

Vědci z Mendelovy univerzity v Brně chystají pro česká sídliště nový systém shromažďování potravinového odpadu

Výzkumný tým na Provozně ekonomické fakultě Mendelovy univerzity v Brně se dlouhodobě věnuje problematice plýtvání potravinami v domácnostech a po úspěšném ukončení experimentu zjistil, jaké množství potravin končí ve směsném komunálním odpadu. Průměrně je to 36,4 kg za rok, v sídlištní zástavbě pak až 53 kg na osobu. Nyní se chtějí zaměřit na to, jak by se mohl tento odpad dále zpracovat a využít. Nový tříletý výzkum podpořila částkou 6 milionů korun Grantová agentura Gregora Johana Mendela.

V rámci nového projektu se zaměřili na systém shromažďování potravinového odpadu právě v podmínkách městských sídlišť, kde lidé vyhazují do směsného odpadu nejvíce potravin, protože zatím nemají moc možností, jak potravinový odpad třídit. To potvrzují i první výsledky dotazníkového šetření, kde 87 % spotřebitelů uvedlo, že již třídí potravinový odpad nebo by tříditi chtěli, ale 48 % z nich uvádí, že nemají kam.

„Za největší bariéru spojenou se sběrem potravinového odpadu spotřebitelé považují nedostatek kontejnerů, zápach, přítomnost hlodavců a také hmyzu. Spotřebitelé téměř ve všech případech (93 %) preferují vynášet odpad několikrát do týdne. Uvítali by sběrnou nádobu maximálně do vzdálenosti 100 m od bydliště (80 % z dotázaných), nejlépe přímo u nádob na směsný komunální odpad (48 %) nebo vedle kontejnerů na ostatní tříděný odpad (39 %). Vyhazovat přebytky by chtěli nejčastěji v biologicky rozložitelném sáčku, který by byl zdarma k dispozici v místě sběru, případně jim nečiní problém použít vlastní nádobu. Ochota nakupovat biologicky rozložitelné sáčky roste s vyšší příjmu domácnosti,“ uvedla Lucie Veselá, spoluřešitelka projektu na PEF Mendelovy univerzity v Brně.

Jedním z cílů tohoto multioborového projektu je doporučit pro česká sídliště, případně nejen pro ně, nový systém shromažďování potravinového odpadu, který bude eliminovat nepříjemný zápach, případné infekce a výskyt hmyzu a hlodavců. Odborníci z Mendelovy univerzity v Brně zkoumají také nové cesty zpracování gastroodpadu na principu cirkulární ekonomiky.

„Experimenty, kterým se aktuálně věnují odborníci z krajinné ekologie a chemie a biochemie, by mohly napomoci k eliminaci spotřebiteli vnímaných bariér a zajistit lepší stav biologicky rozložitelného odpadu pro následné zpracování a využití. Výzkumu jsou podrobeny sběrné nádoby pro sběr potravinového odpadu a na základě měření stanovených parametrů a jejich vyhodnocení bude navržena nejhodnější varianta ke sběru potravinového odpadu v prostředí sídlišť,“ doplnila Martina Vršanská, řešitelka projektu na AF Mendelovy univerzity v Brně.

Výzkumníci z oboru chemie a biochemie tak např. testují přísady vhodných přísad do sběrných nádob pro potravinový odpad, které by vedly k eliminaci zápalu, ale současně k zajištění mikrobiologické nezávadnosti potravinového odpadu do doby svozu potravinového odpadu. Zaměřují se zejména na organické netoxické přírodní přísady, testují jejich optimální množství a dávkování, aby to v konečné fázi bylo pro spotřebitele ekonomicky výhodné a co nejvíce komfortní.

Součástí snahy týmu zabývajícího se plýtváním potravinami je od samého začátku snaha informovat spotřebitele, jak mohou omezit produkci potravinového odpadu. Členové výzkumného týmu Provozně ekonomické fakulty MENDELU použili různé způsoby informačních kampaní, včetně např. letáků nebo videí. Ve spolupráci s Karlovou univerzitou vznikl vzdělávací projekt, který si klade za cíl připravit interaktivní materiály pro školy.

„Výsledkem by pak měla být pozitivní změna behaviorálních vzorců spotřebitele, kdy neplýtvat se stane novou normou a součástí každodenní rutiny a přirozeností, nad kterou nebudou muset více přemýšlet.“, uvedla Lucie Veselá, řešitelka projektu na PEF Mendelovy univerzity v Brně.

Tyto materiály jsou určené žákům i učitelům a budou evaluovány na vybraných základních školách. Již v příštím roce tak budou dostupné všem dětem po celé republice. Ve vzdělávacím obsahu budou zahrnuty všechny klíčové oblasti v podobě osmi okruhů, které v podstatě reflektují místa, kde vznikají příčiny plýtvání nejčastěji, tedy nákup, skladování a zpracování potravin. Konkrétně se jedná například o témata: vznik a důvod plýtvání, životní cyklus potravin, plánování spotřeby, uvědomělý nákup bez podléhání akcím, lokálnost, nedokonalý vzhled potravin, správného uchování surovin, možnosti zpracování nadbytku, značení potravin atd.

„Samotná interaktivní výuková média budou obsahovat kromě učebních textů a podpůrných multimédií (jako jsou fotografie, obrázky, animace a videa) i prvky, díky nimž udrží žáci svůj zájem o učivo. Publikace tak nebudou sloužit jen k pasivnímu přijímání informací, ale naopak budou žáky během výuky aktivně zapojovat do procesu vzdělávání pomocí her, úkolů, cvičení, interaktivních grafů či animací.“ uvedl Igor Červený, řešitel projektu na PdF Karlovy univerzity v Praze.