

Jak zabránit plýtvání potravinami?

Ročně se ve světě vyhodí 1,3 mld. tun potravin.

Podle Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO) se ve světě ročně vyhodí téměř 1,3 miliardy tun potravin. To je zhruba třetina celkové světové produkce potravin určené pro konzumaci lidmi. Ty by mohly nasycit 200 milionů lidí ve světě, kteří trpí hladem.

Vyspělé země mají plány, jak plýtvání potravinami omezit. Například cílem Evropské komise je snížení potravinového odpadu do roku 2030 o 50 %. Podobné iniciativy vznikají i v České republice.

Není velkým překvapením, že nejvíce se jídlem plýtvá v Evropě a Severní Americe. Podle FAO zde každý spotřebitel vyhodí 95 až 115 kg potravin ročně. Naproti tomu u průměrného spotřebitele v jižní Asii či subsaharské Africe jde jen o 6 až 11 kg ročně.

Co se týče jednotlivých zemí, absolutním vítězem jsou USA, kde se ročně vyhodí 760 kg jídla na osobu. Podle Natural Resources Defense Council nechávají hosté v amerických restauracích v průměru 17 % jídla netknutého na talířích. Drtivou většinu si přitom nenechají zabalit s sebou.

Za USA následují Austrálie, Dánsko, Kanada, Norsko a Nizozemsko, kde se

ročně vyhadzuje přes 600 kg potravin na osobu. Průměr EU činí 180 kg ročně na hlavu.

V České republice jde oproti tomu o pouhých 70 kg na osobu.

Kolik peněz končí v odpadu?

Podle Natural Resources Defense Council američtí spotřebitelé každý rok vyhodí potraviny za 165 mld. USD. Za vyspělé země je to pak podle FAO v souhrnu 680 mld. USD, zatímco za rozvojové země 310 miliard dolarů ročně.

Vyspělé vs. rozvojové země

Vyspělé a rozvojové země však prohýří podobné množství potravin – přesněji jde o 670 a 630 milionů tun. Velká část potravinového odpadu ovšem vznikne ještě dříve, než se potraviny dostanou ke spotřebitelům.

Zatímco v rozvojových zemích vzniká 40 % ztrát v posklizňových procesech a při zpracování, například špatným skladováním, ve vyspělých zemích vzniká přes 40 % ztrát na maloobchodní úrovni, přičemž velkou roli zde hrají standardy kvality a vzhledu, ale také v domácnostech. Potraviny zde tvoří největší část domácího odpadu.

S čím se plýtvá nejvíce?

Podle FAO vznikají v rámci potravin největší ztráty u ovoce a zeleniny – ve světě činí v průměru 40 až 50 %. Velké ztráty jsou také u ryb (35 %) a obilovin (30 %). U ostatního masa a mléčných výrobků je to pak relativně nízkých 20 %.

Řešením je prevence

Jak lze plýtvání potravinami omezit? Podle Dany Třískové z Ministerstva zemědělství je potřeba zaměřit se hlavně na prevenci možnosti plýtvat. „Domácnosti by se měly zaměřit především na hospodárné nakupování a nakládání s potravinami (skladování, zpracování), nutná je osvěta. „Spotřebitelé by třeba měli vědět, co je datum minimální trvanlivosti, že se liší od data použitelnosti, takže není hned nutné potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti vyhazovat. Probíhat by měly i kampaně na toto téma, především ve školách,“ uvedla Třísková na konferenci, pořádané firmou Tesco.

Podle Jana Maršáka z Ministerstva životního prostředí Evropská komise připravuje návrh šesti nových směrnic, které by měly být zaměřeny na prevenci vzniku potravinářského odpadu. I česká vláda schválila program předcházení vzniku odpadu, jedním z cílů je i redukce potravinářského odpadu.

Povinné darování oddaluje ústavní stížnost

Výrobci a prodejci by se podle ní měli zaměřit především na povinné sledování plýtvání – sběr dat, zlepšení komunikace mezi jednotlivými články potravinového řetězce a na darování potravin potravinovým bankám. Novela zákona o potravinách umožní charitativním organizacím zdarma dostávat od prodejců například potraviny s deformovaným obalem nebo potraviny, které jsou nepřesně či nedostatečně označeny. Mohou to být i potraviny

