

Společný projekt Krajanky ZOO a ZOO Praha přináší další finanční částku



Na fotografii zleva pan Miroslav Bobek, ředitel ZOO, a Martin Kincl, marketingový manažer značky Krajanka ZOO

Ochrana goril nížinných ve střední Africe je jedním ze stěžejních in-situ projektů pražské zoologické zahrady. Díky prostředkům sdruženým na sbírkovém kontě „Pomáháme jim přežít“ může Zoo Praha rozvíjet aktivity na pomoc gorilám, jejichž základem je environmentální vzdělávání mladých generací. Již v loňském roce se k podpoře projektu přidala i česká rodinná firma ALIMPEX FOOD a. s., a to prostřednictvím dětských smetanových krémů Krajanka ZOO ve třech příchutích – kakao, vanilka a smetana. Z prodeje každého zakoupeného kelímku těchto výrobků putuje finanční obnos na ochranu gorily nížinné, gaviála indického nebo koně Převalského přímo v jejich přirozeném životním prostředí. V loňském roce předala firma pražské zoo prvních sto tisíc korun. Nyní je příspěvek dalších dvě stě tisíc. ALIMPEX FOOD a. s. i pražská zoo děkují za podporu všem, kdo si výrobek koupili, a tím si nejenom pochutnali na poctivé smetanové svačince s menším obsahem cukru, ale rovněž podpořili projekt, který navrácí zvířata do jejich původních domovů.

„Zoo Praha pod hlavičkou ‚Pomáháme jim přežít‘ již řadu let realizuje projekty na ochranu

ohrožených druhů. Zaměřujeme se například na ochranu goril a dalších obyvatel tropických deštivých lesů v Kamerunu nebo gaviálů v indické řece Čambalu,“ uvádí Miroslav Bobek, ředitel Zoo Praha. „Zoo ale dlouhodobě sehrává klíčovou roli také v návratu koně Převalského do přírody. V posledních letech své úsilí v této oblasti ještě znásobila, když ve spolupráci s Armádou ČR uskutečnila již osm transportů těchto posledních divokých koní do mongolských stepí. Spolupráci s firmou ALIMPEX FOOD a. s. hodnotíme velice příznivě a budeme v ní i nadále pokračovat,“ dodává Miroslav Bobek.

„Krajanka ZOO finančně přispívá na tři významné projekty – návrat koně Převalského do Mongolska, ochrana gaviálů na indické řece Čambal a pomoc gorilám i dalším ohroženým druhům ve střední Africe,“ říká Martin Kincl, marketingový manažer značky Krajanka. „Pokud si zákazník vybere v obchodě kelímek s kresbou jednoho z těchto zvířecích hrdinů, tak automaticky posílá na sbírkové konto deset haléřů. Každým haléřem pomáhá chránit tyto ohrožené druhy přímo v jejich domovině a rozšířit osvětu o ochranářských projektech, o kterých se snažíme informovat i českou veřejnost, zejména děti. Ty se mohou něco při-

učit o životě těchto zvířat na webových stránkách www.krajankazoo.cz nebo v edukativních videích na facebooku či youtube,“ dodává Martin Kincl.

Domovem goril nížinných (Gorilla gorilla gorilla) jsou tropické deštné lesy střední Afriky – snad nejúchvatnější prostředí naší planety. Pro potřeby těžby dřeva však byly tyto lesy protkány sítí cest, která i kdysi vzdálená a nedostupná oblast zpřístupnila nejen mechanizaci svázející vytěžené dřevo, ale také lovcům a pytlákům. Za posledních zhruba sedmdesát let se stavy goril nížinných v přírodě snížily o 80 % a na Červeném seznamu IUCN jsou vedeny jako kriticky ohrožené. V nejbližších několika desetiletích jim hrozí vyhynutí. Jejich vymírání může pomoci zastavit zejména podpora ohleduplné těžby dřeva a nalezení alternativních zdrojů obživy pro venkovany, ale také vzdělávací a osvětová činnost.

Stěžejním projektem pražské zoo ve střední Africe je *Toulavý autobus*. V rámci něj jsou děti z odlehklých pralesních oblastí Kamerunu brány na exkurze do záchraného centra v Mefou nebo do zoo Mvogt-Betsi v kamerunském hlavním městě Yaoundé. Zde se zúčastní vzdělávacích programů, spatří na vlastní oči (často poprvé v životě) gorily a další pralesní zvířata a poznají v nich fascinující tvory hodné ochrany, ne jen maso na talíři. V roce 2013 pražská zoo v kamerunské obci Somalomo, při hranici biosférické rezervace Dja, založila Ekoklub přátel Dja, k němuž o rok později přibyla odnož v neďalekém Essengbotu. Cílem obou je pracovat s místními mladými lidmi na projektech zaměřených na ochranu životního prostředí. Členové klubu vyvíjejí řadu aktivit – osvětlují například, proč je dobré nejíst maso pralesních zvířat, tzv. bushmeat, a čím se dá nahradit. Mezi úspěšné akce ekoklubu patří výsadba školky kakaovníků nebo stromů moringa, které lze mimo jiné využít jako krmivo pro řekomyši. Maso těchto nenáročných hlodavců by mohlo uspokojit potpávku po bushmeatu, proto pražská zoo založila v Somalomu v roce 2013 jejich chov.

ALIMPEX FOOD a. s.

Češi jídlem vědomě neplýtvají, schází jim však čas a inspirace, jak potraviny využít

Praha – Podle Organizace pro výživu a zemědělství se za rok na světě vyhodí nebo znehodnotí třetina veškeré produkce potravin. Pokud bychom toto množství dokázali zachránit, nasatili bychom až tři miliardy lidí.¹ Jak jsou na tom s plýtváním jídlem Češi a Slováci?

