

Pohled na plýtvání potravinami

Mgr. Kateřina Vítů
MVDr. Halina Matějová


22.10. 2014



Osnova



- Potravinové ztráty x potravinový odpad
- Příčiny a místa vzniku potravinového odpadu
- Příčiny plýtvání potravinami
- Potravinový odpad v domácnostech - průzkum

- 
- Studie FAO - jedna třetina z potravin vyrobených pro lidskou spotřebu je globálně nevyužitá (1,3 miliardy tun ročně)

Úvod

- Nejednotnost definic
- **Spotřeba potravin**
 - Výživová spotřeba - definována jako množství zkonsumovaných potravin a nápojů a může být měřena kvalitativně, kvantitativně nebo frekvenčně, ve vztahu k jednotlivci nebo menší skupině
- **Metody zjišťování spotřeby potravin**
 - Globální nebo individuální
 - **Spotřeba ve světě**
- **Spotřeba potravin v ČR**
- **Spotřeba ve světě**
 - Faktory - krátkodobé i dlouhodobé hledisko
 - Ceny potravin (dané růstem cen energií, osiv, krmiv, hnojiv, přípravků na ošetřování zvířat i rostlin), koupěschopnost obyvatelstva, vývoj reálných mezd, zdravotní osvěta, dostupnost jednotlivých druhů potravin na trhu, reklama, dovoz potravin, změna stravovacích zvyklostí ovlivněná turistickým ruchem

Spotřeba potravin v ČR

- **Faktory** - krátkodobé i dlouhodobé hledisko
- **Ceny potravin jsou dané:** růstem cen energií, osiv, krmiv, hnojiv, přípravků na ošetřování zvířat i rostlin), koupěschopnost obyvatelstva, vývoj reálných mezd, zdravotní osvěta, dostupnost jednotlivých druhů potravin na trhu, reklama, dovoz potravin, změna stravovacích zvyklostí ovlivněná turistickým ruchem a počtem cizinců v naší populaci
- Spotřeba potravin v ČR - Český statistický úřad, dále Ministerstvo zemědělství ČR, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, Státní veterinární správa a dále různé potravinářské svazy a jiné zájmové organizace a sdružení
- O trendy ve spotřebě potravin statistiky už v Československu od roku 1918
- Na evropské úrovni je to především Eurostat (statistický úřad EU, který je přímo podřízený Evropské komisi)

Spotřeba a plýtvání ve světě

- Nejčastěji se používá rozdělení na **země s nízkými** a **země s vysokými příjmy**
- **Vztah výživy a plýtvání potravinami** – lidé s vysokými příjmy získávají energii převážně ze sacharidů a tuků a podíl energie ze živočišných zdrojů je významný
- Kdykoli a kdekoli nastává ekonomický růst, nastává stejná změna v trendu a orientaci konzumace potravin
- **Bennettův zákon** - podíl škrobnatých potravin klesá s narůstajícím příjmem, posun od kratší doby údržnosti potravin je spojen s vyšším potravinovým odpadem

Spotřeba a plýtvání ve světě

- V **zemích s vysokými příjmy** se potravinami plýtvá kvůli vzhledu potravin, špatnému uchovávání potravin
- Plýtvání **v zemích s nízkými příjmy** - bezpečnost potravin
- Nejčastěji příčiny v dodavatelském řetězci díky špatným skladovacím zařízením, špatné infrastrukturuře a problémy s dopravou
- Napadá Vás řešení??

Skupiny komodit potravin	Země s nízkými příjmy	Země se středními a vysokými příjmy	Celkové množství
Obiloviny	155 800	161 100	316 900
Olejniny a luštěniny	123 100	121 600	244 700
Kořeny a hlízy	31 500	11 600	43 100
Ovoce a zelenina	221 600	270 400	492 000
Maso	20 000	40 700	60 700
Ryby a mořské plody	6 700	10 700	17 400
Mléko a vejce	64 700	55 000	119 700

6-11 kg
kg

95-115



Potravinové ztráty x potravinový odpad

- **Potravinové ztráty – food losses**
 - Ztráty, které se vyskytují a vznikají v oblasti výroby, sklizně, po sklizni a při fázích zpracování
 - Vznikají nejčastěji při činnostech, které produkují potraviny pro lidskou spotřebu
 - Vyskytují v rozvojových zemích kvůli špatné infrastruktuře, nízké úrovni technologií a nízkým investicím do systému výroby potravin
- **Potravinový odpad – food waste**
 - Problém v průmyslových zemích
 - Nejčastěji způsoben maloobchodníky, kteří vyhazují ještě jedlé potraviny

