

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra humanitních věd



Diplomová práce

Plýtvání potravinami jako sociální problém

Bc. Jan Urban

© 2019 ČZU v Praze

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Bc. Jan Urban

Veřejná správa a regionální rozvoj

Název práce

Plýtvání potravinami jako sociální problém

Název anglicky

Food waste as a social problem

Cíle práce

Veřejná správa v poslední době upozorňuje na problém plýtvání potravinami v členských zemích EU. Současně s tím sílí snaha předcházet vzniku potravinového odpadu na úrovni domácností. Cílem této práce je popsat problém plýtvání potravinami (food waste) v kontextu České republiky a způsoby jejího měření, zmapovat iniciativy zaměřené na snížení a prevenci tohoto problému a zhodnotit jejich výsledky ve vztahu k danému problému.

Metodika

Práce využívá standardních metod a technik sociálního výzkumu. Základem je kvalitativní přístup zkoumání. Data pro tuto studii jsou sbírána kombinací výzkumných technik (studium dokumentů a dotazování, resp. field-work). Výběrová procedura a design výzkumu vychází z konkrétní podoby teoretického rámce práce.

Doporučený rozsah práce

60-80 normostran

Klíčová slova

plýtvání, odpady, cirkulární ekonomika, redistribuce

Doporučené zdroje informací

DISMAN, M. Jak se vyrábí sociologická znalost. Praha: Sociologické nakladatelství, 1996.

HARRISON, R. – NEWHOLM, T. – SHAW, D. The Ethical Consumer London, UK: Sage, 2006.



Předběžný termín obhajoby

2018/19 LS – PEF

Vedoucí práce

doc. Mgr. Ing. Lukáš Zagata, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra humanitních věd

Elektronicky schváleno dne 18. 3. 2019

prof. PhDr. Michal Lošťák, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 19. 3. 2019

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 21. 03. 2019

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci "Plýtvání potravinami jako sociální problém" jsem vypracoval samostatně pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu použitých zdrojů na konci práce. Jako autor uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 28.03.2019

Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval panu doc. Mgr. Ing. Lukáši Zagatovi, Ph.D. za jeho odbornou pomoc a nápady, které mi poskytl při vytváření této práce, a také za čas, který mi věnoval. Stejně tak bych chtěl poděkovat všem dotazovaným, kteří si udělali čas a zúčastnili se mého výzkumu. V neposlední řadě patří velké poděkování mé rodině a blízkým, u kterých jsem po celou dobu mého studia nacházel podporu.

Plýtvání potravinami jako sociální problém

Abstrakt

Předkládaná diplomová práce se zabývá plýtváním potravinami jako sociálního problému. V současné době se plýtvání dostává do povědomí spotřebitelů a paralelně fungují nebo vznikají nové iniciativy, které se snaží na problematiku upozornit nebo přímo jít cestou boje proti plýtvání potravinami. Plýtvání potravinami je odrazem naší konzumní společnosti a konvenční spotřeby potravin a mělo by být více poukázáno na závažnost tohoto globálního problému. K popsání a vysvětlení problematiky je třeba studium příslušné odborné literatury a článků. Ty popisují samotná fakta, sociální a historické souvislosti, dopady, iniciativy zabývající se otázkou plýtvání a možná řešení dané problematiky. To vše je vysvětleno a popsáno v teoretické části této práce. Empirická část práce se na základě polostandardizovaných rozhovorů snaží objasnit motivy pro boj proti plýtvání potravinami, nejlepší možnou prevenci a názory k dalším aspektům problematiky.

Klíčová slova: plýtvání, odpad, potraviny, spotřeba, redistribuce, kvalitativní výzkum

Food waste as a social problem

Abstract

This diploma thesis deals with food waste as a social problem. Wasting is getting into consumers consciousness and new initiatives are coming into existence or running paralelly and they are trying to point out this issue or they simply fight against the food waste. The food waste reflects our consumer society and conventional food consumption and the importance of this global problem should be shown more. There is a need of literatures and expert articles study to describe and understand this issue. These sources describes the facts themselves, social and historical aspects, impacts, initiatives, that engage the potential dealing with that issue. These facts are described and explained in the theoretical part. The motives for fighting against the food waste, the best possible prevention and other opinions, that touch this issue, are trying to be clarify via the semi-standartized interviews in the empiric part of the thesis.

