



Zachraň jídlo

Kolik se vyhazuje a opravdu musíme produkovat víc potravin?

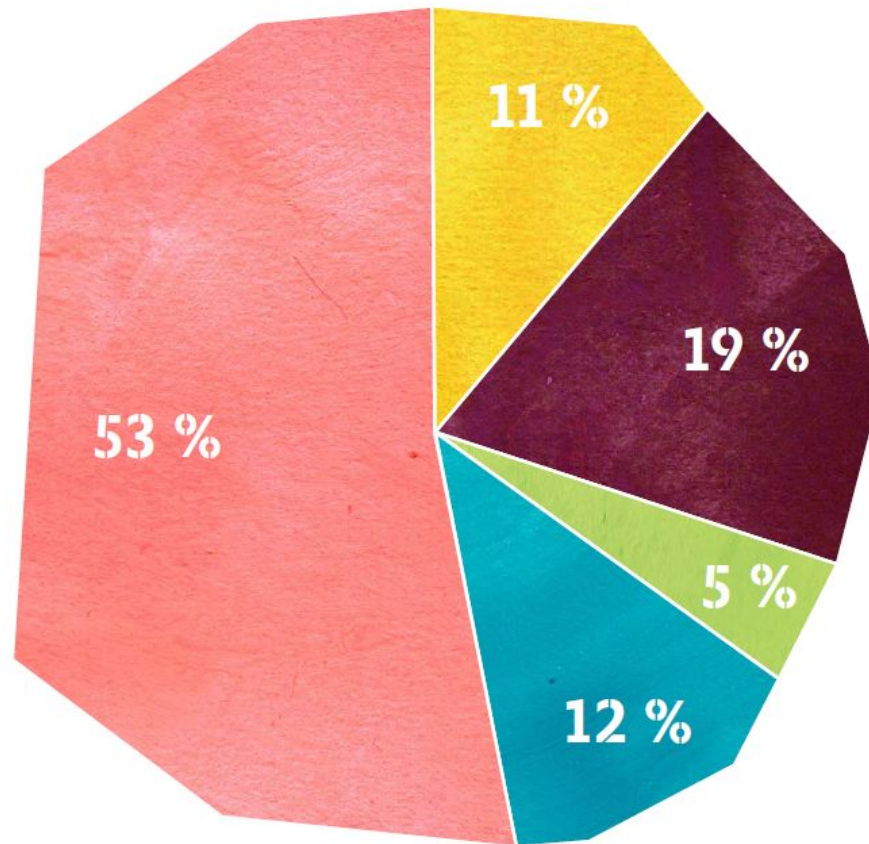
Plýtvání jídlem

- 1/3 vyprodukovaného jídla na světě se vyhodí nebo znehodnotí.
- 96 až 115 kg vyhozeného jídla za rok připadá na člověka v Evropě.
- 88 milionů tun potravinového odpadu vznikne ročně v EU.
- Potravinový odpad v EU má hodnotu asi 143 miliard eur ročně.



Celkový
objem
potravinového
odpadu v EU
podle
jednotlivých
sektorů

- 53 % Domácnosti
- 11 % Produkce
- 19 % Zpracovatelský průmysl
- 5 % Velkoobchod a maloobchod
- 12 % Veřejné stravování



Zdroj: Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, European Commission, 2018

Zachraň jídlo

- Přináší ověřená data o plýtvání klíčovými subjekty.
- Navrhuje konkrétní opatření vedoucí k odpovědnému nakládání s jídlem.
- Zabývá se vzděláváním a výzkumem.
- Motivuje ke změně.

2013 Hostina pro tisíc



2014 Zrušená DPH při darování

2018 Novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích



2016 Kampaň Jsem připraven

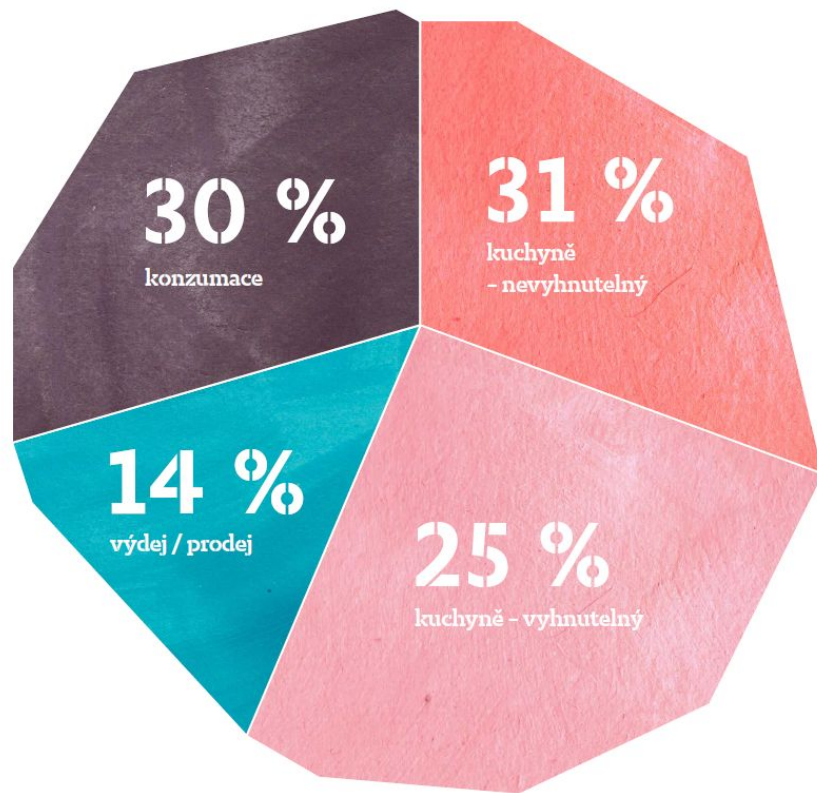


Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování



Projekt RedPot (výsledky měření)

- Z 1 kilogramu připraveného jídla v průměru přijde na zmar 11 %.
- Odhadujeme, že segment rychlého občerstvení a jídelen vyprodukuje přibližně 27 000 tun odpadu a ztrát ročně.



T A
Č R

Projekt TL01000071 Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování je spolufinancován se státní podporou Technologické agentury České republiky v rámci Programu ÉTA.

Výzkum Mendelovy univerzity: Kolik se plýtvá v domácnostech?

- průměrně vyhodí každý Brňan 37,4 kg na osobu/rok
- na sídlištích dokonce 53,6 kg za osobu/ rok

Co se vyhazuje?

- Ovoce a zelenina, pečivo, masné a mléčné produkty

Co hraje roli?

- Velikost nákupů, vyšší měsíční příjmy, více členů, věk (mladší lidé)



Co výzkumy a projekty ukazují?

- Plýtvá se v celém potravinovém řetězci.
- Nejdůležitější je prevence vzniku odpadu.
- Každý z nás může situaci ovlivnit.



Co může udělat každý z nás?

- Podívejte se do ledničky.
- Napište si seznam.
- Ne všechny slevy se vyplatí.
- Víckrát a míň.
- Ne s prázdným břichem.
- Radši sezónní.
- Mějte to na očích.
- Minimální trvanlivost vs. Spotřebujte do.



Kuchařka Zachraň jídlo v kuchyni

<https://shop.zachranjidlo.cz>





Zachraň jídlo

www.zachranjidlo.cz

Sledujte nás na sociálních sítích Facebook, Instagram, Twitter, Youtube