

# Osvěta dětí

## jako účinný nástroj v boji proti plýtvání

**Plýtvání potravinami je celosvětový problém. Podle Zprávy Mezivládního panelu pro změnu klimatu vzniká přibližně třetina celosvětových emisí skleníkových plynů při zajištění jídla. O to více je alarmující, že až třetina vyrobených potravin v Evropě skončí jako odpad. Odnaučit děti plýtvat jídlem má projekt Smart Food, o kterém jsme měli možnost hovořit s jeho autory Igorem Červeným (IČ) a Lucií Veselou (LV).**



Zleva: Igor Červený, Lucie Veselá

### Proč se plýtváním potravinami zabývat? Můžete shrnout základní celosvětové údaje?

**LV:** Plýtvání potravinami je problém, který prochází napříč celým potravinovým řetězcem, a hovoříme až o třetině celkové produkce, která přijde nazmar. Pokud se potom blíže zaměříme na to, kde se nejvíce plýtvá v rámci potravinového řetězce, takzvaně „od vidlí až po vidličku“, není to u zemědělců ani u výrobců či v obchodech, ale právě u spotřebitele, tedy v domácnostech či restauracích.

Ve vyspělých zemích hovoříme o více než polovině celkového potravinového odpadu (53 %). Příčin je mnoho, ale z mého pohledu lze tuto situaci skrze působení na spotřebitele měnit a příčiny plýtvání částečně eliminovat.

### Jak si stojí ČR?

**LV:** Pokud se podíváme na výsledky rozborů smíšeného komunálního odpadu z brněnských domácností, tak uvidíme, že potravinami se stále plýtvá, a to ne v malé

míře. Jde průměrně o 33,3 kg na osobu za rok (údaj z roku 2021). Prostor pro zlepšení zde tedy určitě je. Na druhou stranu v porovnání s evropským průměrem (dle FUSIONS 91,7 kg) na tom jsme dle mého názoru relativně dobře. To může do jisté míry vycházet z naší historie a ne příliš dlouhé tradice konzumerismu na našem území.

Během kvalitativních šetření bylo znát, že problematika se spotřebiteli dostává pod kůži a především mladá generace o ní začíná stále více mluvit a přemýšlet. Udržitelnost zkrátka rezonuje společností. Je to trochu paradox, protože právě mladší generace plýtvá statisticky víc než například lidé v důchodu. A důvod? Životní úroveň roste, lidé se ve větší míře stravují mimo domov nebo využívají dovážky hotelových jídel. Není tak již samozřejmostí, že každý umí plánovat spotřebu potravin, správně suroviny uchovávat, uvařit, natož zavařovat, sušit či nakládat. Vzhledem k postupující urbanizaci se situace může horšit, protože dětem chybí přímý kontakt s produkcí.

### EK má v plánu nesnadný úkol – snížit množství potravinového odpadu u maloobchodu a spotřebitelů o 50 % do roku 2030. Co bude podle Vás především potřeba změnit?

**LV:** Aby bylo možno hovořit o změně, musíme znát výchozí stav. Nelze stavět na odhaddech. Šetření v podobě dotazníků či deníků vždy budou zkreslená. Spotřebitel není schopen odhadnout reálnou míru plýtvání. Dokonce více než 80 % respondentů uvádí, že potravinami neplýtvá téměř vůbec. Je tedy potřeba provést rozborů odpadů napříč celou EU a odhalit, co k plýtvání spotřebitele vede a kterým směrem se v působení na chování spotřebitele vydat.

### Absence dat se tedy jeví jako zásadní pro přijetí klíčových opatření. Zlepšilo se v poslední době v tomto ohledu něco?

**LV:** Ano, proto jsme měli reálné množství potravinového odpadu u 900 domácností. Šetření bylo naprosto anonymní a domácnosti o tom nevěděly, nebyly tedy nijak ovlivněny. V tom byl projekt z MENDELU unikátní, odhalil totiž skutečnost. Nyní tak máme k dispozici reálnou představu o tom, kolik potravin končí v černých popelnicích.

### Potravinovým odpadem se na Mendelově univerzitě intenzivně zabýváte již od roku 2019, jaká jsou klíčová zjištění?

**LV:** Díky výzkumu dnes víme, jakým množ-

stvím potravin je v domácnostech plýtváno, jaká je struktura odpadu, tedy čím se plýtvá, ale nejen to. Zjistili jsme především, že informovanost společnosti je zcela zásadní a může v boji proti plýtvání pomoci.

V rámci uskutečněného experimentu se tak již po prvním roce projevily pozitivní výsledky komunikační kampaně namířené proti plýtvání. U domácností, na které jsme působili, jsme naměřili pokles potravinového odpadu a posun k žádoucímu chování.

### Můžete být konkrétnější?

**LV:** Nejvíce se plýtvá ovocem a zeleninou, pečivem, ale také doma uvařeným jídlem (především přílohy). Průměrně jsme zbytečně vyhozených potravin naměřili 37,4 kg/os/rok v prvním roce a 33,3 kg/os/rok v roce intervenčním. Celkově tedy došlo ke snížení o 11 %.

### Sledujete rozdíly i mezi jednotlivými typy zástavby (sídlíšní, vilová, venkovská...)?

**LV:** Ano, rozdíly zde jsou. Nejvíce jídla podle rozboru končí v popelnících na sídlíštích, kde oproti venkovu či vilové zástavbě lidé nemají možnost kompostovat nebo krmit zvířata a všechny přebytky pak většinou končí bez dalšího využití v černých popelnících.

