Češi válí v neplýtvání. Ale nestačí to

Člověk v tuzemsku ročně v průměru vyhodí přes 80 kg potravin. Největší hříšníci jsou v Nizozemsku, tam je to víc než půl tuny

IVETA KŘÍŽOVÁ

PRAHA Plýtváme jídlem. Neustále. Přestože v rámci EU patří Češi podle údajů Evropského parlamentu mezi top pětku menších hříšníků, ročně vyhodíme více než 80 kilogramů potravin. Na „rekordmany" Nizozemce sice nemáme – každý obyvatel země tulipánů vyhodí ročně do koše 541 kg jídla –, přesto není namístě usínat na vavřínech. Do roku 2030 se totiž musí plýtvání v Evropě snížit nejméně o polovinu. Rozhodl o tom Evropský parlament. Dosud však nevydal žádnou společnou metodiku pro měření potravinového odpadu, slibuje ji letos.

„Přestože existuje řada odborných vědeckých studií, popřípadě i aktivit a průzkumů různých zájmových organizací, obecně chybí jednoznačné vymezení toho, co vlastně plýtvání potravinami je a jak ho měřit," řekla LN Lea Kubíčková z Ústavu marketingu a obchodu Provozně ekonomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně. Jako vědkyně se potřebuje opřít o relevantní data. Ta podle ní chybějí, a proto hodlá pomoci je sesbírat. „Úplně totiž nevěřím datům z EU, v nichž Česko figuruje v elitní pětce," zdůraznila.

Spolu se svým výzkumným týmem již provedla menší šetření. Získala z něj detailní informace ze stovky domácností v ČR, jež měsíc vyplňovaly deníky, ve kterých přesně evidovaly, co z potravin vyhodily a proč. „Z našeho šetření jednoznačně vyplynulo, že postoj k problematice plýtvání potravin se utváří během celého života jedince a výrazný vliv na něj má rodina a výchova. Více než 90 procent respondentů považuje plýtvání za velkou hrozbu pro společnost, především se obávají ohrožení života lidí na Zemi a vysokých nákladů na likvidaci odpadů," sdělila Kubíčková.

Každodenní chování jedinců však tomuto postoji neodpovídá. Výjimku podle vědkyně tvoří senioři a lidé žijící na venkově, kteří mají blízko zejména k zemědělství. „Tito lidé mají pozitivní vztah k přírodě, jejich chování vychází z respektu k životnímu prostředí. Problematiku plýtvání neřeší, je jim vlastní potravinami neplýtvat. O zbytku populace se toto říci nedá," shrnula.

V boji proti plýtvání by členským státům EU měla pomoci chystaná legislativa upravující darování potravin. Evropská komise by dle europoslanců měla iniciovat změny ve směrnici o dani z přidané hodnoty, jež výslovně povolí daňové výjimky pro darování potravin. V Česku darování potravin funguje přijatelně; velkým řetězcům zákon dokonce nařizuje, aby část neprodaného zboží bezplatně poskytovaly potravinovým bankám. Potraviny, které by jinak nejspíš skončily v odpadu, pomáhají lidem v nouzi, třeba matkám samoživitelkám či bezdomovcům. Podle České federace potravinových bank se vloni množství darovaných potravin zvýšilo oproti předešlým rokům až trojnásobně.

Potraviny pro potřebné začala v Česku poskytovat v roce 1990 organizace Naděje; o dva roky později vznikla první potravinová banka v Praze a v roce 1994 vznikla Česká federace potravinových bank. Od roku 2016 funguje v každém kraji jedna banka s potravinami. Ta vůbec první spatřila světlo světa v roce 1967 v americkém Phoenixu. První evropskou potravinovou banku vytvořily asociace charitativních organizací v roce 1984 v Paříži.

Ve Francii také již tři roky platí zákon proti plýtvání potravinami, který pod hrozbou pokuty zakazuje obchodům s plochou nad 400 metrů čtverečních vyhazovat neprodané jídlo. Místo toho mají tyto potraviny putovat právě charitativním organizacím.

