



CENTRUM PRO VÝZKUM VEŘEJNÉHO MÍNĚNÍ SOCIOLOGICKÉHO ÚSTAVU
AV ČR, V. V. I.,
VÁS SRDEČNĚ ZVE NA KONFERENCI

POTRAVINOVÝ ODPAD:

monitoring, prevence a příklady dobré praxe

Konference se uskuteční v pondělí 24. října 2022 | 9:00-14:30
v budově Akademie věd ČR na Národní třídě 3 v Praze (sál č. 206)
v rámci výzkumného programu Strategie AV21 Potraviny pro budoucnost.

Plýtvání potravinami je velký celosvětový problém, který má dopady jak ekologické, ekonomické, tak i sociální. Na celém světě se vyhodí zhruba 1/3 vyprodukovaných potravin, což v přepočtu vychází na 1,3 miliardy tun v hodnotě přibližně 1 bilionu dolarů. K plýtvání potravinami dochází v průběhu celého distribučního řetězce potravin od zemědělské produkce až po konečnou spotřebu v domácnostech. V raných fázích dochází k potravinovým ztrátám („food losses“), v pozdějších fázích na úrovni spotřeby (prodej, domácnosti) vzniká potravinový odpad („food waste“). Pokud se zaměříme pouze na potravinový odpad, tak nejvíce ho vyprodukují jednotlivci v domácnostech (61 %). Jednotlivci tak představují klíčové aktéry v boji proti potravinovému odpadu, protože změnou individuálního chování může každý jedinec přispět k jeho řešení.

Cílem této konference je poukázat na problém potravinového odpadu, představit možnosti jeho monitoringu (měření) včetně jejich praktického použití, dále bude pozornost věnována prevenci předcházení vzniku potravinového odpadu a nebudou chybět ani konkrétní příklady dobré praxe.

Registrace

Účast na konferenci je **bez poplatku**, je ovšem **nutná registrace**. V případě zájmu se, prosím, registrujte prostřednictvím [formuláře](#) do **20. října 2022**.

V případě dotazů k samotné konferenci, nebo otázek na jednotlivé přednášející se, prosím, obraťte na e-mail radka.hanzlova@soc.cas.cz.



PROGRAM KONFERENCE

PROGRAM KONFERENCE

8:30-9:00 REGISTRACE ÚČASTNÍKŮ

9:00-9:10 Zahájení konference

9:10-9:30 Úvodní přednáška: Martin Štěpánek (Ministerstvo zemědělství)
| *Aktivity resortu zemědělství v oblasti plýtvání potravinami*

9:30 - 10:45 BLOK 1 : MONITORING

- Lea Kubíčková (Mendelova univerzita v Brně) | *Plýtvání potravinami v českých domácnostech*
- Radka Hanzlová (Sociologický ústav AV ČR) | *Plýtvání potravinami pohledem české veřejnosti*
- Daniel Sosna (Etnologický ústav AV ČR), Lenka Brunclíková (Management School, Lancaster University), Petr Jehlička (Etnologický ústav AV ČR) | *Možnosti synergie ve výzkumu potravinového odpadu z domácností*
- Lucie Loučková (Tesco) | *Eliminace potravinového odpadu jako pilíř udržitelného podnikání společnosti Tesco*

10:45 - 11:00 PŘESTÁVKA

11:00-12:30 BLOK 2: PREVENCE

- Viera Šedivá (Svaz obchodu a cestovního ruchu) | *Jak nejlépe bojovat s potravinovým odpadem? Nevytvářet ho!*
- Jiří Remr (Institut evaluací a sociálních analýz) | *Vybrané postojové determinanty předcházení vzniku potravinového odpadu*
- Jan Pivoňka (Potravinářská komora) | *Jak zpracovatelé potravin ne-plýtvají potravinami*
- Jaroslav Šebek (Asociace soukromého zemědělství ČR) | *Lokální zemědělství s přímou distribucí základních potravin jako cesta k minimalizaci potravinového odpadu*
- Lucie Veselá (Mendelova univerzita v Brně), Igor Červený (Univerzita Karlova) | *Smart Food - Rozvoj kompetencí v oblasti udržitelného rozvoje vedoucí ke snížení plýtvání potravinami*

