

JAK BOJOVAT S POTRAVINOVÝM ODPADEM? NEVYTVÁŘET HO!

**KONFERENCE POTRAVINOVÝ ODPAD:
MONITORING, PREVENCE A PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE**

VIERA ŠEDIVÁ

24. 10. 2022



TOTO JE SARANČE...



TOTO JE INVAZE SARANČAT



A TOTO JSOU NÁSLEDKY...

INVAZE LIDSKÝCH SARANČAT



NAŠIM HLAVNÍM ZÁJMEM MUSÍ BÝT ZAJIŠTĚNÍ KVALITY ŽIVOTA A DOSTUPNOSTI ZDROJŮ PRO NAŠE DĚTI

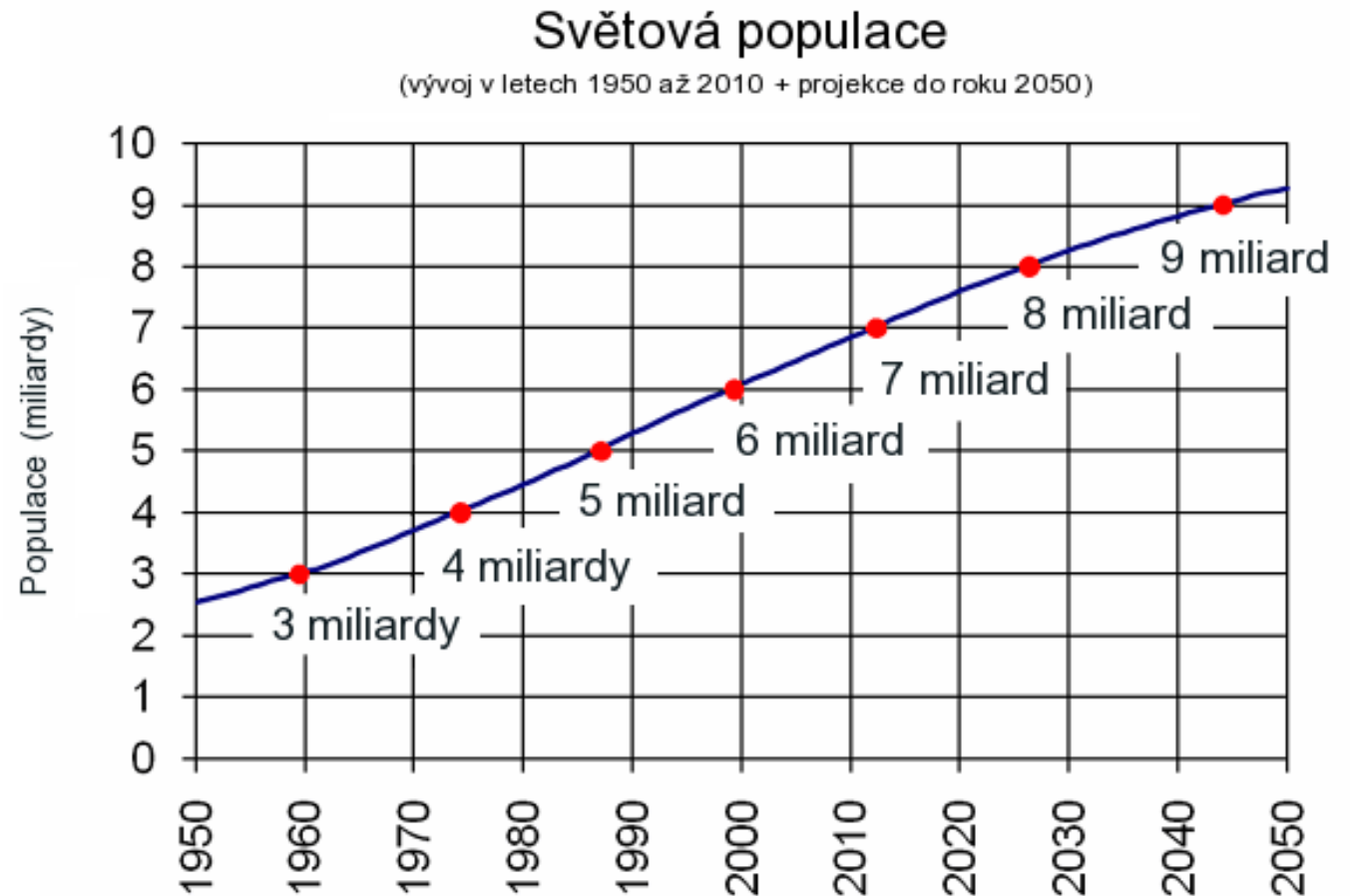
- Nejsm ta, která předpovídá apokalypsu, lepší si ruce k silnícím anebo se přivazuje řetězí k elektrárnám*
- Nemám ráda velká gesta a zbytečně demonstrativní akce bez styku s realitou*
- Jsem ta, který se dívá kupředu, analyzuje dostupná fakta a modeluje to, jaké následky naše činnosti přinese
- Mám ráda fakta, spolupráci napříč sektory, státy i kontinenty

