

Plýtvání potravinami (food wastage)

*Mgr. Lucie Štrublová
Ústav patologické fyziologie
1. 10. 2018*

Fakta o plývání potravinami

- Každoročně se v zemích Evropské unie vyplývá kolem **88 milionů** tun potravin, s tím související náklady činí **143 miliard eur**
- Plýtvá se i cennými zdroji jako je voda, půda a energie
- Plýtvání v průběhu celého potravinového řetězce: od zemědělců, výrobců a maloobchodníků až po samotné spotřebitele
- Spotřebitel má největší podíl na vzniku potravinového odpadu
- Průměrná domácnost v ČR „vyplývá“ zhruba **4 000 Kč** za rok



Základní terminologie-I

- **Definice plýtvání potravinami je v různých zemích různá – nutno sjednotit!**
- Podle *FAO* je plýtvání potravinami součástí ztráty potravin a označuje se jím vyhazování nebo alternativní využití bezpečných a nutričně hodnotných potravin určených pro lidskou spotřebu, které **probíhá podél celého potravinového řetězce od primární výroby až po konečnou spotřebu v domácnosti**. Pojem „plýtvání potravinami“ zahrnuje jak **potravinové ztráty, tak potravinový odpad**

Základní terminologie-II

potravinové ztráty vs potravinový odpad



Potravinové ztráty (food losses)

- Definice podle dokumentu *Global food Losses and Food Waste*
- *Za potravinové ztráty se označují ztráty vznikající při výrobě, sklizni, po sklizni a při fázích zpracování.*

Potravinový odpad (food waste)

- Definice podle dokumentu *Global food Losses and Food Waste*
- Za potravinový odpad se označují ztráty, ke kterým dochází v pozdějších fázích potravinového řetězce, obvykle (ale ne výhradně) v sektoru maloobchodu a spotřeby

PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI

ZTRÁTA POTRAVIN

ZEMĚDĚLSKÁ
PRODUKCE A
SKLÍZENÍ

ZPRACOVÁNÍ

POTRAVINOVÝ ODPAD

DISTRIBUCE &
MALOOBCHOD

RESTAURACE &
CATERINGOVÉ
SLUŽBY

SPOTŘEBA V
DOMÁCNOSTI

Tabulka č. 1: Jednotlivé sektory a jejich podíl na celkovém množství potravinového odpadu a s tím spojené náklady [19].

Sektor	Místo v potravinovém řetězci	Celkové množství potravinového odpadu (miliony tun)	Množství potravinového odpadu (kg na obyvatele)	Náklady spojené s potravinovým odpadem (miliardy EUR)
<i>Primární produkce</i>	Primární produkce (zemědělství a rybolov)	9,1 ± 1,5	18 ± 3	1,8
<i>Výroba</i>	Výroba potravin a nápojů	16,9 ± 12,7	33 ± 25	13
<i>Velkoobchod a maloobchod</i>	Distribuce	4,6 ± 1,2	9 ± 2	10
<i>Stravovací služby</i>	Spotřeba	10,5 ± 1,5	21 ± 3	20
<i>Domácnosti</i>	Spotřeba	46,5 ± 4,4	92 ± 9	98
CELKEM	-	87,6 ± 13,7	173 ± 27	143

Příčiny vzniku potravinového odpadu v jednotlivých sektorech

- **Velkoobchod a maloobchod**

- uplynutí data použitelnosti ve skladišti či v obchodě, poškození výrobků nebo snížení jejich kvality či váhy během skladování, přebytečné zásoby, vyřazení potravin kvůli nevyhovujícím požadavkům na kvalitu, výrobky neprodané navzdory slevám