PROGRAM KONFERENCE

12:30 - 12:45 PŘESTÁVKA

12:45 - 14:15 BLOK 3 | PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

- Marta Nováková (Rohlik.cz) | *Zachraň jídlo!*
- Jakub Henni (Nesněženo) | *Nesněženo - Technologií proti plýtvání jídlem*
- Kristýna Mrkvičková (Kokoza) | *Cesta gastroprovozů k udržitelnosti*
- Rostislav Ráček (Česká federace potravinových bank) | *Potravinové banky: Záchranáři potravin*
- Karolína Kallmünzerová (Skutečně zdravá škola) | *Miluji jídlo, neplýtvám*

14:15 - 14:30 ZAKONČENÍ A ZÁVĚREČNÁ DISKUZE





ANOTACE PŘÍSPĚVKŮ

ANOTACE PŘÍSPĚVKŮ

Aktivity rezortu zemědělství v oblasti plýtvání potravinami

Martin Štěpánek (Ministerstvo zemědělství)

Studie vydaná v rámci environmentálního programu OSN uvádí, že 17 % jídla dostupného spotřebitelům v obchodech, domácnostech a restauracích jde rovnou do koše, aniž by tyto potraviny byly jakkoli zpracovány nebo konzumovány. Podle autorů studie je plýtvání jídlem globálním problémem, jehož rozsah je větší, než jsme si mysleli. Ročně se po celém světě vyplývá 923 milionů tun jídla. Evropská unie „omezení plýtvání“ zařadila jako jeden z bodů v rámci strategie Farm to Fork, která má vést k udržitelnější potravinové produkci. Členské státy by se měly pokusit o plnění indikativního cíle EU, tedy snížení potravinového odpadu do roku 2025 o 30 % a pak do roku 2030 o 50 %. Ministerstvo zemědělství aktivně podporuje snižování vzniku potravinového odpadu prostřednictvím jak zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, tak prostřednictvím národního dotačního titulu 18. Podpora činnosti potravinových bank a dalších subjektů s humanitárním zaměřením.

Plýtvání potravinami v českých domácnostech

Lea Kubíčková (Mendelova univerzita v Brně)

K plýtvání potravinami dochází v rámci celého potravinového řetězce, mnohé studie poukazují na fakt, že koncové prvky tohoto řetězce – domácnosti – se na něm podílejí zásadní měrou. Otázkou je, jaké množství potravin domácnosti skutečně vyplývají, zda o tomto objemu plýtvání mají alespoň hrubou představu a zda jsou schopny změnit své chování a plýtvat méně. V příspěvku budou představeny výsledky projektu, který po dobu 3 let měřil skutečný objem vyplývaných potravin v českých domácnostech, zjišťoval, zda a jak se dá chování koncových spotřebitelů v kontextu plýtvání potravinami ovlivnit a také jak se liší jejich udávané a odhalené preference.



ANOTACE PŘÍSPĚVKŮ

Plýtvání potravinami pohledem české veřejnosti

Radka Hanzlová (Sociologický ústav AV ČR)

V rámci příspěvku budou prezentovány výsledky aktuálního dotazníkového šetření postojů české veřejnosti s názvem „Potraviny 2022“ realizovaného v rámci výzkumného programu Strategie AV21 Potraviny pro budoucnost. Jelikož dotazníky představují jednu z možných metod pro měření potravinového odpadu v domácnostech, jedním z cílů výzkumu bylo pokusit se kvantifikovat množství vyplývaných potravin v českých domácnostech. Pozornost bude věnována i nejčastěji vyhazovaným potravinám a důvodům, proč k tomuto vyhazování dochází.