Tlak na jasnější pojmy

Plýtvání jídlem nahrává mnohdy i neznalost spotřebitelů. Například více než 53 procent Evropanů správně nechápe termín „minimální trvanlivost do...", tedy datum, po kterém lze danou potravinu ještě konzumovat, ale její kvalita už nemusí být nejlepší. S termínem „spotřebujte do" je to ještě horší: nerozumí mu šest z deseti spotřebitelů. Označuje přitom datum, po kterém už není konzumace potraviny bezpečná. Evropská komise by tak měla podle odborníků zhodnotit, zda je z obalů výrobků možné odstranit některá matoucí data, avšak pouze v případě, že z toho pro konzumenty či životní prostředí nebudou vyplývat žádná rizika.

Povinnost uvádět na výrobku datum minimální trvanlivosti či spotřeby požaduje právě legislativa EU. Zůstává primárně na výrobci, jaký typ označení zvolí. A to způsobuje zmatek, jehož výsledkem je, že se informace na obalech výrobků liší.

Kromě evropských institucí a vládních iniciativ se do boje s plýtváním pustilo i několik nadšenců. Iniciativy se v Česku chopili zejména v Brně, kde před několika měsíci vznikl kupříkladu projekt Nesnězeno. Jeho tvůrci prostřednictvím svých příspěvků na své facebookové stránce inzerují neprodané porce jídel různých restaurací a kaváren. K dispozici je i speciální aplikace. Inzerenti zveřejňují nesnědené porce, stanoví cenu a čas, do kterého je nutné si jídlo vyzvednout. Jídlo by mělo být zlevněno o 30 až 100 procent. „V terénu jsme zjistili, že se jídlem skutečně plýtvá, proto jsme s tím chtěli něco udělat. Inspirací byl podobný projekt, který jsme viděli ve Francii a v Dánsku," uvedla Michaela Gregorová, spoluzakladatelka Nesnězeno.cz. „V současné době máme nasmlouváno přes 50 restaurací a podniků. V květnu jsme spustili projekt také v Praze," dodala s tím, že v metropoli projekt spolupracuje například s obchody Sklizeno, Rohlik.cz a se sítí restaurací Kolkovna. „Už po pár měsících existence projektu je prokazatelný úbytek plýtvání. Pro zúčastněné podniky je to navíc i dobrá reklama a získávají nové zákazníky," doplnila Gregorová.

