

Anna Strejcová: Nejvíce jídla lidé vyhodí na úrovni domácností

02.06.2021

V Atriu na Žižkově se 16. června otevře interaktivní výstavní projekt zaměřený na plýtvání jídlem. Ředitelka organizace Zachraň jídlo Anna Strejcová vysvětluje, jak k plýtvání dochází.



Jak vznikla organizace Zachraň jídlo?

Zachraň jídlo vzniklo trochu náhodou, a to díky tomu, že jsme se s přáteli rozhodli upozornit na problém plýtvání jídlem v České republice. Začalo to Hostinou pro tisíc, kterou jsme v roce 2013 zorganizovali na Václavském náměstí, byl to oběd pro 1000 lidí zdarma ze surovin, které by se musely vyhodit. Byla to hodně úspěšná akce, které si všimla přední česká média, a tak jsme se rozhodli v aktivitách pokračovat. Z dobrovolné činnosti se časem stalo naše zaměstnání a z jednorázových akcí se naše činnost posunula k projektům, které usilují o dlouhodobou změnu. Věnujeme se převážně vzdělávání dospělých a to v oblasti rozumného nakládání s jídlem.

Máte zmapováno, kolik přebytečného jídla se v domácnostech vyhodí?

V České republice, podobně jako v jiných vyspělých státech, se nejvíce jídla vyhodí právě na úrovni domácností. Málokdo by si to tipnul, ale Mendelova univerzita v Brně zjistila, že průměrný obyvatel Brna vyhodí ročně do popelnice 37,4 kilogramů potravin. Nejvíce plýtvají potravinami lidé na sídlišti, konkrétně jde o 53,6 kilo na osobu a rok. Jsou to potraviny, které by se skutečně daly sníst, ne slupky nebo odřezky. Na sídlišti nemají lidé moc možností kompostovat nebo zkrmovat, proto se během výzkumu našlo v jejich popelnicích více jídla.

Vyhazují lidé potraviny i z jiných důvodů, než je prošlá spotřební doba?

Potraviny se vyhazují v různých fázích výroby a spotřeby. Například v zemědělství se vyřazuje ovoce a zelenina, které neodpovídá estetickým normám obchodních řetězců. V retailu se vyhazují potraviny s blížícím se datem spotřeby. V jídelnách a restauracích je to zas proto, že se nepodaří odhadnout poptávku nebo že firemní klienti požadují možnost výběru ze všech jídel až do konce výdejní doby.

Můžeme tomu zabránit?

Pokud víme, že chceme jogurt spotřebovat ihned, nemá smysl sahat do zadní části regálu a vybírat si produkt s co nejdelší dobou použitelnosti. "Single" banány, které člověk v obchodě nechá po odtržení několika kousků, se velmi často vyhazují, protože si je samotné už nikdo nekoupí. Výhodou je, že vyřazené ovoce a zelenina ze supermarketů se poměrně snadno dá darovat potravinovým bankám.

Problematika plýtvání v gastro provozech je ale složitější. Čemu se věnujeme v současné době, je možnost darování hotových jídel z jídelen a cateringu charitám, kde vidíme velký potenciál. Narážíme ale na mnoho legislativních a logistických překážek, především na extrémně krátkou dobu od uvaření, po kterou lze hotové pokrmy vydávat. Jsou to pouze 4 hodiny, poté by se jídlo mělo vyhodit, navíc jídlo nelze na konci výdeje zchladit nebo zmrazit. Za tak krátkou dobu je velmi obtížné jídlo redistribuovat lidem, kteří by ho ocenili. Plýtvání jídlem by tedy zabránila pružnější legislativa při redistribuci zbylých hotových pokrmů.

V Atriu na Žižkově se od 16. června bude konat [výstavní projekt Zachraň jídlo!](#) zaměřený na plýtvání jídlem. Co je jeho cílem?

Jsme moc rádi, že se dlouho připravovaný výstavní projekt konečně otevře návštěvníkům. Jsem přesvědčená, že bude stát za to, protože jeho autory jsou kurátor Fuczik a umělci Vendula Chalánková a Viliam Slaminka, kteří si téma plýtvání vzali za své, pojali ho s lehkostí a vytvořili zábavná a hravá díla.

Interaktivní výstavní projekt bude určen primárně pro děti a jejich rodiče a zaměří se na téma dovozu potravin z celého světa, na množství vody pro vypěstování jednotlivých produktů nebo na možnosti darování jídla. Své se dozví děti i rodiče.

Bude výstavní projekt mapovat i cestu potravin, než se dostanou k nám na talíř?

Ano, málokdo si umí představit, jaké všechny kroky se musí podniknout k tomu, aby se třeba mango dostalo z Jižní Ameriky do našeho obchodu. Když jsme dělali rešerši pro výstavní projekt, bylo to skutečně zajímavé a překvapilo mě, jak nesnadné je takové informace dohledat. V expozici si děti budou moci projet trasu po dráze, po které se k nám jídlo dostává.

Zpracovali jste kuchařku, ve které představujete recepty ze zbytkového jídla. Máte nějaký praktický tip nebo oblíbený recept?

Můj obecný praktický tip proti plýtvání je chodit na malé nákupy párkrát týdně. Nebo udělat jeden větší nákup a pak dokupovat jen některé suroviny, dokud se lednička úplně “nevyčistí”. Mým oblíbeným záchranným receptem je zelenina naložená na pár dnů do láku zbylého z okurek — vzniknou tak příjemně kyselé pickles nebo italská omeleta fittata, do které se dá schovat vše, co v lednici přebývá.

Pořádáte nějaké akce na Praze 3?

Rádi bychom v rámci projektu darování hotových jídel spolupracovali s městskou částí a vymysleli postup, jak darovat jídlo ze školních jídelen potřebným. Zatím je to ale ve fázi nápadu.