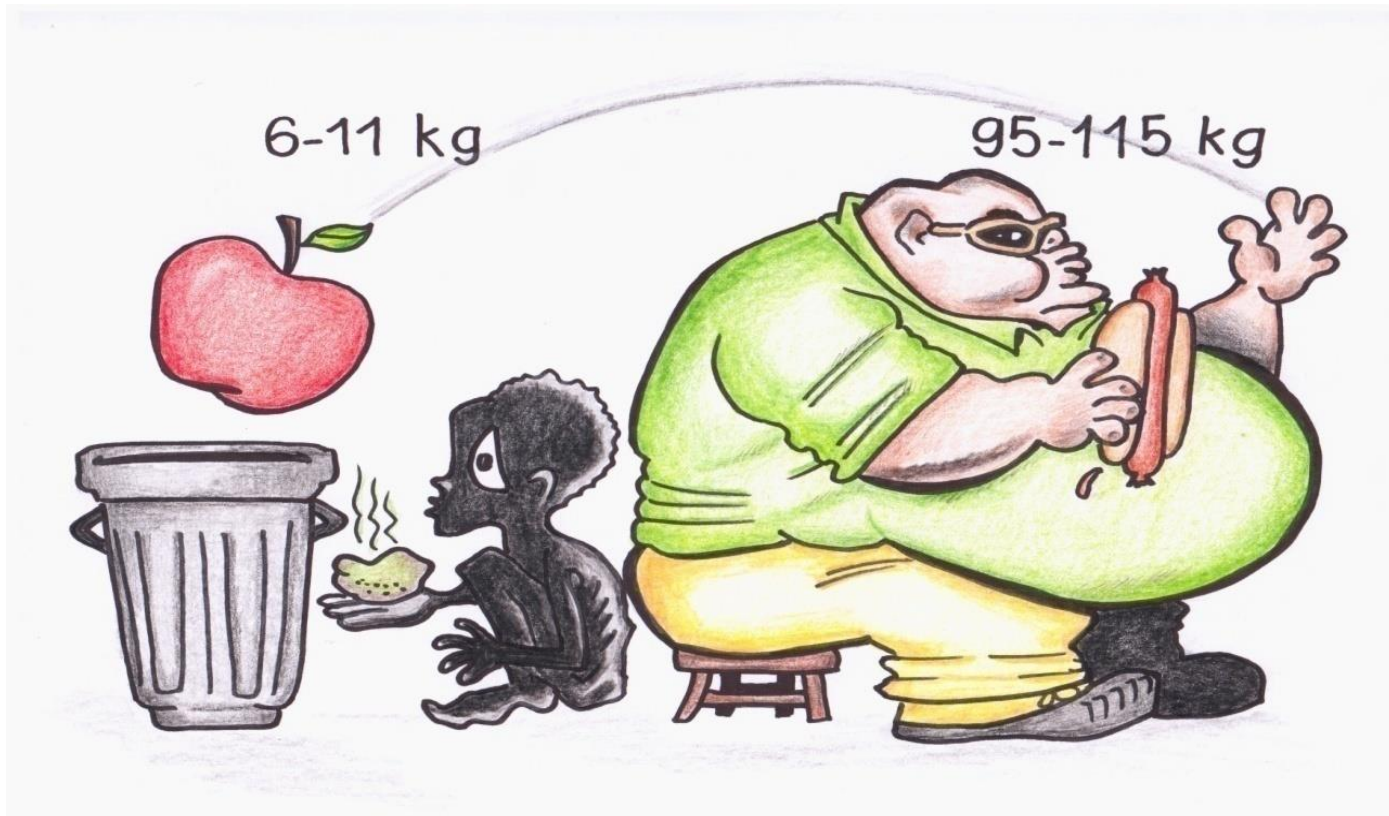
- **Stravovací služby**

- obtížné předvídání počtu zákazníků
 ,standardizované velikosti porcí v restauracích,
 finská studie -samoobsluhy

Domácnosti

- Největší podíl na vzniku potravinového odpadu
 - nedostatečně naplánovaný nákup a nakoupení velkého množství potravin, propagační akce v obchodech s potravinami, uvaření velkého množství pokrmu, který se následně nezkonzumuje a vyhodí.
 - spotřebitel dostatečně nerozumí významu „**data minimální trvanlivosti**“ a „**data použitelnosti**“ na potravinách, což vede k tomu, že vyhodí potraviny, které jsou ještě bezpečné ke konzumaci

Rozvojové nebo rozvinuté země? Kdo plýtvá více?