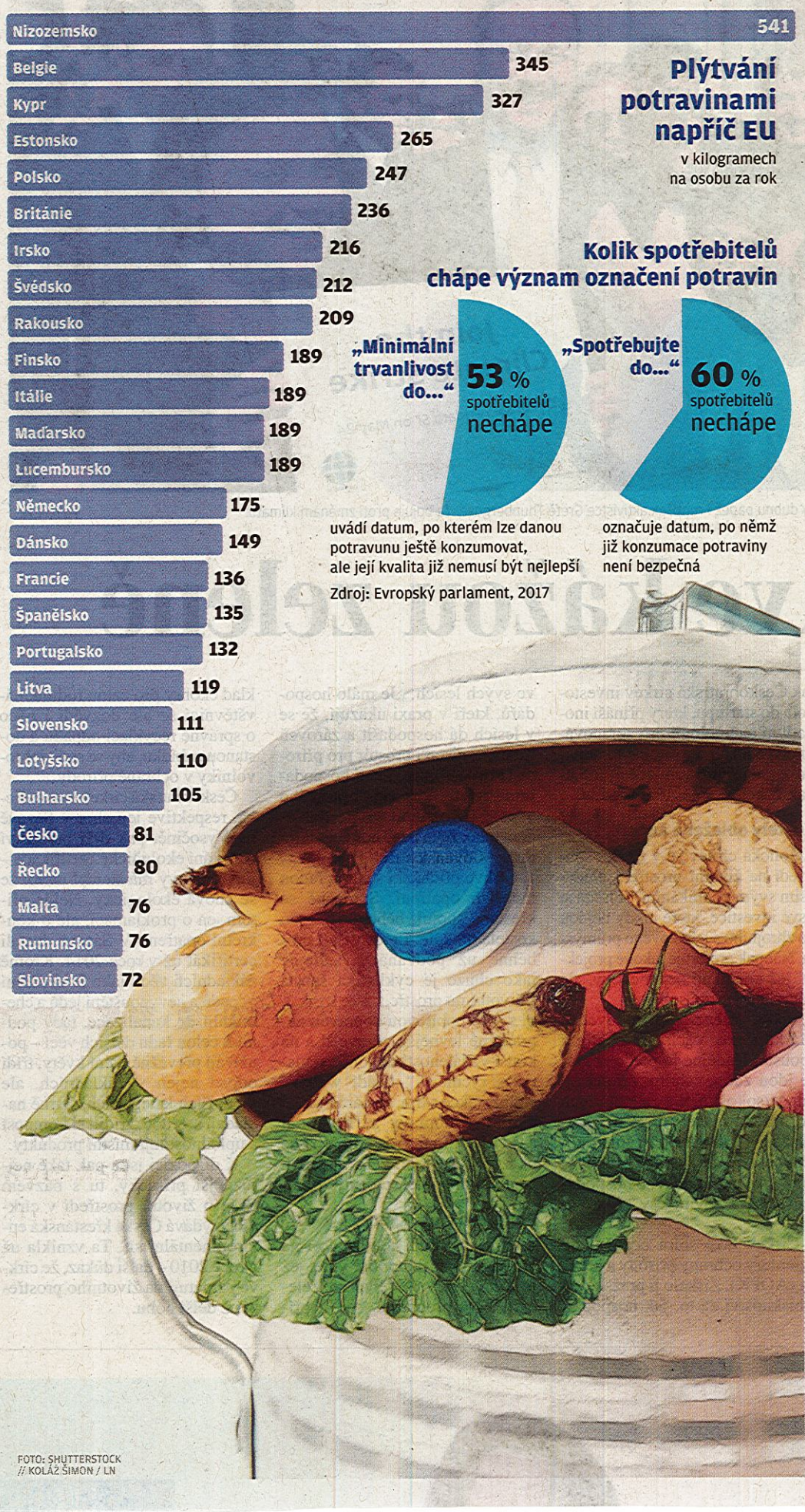

FOTO: SHUTTERSTOCK // KOLÁŽ ŠIMON / LN

Křivé hostiny

Občanskou iniciativou je i projekt Zachraň jídlo, který vznikl v roce 2013, kdy byl uspořádán první happening – Hostina pro tisíc. Organizátoři pohostili tisíc lidí obědem ze surovin, které by se jinak nesnědly. Od té doby pravidelně pořádají happeningy, osvětové kampaně a začali s projektem paběrkování, při kterém jezdí na pole sbírat „křivou" zeleninu.

Ke zbytečnému odpadu dochází i ve školních jídelnách. S tím bojuje občanská iniciativa Skutečně zdravá škola, která zorganizovala pro školy akci Miluji jídlo, neplýtvám, do které se zapojují školy napříč republikou. Podle zaměstnanců školních jídelen skončí v odpadu 20 až 35 procent připraveného jídla. Z toho vyplývá, že děti, žáci a studenti v tuzemských školních jídelnách vyhodí ročně až 48 tisíc tun jídla, v přepočtu přibližně 238 tun každý den. Toto množství odpovídá zhruba 1600 plně naložených nákladních vozů Tatra o nosnosti 30 tun. Pokud by se tyto nákladňáky postavily vedle sebe, vytvořily by kolonu dlouhou 5,6 kilometru. Když toto množství přepočteme na jednotlivé porce o váze 500 gramů, tak se každý rok vyhodí 96 milionů porcí pokrmů.

Rodiče ročně zaplatí za školní stravování svých dětí přibližně 7,5 miliardy korun. Z výše uvedeného vyplývá, že jako nepoužité skončí v popelnici jídlo za 2,5 miliardy korun.