Potravinové ztráty x potravinový odpad

- V Evropě neexistuje jednotná definice pro vymezení výrazů „plýtvání potravinami“ či „potravinový odpad“
- Řešení problému plýtvání - stanovit jednotné definice pro pojmy, kategorizovat skupiny potravin a potravinových zbytků, sjednotit metody sběru





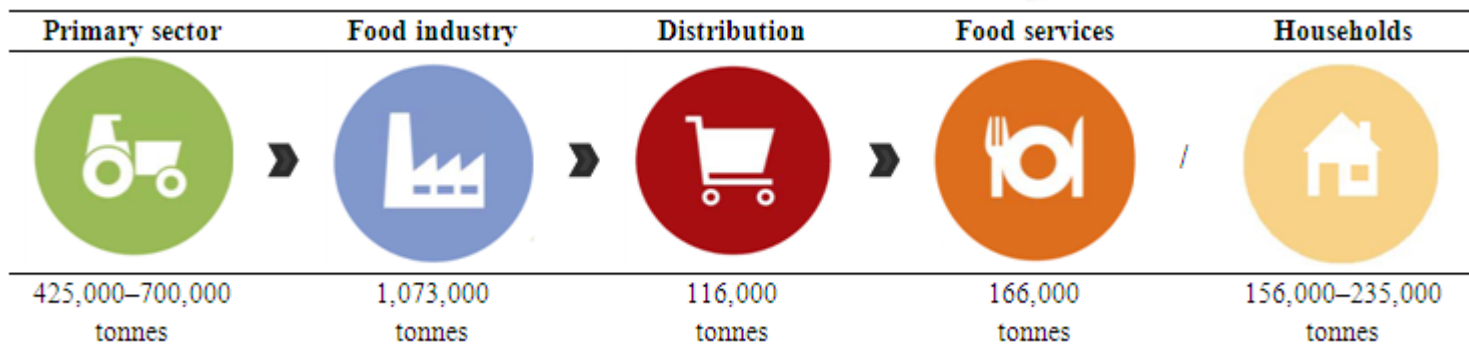
I COULDN'T
REACH THE
FRIDGE...



I SPENT TOO
MUCH TIME
IN THERE,
INSTEAD!

Příčiny plýtvání potravinami

- **Více kritérií dělení**
- Rozdělení podle příjmů (země s nízkými příjmy a země s vysokými příjmy)
- Podle místa v rámci potravinového řetězce - od fáze zemědělské výroby až po fáze skladování, zpracování, distribuce, správy a spotřeby
- Producenti i spotřebitelé



Fáze	Příklady potravinových odpadů / ztrát
Při sklizni a polních pracích	Na poli zůstávají jedlé potraviny, poškození stroji či špatnou technikou, snědeno ptáky, hlodavci či jinými zvířaty, načasování sklizně není optimální
Při sušení	Špatná distribuce a dopravní infrastruktura, ztráty z důvodu kažení a potlučení
Při skladování	Škůdci, choroby, rozlití, kontaminace, vysychání, špatné zpracování potravin
Při primárním zpracování (čištění, loupání, namáčení, třídění, sušení, proseávání, mletí)	Ztráty při zpracování, kontaminace způsobující ztrátu kvality
Při sekundárním zpracování (vaření, smažení, krájení)	Ztráty při zpracování
Při balení, vážení a označování	Nevhodné obaly, škody na obalech (roztržení), hlodavci
Při marketingu (propagace, prodej, distribuce)	Poškození a kažení během dopravy, nedostatečné chlazení/chladírenské skladování
Při spotřebitelském zpracování	Zbytky pokrmů, špatná skladování v domácnostech, špatná technologická úprava, společná likvidace s nejedlými potravinami, překročení data spotřeby/trvanlivosti


Akce proti plýtvání u nás i ve světě

- V Praze se 18. října uskutečnil happening (Zachraň jídlo), při kterém mohli lidé nakoupit ovoce a zeleninu za symbolickou cenu a darovat je potřebným (kvůli estetickým normám)
- Supermarkety ve Francii nabízejí nedokonalé ovoce a zeleninu s třicetiprocentní slevou.
- Na pulty teď míří další "ošklivé" potraviny, které by jinak skončily v koši - uzeniny, sladkosti, sýry a pečivo.
- Průměrný Francouz každý rok vyhodí až třicet kilogramů jídla (400 eur na domácnost na rok)



**Les Gueules
Cassées®**

Bons à consommer, pas à jeter !