Výsledky studie FAO – 2011

Rozvojové země

- Více než 40 % sklizně ztratí na cestě ke spotřebiteli
- **Špatná infrastruktura** a nedostatečně vyvinutý obalový průmysl
- Ke snížení by mohla vést podpora zemědělství a investice do infrastruktury, posílení dodavatelského řetězce, dopravy i rozšíření obalového průmyslu
- Převaha potravinových ztrát
- **6 -11 kg /os/rok**

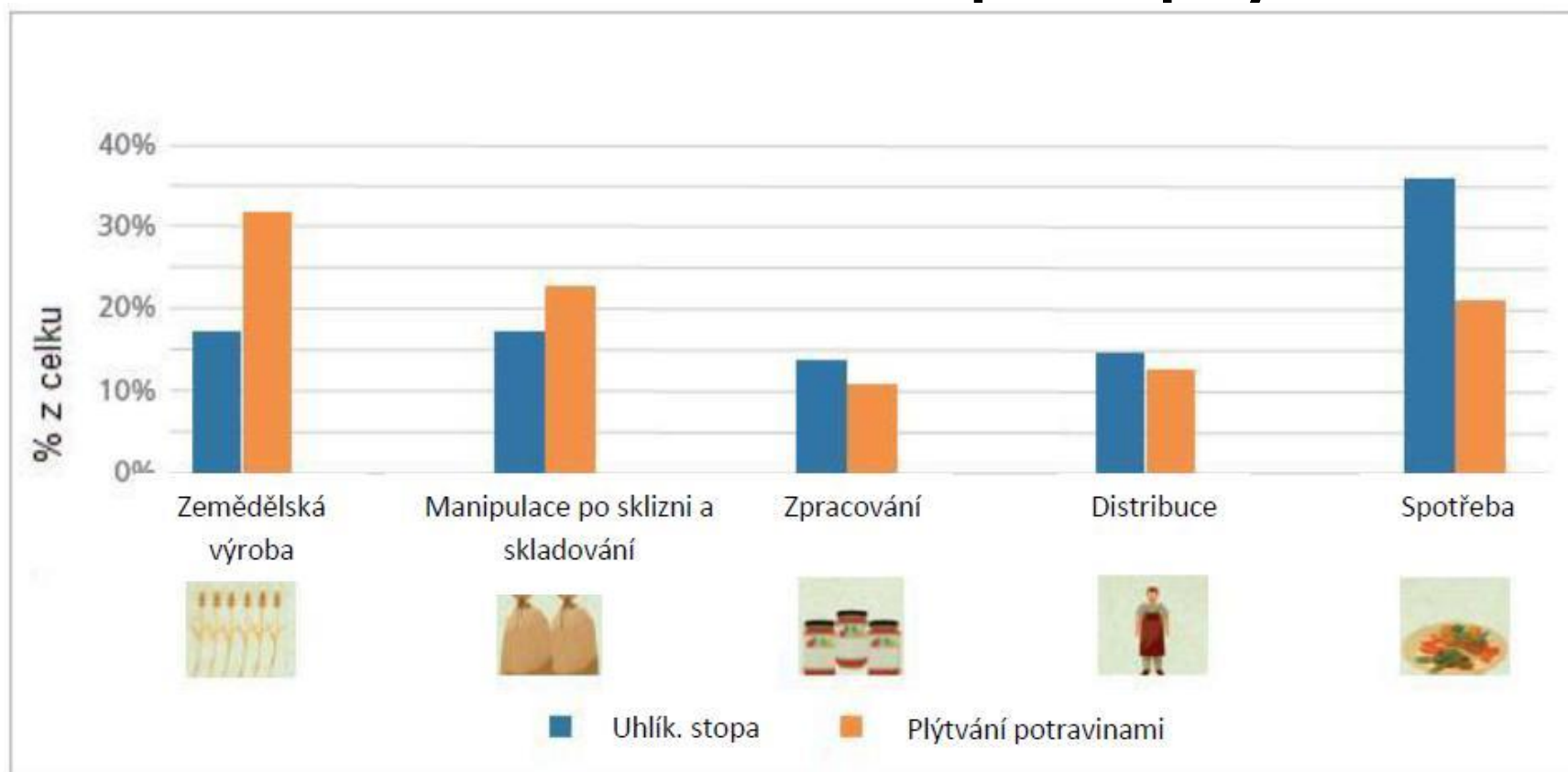
Rozvinuté země

- Špatná koordinace mezi jednotlivými účastníky potravinového řetězce, chování spotřebitele
- Vhodným opatřením se jeví lepší koordinace, prostřednictvím přesnější domluvy mezi jednotlivými subjekty, zvyšování povědomí v oblasti průmyslu, maloobchodu a spotřebitelů o dopadech plýtvání, zejm. ekonomických
- **95–115 kg/os/rok**

Kterými skupinami potravin plýtváme nejvíce?