Možnosti synergie ve výzkumu potravinového odpadu z domácností

Daniel Sosna (Etnologický ústav AV ČR)

Lenka Brunclíková (Management School, Lancaster University)

Petr Jehlička (Etnologický ústav AV ČR)

Příspěvek na základě zkušeností s výzkumem produkce, sdílení a zbavování se potravin mapuje metodologický rozměr tematiky. Argumentujeme, že nejvhodnější přístup k výzkumu potravinového odpadu využívá kombinace různých metod tvorby dat a kontextualizuje výsledky nad rámec vyhazování potravin samotných. První bod stojí na kombinaci analýz odpadu, dotazování a zúčastněného pozorování účastníků výzkumu. Druhý bod ukazuje potřebu porozumění běžných praxí získávání, konzumace a sdílení potravin ve vztahu k jejich vyhazování a zároveň k jiným sociálním praxím, které souvisí se šetrným nakládáním se zdroji obecně.



ANOTACE PŘÍSPĚVKŮ

Eliminace potravinového odpadu jako pilíř udržitelného podnikání společnosti Tesco

Lucie Loučková (Tesco)

V rámci příspěvku budou představeny aspekty prevence plýtvání potravinami, úspěchy společnosti Tesco ve snižování potravinového odpadu, zapojování dodavatelského řetězce a vzdělávání zákazníků.

Jak nejlépe bojovat s potravinovým odpadem? Nevytvářet ho!

Viera Šedivá (Svaz obchodu a cestovního ruchu)

Co s odpady? Otázka kterou svět řeší od nepaměti. Vymysleli jsme skládkování, spalování, recyklaci, zálohování, kompostování, ale stačí to? Měla bych jeden nápad. Nevytvářet ho! Cesty na to jsou. Stačí jen chtít.

Vybrané postojové determinanty předcházení vzniku potravinového odpadu

Jiří Remr (Institut evaluací a sociálních analýz)

Příspěvek se zaměřuje na rozbor celkem pěti faktorů, které formují přístup obyvatel k potravinovému odpadu a k možnostem prevence jeho vzniku. Kromě vnímaného významu otázek souvisejících s potravinovým odpadem je pozornost věnována rovněž důležitosti (a nesamozřejmosti) plánování nákupů potravin, způsobu nakládání s potravinami v domácnostech a v neposlední řadě i produktovým vlastnostem vybraných druhů potravin.

ANOTACE PŘÍSPĚVKŮ

Jak zpracovatelé potravin ne-plýtvají potravinami

Jan Pivoňka (Potravinářská komora)

Současné konkurenční prostředí klade na zpracovatele velmi vysoké nároky ohledně ceny, za kterou nabízí své výrobky k prodeji. O omezování plýtvání a snahám o využití všech vedlejších produktů z výroby se zpracovatelský průmysl snažil již dávno před rozporcováním strategie Farm to Fork. Tržní tlak představuje sám o sobě velmi účinný nástroj pro hledání efektivních řešení. Obvykle je důvodem pro likvidaci potravin během zpracování nebo během jeho distribuce nesplnění přísných bezpečnostních limitů definovaných legislativou a to často bez možnosti vrátit po příslušném ošetření potraviny zpět do potravního řetězce. Z pohledu šetření potravinami představuje zpracovatelský průmysl důležitý článek, který tradičně zajišťuje bezpečnost a kvalitu potravin po dobu jejich trvanlivosti, která v řadě případů bývá delší než je tomu u nezpracovaných potravin. Potravinářský průmysl neustále hledá nová řešení jak využít suroviny pokud možno bezezbytku a zajistit co nejdelší trvanlivost potravin s minimálními zásahy do jejich výživové hodnoty a přitom zachovat vysokou úroveň bezpečnosti. Hlavní motivací mu však není všeobecné blaho nebo ochrana životního prostředí, ale základní ekonomické principy. V příspěvku budou prezentovány vybrané současné přístupy k omezení plýtvání na straně zpracovatelského průmyslu.