- 
- Podle studie vypracované pro Evropský parlament byla v České republice v roce 2006 znehodnocena na úrovni zemědělské produkce téměř čtvrtina všeho vyhozeného jídla, což se rovná asi 450 000 tunám
 - Celkově na každého Čecha připadá okolo 187 kilogramů vyplýtvaných potravin ročně

Potravinový odpad v domácnostech

- z celkového potravinového odpadu - domácnosti zodpovědné zhruba za 42 %
- V EU v průměru 76 kg na osobu
- neexistuje mnoho publikovaných studií týkajících se spotřebitelského plýtvání potravinami v rozvojovém světě, kde platí heslo "dnes koupím a dnes sním"
- většina dat tedy pochází z tranzitních a vyspělých zemí

Potravinový odpad v domácnostech - metodika

- **Průzkum (listopad 2012- únor 2013)**
 - 17 (9 RD +8 B) čtyřčlenných domácností (průměrný věk žen/matek 42 let, průměrný věk muže/otce 43 let, průměrný věk staršího dítěte byl 17 let a průměrný věk mladšího dítěte 11 let)
 - poučení o záznamu dat do záznamového archu - 5 dní
 - sběr vyplněných archů, případně pytlů s odpadky
- **Zpracování dat**
 - v programu Microsoft Excel - tabulky, grafy
 - v programu R Development Core Team (2008) statistická část
 - hypotézy testovány Wilcoxonovým testem a jednostranným t-testem

Cíl práce

- Odhad množství a ceny vyhozených potravin
- Důvody ke vzniku potravinového odpadu
- Důsledky plýtvání potravinami
- Návrhy na snížení množství potravinového odpadu v jejich domácnosti
- Využívání potravinového odpadu
- Nejčastěji vyhazované potraviny - druhy
- Četnost nákupu jednotlivých potravin během týdne

Kategorie potravin

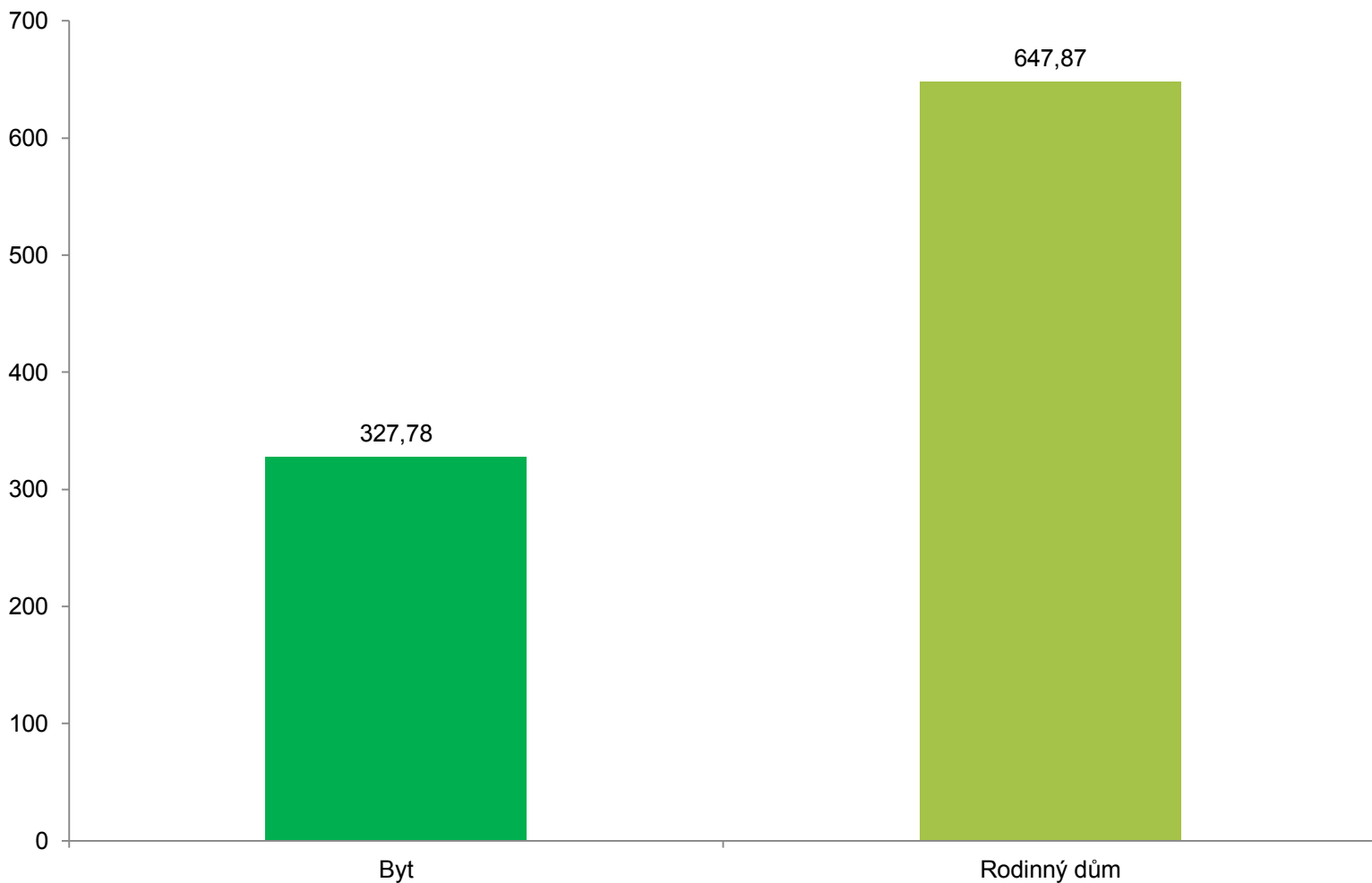
- **Zbytky z hotového pokrmu na talíři**
- **Nezkonsumované hotové, znovu uskladněné pokrmy a potraviny** - např. uvařené brambory, maso apod.
- **Ovoce** - čerstvé, oříšky (skořápkové ovoce)
- **Zelenina** - čerstvá, houby
- **Pečivo a výrobky z obilovin** - chléb, běžné pečivo, trvanlivé pečivo (oplatky, piškoty, sušenky, perníky apod.), ovesné vločky, müsli
- **Maso** - syrové, ryby
- **Uzeniny** - salámy, šunka, párky, klobásy
- **Mléko a mléčné výrobky** - sýry, jogurty, tvarohy, mléko, kefíry
- **Konzervované výrobky** - ovoce, zelenina, kompoty, zavařeniny, paštiky, maso, ryby
- **Ostatní** - sladkosti, pochutiny apod.

