

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

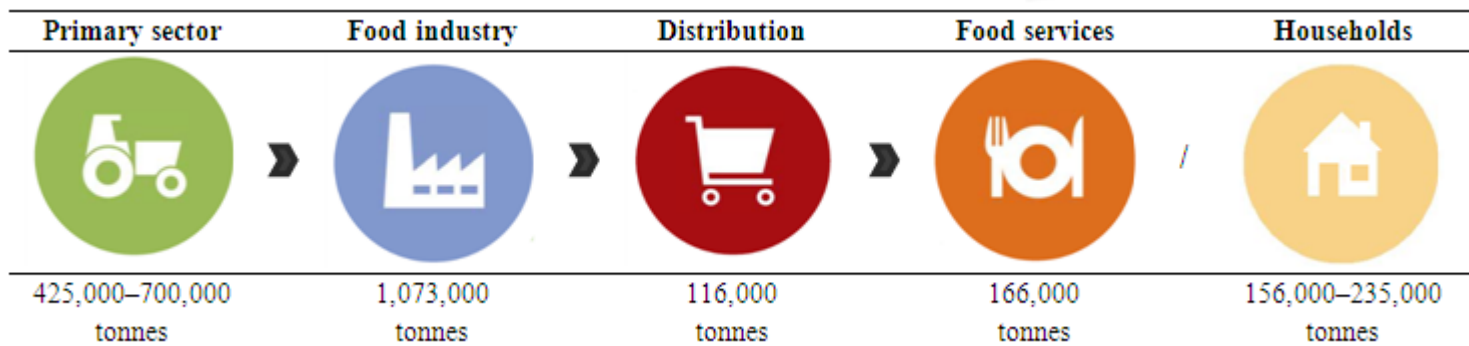
- V Evropě neexistuje jednotná definice pro vymezení výrazů „plýtvání potravinami“ či „potravinový odpad“
- Řešení problému plýtvání - stanovit jednotné definice pro pojmy, kategorizovat skupiny potravin a potravinových zbytků, sjednotit metody sběru





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, prosévání, 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

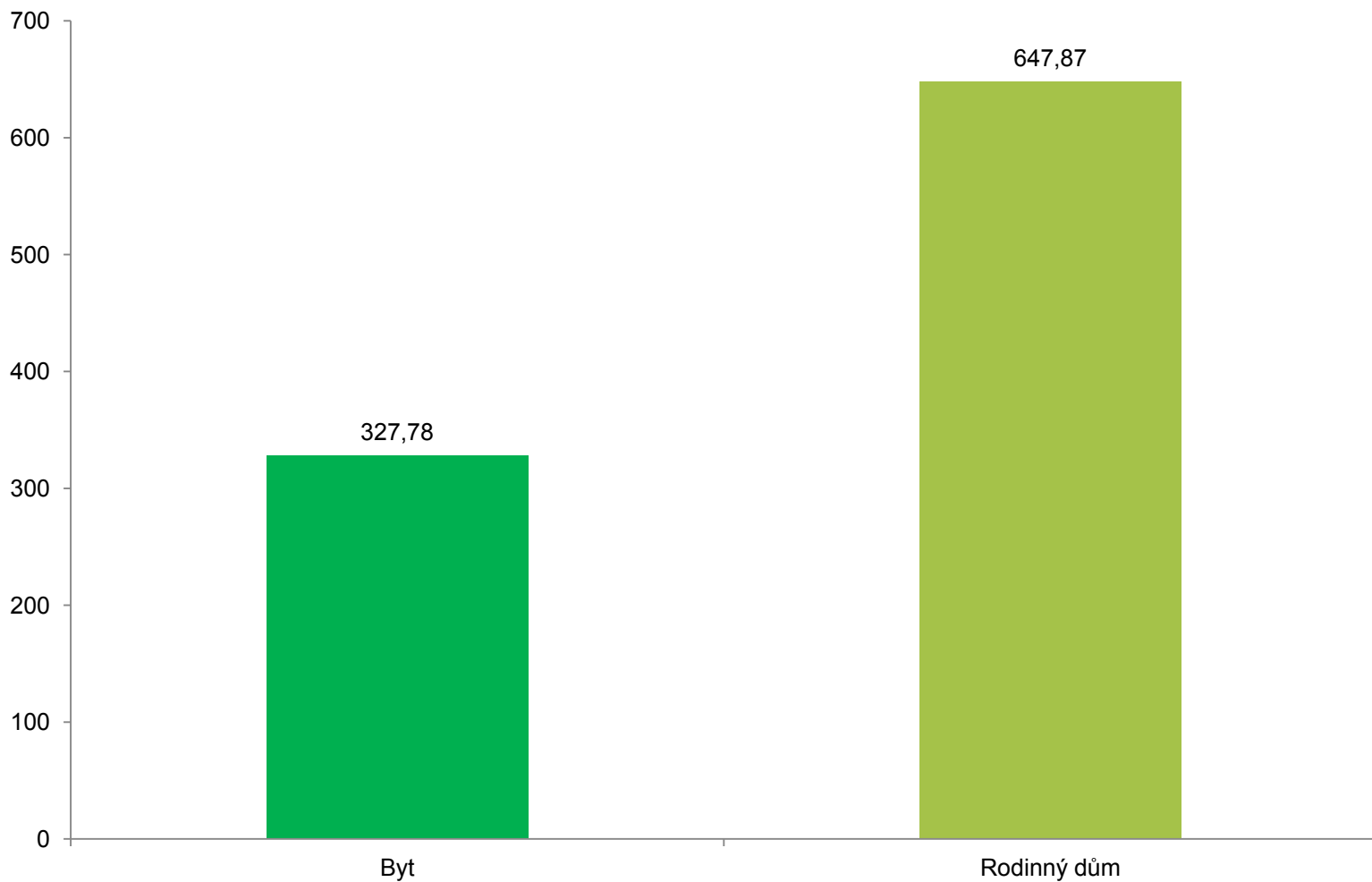
- **Zbytky z hotového pokrmu na talíři**
- **Nezkonsumované hotové, znovu uskladněné pokrmy a potraviny** - např. uvařené brambory, maso apod.
- **Ovoce** - čerstvé, oříšky (skořápkové ovoce)
- **Zelenina** - čerstvá, houby
- **Pečivo a výrobky z obilovin** - chléb, běžné pečivo, trvanlivé pečivo (oplatky, 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 příjmem 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. Vyhnete 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 přezrálého 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