Změnily jejich chování v posledních letech tolik skloňované výrazy, jako je food waste, udržitelné vaření nebo zodpovědné nakupování potravin? Je za vyhazováním jídla naše vlastní lenost, nebo něco jiného? A jakým způsobem nás ovlivňuje fenomén prázdné lednice (Fridge Blindness)? Odpovědi na tyto otázky poskytl průzkum realizovaný společností Ipsos, který zadala značka Hellmann's, na počátku tohoto roku v České republice a na Slovensku.

FENOMÉN FOOD WASTE

A jaký je přístup Čechů a Slováků k jednomu z nejpálčivějších problémů, kterým je plýtvání jídlem? Podle výzkumu realizovaného značkou Hellmann's je tento přístup více než zodpovědný – tři čtvrtiny respondentů deklarují, že nikdy nebo jen zřídka vyhodí jídlo, přičemž vedle lítosti nad právě vyhozenými penězi se zabývají i otázkou negativního vlivu na životní prostředí. Odpovědnost za velké plýtvání jídlem pak přisuzují například obchodním řetězcům, výrobcům jídla či restauracím. Na plýtvání mají však domácnosti nemalý podíl. Odhadem se v České republice vyhodí téměř 830 tisíc tun potravin za rok a každý Čech k této statistice přispívá přibližně 25 kg vyhozených potravin ročně.² Nejčastějšími z nich jsou ovoce a zelenina.

Častým důvodem pro vyhození potravin je pouhý nehezký vzhled, přestože je potravina stále vhodná ke konzumaci. To poukazuje na fakt, že pětina Čechů přiznává své mezery ve správném skladování různých druhů potravin, které by zajistilo jejich delší životnost, a tím i snížilo pravděpodobnost následného plýtvání.



Naopak dvě třetiny Čechů správně rozlišují rozdíl mezi pojmem „minimální trvanlivost“ a „spotřebujte do“. I díky tomu jsou schopni si spotřebu nakoupených potravin lépe naplánovat, a chovat se tím pádem ohleduplněji k životnímu prostředí.

PROBLÉM JMÉNEM FENOMÉN PRÁZDNÉ LEDNICE

Určitě to také znáte – přijdete k lednici, po otevření do ní minutu zíráte, abyste ji následně opět zavřeli bez vyjmutí jakékoliv potraviny. Pojmenování této aktivity jako fenomén prázdné lednice trefně poukazuje na fakt, že v danou chvíli slepě přehlídíme veškeré potraviny v lednici a odcházíme od ní s pocitem, že zkrátka nemáme nic k jídlu. Tento pocit zažívá 2–4x týdně téměř 50 % Čechů a až 7x týdně 75 % Slováků

s tím, že fenomén prázdné lednice považují za problém, se kterým by se rádi do budoucna vyřídili.

Nejlepším způsobem, jak nad tímto fenoménem ve vyspělých zemích vyzrát, je systematický nákup a plánování, jak s potravinami naložit v delším časovém horizontu (např. týden). Tím se člověk snaží vyhnout přeplněné ledničce, a tím i vyhazování potravin, které kvůli fenoménu prázdné lednice přehlížel, a nebyl je schopný zakomponovat do svého jídelníčku.

KDYŽ NENÍ INSPIRACE ANI ČAS

Co však stojí za pocitem zmaru při pohledu do plně ledničky, z níž paradoxně mnoho lidí není schopno nic uvařit? Nedostatek času je podle průzkumu nejsilnějším důvodem nevařit pro 89 %

Čechů a 87 % Slováků. Pro každého pátého Čecha i Slovaka je pak problémem nedostatek inspirace, jak k sobě potraviny při vaření poskládat tak, aby vzniklo plnohodnotné a chutné jídlo. Svůj podíl má také únava nebo i obyčejná lenost si jídlo připravit.

DŮVODEM PLÝTVÁNÍ JE MNOHDY DÍTĚ V RODINĚ

Jídlo občas vyhodí osm z deseti Čechů i Slováků, kteří mají doma děti. Dětskou vybíravost přímo označují jako viníky plýtvání jídlem, jejich mládnost jim navíc ztěžuje i nakupování potravin. 20 % Čechů se dvěma nebo více dětmi se tak plýtvání snaží předcházet vařením stále stejných oblíbených jídel bez jakékoliv obměny. Nákup je snazší, vaření už zaběhnuté a zbytky minimální.

PŘÍSTUP MLADÉ GENERACE K JÍDLU

Zodpovědnost a rozvaha při nakládání s potravinami se naopak projevuje u dvou mladších generací, jejich členové jsou označovány jako mileniálové (generace narozená v letech 1980–1994) a generace Z (generace narozená v letech 1995–2014). Devět z deseti mileniálů vaří nejméně třikrát týdně, čtyři z deseti pak připravují jídlo dokonce denně. Přestože mladá generace tráví poměrně dost času v kuchyni, plýtvá jídelm mnohem častěji než starší generace ve věku 53+, která zkrátka šetří svou peněženku. Ze zástupců slovenské generace Z, která obecně ráda uniká od počítačů relaxovat k manuálním činnostem, vidí jedna třetina ve vaření zábavnou činnost, při které si ještě navíc odpočine. Od vaření je v polovině případů naopak odradí příliš velká únava a v 95 % případů pak i fakt, že je pro ně v dané situaci příliš komplikované.

¹ Zdroj: zachranjidlo.cz

² Zdroj: Centrum pro výzkum veřejného mínění, Sociologický ústav AV ČR, v. v. i.