VŠICHNI SI MUSÍME UVĚDOMIT, ŽE UDRŽITELNOST NENÍ VÝKŘIKEM „POTRHLÝCH“ AKTIVISTŮ

Při zajištění zdrojů pro tak rychle rostoucí populaci máme dvě možnosti:

- Metoda „sarančat“
- Metoda „myslících bytostí“ – tedy lidí, kteří se sami sebe považují za vrchol evoluce

Já jsem si už vybrala, a co vy?



TRVALÁ UDRŽITELNOST NESMÍ BÝT VÁZÁNA NA VNĚJŠÍ EKONOMICKÉ PODMÍNKY

Zákazník musí vědět

Plastový odpad byl na čele řebříčku obav českých zákazníků z pohledu trvalé udržitelnosti života na zemi

Během koronakrize konzumovalo více než 50 procent zákazníků denně obědy z plastového nádobí

Aktuálně se zaměstnanci během pracovního dne vracejí jen postupně, spotřeba plastového nádobí se NEvrací na původní úroveň

Firmy musí chtít

Trvalá udržitelnost se dostala do agendy nejen EU, ale taky investorů, kteří financují rozvoj firem

Řada českých výrobců potravin nevyužilo koronakrizi k inovacím, lobbovalo za regulaci a konzervování stavu

Firmy napříč sektory musí plánovat z ohledem na dlouhodobé zajištění jejich fungování, a to nejde jinak jako z ohledem na dostupné zdroje a jejich zachování i do budoucna

Stát musí pracovat

Před koronakrizí se stát tématu věnoval s malou ochotou, ale rozsah aktivit přesto postupně roste

Koronavirová pandemie zastavila všechny aktivity v této oblasti

Minulý rok byl rokem volebním, kdy se hrála „ekonokratická“ hra, absolutní důraz na ekonomický prospěch bez ohledu na následky v budoucnosti. To máme za sebou. Udržitelnost musí zůstat tématem bez ohledu na ekonomické podmínky.

BOJ S POTRAVINOVÝM ODPADEM JE DŮLEŽITÝM PILÍŘEM BOJE ZA UDRŽITELNOST NAŠÍ EXISTENCE



JEDNÍM Z KLÍČOVÝCH PROBLÉMŮ DNEŠKA JE NEHOSPODÁRNÉ ZACHÁZENÍ SE ZDROJI

- Otázka plýtvání (s potravinami) se stává stěžejní pro zachování trvale udržitelných podmínek pro kvalitní život na Zemi.
- Vedle nadnárodních iniciativ, které vytvářejí základní legislativní rámec a vytvářejí prostor pro sdílení dobrých praxí, budou klíčové iniciativy na národní úrovni.
- Bez zapojení zástupců všech sektorů však tato snaha nemá šanci na úspěch.

ZÁKLAD SPOLEČNÉ INICIATIVY UŽ EXISTUJE



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Ministerstvo životního prostředí



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Ministerstvo životního prostředí



Společná deklarace Ministerstva zemědělství ČR, Ministerstva životního prostředí ČR, Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a České federace potravinových bank: Místo plýtvání potravinami společně podpoříme lidi v nouzi

My, výše uvedené strany, se zavazujeme ke snížení plýtvání potravin i dalšího nepotravinářského zboží, a to v celém řetězci od zemědělství, přes výrobu, distribuci až po spotřebu v gastronomickém průmyslu či domácnostech. K tomuto závazku nás vede fakt, že se každý rok v Česku zbytečně vyhodí statisíce tun potravin, přičemž poptávka po potravinách pro lidi v nouzi nebyla nikdy v historii vyšší. Touto společnou deklarací dáváme veřejně najevo společnou vůli státu, neziskového i soukromého sektoru navázat na předchozí kroky v této oblasti a postupně snižovat objem evidovaného plýtvání potravinami a dalším nepotravinářským zbožím v celém řetězci.

Zároveň deklarujeme společnou vůli dále systematicky podporovat a rozvíjet činnost sítě potravinových bank, které již nyní dokážou každý měsíc 200 000 porcí poskytnout jídla lidem, kteří se ocitli v obtížné životní situaci spojené s ekonomickou nebo sociální nouzí, a které tak představují výrazný nástroj humanitárního působení a sociální podpory na celém území České republiky.