Keywords: wastage, waste, foodstuffs, consumption, redistribution, quality research

Obsah

1 Úvod.....	11
2 Cíl práce a metodika	12
2.1 Cíl práce	12
2.2 Metodika	12
2.2.1 Kódování rozhovorů	14
3 Literární rešerše	15
3.1 Plýtvání potravinami ve světě	15
3.2 Terminologie	16
3.2.1 Potravina	16
3.2.2 Potravinový řetězec.....	17
3.2.3 Bezpečnost potravin.....	17
3.2.4 Odpad.....	17
3.2.5 Biologický odpad	17
3.2.6 Datum použitelnosti („Use by date“).....	18
3.2.7 Datum minimální trvanlivosti („Best before“)	18
3.2.8 Potravinový odpad – food waste.....	19
3.2.9 Potravinová ztráta – food loss.....	19
3.3 Druhy potravinových ztrát a odpadů.....	19
3.4 Faktory ovlivňující plýtvání potravinami.....	20
3.4.1 Ztráty v primární produkci.....	21
3.4.2 Ztráty při balení a zpracování	22
3.4.3 Ztráty v distribuci, velkoobchodu a maloobchodu	22
3.4.4 Ztráty v pohostinství	23
3.4.5 Ztráty v domácnostech.....	24
3.5 Historické souvislosti	28
3.6 Plýtvání potravinami v EU a ČR.....	30
3.7 Legislativa	31
3.8 Světové iniciativy.....	33
3.8.1 Food Not Bombs	33
3.8.1.1 Počátky	33
3.8.1.2 Principy/cíle.....	34
3.8.1.3 Rozšíření po světě.....	36
3.8.1.4 Food Not Bombs v České republice.....	37
3.8.2 Potravinové banky	37
3.8.3 Freeganismus a dumpster diving	38

3.8.4	Save Food	39
3.8.5	Feedback	39
3.8.6	Love food, hate waste	40
3.9	České iniciativy	40
3.9.1	Zachraň jídlo	40
3.9.2	Sdílená lednička	41
3.9.3	Na ovoce	41
3.10	Důsledky plýtvání potravinami	42
3.10.1	Environmentální dopady	42
3.10.2	Ekonomické dopady	44
3.10.3	Sociální dopady	45
3.11	Prevence	46
4	Empirický výzkum	48
4.1	Popis sledovaných případů	48
4.1.1	Základní charakteristika dotazovaných	50
4.2	Výsledky výzkumu a jejich interpretace	52
4.2.1	Motivy boje proti plýtvání potravinami	52
4.2.2	Nejlepší prevence proti vzniku potravinového odpadu	56
4.2.3	Vzájemný vliv obchodních řetězců a spotřebitelů	60
4.2.4	Odlišné plýtvání v rámci sociálních vrstev společnosti	64
	Výsledky a diskuse	67
5	Závěr	69
6	Seznam použitých zdrojů	70
6.1	Knižní zdroje	70
6.2	Elektronické zdroje	71
7	Přílohy	76

Seznam obrázků

Obrázek 1: Ukázka výřezu interaktivní mapy	42
Obrázek 2: Propojenost motivů u dotazovaných	55

Seznam tabulek

Tabulka 1: Charakteristika použitých kategorií výzkumu	14
Tabulka 2: Množství potravinového odpadu v zemích s nižšími a vyššími příjmy (1000 tun)	26
Tabulka 3: Podíl jednotlivých odvětví na celkovém množství potravinového odpadu a příslušné náklady	27
Tabulka 4: Srovnání množství vyhozeného jídla na osobu za rok v rámci zemí EU	30
Tabulka 5: Základní charakteristika dotazovaných	49

Seznam grafů

Graf 1: Celosvětové ztráty podle druhů potravin v procentech	15
Graf 2: Nejčastější důvody vyhození potravin v ČR	25
Graf 3: Produkce skleníkových plynů v miliardách tun	43

Seznam zkratk

CVVM	Centrum pro výzkum veřejného mínění
EU	Evropská unie
FAO	Organizace pro výživu a zemědělství (z anglického Food and Agriculture Organization)
OSN	Organizace spojených národů
WRAP	Worldwide Responsible Accredited Production

1 Úvod

Každým rokem roste množství vyprodukovaného potravinového odpadu. V rámci zemí EU se každoročně vyplývá okolo 88 miliónů tun potravin, což v přepočtu na jednoho obyvatele činí zhruba 173 kg vyhozených potravin za rok (Evropská komise, 2016).