1. Pečivo
2. Ovoce a zelenina
3. Hotové pokrmy
4. Mléko a mléčné výrobky
5. Maso

Environmentální dopad plýtvání



Procentuální podíl jednotlivých fází potravinového řetězce na uhlíkové stopě a plýtvání potravinami – Food Wastage Footprint - FAO

Je plýtvání globální problém?

- ANO!!!
- <https://www.youtube.com/watch?v=lqfD3p8Fn-g&t=85s>

Boj proti plýtvání

- Aplikace různých způsobů pro snižování potravinového opadu – nejvyšší prioritou je prevence
- Osvědčené postupy většinou v podobě „case studies“
- Evropská komise – společné sdílení osvědčených postupů členských států EU
- Společné řešení by měli hledat všichni účastníci potravinového řetězce



FOOD

European Commission > Food Safety > Food > Food Waste



HEALTH

FOOD

ANIMALS

PLANTS

AMR

FOOD WASTE

Stop food waste

EU actions

Good practices

Communications materials

Resources library



ALL TOPICS

Food Waste



Share

Around 88 million tonnes of food are wasted annually in the EU, with associated costs estimated at 143 billion euros ([FUSIONS, 2016](#)).

Wasting food is not only an ethical and economic issue but it also depletes the environment of limited natural resources.

All actors in the food chain have a role to play in preventing and reducing food waste, from those who produce and process foods (farmers, food manufacturers and processors) to those who make foods available for consumption (hospitality sector, retailers) and ultimately consumers themselves.

The central goal of EU food safety policy is to protect both human and animal health. We cannot compromise on these standards but, in co-operation with Member States and stakeholders, are **looking for every opportunity to prevent food waste and strengthen sustainability of the food system.**

RELATED LINKS

- [Launch of the call for applications for the European Platform on Food Losses and Food Waste](#)
- [Flash Eurobarometer 425 on food waste and date marking](#)
- [Infographic on date marking](#)
- [View the video on food waste](#)
- [10 tips to reduce food waste](#)

Hierarchie nakládání s potravinovým odpadem uplatněná na plýtvání



ORGANIZACE A PROJEKTY PROTI PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI- ČR



DAROVÁNÍ POTRAVIN - POTRAVINOVÁ BANKA

[úvodní stránka](#) [mapa stránek](#) [rss](#) [tisk](#)

Česká Federace potravinových bank



Úvodní stránka

Potravinové banky

PB Praha, z.s.

PB Ostrava, z. s.

PB v ústeckém kraji z.s.

PB Vysočina, z.s.

PB Liberec, z.s.

PB Plzeň, z.s.

PB pro Brno a JMK

PB Hradec Králové, z. s.

PB ve Zlínském kraji z.s.

Kupující darovali během Národní potravinové sbírky 2016 rekordních 312 tun potravin!

Národní potravinová sbírka 2016 přinesla potřebným rekordní hodnotu vysbíraného zboží. Lidé v rámci celé České republiky darovali 312 tun, což je o 76 tun více než loni. Nejvíce odevzdali dárci v Praze, kde mezi nejčastější položky patřily mouka, krupice, kaše, těstoviny a nápoje. Zapojení výrobci a organizace mimo obchodních řetězců vybraly a přispěly do celkového rozpočtu 30 tunami. Letos se poprvé vybíralo i nepotravinové zboží, jehož celková hmotnost dosáhla na 4,6 tun v průměrné celkové hodnotě 640 000 Kč.