Výsledky

- Množství potravinového odpadu se liší mezi dny všedními a víkendovými??
- Průměrná hmotnost potravin vyhozených za jeden víkendový den činila **274,21 gramů**, průměrná hmotnost potravin vyhozených za jeden všední den byla **158,92 gramů**
- **Odhad účastníků o polovinu nižší (500 g)**
- **Skutečnost 0 - 3170 g za 5 dnů**

- Ceny vyhozených potravin 10,6 Kč/den
- Pokud by průměrná domácnost vyhodila potraviny každý den za průměrnou denní částku, ročně by promrhala **3869 Kč**

Průměrná hmotnost vyhozených potravin podle typu bydlení (v gramech)



Výsledky

- Korelace hmotnosti vyhozených potravin a finanční příjem domácnosti – citlivé téma, nemožnost sběru dat



Výsledky

- **Důvody, proč se vyhazují jednotlivé potraviny a pokrmy**
 1. Znehodnocení potravina
 2. Datum spotřeby
 3. Velké množství, které se nespotřebovalo
 4. Potravina nechutnala
 5. Jiný důvod

Výsledky

- **Důsledky plýtvání potravinami**
 - Zbytečně utracené peníze
 - Neefektivním využívání zdrojů na produkci potravin
 - Negativním dopadu na životní prostředí

Výsledky

- **Návrhy na snížení množství potravinového odpadu v dané domácnosti**
 - Nakupovat potraviny častěji a v menším množství
 - Nakupování menšího balení výrobků, vaření menšího množství pokrmů
 - Lepší plánování nákupu
 - Prošlé datum spotřeby/minimální trvanlivosti
 - Správné skladování
- **Využití vzniklého potravinového odpadu v domácnosti**

Tabulka 10: Využití potravinového odpadu

Odpověď	Pořadí četnosti (Modus)
Pro domácí zvířata	1.
Kompost	2.
Na strouhanku	3.
Nevyužívám odpad	4.
Jiné využití	5.

Výsledky

- **Četnost nákupu**
 - Ovoce a zelenina 2-3x týdně
 - Pečivo a výrobky z obilovin 4-6x týdně
 - Maso a uzeniny 1x týdně
 - Mléko a MV 1x týdně
 - Ostatní potraviny 1x týdně
- **Nejčastěji vyhazované potraviny**
 - 1. Hotové pokrmy a potraviny
 - 2. Zelenina
 - 3. Pečivo a výrobky z obilovin

Nakládání s odpady

- Předcházení vzniku odpadů
- Příprava k opětovnému použití
- Recyklace
- Jiné využití odpadů (např. energetické využití)
- Odstranění odpadů (skládky)



Závěry práce



- Nutnost stanovení jednotných definic
- Prevence, zaměření na plýtvání v domácnostech
- Zajištění dostatku potravin pro zvyšující se populaci
- Zvýšení povědomí o problematice
- Světová populace v roce 2050 bude činit zhruba 9 miliard obyvatel- zvládneme to??



