

Téma – plýtvání potravinami

Než se pustíte s žáky do projektů, je potřeba se nejprve seznámit s tématem. Proto jsme pro Vás, pedagogy, připravili k tématu plýtvání potravinami pár environmentálně zaměřených informací k tématu.

Víte, kolik potravin se na světě vyplývá? Odhady či výpočty z různých zdrojů se liší, ale pohybují se kolem 30 %! Závisí na tom, co všechno do výpočtů zahrneme, některé zdroje uvádí i 50%. V každé části světa se hlavní příčiny plýtvání liší. V zemích třetího světa je příčinou plýtvání hlavně nedokonalá technologie sklizně a skladování. Ovšem v Evropě a USA jsou hlavní příčinou strážníci. ⁽¹⁾ V Evropě připadá na jednoho člověka 96 až 115 kg vyhozeného jídla za rok. Více než polovinu z toho vyhodí domácnosti, 30 % se vyhodí při výrobě a zpracování, 12 % ve stravování a 5 % vyplývají velkoobchody a maloobchody ⁽²⁾. V roce 2020 bylo průzkumem změřeno, že v popelnicích na sídlištích v ČR, kde není možnost hodit zbytky zvířatům nebo na kompost, skončí průměrně přes 50 kg potravin na osobu ročně. Nejčastěji v odpadu končí ovoce, zelenina a pečivo. ⁽³⁾ Ve vaší 4členné domácnosti, tedy pravděpodobně vyhodíte 200 kg jídla ročně!

Co kdyby se jídlem neplýtvalo?

Jídlo, které nevyhodíte, ale místo toho ho sní jiní lidé nebo hospodářská zvířata = méně potravin či krmiv, které je potřeba příště vypěstovat (vyrobit, koupit). A to, kromě ušetření vašich peněz, také znamená ⁽⁴⁾:

- možnost zemědělsky hospodařit méně intenzivně a méně vyčerpávat půdy
- méně vyčerpané vodní zdroje na zavlažování a výrobu
- méně hnojiv spláchnutých z polí a tedy i méně znečištěné povrchové vody
- méně aplikovaných pesticidů, z nichž mnohé škodí našemu zdraví, znečišťují vody, nebo likvidují včely a hmyz, což následně vede např. i k úbytku, ptáků a dalším problémům
- méně spotřebovaných antibiotik - víte, že 2/3 světové produkce antibiotik se spotřebuje na hospodářská zvířata?
- méně spálených paliv při ježdění technikou po polích i při dopravě potravin
- méně spotřebované energie na zpracování potravin
- méně zabrané další půdy, či dokonce možnost vrátit část půdy zpět divoké přírodě
- menší množství potravinového odpadu, který mnohdy končí přimíchaný do směsného odpadu a působí pak velké problémy - např. zhoršuje efektivitu spalování ve spalovnách, nebo při hnití na skládkách uvolňuje skleníkové plyny

Nebo by se mohlo uživit více lidí. Jen z toho co celosvětově vyhodíme, by se nasytily další 3 miliardy lidí ⁽¹⁾. Světová populace roste tak rychle, že o 3 miliardy víc nás pravděpodobně bude už za 30 let. Pokud nesnížíme plýtvání, budeme muset vypěstovat tyto potraviny navíc – tj. zabrat další divokou přírodu pro zemědělské plochy a spotřebovat při jejich výrobě ještě více vody, energie, pesticidů, hnojiv... atd. A to už není pro planetu únosné.

Omezit plýtvání je i jedním z Cílů udržitelného rozvoje OSN, které byly přijaty na Summitu OSN v září 2015. Konkrétně cíl 12.3 zní: „Do roku 2030 **snížit v přepočtu na jednoho obyvatele na polovinu globální plýtvání potravinami na maloobchodní a spotřebitelské úrovni**, a snížit ztráty potravin v celém výrobním a dodavatelském řetězci, včetně posklizňových ztrát“ ⁽⁵⁾.

Tipy na vaše užitečné projekty

- Nechte děti u nich doma zjistit, kolik jídla se vyhazuje a které to nejčastěji je. Zamyslete se, nebo na internetu vypátrejte, kde jsou hlavní příčiny vyhazování jídla (je to špatné skladování? „velké oči“ při nakupování?, nevíte jak zbytky dále využít?, nesnědené svačiny?) Jednu z příčin společně vyberte a nechte děti navrhnout řešení. S dobrými nápady pak seznamte i rodiče nebo veřejnost.

