

# PLÝTVÁNÍ JÍDLEM A PLÝTVÁNÍ ZDROJI





ZÁKLADNÍ ŠKOLA  
*Bohemia*



**Mgr. Veronika Kelnerová**



## PŘEDSTAVENÍ – ÚVOD:

Vážení a milí posluchači,

mé jméno je Veronika Kelnerová. Ve školství působím již 8 let. Hned po vysoké škole jsem nastoupila jako učitelka na prvním stupni. V mé aktuální škole Bohemia Chrudim již druhým rokem zastávám také pozici koordinátorky EVVO.

Je mi ctí, že se opět po roce mohu účastnit Krajské konference Environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty - EVVO 2022.

V následujících několika minutách Vám představím krátkou prezentaci na téma Plýtvání jídlem a plýtvání zdroji.

**Ještě předtím, než začnu představovat informace k plýtvání, dovoluji mi prosím pustit krátké video.**

**[https://www.youtube.com/watch?v=JJjaenVw61M&t=4s&ab\\_channel=GrundigCZ](https://www.youtube.com/watch?v=JJjaenVw61M&t=4s&ab_channel=GrundigCZ)**

**Zároveň si dovoluji předestřít, že následující čísla a data se v různých zdrojích mohou lišit.**

Kde se obecně  
nejvíce plýtvá

**Jsme vysoce konzumní a spotřební společnost a toto se velmi výrazně projevuje i v plýtvání jídla a plýtvání energiemi.**

**Obecně se udává, že  
cca  $\frac{1}{3}$  celosvětové  
produkce jídla a  
potravin se vyhodí.**

**1 / 3**

**potravin lidé vyhodí**

45 - 50 %

Domácnosti



**45 - 50 %**

**Domácnosti**

**Bohužel je to tak, až polovinu z celkového vyplývaného množství jídla a surovin zaviní domácnosti. Je to především z toho důvodu, že lidé do domácností nakupují zbytečně velké zásoby, které se zkazí, jelikož je lidé nestihnou spotřebovat. Dále lidé potraviny nesprávně skladují. Při přípravě pokrmů vyhazují částku potravin, kde lze využít (např. slupky od jablek, chlebové kůrky, velké odřezky zeleniny, atd.). Domácnosti si také zbytečně připravují velké porce a zbytky jednoduše vyhodí.**



40 %

Výroba



40 %

Výroba

**I výrobci a výrobní podniky se velkou měrou podílejí na potravinovém odpadu a plýtvání. Důvodem jsou nejčastěji poškozené výrobky, které většinou musí být zlikvidovány. Někdy výrobci vyrobí zbytečně moc surovin a potravin, tzv. nadvýroba, pro kterou není odbyt a musí být zlikvidována.**

15 %

# Veřejné stravování



15 %

# Veřejné stravování

**Veřejné stravovací služby jako restaurace, školní jídelny apod. se v posledních několika letech naučili velmi zodpovědně hospodařit se surovinami. I přesto stále bohužel cca 15% z celkového množství vyplývaného jídla mají za vinu tato zařízení. Nejčastější důvody jsou podobné jako u domácností i výroby. Tedy hlavně špatné skladování, špatný odhad množství nakoupených surovin.**

5 %

Velkooobchod a  
malooobchod



A stylized, hand-drawn number '5' in a light brown color with a black outline, set against a white background within a black-bordered box.A stylized, hand-drawn percentage symbol (%) in a light brown color with a black outline, set against a white background within a black-bordered box.

# Velkoobchod a maloobchod

Jedná se o koncový prodej obchodům a obchodním řetězcům nebo přímo koncovým spotřebitelům. Důvody plýtvání jsou i zde obdobné. Obchody si vytváří velké zásoby, které nestačí prodat. Při přepravě nebo manipulací přímo v obchodě dochází k poškození obalu nebo samotného výrobku.

**Toto byly základní a obecné informace k velkému plýtvání. Jak jsme viděli i v úvodním videu, plýtvání s potravinami a jídlem je zároveň plýtvání zdroji, penězi, půdou, vodou a prací a péčí druhých.**

**Jak z uvedených údajů vyplývá, plýtvání jídlem a ztráty potravin celosvětově bohužel dosahují enormně vysokých hodnot. Jak ale vzniku potravinového odpadu a plýtvání předcházet, či jak jej zcela eliminovat?**

**Většina lidí si zřejmě řekne, že kvůli ztvrdlému chlebu či zapomenutému rohlíku v kuchyni se svět nezboří. Když se na situaci ale podíváme z většího odstupu, zjistíme, že spotřebitelé (především domácnosti) jsou zodpovědní za největší část vyplývaného jídla. Nejvíce vyhazujeme především pečivo, ovoce a zeleninu, mléčné výrobky a uvařená jídla.**

Jak naše škola  
předchází plýtvání



**V naší ZŠ a SŠ Bohemia Chrudim se velmi výrazně snažíme v rámci projektu EVVO vést žáky všech věkových kategorií k omezení či úplné eliminaci plýtvání. Edukace v tomto směru přichází ze strany vedení školy, ze strany pracovníků stravování, tak i ze strany pedagogů.**

**Ze zkušenosti napříč školami obecně žáci nejvíce plýtvají při konzumaci obědů. Porci jednoduše celou nesní a část jídla se zbytečně vyhodí.**

**Setkávám se s tím, že velká část žáků bohužel nemá správně nastavené stravovací návyky a tyto nesprávné návyky si přenáší i do školy. Žákům též schází respekt a pokora k jídlu a surovinám.**