ANOTACE PŘÍSPĚVKŮ

Lokální zemědělství s přímou distribucí základních potravin jako cesta k minimalizaci potravinového odpadu

Jaroslav Šebek (Asociace soukromého zemědělství ČR)

Je mnoho cest, jak vyrábět, zpracovávat a prodávat potraviny. Je ale škoda, že soudobá společnost opomíjí zrovna tu, které je nejefektivnější, nejšetrnější a nejbezpečnější. Jaké jsou její další přínosy a jaké cesty k jejímu většímu rozvoji vedou? A co by to znamenalo pro spotřebitele a pro zemědělce?

Smart Food - Rozvoj kompetencí v oblasti udržitelného rozvoje vedoucí ke snížení plýtvání potravinami

Lucie Veselá (Mendelova univerzita v Brně)

Igor Červený (Univerzita Karlova)

Vzdělávací projekt Smart Food si klade za cíl odnaučit děti plýtvat potravinami a zlepšit jejich vědomosti o nakládání s jídlem (změnou behaviorálních vzorců dětí a žáků).

Zachraň jídlo!

Marta Nováková (Rohlik.cz)

Zachraň jídlo je jedna ze základních hodnot Rohlik.cz, českého online supermarketu. Jmenuje se tak i kategorie, ve které nakoupíte na Rohlik.cz potraviny s blížícím se koncem doby spotřeby či minimální trvanlivostí.

Rohlik.cz rovněž využívá již „unavenější“ produkty z kategorie ovoce a zeleniny, a to buď jako surovinu pro další zpracování, nebo v podobě speciálního prodejního artiklu.



ANOTACE PŘÍSPĚVKŮ

Nesnězeno - Technologií proti plýtvání jídlem

Jakub Henni (Nesnězeno)

Nesnězeno je mobilní aplikace, které pomáhá restauracím, supermarketům, pekárnám a dalším prodejcům proti plýtvání jídlem. Prodejce nabídne v aplikaci balíček zbylého jídla v minimálně 50% slevě, uživatel si ho zakoupí a poté vyzvedne na místě. Projekt se zatím podařilo zachránit přes 200 tisíc porcí jídla a aplikaci si stáhlo přes 200 tisíc uživatelů.

Cesta gastroprovozů k udržitelnosti

Kristýna Mrkvičková (Kokoza)

Přednáška shrnuje výsledky tříletého projektu na téma bioodpad z gastroprovozů. Budou představeny výsledky souběžného výzkumu, úskalí v aplikaci jednotlivých řešení a výzvy do budoucna. Největší důraz však bude kladen na to, jak probíhalo převedení teorie do praxe.

Potravinové banky: Záchranáři potravin

Rostislav Ráček (Česká federace potravinových bank)

Jak fungují potravinové banky a kde všude pomáhají? Je problém nedostatek potravin nebo přebytek? Jak moc ovlivňuje ukrajinská krize zásobování potravinových bank? Co má Sběrka potravin společného s prevencí potravinového odpadu?



ANOTACE PŘÍSPĚVKŮ

Miluji jídlo, neplýtvám

Karolína Kallmünzerová (Skutečně zdravá škola)

Podle zaměstnanců školních jídelen skončí jako odpad 20 až 35 procent připraveného jídla. To znamená, že až 48 000 tun jídla ročně, tedy přibližně 238 tun každý den vyhodí děti, žáci a studenti v českých školních jídelnách.

Dobrou zprávou je, že změnit tento stav je poměrně jednoduché. Tím, že uskutečníme několik malých změn, můžeme společně snížit plýtvání potravinami... a pomoci naší kapse. Ukážeme vám příklady dobré praxe ze Skutečně zdravých škol.

