatům a průmyslu.

[‘SAVE FOOD’](#) je globální iniciativou organizace FAO, která se zasazuje o realizaci projektů zaměřených na omezování plýtvání potravinami a jiných iniciativ na vnitrostátní a regionální úrovni. Napříč Evropou podporují přes sto iniciativ, přičemž kampaň organizace EUFIC na zvýšení povědomí je jednou z nich.¹¹

Měření potravinového odpadu

Vnitrostátní normalizované metody pro měření odpadu by umožnily lépe určit, kde dochází k největšímu plýtvání potravinami a vytvořit cílené strategie prevence.¹ Normalizované údaje ale chybí, a to zejména v zemědělském, zpracovatelském a maloobchodním odvětví. Audity zaměřené na identifikaci oblastí, kde dochází ke ztrátě potravin, by také zvýšilo efektivitu a zároveň by poskytly ekonomickou pobídku.¹²

Zvyšování povědomí a vzdělávací kampaně

Lidé si často neuvědomují, jaké je množství potravinového odpadu a jaký to má dopad na životní prostředí a jejich peněženky. Sběr potravinového odpadu by mohl znamenat environmentální přínosy (opětovné využití místo odvozu na skládku), zatímco oddělení potravin od ostatního odpadu by zvýšilo povědomí o množství odpadu. Účinek sběru odpadu na povědomí a snížení odpadu musí být nicméně ještě vyčíslen.⁶

Mnoho kampaní a iniciativ je zaměřeno na to, aby lidé omezili plýtvání potravinami a nabízí praktická řešení pro domácnosti a pro maloobchodníky, na místní nebo vnitrostátní úrovni, vzdělávací iniciativy a kampaně na zvyšování povědomí. Zde uvádíme několik příkladů:

- Díky kampani ve Spojeném království „Love Food, Hate Waste“ (Milujte jídlo, nenávidíte odpad) v rámci programu Waste & Resources Action Programme (WRAP – akční program týkající se odpadu a zdrojů) bylo v r. 2015 oproti r. 2007 zaznamenáno 17 % snížení odpadu z domácností, kterému lze předejít.¹³ V rámci programu WRAP bylo zjištěno, že lidé, kteří plánují, vytváří si nákupní seznamy a sledují, jaké mají potraviny, plýtvají méně, než ti, kdo nakupují spontánně.⁸ Lidé jsou povzbuzováni k tomu, aby v nových receptech využívali zbytky a potraviny, jejichž doba použitelnosti se blíží ke konci. Zvyšování povědomí na spotřebitelské úrovni může také zvýšit povědomí v rámci dodavatelského řetězce.
- Bruselský místní orgán (Bruxelles Environnement) zorganizoval kurzy vaření, na kterých vyškolil 1000 lidí, kteří si osvojili návyky zaměřené na omezování odpadu.⁶ Evropský parlament doporučil, aby bylo praktické školení začleněno do školních osnov.⁴ V odvětví pohostinství existují podobné vzdělávací příležitosti, kde se poskytovatelé pohostinství učí minimalizovat odpad tak, že očekávají poptávku a zohledňují objednávky a průzkumy zaměřené na zpětnou vazbu od zákazníků.⁶
- Dánská dobrovolná iniciativa „Stop Wasting Food“ (Přestaňte plýtvat jídlem) nabízí rady, jak se vyhnout odpadu a povzbuzuje k lepšímu plánování v rámci domácnosti a lepšímu chování při nakupování.³ V Dánsku to přispělo k 25 % snížení potravinového odpadu mezi r. 2010 a 2015.¹⁴ Pomáhá řetězcům supermarketů vytvořit strategie zaměřené na snižování odpadu a ve více než 300 restauracích byla zavedena možnost nechat si zbytek jídla zabalit domů, což v EU získává na popularitě.

Označení data – zdroj informací nebo nejasností?

Na potravinových štítcích se vyskytuje několik možností pro [označení data](#), která ale nejsou používaná důsledně: „Minimální trvanlivost“, „Spotřebujte do“, „Prodat do“, „Vystaveno do“.

