

POSTAVTE SE VÝZVĚ A PUŠŤTE SE DO 3R

Redukujte, znovu použijte, recyklujte.

Propagace životního stylu nulového odpadu mezi dospělými.

Podpora Evropské komise pro produkci této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nenese odpovědnost za jakékoli použití informací v ní obsažených.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





NAKUPOVÁNÍ A POTRAVINY



ÚVOD

Cílem tohoto modulu je zvýšit povědomí o otázkách udržitelnosti a řešeních v oblasti nakupování a potravin. Tato kapitola představí, jak se udržitelnost stává stále důležitější jak pro zákazníky, tak pro obchodníky. Bude se rovněž zabývat problematikou plýtvání potravinami a hlouběji pronikne do jejich příčin, důsledků a způsobů, jak snížit množství vyhozených potravin, což nás přivede k zavedení udržitelnějšího potravinového řetězce.

TRANSFORMACE SMĚREM K UDRŽITELNÉMU NAKUPOVÁNÍ

Pro spotřebitele je stále důležitější nakupovat udržitelným způsobem. Velké franšízy supermarketů i některé malé supermarkety si již začaly uvědomovat příležitosti, jak přilákat spotřebitele propagací udržitelnějšího přístupu a uplatňováním změn, které vedou k šetrnějšímu balení a celému procesu nakupování.

“Vzhledem k tomu, že spotřebitelé stále častěji zvažují a jednají podle zásad udržitelnosti, pokud jde o jejich záliby a nákupy, je nyní čas, aby supermarkety aktivně zkoumaly příležitosti a výzvy, kterým toto odvětví čelí, aby se co nejlépe přizpůsobily těmto rostoucím pocitům spotřebitelů,” řekl Michael Sansolo, ředitel výzkumu CCRRC North America. “Zákazníci chtějí, aby jim lokální supermarkety pomáhaly nakupovat udržitelně, a pokud tak nečiní, může to znamenat, že o zákazníky přijdou.”

Začlenění postupů a zásad udržitelnosti bude v příštích letech při oslovování nových zákazníků ještě důležitější, protože generace Z a další nastupující generace jsou více než jejich předchůdci zapálenými pro životní prostředí.

Mezi nejoblíbenější iniciativy v oblasti udržitelnosti podle spotřebitelů patří:

- Možnost třídit odpad přímo na pracovišti.
- Označování výrobků, které jsou vyrobeny/pěstovány lokálně.
- Nabídka bodů/odměn za ušetřený odpad při nákupu a/nebo recyklaci.
- Poskytování biologicky rozložitelných sáčků na produkty.
- Prodej výrobků v různých velikostech, aby se omezilo plýtvání potravinami.

PROBLÉM PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI

Celosvětový objem potravinového odpadu se odhaduje na 1,6 miliardy tun "ekvivalentu primárních produktů". Celkový objem jedlého potravinového odpadu činí 1,3 miliardy tun. Přímé ekonomické důsledky plýtvání potravinami (s výjimkou ryb a mořských plodů) dosahují ročně 750 miliard dolarů.

Zdroj: Food and Agriculture Organization of the United Nations <https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>

- Zhruba třetina potravin, které se každoročně vyprodukují (1,3 miliardy tun), se vyhodí.
- Průmyslové a rozvojové země vyhodí zhruba stejné množství potravin - 670 a 630 milionů tun.
- Celosvětové množství potravinového odpadu za rok činí zhruba 30 % u obilovin, 40-50 % u okopanin, ovoce a zeleniny, 20 % u olejnin, masa a mléčných výrobků a 30 % u ryb.
- Na úrovni maloobchodu dochází k plýtvání velkým množstvím potravin v důsledku norem kvality, které kladou přílišný důraz na vzhled.
- Ztráty potravin a plýtvání potravinami rovněž představují velké plýtvání zdroji, včetně vody, půdy, energie, práce a ka-

pitálu, a zbytečně produkují emise skleníkových plynů, což přispívá ke globálnímu oteplování a změně klimatu.

- I kdyby se podařilo zachránit pouhou čtvrtinu potravin, které se v současné době celosvětově ztrácejí nebo plýtvají, stačilo by to na nasycení 870 milionů hladovějících lidí na světě.