- Poznejte, jak to chodí ve školní/školkové kuchyni. Co se děje se zbytky? Kolik jich je? Udělejte průzkum - proč vlastně některá jídla vyhazujete (je to špatné dochucení?, podivný název jídla?, přecpání se sladkostmi z automatu v průběhu dopoledne?, nedostatek času? moc velké porce?.....) Šlo by změřit, která jídla se vyhazují nejvíc? Společně vymyslete a navrhnete, co by pomohlo, aby se právě tato jídla méně vyhazovala. Spolupracujte s jídelnou a kuchařkami. Změřte, zda vaše doporučení či opatření opravdu snížila množství vyhozeného jídla.
- A co svačiny? Nekončí náhodou zbytečně v koši, včetně přidělených potravin z akcí typu mléko do škol, nebo ovoce a zelenina do škol? Možná vás inspiruje i toto video, kde si žáci ve škole zavedli takový jídelní minibazar: <https://www.facebook.com/watch/?v=1058228455325388>
- Zjistěte, kolik porcí jídla se vyhodí, protože si je děti ve škole vůbec nevyzvednou (nemají čas ho sníst, nemají na něj zrovna chuť, včas si jídlo neodhlásí...). Co by se dalo udělat pro to, aby jídlo kuchařkám nezůstalo? Co by se dalo udělat pro to, aby si děti jídlo alespoň odnesly jídlo domů v krabičce?
- Nemohly by na školní či školkovou zahradu přibýt slepičky, které by se o velkou část zbytků z kuchyně postaraly, a proměnily je ve vajíčka? Co byste pro to mohli udělat?
- Prozkoumejte okolní obchody s potravinami. Nabízí některý z nich např. bedýnky s potravinami těsně před procházející lhůtou trvanlivosti? Je o takové bedýnky zájem? Ví o nich lidé v okolí? Co by se z nich dalo uvařit/nasušit/vyrobít? Zapátrejte na internetu nebo se zamyslete nad příčinami – proč se např. některá zelenina neprodá? Kolik ovoce a zeleniny se musí vyhodit, protože jediný kus v celém balení se začíná kazit? Nešel by dohodnout pravidelný odběr takových to potravin za sníženou cenu např. pro školní kroužek vaření, kde byste se učili kreativně vařit z toho, co je právě k dispozici? Nebo pro jiné školní akce?
- Prozkoumejte, co o plýtvání potravin vědí lidé z vašeho okolí. Odhadnou, kolik kg jídla ročně vyhodí? Poučte je, kolik je to ve skutečnosti. Dejte jim dobré rady a tipy, co dělat či nedělat, aby to bylo méně.
- Zapátrejte po tom, jak se dají zbytky z kuchyně využít k výrobě dalších dobrot. Prozkoumejte např. kuchařku „Zachraň jídlo v kuchyni“, nebo vymyslete recepty vlastní a vydejte vlastní receptář. Kolik receptů se vám podařilo doma vyzkoušet? Jaké množství jídla jste díky tomu zachránili?
- Zviditelněte výše uvedené souvislosti („Co kdyby se jídlem neplýtvalo“) i lidem ve vašem okolí. Nechte žáky ať si sami vyberou, do které formy osvěty by se nejraději pustili (video, přednáška, letáčky, osvětový stánek na dni země, divadlo....)

Určitě přijdete i s vlastními nápady na užitečné akce, které by v této oblasti přinesly pozitivní změnu. Pozitivní změnou může být buď reálná změna (např. žáci vymyslí a zrealizují plán na základě, kterého se reálně sníží množství potravinového odpadu doma či ve školní jídelně), nebo zvýšení osvěty občanů (např. žáci uspořádají přednášku/akci pro veřejnost, při které naučí občany pár dobrých triků, jak doma neplýtvat jídlem).

Užitečné odkazy:

- Iniciativa Zachraň jídlo: <https://zachranjidlo.cz/>
- program Skutečně zdravá škola - zejména jejich projekt Miluji jídlo, neplýtvám <https://www.skutecnezdravaskola.cz/miluji-jidlo-neplytvam>
- projekt Menu pro změnu, kde je plýtvání jedním ze 4 hlavních témat: <https://www.eatresponsibly.eu/cs/foodwaste>

Použité zdroje:

(1) kniha: Berners-Lee, Mike: There is no planet B. 2019

(2) <https://zachranjidlo.cz/kolik-se-plytva>

(3) <https://www.statistikaamy.cz/2021/04/20/plytvani-potravinami-v-ceskych-domacnostech>

(4) kniha: Lymbery, Philip; Oakshott, Isabel: Farmagedon. České vyd. 2017

(5) Cíle udržitelného rozvoje OSN:

[https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/agenda_2030/\\$FILE/OUR_ImplementaceAgendy2030_20190121.pdf](https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/agenda_2030/$FILE/OUR_ImplementaceAgendy2030_20190121.pdf)

Tento informační materiál vytvořili za Ekocentrum PALETA, z. s. Mgr. Martina Horáčková a Mgr. Michaela Míková, Ph.D. Tvorbu informačních materiálů v roce 2023 podpořilo Ministerstvo životního prostředí v projektu: „Participativní projekty pro pozitivní změnu“. Projekt nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP.