Právní předpisy týkající se poskytování informací o potravinách pro spotřebitele stanovují datum uvedený slovy „Spotřebujte do“ jako bezpečnostní ukazatel u velmi rychle se kazících potravin. Tyto potraviny by se po tomto datu neměly jíst, ani když nedošlo ke změně jejich vzhledu.^{15,16} Datum uvedený slovy „Minimální trvanlivost“ je ukazatelem kvality. Potraviny s prošlou minimální trvanlivostí pravděpodobně nezpůsobí žádnou újmu, ale může být ovlivněna jejich kvalita (chuť, struktura atd.).

V případě nutnosti musí být datum opatřeno doporučením pro skladovací podmínky. Mělo by být sladěno doporučení ohledně zmrazení, na jehož základě mohou lidé bezpečně a s důvěrou potraviny zmrazit.¹⁶

Nepoživatelné – nebo jen nežádoucí?

Některé poživatelné potraviny se vyhodí jen kvůli svému vzhledu. Evropské zákony týkající se kvality zeleniny a ovoce byly uvolněné s cílem umožnit prodej plodin s horším estetickým vzhledem³, ale lidé se je stále zdráhají kupovat. Vnímání „krásy“ se pokouší změnit kampaně jako např. [‘Inglorious Fruits and](#)

[‘Vegetables’](#) and [Vegetables’](#) (Neslavné ovoce a zelenina, Intermarché, Francie) a [‘Wonky Veg’](#) boxes (Rozviklané bedýnky se zeleninou, Asda, Spojené království).

Potravinový odpad také pomáhají snížit akční ceny na potraviny, které jsou lehce poškozené nebo jejichž doba použitelnosti se blíží ke konci.⁵ Inovativní aplikace jako např. [‘No Food Wasted’](#) (Žádné jídlo nevyhazujeme) v Nizozemí, [‘Food Loop’](#) (Potravinová smyčka) v Německu a [‘Too Good to Go’](#) (Příliš dobré na to, aby se vyhodilo) ve Spojeném království propojují zákazníky se supermarketem a restauracemi a upozorňují je na přebytečné potraviny, které je možné si odebrat.

Několik zemí (např. Rakousko, Dánsko, Itálie, Španělsko, Spojené království) zavedlo úspěšné programy využívající potravinové banky, kdy jsou nadbytečné potraviny přepraveny z maloobchodů nebo jiných prodejen (např. diskontních prodejen nebo trhů) lidem v nouzi. Sociální podniky jako [‘Food Cloud’](#) (Potravinový Cloud, Irsko) a [‘Buon fine’](#) (Šťastný konec, Itálie) spojují maloobchody s charitami. Francie se v r. 2017 stala první zemí, která supermarketům v celostátním měřítku zakázala vyhazovat potraviny, které se mohou stále bezpečně konzumovat. Místo toho musí potraviny darovat charitativní organizaci.¹⁷

Úspory všude kolem

Pokud nenajdeme lepší řešení, plýtvání potravinami se bude nadále zvyšovat s přibývajícím počtem lidí, poptávkou po potravinách a rostoucím blahobytem.⁶ Pokud budeme rozhodnutí neplýtvat žádnými potravinami, poznáme to na svých peněženkách, ale co je důležitější, odrazí se to na životním prostředí a globální ekonomice. Všichni se potřebujeme více snažit – záleží na tom, co pro to udělá každý z nás.

Further information

1. [Love Food Hate Waste \(Spojené království\)](#)
2. [Too Good to Waste \(Spojené království\)](#)
3. [Wonky veg boxes \(Spojené království\)](#)
4. [FoodWaste \(Irsko\)](#)
5. [Stop Food Waste \(Irsko\)](#)
6. [Inglorious fruits & vegetables \(Francie\)](#)
7. [Stop Spild Af Mad \(Dánsko\)](#)
8. [Eten Is Om Op Te Eten \(Nizozemí\)](#)
9. [Slang Inte Maten \(Švédsko\)](#)