



Mapa prevence plýtvání potravinami

Cílem měsíčníku MaPPP je podpora šíření a výměny informací o problému plýtvání potravinami v České republice a ve světě.

MaPPP slaví první narozeniny a při ohlédnutí za uběhlým rokem je jasné, že téma plýtvání potravinami stále hýbe světem. Na všech úrovních vidíme změny a kroky vpřed – iniciativy a supermarkety vyvíjí zajímavé aplikace, jednotlivci protestují napříč Evropou, „ošklivky“ se objevují na stále více pultech v obchodech, Evropská komise chce zamezit plýtvání změnami v datech trvanlivosti a školy se aktivně podílí na šíření povědomí ve svém okolí. A co vy? Pozorujete změnu v tom, jak se doma chováte k jídlu?

NOVINKY: Jak naše talíře otáčí světem

Nová publikace s názvem [Jak naše talíře otáčí světem](#), kterou vydal Glopolis, představuje stručný úvod do zodpovědné spotřeby. Formou otázek vybízí čtenáře k zamyšlení nad spojitostmi, jež nejsou na první pohled zjevné, a přitom mají velký dopad na svět kolem nás.

MENU: Nápady a iniciativy



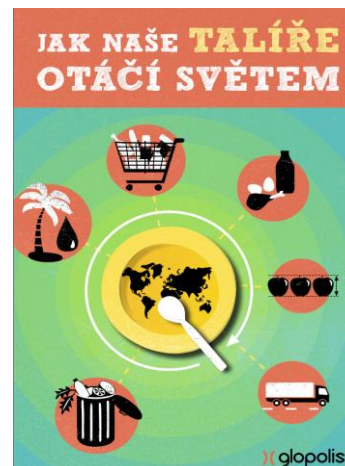
V Čechách byl dumpster-diving nejtěžší

Francouz Baptiste Dubanchet urazil 3 000 km napříč Evropou a cestou si ani jednou nekoupil jídlo. Vše, co potřeboval, si totiž pořídil v popelnicích supermarketů. Ve snaze upozornit na problém plýtvání potravinami takto projel sedm evropských zemí, mezi nimiž byla i Česká republika. Právě u nás to podle Dubancheta bylo nejsložitější: „V České republice to bylo nejtěžší, lidé prostě nechápali ten koncept. Vybírání jídla z popelnic si spojují s bezdomovectvím.“ Více se o jeho cestě dočtete v blogu „[La Faim du Monde](#)“.



Dvě mouchy jednou ranou

V Jihoafrické republice vznikl projekt, který zabíjí dvě mouchy jednou ranou – a to pomocí much. Na muší farmě se larvy krmí potravinovým odpadem a nabízí tak řešení pro efektivní zpracování vyhozeného jídla a dalšího kuchyňského odpadu. Zároveň se vykrmené larvy využívají pro výrobu krmiva pro hospodářská zvířata a jsou tak zajímavou alternativou oproti krmení sójou. Pěstování sóji je totiž spojené s četnými problémy počínaje kácením pralesů přes zábory půdy až po porušování lidských práv v Jižní Americe. Více



Nová publikace Glopolis: [Jak naše talíře otáčí světem, 2014](#).

Zajímavá čísla

1-2 tuny potravinového odpadu se denně nasbírají v Kněžicích u Nymburka a putují na výrobu elektřiny a tepla pro obec.

Videokoutek

Britská organizace [Love Food Hate Waste](#) pro restaurace zajišťuje „Doggy bags“, neboli krabičky na nedojedené jídlo, aby si zákazníci mohli na zbytcích pochutnat doma. Více v [reportáži BBC](#).

se o projektu dočtete v článku [„Muší farmy recyklují živiny z vyhozeného jídla.“](#)



„Ošklivky ale chuťovky“ stále vedou!

Je možné, aby kolem brambor vznikl společenský trend? Je - když lidi přesvědčíte, že kupovat ošklivou zeleninu, která by se jinak vyhodila, je skvělé a trendy. Francouzský řetězec obchodů s potravinami Intermarche se rozhodl, že se pokusí změnit přístup lidí k různě zdeformovanému ovoci a zelenině, které by jinak skončily v odpadu. Řetězec nakoupil produkty, jež by dodavatelé jinak vyhodili, a nabízel je ve svých obchodech se slevou. Zároveň z těchto kousků vyrobil vynikající polévky a šťávy a vzbudil obrovský ohlas veřejnosti i médií. Více se dozvíte v inspirativním videu [„Jak supermarket přiměl lidi kupovat odpad.“](#)



Google se také přidal k boji proti plýtvání

Druhý největší obchodní řetězec ve Velké Británii, Sainsbury, se spojil s Googlem, aby vytvořil novou aplikaci pro své věrné spotřebitele. Cílem je boj proti plýtvání jídlem, a ačkoli již existuje několik podobných aplikací, tato se odlišuje tím, že využívá hlasového vyhledávání. Do aplikace [„Food Rescue“](#) zadáte, co ještě vám v lednici zbývá ke zpracování, a ona vám nabídne několik možných receptů. Navíc aplikace veškerá data sbírá a umí pak ukázat, kolik potravin se zachránilo nejen doma, ale i v daném městě. Zjistí například i to, jaké jídlo se mezi zachráněnými potravinami objevuje nejčastěji, kolik se ušetřilo peněz atd.

ZAMĚŘENO NA: Plýtvání a pyramidy

Odpadové hospodaření se postupně vyvíjí a z otázky pouhé hygieny se stává otázkou udržitelnosti. Sociální, finanční a environmentální souvislosti jsou stále zřejmější. Odpad je nyní více vnímán jako zdroj, který je třeba efektivně využívat. K tomu nám má pomáhat takzvaná pyramida potravinového odpadu – tu už známe. Nová studie z univerzity Leeds [„The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste“](#) možnosti této pyramidy analyzuje a hledá nejefektivnější řešení „odpadové krize“ s ohledem na udržitelnost. A výsledek? Snížení potravinových přebytků po celý dodavatelský řetězec. Právě tento krok vede k největším sociálním, environmentálním a ekonomickým benefitům. Čím dříve se zachytí potenciální „odpad“, tím více existuje možností pro jeho další využití.

A GROTESQUE APPLE

A DAY KEEPS THE DOCTOR AWAY AS WELL.



A na co se můžeme těšit?

Kdy	Co	Pořádá
září 2014	Sdělení EK Udržitelnost systému potravin	EU
17.9. 2014	Konference Food Waste 2014	PubliCon
říjen 2014	Vydání nové studie CFS o plýtvání potravinami	CFS/FAO
6.-10.10. 2014	Filmový festival Země na talíři - AlimenTerre	Glopolis
16.10. 2014	Světový den potravin: Rodinné farmy	FAO



Měsíčník vychází s finanční podporou magistrátu Hlavního města Prahy a České rozvojové agentury a Ministerstva zahraničních věcí ČR v rámci Programu zahraniční rozvojové spolupráce ČR. Obsah publikace nemusí vyjadřovat stanoviska sponzorů a nezakládá odpovědnost z jejich strany.



Vydává: Glopolis, o.p.s., Soukenická 23, 110 00 Praha 1, tel.: +420 272 661 132

Kontakt: mapppp@glopolis.org