Jak mohu omezit plýtvání potravinami v mém každodenním životě?

Dodržováním těchto rad můžete omezit plýtvání potravinami, ušetřit peníze a udělat něco pro životní prostředí:

1 Nakupy si plánujte. Sestavte si jídelníček na celý týden. Pak se podívejte, jaké potraviny doma máte, a napište si seznam věcí, které musíte dokoupit. V obchodě vyberte pouze to, co máte na seznamu. Nenechte se zlákat speciálními nabídkami a nechoďte nakupovat, když máte hlad. Většinou pak dáte do košíku více věcí, než jste zamýšleli koupit. Dávejte přednost váženému ovoci a zelenině před balenými. Kupte tak množství, které skutečně potřebujete.

2 Dávejte pozor na datum spotřeby. Pokud víte, že výrobek s krátkou dobou použitelnosti nestačíte sníst nebo že si ho nemůžete jít koupit v den, kdy ho spotřebujete, vyberte si raději výrobek, jehož doba použitelnosti je delší. Na výrobcích bývají uvedeny tyto etikety: „Spotřebujte do...“ znamená, že výrobek musíte spotřebovat do data uvedeného na obalu (např. maso nebo ryby). „Minimální trvanlivost do...“ uvádí datum, do kterého výrobce garantuje nezměněnou kvalitu a typické vlastnosti výrobku. Potraviny, kterým doba minimální trvanlivosti prošla teprve před nedávnem, se většinou ještě hodí ke konzumaci.

3 Přemýšlejte o svých výdajích. Plýtvat potravinami znamená olýtvat penězi.

4 Udržujte ledničku v dobrém stavu. Zkontrolujte, zda dveře dobře těsní a zda je v ledničce správná teplota. Pokud chcete, aby potraviny zůstaly co nejdéle čerstvé, musíte je skladovat při teplotě od 1 do 5 °C.

5 Skladujte potraviny podle doporučení uvedeném na obalu.

6 Sejde z očí, sejde z mysli. Když si domů přinesete nový nákup, přesuňte raději potraviny, které již ve spíži nebo ledničce máte, dopředu a nové uložte dozadu. Vyhněte se tak tomu, že byste starší nákup zasouvali dozadu spíže a pak objevovali zkažené potraviny, na které jste časem zapomněli.

7 Servírujte menší porce. Kdo bude chtít, může si vždy přidat.

8 Využívejte zásoby beze zbytku. Nevyhazujte zbytky jídla. Snažte se je dojíst druhý den, využít k dalšímu vaření nebo je uložte do mrazáku. Z jemně přežrálého ovoce můžete udělat ovocný koktejl nebo upéct koláč. Trochu povadlá zelenina se ještě výborně hodí do polévky.

9 Používejte mrazák. Pokud víte, že koupený bochník chleba celý nesníte, nakrájejte ho a uložte do mrazáku. Jednotlivé krajíčky pak snadno necháte rozmrazit pár hodin před konzumací. Podobně můžete dát zmrazit porce hotového jídla a využít je ve chvílích, když se vám nechce vařit nebo na to jednoduše nemáte čas.

10 Kompostujte. Odpadu z kuchyně se nevyhnete, ale můžete si založit kompost na slupky z ovoce a zeleniny. Za pár měsíců budete mít kvalitní hnojivo pro květiny. Na zbytky z talířů se hodí kuchyňský kompostér. Stačí do něj ukládat potravinový odpad, který posypete speciální směsí obsahující mikroby a necháte fermentovat. Výsledný kompost využijete při hnojení pokojových rostlin nebo na zahradě.

Viz také: http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm

Zajímavé internetové stránky zabývající se plýtváním potravin

- <http://www.zachranjidlo.cz/>
- <http://discosoupe.org/>
- <http://food-not-bombs.cz/>
- <http://freegan.info/what-is-a-freegan/translations/czech/>
- <http://www.slowfoodyouthnetwork.org/>





© D.P. Inc.

Search: 75034356

*Wine and food doesn't go to waste in this house,
but it does go to waist.*

Děkuji za pozornost