**V naší jídelně se personál maximálně snaží, aby uvařené a hotové jídlo chutnalo co největší části žáků. A to samozřejmě za použití základních potravin a surovin, dbáme i na pestrost a vyváženost v jídle. Především u menších dětí personál velice pečlivě a důsledně dbá na to, aby dostal žák adekvátní množství jídla na svůj talíř a nedojedené jídlo se zbytečně nevyhodilo. Přidat si žák může vždy, ale pokud něco na talíři nechá, tento zbytek jídla se bohužel zlikviduje. Jelikož se v chuti samozřejmě nelze zavděčit všem, v naší jídelně máme na výběr z jedné polévky a dvou hlavních jídel.**









**O edukaci našich žáků v oblasti neplýtvání jídlem a zdroji jsme se jako škola velkou měrou podíleli i mimo území školy. V minulém roce se žáci ZŠ účastnili školy v přírodě, kde jsme měli od provozovatelů školy v přírodě důsledně doporučeno, abychom žákům kladli na srdce, aby s jídlem, pitím a energiemi v areálu neplýtvali. Provoz zařízení se ještě vzpamatoval po covidovém období a ze stran provozovatelů se velmi dbalo na úspory, jak v oblasti potravin, tak i energií (elektřina, voda).**

**Žáky jsme instruovali, že s jídlem a svačinami, které měli k dispozici, je třeba odpovědně nakládat. Přístup k jídlu a potravinám samozřejmě nebyl nijak omezeným, ale žákům jsme se snažili vysvětlit, že k jídlu nelze přistupovat jako k neomezenému zdroji něčeho, čeho bude vždy dostatek.**







**Co se týče edukace žáků v globální oblasti, mohu zmínit loňskou přednášku od cestovatele Oldřicha Bubáka, která se uskutečnila na naší škole. Cestovatel žáky odborným komentářem a prostřednictvím svých autentických fotografií seznámil se znečištěním přírody v různých částech světa, které za svůj život navštívil. Žáci byli seznámeni s existencí hladu ve vzdálených částech světa.**

**Následky plýtvání jídlem a surovinami mohli žáci na vlastní kůži též poznat při pořádané akci Uklid'me Chrudim, kde žáci sbírali po městě pohozené odpadky. Kromě běžných PET lahví, skleněných lahví a různých předmětů také nalézali vyhozené a nedojedené porce jídla, či například téměř netknuté pokrmy v plastových obalech. I sami žáci už se při nalezení těchto pokrmů mezi sebou debatovali, proč někdo zcela zbytečně vyhodí prakticky celou porci.**





**I na základě výše uvedených zkušeností jsme jako škola pro žáky loňského pátého ročníku připravili návštěvu farmy Srch u Pardubic. Farmu provozují rodiče jednoho z žáků. Tedy při společné spolupráci s rodiči se již podruhé podařilo zajistit téměř celodenní program na této farmě, kde se žáci na pár hodin stali “farmáři”. Měli za úkol posekat a sklídit trávu, kterou nakrmili krávy a ovce. Divokým prasatům naházeli do koryt starý chléb. Majiteli farmy hodní sousedé a známí nosí zbytky nedojedeného jídla a potravin. Žáci tyto suroviny lehce rozmočili a s radostí je jako pochoutku nasypali zvířatům. Byť se samozřejmě jedná o plýtvání jídlem, nejsou tyto suroviny zcela zlikvidovány, ale poslouží jako krmě pro hospodářská zvířata.**













**Do záchrany potravin jsou ve velké míře zapojeny i běžné obchody a velké obchodní řetězce.**



**Do záchrany potravin jsou ve velké míře zapojeny i běžné obchody a velké obchodní řetězce. Jako příklad uveďme Lidl, který umožňuje zákazníkům zakoupit za symbolickou cenu 25,- Kč bedýnky plné ovoce a zeleniny, které mají za cíl snížit plýtvání jídlem. V těchto bedýnkách jsou nepoškozené a kvalitní kusy, které mají pouze např. protrženou síťku či obal, ve které byly určeny pro klasický prodej.**

**Obchodní řetězce i klasické obchody se obecně již delší dobu snaží plýtvání předcházet např. tím, že potraviny, kterým končí expirace, prodávají v odděleně s výraznou slevou. Tyto potraviny jsou dle různých průzkumů velmi vyhledávaným zbožím mezi kupujícími.**

Závěrem bych ještě ráda prezentovala některé z projektů, které se aktivně snaží plýtvání jídlem zabránit.

 **Zachraň jídlo**

 **NESNĚŽENO**

 **POTRAVINOVÉ  
BANKY**

 **SBÍRKA  
POTRAVIN**

– Iniciativa vznikla v roce 2013 a řeší a navrhuje konkrétní opatření vedoucí k odpovědnému nakládání s jídlem.

– Aplikace v mob. telefonu, která uživateli ukáže restaurace v okolí, které daný den nestihly prodat všechno jídlo. Zbylé porce meníček a jídel se nabízí se slevou minimálně 30 %. Do projektu se zapojuje stále více a více restaurací.

– Síť potravinových bank po celé ČR, kde se ročně zachrání tuny potravin.

– Sbírka pořádaná právě Potravinovými bankami, kde lidé věnují potraviny, které poté putují občanům, které je potřebují.

# SBÍRKA POTRAVIN



ČESKÁ FEDERACE  
POTRAVINOVÝCH BANK

**12. 11. 2022**

29. září 2022

# Mezinárodní den povědomí o plýtvání jídlem



**DĚKUJI ZA POZORNOST  
A PŘEJI PŘÍJEMNÝ  
ZBYTEK KONFERENCE**