Potravinová banka pro Brno a Jihomoravský kraj

- Food Box 1. Shopping park Avion –
Hypermarket Tesco na Scandinávské
- Food Box 2. od 1.6.2017 v Hypermarketu
Tesco na Dornychu

Potravinová banka pro Brno a Jihomoravský kraj



<http://www.foodbankbrno.cz/>

ZCHRAŇ JÍDLO



- PABĚRKOVÁNÍ
 - <http://zachranjidlo.cz/paberkovani/>
- Další projekty: **Křivá polévka, Hostina pro 1000, Tisíc kilo**



VEŘEJNÁ LEDNICE

- České Budějovice
- Praha
- Zlín
- **Brno?**

– <https://www.youtube.com/watch?v=TESEgxORMAE&feature=youtu.be>

První veřejná sdílená lednice pro ty co strádají

Podle průzkumů celá třetina jídla na světě skončí v popelnici či se jinak znehodnotí. Nemusí to tak ale být. Od nynějška slouží první veřejně sdílená lednice v Praze, kam můžete jídlo, které nespotřebujete, odložit. Uvítají to nejen lidé v nouzi, ale třeba i studenti, kterým po noční zábavě vyhládlo, nebo ti, kteří si zapomněli nakoupit.



REKLAMA

VYSAJE
hrubé
nečistoty

NAMOČÍ
zásobníkem
na vodu

VYTRE
rozměrným
XL Mopem

MEGA
SLEVA 95%
+oprava zdarma

REKLAMA

měna	nákup	prodej
FIJR	26 98	27 02

NA OVOCE

Používáním těchto stránek souhlasíte s využitím souborů cookie k analýzám. | [Více informací](#) | [Pryč s tím](#)

[Přihlášení](#) | [Registrace](#)

[English](#)



[Mapa](#) [Blog](#) [Kodex](#) [O nás](#) [Projekty](#) [Podpořte nás](#) [Herbář](#)

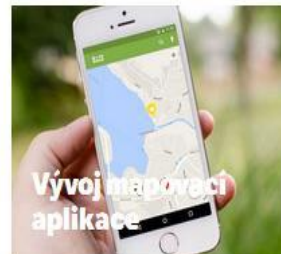
**Mapujeme přírodní
bohatství v podobě volně
rostoucích ovocných stromů,
keřů a bylinek.**

[Přidej značku do mapy](#)

**Vracíme zapomenuté
odrůdy ovocných
stromů zpět do krajiny a na
české zahrádky.**

[Benefiční eshop](#)

Naše projekty



[Ovocné novinky](#)

[Prozkoumejte mapu](#)

„NEBUŽ PLYTVÁK „

- Projekt LF MUNI , Ústav podpory a ochrany zdraví
- Intervenční projekt
- Výuka interaktivní formou



- 4 stanoviště

1. Plýtvání , plýtvání mnohým smutek nahání,
2. Nákupní seznam plýtvání neznám
3. Každý drobek se počítá
4. Nedojíš nevyhodíš

ORGANIZACE A PROJEKTY PROTI PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI - ZAHRANIČÍ



Love food, hate waste

- Kampaň Spojeného království Velké Británie
- **Cíl:** zvýšit povědomí o potřebě snížení potravinového odpadu
- **Princip:** zavádění praktických postupů v každodenním životě spotřebitele – správné skladování potravin, plánování jídelníčku bez přebytečných zbytků



The Campus Kitchens Project

- Projekt bojující proti hladu a plýtvání potravinami na univerzitách v různých státech USA
- **Cíl:** snížit plýtvání potravinami v oblasti stravovacích služeb, rozvoj podnikatelských i vedoucích dovedností studenta
- **Princip:** dobrovolníci z řad studentů sbírají zbylé nevydané pokrmy z jídelních hal a potraviny z obchodů a distribuují je lidem v nouzi



THE
**CAMPUS
KITCHENS
PROJECT**SM

Na závěr zahraniční „extrémista“?

- Dumpster diving – Rob Greenfield v San Diegu skládající obrazec z vyhozených potravin





DĚKUJI ZA POZORNOST

Zdroje pro samostudium

- http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste
- *„Nebud' plýtvák“ – intervenční projekt ; Diplomová práce, autor práce: Mgr. Lucie Štrublová (Vlková), MVDr. Halina Matějová , 2017*
- *Pohled nutričního specialisty na plýtvání potravinami, Diplomová práce, autor: Mgr.Kateřina Vítů, vedoucí práce: prof. MUDr. Bc. Zuzana Derflerová Brázdová, DrSc., 2016*