Této strategické priority postupného snižování plýtvání potravinami chceme dosáhnout následujícími kroky:

- 1) Budeme realizovat systematické a vzájemně koordinované edukační aktivity k omezení plýtvání cílené na obyvatele ČR i klíčové stakeholdery a instituce.
- 2) Zapojíme a budeme systematicky spolupracovat s odborníky v oblasti udržitelnosti, odbornými orgány a asociacemi, které pomohou plánovat a budovat systémy moderní logistiky, skladování, plánování objednávek a dodávek tak, aby se dále snižovalo plýtvání.
- 3) Zajistíme objektivní systém monitoringu plýtvání potravinami na úrovni jednotlivých sektorů a na tomto základě stanovíme konkrétní cíle pro jednotlivá období.
- 4) Prověříme společně možnosti rozšíření využívání data minimální trvanlivosti namísto data spotřeby, a to v případech, kdy to neohroží zdravotní nezávadnost potravin.
- 5) Budeme pokračovat v aktivní spolupráci s Českou federací potravinových bank, která hraje nezastupitelnou humanitární roli, a hledat cesty, jak ještě více systémově usnadnit a podpořit jejich aktivity, například formou státní podpory budování a modernizace skladů a dalšího zázemí bank.
- 6) Budeme usilovat o větší zapojení výrobců a dodavatelů do systémů darování potravinovým bankám, včetně nepotravinářského zboží.
- 7) Budeme pracovat na tom, aby bylo možné k darování využít také potraviny z restaurací, při zachování všech pravidel bezpečného zacházení s nimi.
- 8) Otevřeme diskusi na téma redukce potravinového odpadu i v širším kontextu udržitelnosti a zahájíme snahy o ustavení mezioborové a meziinstitucionální platformy pro boj proti hladu a plýtvání v ČR, která by sdružovala, všechny podstatné instituce a odborníky působící v dané oblasti (od orgánů státní a veřejné správy, přes výrobce, prodejce, distributory, zástupce spotřebitelů, až po neziskové organizace, akademiky a odborníky). Cílem této platformy bude v duchu SDG 2 (Konec hladu) a SDG 12 (Odpovědná výroba

a produkce) sdílení příkladů dobré praxe a formulace závazků a strategií v této oblasti pro Českou republiku.

Všechny strany věří, že pokud se nám výše uvedené body podaří zrealizovat, výrazně to přispěje k posílení akceschopnosti České republiky v environmentální a humanitární oblasti a dalšímu snižování objemu potravinového i nepotravinového odpadu v České republice a tím se výrazně přispěje i k dosažení národních cílů České republiky v oblasti udržitelnosti.