### Pojďme si představit projekt Smart Food. Jak vznikl, co je jeho cílem a kdo se do něj zapojí?

**LV:** Myšlenku na pokračování podpořila kladná reakce žáků i učitelů na kampaň proti plýtvání, která se rovněž probíjela mezi „top rated“ komunikační projekty v soutěži Zlatý středník. S Igorem Červeným se známe dlouho a právě on přišel s myšlenkou zprostředkovat informace dětem tak, aby to pro ně bylo opravdu lákavé (skrze platformu Futurebooks). Tak vznikla spolupráce mezi Pedagogickou fakultou Univerzity Karlovy a Provozně ekonomickou fakultou Mendelovy univerzity v Brně, jejímž cílem je především hravě informovat o problematice plýtvání.

**IČ:** V pilotním ověření se do projektu zapojí pět základních škol z území hlavního města Prahy, a to především z toho důvodu, že Magistrát hlavního města Prahy poskytl projektu finanční podporu skrze své Evropské fondy (konkrétně skrze Operační program Praha – pól růstu ČR). Během evaluace si u žáků a učitelů ověří-

me všechny výstupy, od učebnic a metodiky přes pracovní postup až po možnosti rozsahu implementace tématu do ŠVP (Školních vzdělávacích programů), které případně upravíme dle jejich doporučení / výsledků ověření.

### Jaké změny si od projektu slibujete?

**LV:** Především chceme uceleně informovat o problematice plýtvání, protože každé dítě by se o jídle mělo učit. Výsledkem by pak měla být pozitivní změna behaviorálních vzorců spotřebitele, ve kterých se „neplytvat“ stane novou normou a součástí každodenní rutiny a přirozeností, nad kterou nebudou muset více přemýšlet.

### Můžete upřesnit tematické okruhy, na které se zaměříte?

**LV:** Okruhů je celkem osm a v podstatě reflektují oblasti, 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, nedokonale vzhled potravin, správné uchování surovin, možnost zpracování nadbytku, značení potravin atd.

### Samí jste zmínili, že se na plýtvání významně podílejí domácnosti. To je důvod, proč v projektu cílíte na děti?

**LV:** Ano, tato skupina je velice otevřená novým možnostem a informacím a existuje zde určitá naděje, že správné návyky přenesou i do svých domovů a k rodičům.

### Uvádíte, že dosavadní vzdělávací materiály postrádají ucelenost tématu a nejsou pro děti a žáky dostatečně motivující. Jak toto hodláte změnit? Jak chcete dosáhnout potřebné aktivizace žáků?

**IČ:** Aktivizace žáků, tedy zvýšení či prodloužení jejich zájmu o téma spjaté s plýtváním potravinami, se budeme snažit dosáhnout pomocí tzv. gamifikace, a to formou různých interaktivních prvků, které nám systém Futurebooks nabízí. Autoři budou moci využít přes 150 rozličných elementů, od her přes cvičení až po testy.

### V předešlých odpovědích zmiňujete platformu Futurebooks, pojďme ji čtenářům blíže představit.

**IČ:** Systém Futurebooks na naší fakultě rozvíjíme ve spolupráci s privátní sférou již pátým rokem. Za hlavní přínos osobně považujeme intuitivní ovládání samotného systému a především provedení jeho interaktivních prvků, které využíváme k aktivizaci našich vysokoškolských studentů i žáků základních a středních škol. V rámci projektu Smart Food se primárně zaměříme na transformaci dosavadního poznání v oblasti předcházení plýtvání potravinami do podoby atraktivních výukových médií.

### Zásadní roli určitě sehrají pedagogové, jak je do projektu zapojíte?

**IČ:** Kromě evaluace budeme s pedagogy pracovat i v průběhu přípravy učebnic a metodik, při čemž je postupně seznámíme s jednotlivými tématy i jejich aplikací do vyučování, aby byl následný proces evaluace co nejvíce efektivní.

### Kdy očekáváte první výstupy?

**IČ:** Dle harmonogramu projektu počítáme s výstupy na konci tohoto roku (2022), s následnou korekcí dle evaluace v průběhu roku příštího (2023).

### Na závěr, můžete prosím čtenářům shrnout v několika bodech praktické rady, jak může každý z nás omezit plýtvání potravinami?

**LV:** Správně nakoupit je základ, jak předcházet plýtvání v každé domácnosti. Plánujte si, co budete vařit, sepište si nákupní seznam, nenakupujte, když máte hlad, nepodléhejte slevovým akcím, nakupujte častěji a menší množství, dejte šanci i křivým kouskům a preferujte lokální suroviny. Ke skladování také mám několik tipů: každá lednice má teplotní zóny a každá je vhodná pro jiné potraviny, neukládejte do lednice teplé jídlo, udržujte ji čistou a nepřeplňujte ji, uspořádejte potraviny dle data spotřeby. Rozlišujte mezi minimální trvanlivostí a datem spotřeby, je to zásadní rozdíl, používejte své smysly. Na prvních příčkách v plýtvání se umísťuje pečivo, ovoce se zeleninou a také přílohy a hotová jídla. Snažte se: surovinu, ze které vaříte, zpracovat na maximum (např. z kostí nebo odřezků zeleniny je výborný vývar, z tvrdého pečiva zase strouhanka), lépe odhadnout množství vařeného jídla, předně vařit z potravin, kterým se blíží datum spotřeby, přebytek potravin zpracovat – sušením, odšťavněním, zavařením nebo mražením. o