

Tisková zpráva Zahraniční kanceláře města Vídně
Eurocomm-PR Praha

21. černa 2019

Jak zachránit potraviny? Vídeň sestavila návod

Ve Vídni existuje již více než 60 míst, kam Vídeňané mohou odevzdat nevyužité potraviny a zachránit je tak před vyhozením. Vídeňské magistrátní oddělení pro Ochranu životního prostředí a Ekosociální fórum Vídeň připravilo návod, jak s nevyužitými potravinami naložit.

„Das is(s)t es mir Wert. Tipy a možnosti, jak ve Vídni darovat potraviny“ přináší know-how nezbytné pro darování potravin k dalšímu využití. Brožura představuje seznam míst, kde lze nechtěné potraviny odevzdat a návod, jak se každý může aktivně zapojit – ať už jako podnik nebo soukromá osoba.

Tipy pro podniky a soukromé osoby

Podniky z oblasti produkce, zpracování a obchodu mohou již nevyužité potraviny, které lze však ještě zkonsumovat, zdarma předat sociálním zařízením nebo jiným iniciativám a přispět tak na konkrétní účel a zároveň ušetřit náklady spojené s jejich likvidací. Darované potraviny jsou zdarma, nebo za sníženou cenu přerozdělovány znevýhodněným osobám. Jedná se o tzv. win-win situaci pro všechny strany. Soukromé osoby pak mohou nespotřebované potraviny odevzdat do veřejných lednic, nebo je darovat sociálním zařízením, která přijímají potraviny od soukromých osob.

Minimální trvanlivost neznamená datum spotřeby

Značným důvodem ke vzniku potravinového odpadu je blížící se datum spotřeby. Brožura blíže informuje o zásadním rozdílu mezi minimální trvanlivostí a datem spotřeby: pro soukromé osoby je důležité vědět, že potraviny lze často zkonsumovat ještě dlouho po uvedeném datu minimální trvanlivosti. Při rozhodování, zda jsou potraviny ještě v dobrém stavu, mohou často pomoci naše smysly. Naproti tomu musíme jinak přistupovat k datu spotřeby („spotřebujte do“), které musí být uvedeno na rychle se kazících potravinách. Jedná se tak například o syrové maso nebo čerstvé ryby. Prošlé datum spotřeby může při konzumaci ohrozit zdraví.

V koši končí třetina potravin

Celosvětově se v rámci potravinového řetězce nevyužije třetina veškerých potravin. To představuje zhruba 1,3 miliardy tun ročně, které v produkci, při zpracování nebo

jako hotové produkty končí v odpadu. Jen v Rakousku se jedná o zhruba 577 000 tun potravin. „Pokud zvolíme regionální, sezónní biopotraviny a zdravou stravu s nízkým obsahem masa, můžeme tak pomoci životnímu prostředí a snížit trápení zvířat“, říká Karin Büchl-Krammerstätter, vedoucí oddělení města Vídně pro ochranu životního prostředí.

Ročně se zachrání 2 126 tun potravin

Již v roce 2012 zveřejnila studie na téma darování potravin ve Vídni informaci, že výrobci potravin, obchodníci, velkoobchody a maloobchody darovali sociálním zařízením 2 250 tun neprodejných potravin. Sociální zařízení z toho využila 2 126 tun (94,4 %), přičemž méně než 6 % těchto potravin muselo být zlikvidováno.

„Tato čísla ukazují, že darování potravin nejen sociálním zařízením slouží k pokrytí denní spotřeby jejich klientů – zároveň se jedná o osvědčený prostředek, jak snížit potravinový odpad“, říká Hans Sailer, prezident Ekosociálního fóra Vídeň. „Pečlivé zacházení s potravinami má jak ekologický, tak sociální a ekonomický rozměr. V naší organizaci ‚FAIR.teilern‘ jsme zjistili, že jen s pomocí sdílené lednice můžeme ročně zachránit 1,5 tun potravin“, dodává Sailer.

Na jednoho Čecha může podle Národní potravinové sbírky průměrně připadat až 81 kg vyhozených potravin ročně. První sdílená lednice v Česku se objevila v Komunitním centru a zahradě Kotlaska v Praze 8 a počet komunitních lednic neustále narůstá. Po celém Česku se také pravidelně konají Národní potravinové sbírky.

Foto: © Foodsharing.at

Kontakt

Mgr. Barbora Benešová
Karmelitská 25, 118 00 Praha 1
benesova@eurocommpr.cz
+420 776 463 334
www.eurocommpr.cz
www.facebook.com/eurocommprpraha
www.twitter.com/eurocommpr_prq