Celosvětové plýtvání potravinami představuje rozsáhlý problém s obrovskými finančními, etickými a environmentálními náklady. Příčin je celá řada, od hrbolatých cest až po příliš vybíravé zákaz-níky, ale bez ohledu na příčinu se můžeme všichni zapojit do boje proti tomuto globálnímu problému.

Objem ztracených nebo vyplývaných potravin stojí ročně 2,6 bilionu USD a je to více než dost na to, aby se nakrmilo všech 815 milionů hladovějících lidí na světě - čtyřikrát více.

Zdroj: United Nations Environment Programme

<https://www.unep.org/thinkeatsave/get-informed/worldwide-food-waste>

CO JE TO POTRAVINOVÝ ODPAD?

Historie plýtvání potravinami úzce souvisí s globalizací. Ve stále propojenějším světě se prodlužují dodavatelské řetězce a vše je dostupné všude po celý rok. Na této často dlouhé cestě z farmy na stůl se potraviny v každé fázi ztrácejí nebo se jimi plýtvá, přičemž nejvíce se to týká právě čerstvých potravin, jako je ovoce, zelenina, mléčné výrobky a maso.

“Plýtvání potravinami” a “potravinové ztráty” jsou běžně používané pojmy, ale neznamenají zcela totéž.

- “Potravinové ztráty” se obvykle týkají potravin, které se ztratí v dřívějších fázích výroby, jako je sklizeň, skladování a přeprava.
- “Plýtvání potravinami” označuje položky, které jsou vhodné k lidské spotřebě, ale jsou vyhozeny, často v supermarketech nebo spotřebiteli.

DOPAD POTRAVINOVÉHO ODPADU NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- Při vyřazování jedlých výrobků se také plýtvá všemi zdroji potřebnými k tomu, aby se potraviny dostaly z farmy na váš stůl: vodou na zavlažování, půdou na výsadbu, palivem na pohon sklizňových a dopravních vozidel.
- Pro zemědělské účely, včetně zavlažování plodin a pitné vody pro hospodářská zvířata, se spotřebuje 70 % sladké vody.
- Podle zprávy FAO Food Wastage Footprint se k výrobě potravin každoročně spotřebuje 250 km³ vody, což je třikrát více než objem Ženevského jezera, která se nakonec ztratí nebo vyplývá.
- Dvacet osm procent světové zemědělské plochy se každoročně spotřebuje na výrobu potravin, které se nakonec ztratí nebo vyplývají. To má za následek nejen zbytečnou degradaci půdy, ale příprava půdy pro zemědělské účely je také příčinou odlesňování, které likviduje stanoviště volně žijících živočichů a likviduje stromy pohlcující skleníkové plyny.
- FAO odhaduje uhlíkovou stopu potravinového odpadu na 3,3 miliardy tun ekvivalentu CO₂ ročně. K pohonu výrobních strojů a dopravních prostředků se používá nejen ropa, nafta a další znečišťující paliva, ale skleníkové plyny se uvolňují i ze samotného potravinového odpadu.
- Vyřazený odpad hnilý na skládkách uvolňuje metan, silný skleníkový plyn, který 25krát účinněji zadržuje teplo než oxid uhličitý.

CO S TÍM MŮŽEME DĚLAT?

Podle OSN se očekává, že do roku 2050 vzroste počet obyvatel světa ze 7,6 miliardy na 9,8 miliardy. Vzhledem k tomu, že produkce potravin nestačí držet krok s rychle rostoucí světovou populací, předpokládá se, že plýtvání potravinami bude narůstat - pokud s tím něco neuděláme.

- Pomáhejme snižovat ztráty při manipulaci, skladování, zpracování a přepravě.
- Sdílejte nebo darujte přebytky.
- Proměňte odpad v hodnotu.
- Vzdělávejte lidi v oblasti bezpečnosti potravin.
- Změňme chování spotřebitelů.

SNÍŽENÍ PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI

Snižování plýtvání potravinami začíná chytrým nakupováním. Pokud si sestavíte seznam týdenních jídel, ušetříte peníze, čas a možná budete jíst zdravěji.