Zdeněk Nekula
ministr
zemědělství

Anna Hubáčková
ministryně
životního prostředí

Tomáš Prouza
prezident Svazu obchodu
a cestovního ruchu ČR

Veronika Láchová
ředitelka České federace
potravinových bank

NĚKOLIK FAKTŮ K ZAMYŠLENÍ

Domácnosti se na potravinovém odpadu podílí více než 50 %

V koši skončí v Evropě ročně až 149 miliard EUR

Typická česká domácnost může omezením plýtvání ušetřit až 8000 Kč ročně

Bio odpad zaplňuje neuvěřitelných 42% objemu popelnic

Polovina Čechů si plete „minimální trvanlivost“ a „spotřebujte do...“

NEMUSÍME VYMÝŠLET KOLO, TO UŽ EXISTUJE, ZAPOJIT SE ALE MUSÍ VŠICHNI

domácnosti

gastro

obce

zemědělci

výroba
potravin

obchod

NEMUSÍME VYMÝŠLET KOLO, TO UŽ EXISTUJE, ZAPOJIT SE ALE MUSÍ VŠICHNI

Sektor	Změna chování	Legislativní změna
	Podporovat zakládání a fungování odbytových družstev zemědělců a organizací producentů tam, kde nejsou dostatečně rozvinuté. Provádět směrnici EU o nekalých obchodních praktikách s cílem chránit prvovýrobce před nekalými obchodními praktikami, zejména rušení smluv s krátkou výpovědní lhůtou a jednostranné změny podmínek.	
Zemědělec	Lépe sladit nabídku s poptávkou, poskytovat spolehlivé údaje/informace o tržních vyhlídkách, aby se předešlo nadměrné nabídce a zároveň tím zabránit nadměrné ceně.	
	Snížit ztráty potravin v zemědělství zlepšením zdraví a životních podmínek zvířat. Podporovat dostupnost veterinárních služeb a zdravotní péče. Podporovat dostupnost veterinárních služeb a zdravotní péče. Podporovat dostupnost veterinárních služeb a zdravotní péče.	
	Zapojení zemědělců, jejich družstev a poskytovatelů zemědělských služeb do výzkumných a inovačních činností. Efektivnější zapojení zemědělců do výzkumu a inovací. Podpora diskuzí mezi pracovníky, zemědělci a jejich družstvy povede k vyšší produktivitě, která je klíčem k řešení problémů zemědělců. Informace a společná tvorba pro řešení problémů zemědělců.	
Změna dotační politiky	Soustředit podporu na pěstování inovativních plodin, BIO produkci, udržitelnou produkci. Odklon od dotací založených na rozloze osevních ploch.	

Zemědělství: plánování a ladění nabídky s poptávkou, snížení ztrát zlepšováním podmínek zvířat, inovační činnost, změna dotační politiky

NEMUSÍME VYMÝŠLET KOLO, TO UŽ EXISTUJE, ZAPOJIT SE ALE MUSÍ VŠICHNI

Sektor	Vzdělávání	Změna chování	Legislativní změna
	Zavést používání surovin.	Zavést používání digitálních nástrojů, které organizaci pomohou lépe plánovat nákup surovin (predikce poptávky a nabídky).	
		Zavést digitální nástroje pro identifikaci, sledování a měření potravinového odpadu (Food Waste Atlas).	
		Zavést různé porce v podobě různých velikostí balení, aby bylo možné přizpůsobit stylům a potřebám domácností.	
	Využití správného množství potravinami.	Zavést (line) informace, které spotřebitele informují o skladování, plánování jídla a receptech pro přípravu potravin různými způsoby.	
Výroba potravin	Edukovat výrobce potravin o různých možnostech uplatnění potravin na trhu.	Zavést nové produkty, které se prodávaly pouze jako čerstvé, mohou část výrobků jako marmelád atd. Tím se rozšíří nabídka.	
	Zajištění prodeje vedlejších produktů. Vývoj inovativních produktů, které tyto vedlejší produkty využívají.	Lze ukázat inovativní příklady, jako je například výroba slupek mrkve k výrobě potravinářských výrobků.	
	Inovace v obalech pro zajištění kvality, bezpečnosti a trvanlivosti potravin.	Pracovat na obalových řešeních, která zvyšují kvalitu, bezpečnost a trvanlivost potravin, včetně hledání obalových řešení, která umožňují prodloužit trvanlivost. Využívat inovativní a interaktivní obalová řešení, jako jsou například teplotní senzory (např. indikátory trvanlivosti). Zajistit, aby obal spotřebitelům poskytl potřebný obsah.	
	Změna vnímání datumů spotřeby na obalech.	Naučit spotřebitele správně číst datumy spotřeby a/nebo minimální trvanlivosti potravin („spotřebte do“ se má používat pouze z bezpečnostních důvodů a „minimální trvanlivost“ z důvodů kvality a stanovení vhodné doby použitelnosti). Zajistit jasně čitelné a viditelné označení dat spotřeby, které spotřebitelům usnadní bezpečnou spotřebu.	

Výroba potravin: plánování a ladění nabídky s poptávkou, správné porce a velikosti balení, vedlejší produkty, inovace, změna vnímání datumů spotřeby.

NEMUSÍME VYMÝŠLET KOLO, TO UŽ EXISTUJE, ZAPOJIT SE ALE MUSÍ VŠICHNI

Sektor	Vzdělávání	Změna chování	Legislativní změna
	<p>Produkcce</p>	<p>Vzdělávání zaměstnanců o významu snižování množství potravinového odpadu. (Ve skupinách často zlevňovaných výrobků nebo propagováním potravin s blízcím se koncem trvanlivosti za snížené ceny a umístováním daných potravin na speciální místa v obchodech apod.)</p>	
	<p>jejich s...</p>	<p>...ování, vykazovat vývoj a reportovat zjištění.</p>	
	<p>Větší využívání... potravin v obchodě (např. zpracování neprodaného ovoce/zeleniny).</p>	<p>...potravin, které se blíží k expiraci.</p>	
Obchod	<p>Spotřebitelské průzkumy / vzdělávání spotřebitelů.</p>	<p>Spotřebitel... domácnostech a p... předcházeli plýtvání potrav... V obchodě lze poskytovat spotřeb... snížení plýtvání potravinami, např. o sprá...</p>	
	<p>Navázání důvěryhodných vztahů s dodavateli a sdílení dat a informací o prognózách (ke sladění nabídky a poptávky).</p>	<p>Koordinace předcházení plýtvání potravinami ve společném dodavatelských řetězců. Vypracovávání prognóz objemu poptávky, která přispěje k propojení prvotní výroby potravin s dalšími články řetězce, aby se zabránilo plýtvání v případě přebytku. Zlepšit politiku vracení zboží mezi dodavateli a obchodníky s cílem usnadnit řízení dodavatelského řetězce a zabránit plýtvání potravinami.</p>	

Obchod: Sledování, monitoring cest potravin a důvodů vzniku odpadu, druhotné zpracování odpadu, vzdělávání spotřebitelů.

NEMUSÍME VYMÝŠLET KOLO, TO UŽ EXISTUJE, ZAPOJIT SE ALE MUSÍ VŠICHNI

	Vzdělávání	Změna chování	Legislativní změna
S		<p>Úprava velikosti porcí.</p> <p>Umožnit objednat si různé velikosti porcí pro jednotlivé zákazníky.</p> <p>Umožnit zákazníkům vzít si nespotřebované pokrmy domů.</p>	
Gastro	<p>Vzdělávání spotřebitelů, aby snížili množství potravinového odpadu a předcházeli jeho vzniku.</p>	<p>Umožnit spotřebitelům pomoci správně s dostupností pokrmů, velikostí porcí apod.:</p> <p>Umožnit zákazníkům informovat o tom, že se podnik snaží pomoci s tímto problémem.</p> <p>Umožnit zákazníkům informovat o tom, že se podnik snaží pomoci s tímto problémem (např. zavedení bufetů typu "all you can eat" nebo "co si vezmeš" v jídelnách).</p>	

Gastro: Vzdělávání zákazníků a přizpůsobování porcí.

NEMUSÍME VYMÝŠLET KOLO, TO UŽ EXISTUJE, ZAPOJIT SE ALE MUSÍ VŠICHNI

Sektor	Vzdělávání	Změna chování	Legislativní změna
Domácnosti	<p>Vzdělávání: Jak správně nakupovat.</p>	<p>Plánovat si porce/jídla – pokud nebudeme vařit více než potřebujeme, ušetříme jídlo, peníze, čas i klima. Využívat zbytky jídel – jsou chutné, šetří peníze a existuje mnoho zajímavých receptů, které lze využít (např. nedokonalé ovoce lze použít do koláčů, zvadlá zelenina na polévku atd.). Brát si menší talíř – pokud bude jídlo naservírované na menších talířích, nestane se, že bychom si vzali větší porci, než dokážeme sníst.</p> <p>Informace – existuje rozdíl mezi „spotřebujte do“ (informuje o bezpečnosti potravin) a „minimální spotřeba“ (informuje o kvalitě potravin; lze posoudit, zda je jídlo po tomto datu možné sníst).</p> <p>Informace – množství potravin, což znamená, že můžeme mít připravená jídla, která při kontrole pokyny ke skladování na štítcích potravin, lednici je skladovat na -18 °C.</p> <p>Informace – pokud se sousedy. Informace – potraviny zkazí dříve, než se mohou.</p> <p>Informace – potraviny, tím pádem</p>	
	<p>Vzdělávání: Omezení potravinového odpadu v práci/ ve škole:</p> <p>Vzdělávání: Omezení potravinového odpadu v restauracích, kavárnách a hotelech:</p>	<p>Napsat seznam – informuje o bezpečnosti potravin) a „minimální spotřeba“ (informuje o kvalitě potravin; lze posoudit, zda je jídlo po tomto datu možné sníst).</p> <p>Kupovat pouze množství, jaké potřebujeme. Nenakupovat, když máme více než potřebujeme. Kupovat pouze množství, jaké potřebujeme. Nakupovat sypané, předem nebalené potraviny. Vybírejte nedokonalé ovoce a zeleninu.</p> <p>V jídelně si neberte více, než můžete sníst, a říkejte si o menší porci. Nezapomínejte spotřebovat potraviny v kancelářské lednici. Šířte své tipy ohledně snížení plýtvání potravinami mezi své kolegy/spoluzáky.</p> <p>V bufetech vyzkoušejte menší talíř, abyste si nevzali více, než můžete sníst, a v restauraci si neberte dva předkrmy místo předkrmu a hlavního jídla. Pokud nemůžete vše sníst, požádejte o zabalení jídla s sebou.</p>	

Domácnosti: Plánování nákupů a spotřeby, správné uskladňování potravin, omezování vzniku odpadů ve škole, zaměstnání a kavárnách apod.

STÁLE MÁME MOŽNOST VOLBY