Nákupní tipy pro snížení plýtvání potravinami

- Nákupní seznam sestavte podle toho, kolik jídel budete doma jíst. Budete tento týden jíst venku?
- Nejprve zkontrolujte, co máte v lednici a ve skříních, abyste se vyhnuli nákupu potravin, které již máte.
- Na nákupní seznam uveďte množství, abyste měli jistotu, že nakoupíte jen to, co potřebujete.
- Vyhněte se marketingovým trikům, které vás nabádají k nákupu většího množství potravin, než potřebujete.
- Častěji nakupujte čerstvé suroviny v menším množství, abyste méně plýtvali a užívali si čerstvějších surovin.
- Volte raději volně položené ovoce a zeleninu než balené, abyste měli lepší kontrolu nad množstvím, které potřebujete.

UDRŽITELNOST POTRAVINOVÉHO ŘETĚZCE

Výroba potravin má významný dopad na životní prostředí. Způsob, jakým vyrábíme a konzumujeme potraviny, škodí planetě i nám samotným. Problémy jako emise skleníkových plynů, využívání půdy a vodních zdrojů, znečištění, vyčerpání zásob fosforu a používání chemických přípravků, jako jsou herbicidy a pesticidy, jsou dnes součástí našich každodenních zpráv.

Potravinové zabezpečení, chudobu a celkovou udržitelnost potravin a zemědělských systémů ovlivňuje řada globálních trendů. V současné době zažíváme největší selhání potravinového systému, jaké jsme kdy viděli, a toto jsou jen některé důsledky:

- Hlad a extrémní chudoba
- Změna klimatu
- Plýtvání potravinami
- Počet a intenzita konfliktů, krizí a přírodních katastrof narůstají.

Zpráva Institutu pro světové zdroje (WRI) uvádí, že celosvětová produkce potravin by se musela zvýšit o 50 %, aby se v roce 2050 uživilo 10 miliard lidí, což by vyžadovalo rozlohu dvakrát větší než v Indii.

Celosvětová produkce potravin je zodpovědná až za 30 % celkových emisí skleníkových plynů. Svět dnes čelí největšímu selhání potravinového systému, jaké jsme kdy zažili.

KRÁTKÝ DODAVATELSKÝ ŘETĚZEC POTRAVIN (SFSC)

SFSC je klíčem nejen k relokalizované ekonomice, ale také k novému, ekologičtějšímu, demokratickému a sociálnímu systému.

Definice agroekologického přechodu

Systemová transformace zaměřená na ekologizaci našeho zemědělství a potravin, která má dopad na více zúčastněných stran, jako jsou zemědělci, dodavatelské řetězce nebo správci přírodních zdrojů, a která se vyznačuje záměrnou politickou vůlí ke změně. Jedná se o politický, ekonomický a sociální proces najednou. Definice udržitelnosti potravin podle FAO (Organizace OSN pro výživu a zemědělství): Aby byly naše potraviny udržitelné, musí splňovat pět kritérií:

- chránit biologickou rozmanitost ekosystému;
- být dostupné a kulturně přijatelné;
- být ekonomicky spravedlivé a cenově dostupné;
- být bezpečné, nutričně přiměřené a zdravé;
- optimalizovat využívání přírodních a lidských zdrojů.

Krátké dodavatelské řetězce potravin (SCFC)

- Zahrnují omezený počet hospodářských subjektů, které usilují o spolupráci, hospodářský rozvoj lokality a úzké geografické a sociální vztahy mezi výrobcí, zpracovateli a spotřebiteli.
- Přímý prodej nebo krátké řetězce - spotřebitel a výrobce se stýkají přímo nebo s jedním či co nejmenším počtem zprostředkujících subjektů.

Ekonomické výhody

- přispívají k rozvoji venkova a hospodářské obnově;
- nákupem místních produktů podpoříte malé farmy a pomůžete udržet venkovské komunity;
- prostřednictvím multiplikačního efektu posilují místní poptávku, zachovávají lokální pracovní místa a posilují místní ekonomiku;
- podporují cestovní ruch užíváním regionálních značek.

Sociální výhody

- posilují sociální kapitál v místních komunitách vytvořením nových sítí, do kterých se zapojí zemědělci i spotřebitelé;
- upevňují vzájemnou důvěru a respekt mezi výrobcí a spotřebiteli;
- zvyšují povědomí o potravinách a kulinářské vzdělání spotřebitelů;
- posilují kulturní/regionální identitu a pocit potravinové jistoty.

ZDROJE:

1. <https://www.unep.org/thinkeasave/get-informed/worldwide-food-waste>
2. <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC80420>
3. <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/415240/>
4. <https://www.fao.org/food-systems/en/>
5. <https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>