V rámci celosvětové produkce potravin skončí v odpadu až třetina všech vyprodukovaných potravin, což odpovídá 1,3 miliardám tun ročně. Pokud dosáhne počet celkové světové populace v roce 2050 9,6 miliard obyvatel, lidstvo bude na základě propočtů potřebovat tři planety Země, aby světová populace měla dostatek zdrojů pro udržení současného stylu života (FAO, 2013).

V současné době se do popředí dostávají neziskové organizace a iniciativy, které se svou činností snaží na tuto globální problematiku poukázat a informovat o její závažnosti.

Pro značnou část lidské populace je tento problém pouze okrajový a jejich nevědomost o možných negativních dopadech jim brání v případných krocích ke snížení své individuální stopy potravinového odpadu. Otázkou zůstává, do jaké míry budeme schopni zajít? Budeme se problému vyhýbat obloukem, dokud časem nevidíme jeho reálný dopad?

Zvýšená produkce skleníkových plynů, milióny tun vody, které jsou potřeba pro produkci potravin, které díky jejich nadprodukcí a finálním nevyužití končí v popelnici, je jedním z dopadů, nad kterým by člověk neměl pouze mávnout rukou.

Současný zrychlený konzumní styl života se odráží v chování samotných spotřebitelů při nakupování potravin, jejich konzumaci a následné manipulaci s nimi. Lidé po celém světě se soustředí na naplnění jejich osobních potřeb, jakými může být dobrá pracovní pozice, spokojená rodina, drahé auto. Soustředíme se, dle mého názoru, především na naše blaho. Lidé nevidí problémy, které jsou okolo nich, protože pro jejich vnitřní spokojenost nejsou důležité.

Budeme žít stejným životním stylem i za několik desítek let? Budeme mít stejné možnosti jako dnes? Problematika plýtvání potravinami úzce souvisí s naší budoucností, přičemž minimum lidí tento problém vidí a zná jeho dopady.

Ve své diplomové práci bych se chtěl věnovat výše zmíněnému problému, který bych chtěl přiblížit a komplexně vysvětlit souvislosti spojené s problematikou plýtvání potravinami.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Spotřeba potravin úzce souvisí s plýtváním potravin, které se u lidské populace objevuje již několik desítek až stovek let. Téma plýtvání je globálním problémem, který nikdo nemůže vyvrátit, jelikož jeho negativní dopady se odrážejí v našem každodenním životě. Jako negativní dopad můžeme uvést příkladně kontinuální zvyšování cen potravin, hladomory nebo značný vliv na klima.

Diplomová práce je rozdělena na část teoretickou a část empirickou, praktickou. Cílem teoretické části je vysvětlení historických a sociálních souvislostí a skutečností, které se týkají problematiky plýtvání potravinami. Dílčím cílem je představit iniciativy, které participují svou činností na boji proti plýtvání potravinami.

Empirická část práce se zabývá popisem a přiblížením postojů a názorů lidí, kteří působí v iniciativách, které se snaží přiblížit realnost problematiky plýtvání potravinami. Hlavním cílem empirické části je na základě kvalitativního výzkumu objasnit motivy a postoje těchto lidí, kteří jsou členy daných iniciativ, na otázku problematiky plýtvání potravinami.

Cílem diplomové práce je čtenáři přiblížit a vysvětlit problematiku plýtvání jídlem pomocí popisné metody a metody polostandardizovaných rozhovorů s lidmi, kteří jsou v této oblasti zainteresováni.

2.2 Metodika

Teoretická část práce se odvíjí od studia, analýzy a deskripce sekundárních dat, které se vztahují k problematice plýtvání potravinami.

Empirická část práce byla provedena využitím metod kvalitativního výzkumu. Základem pro získávání dat ke zpracování empirické části práce byl kvalitativní výzkum. Vybraný typ kvalitativního výzkumu poskytuje množnost podrobně získat a vysvětlit motivy, postoje a názory dílčích účastníků výzkumu a z toho důvodu je relevantním způsobem pro zpracování dané problematiky. V empirické části práce je prostřednictvím metody rozhovorů zkoumána problematika plýtvání potravinami na konkrétním vybraném reprezentativním příkladu jedinců, kteří participují na dění v iniciativách zabývajících se

bojem proti plýtvání potravinami. U jedinců jsou zjišťovány motivy, postoje a názory na danou problematiku.

Pro účely výzkumu byl zvolen polostandardizovaný rozhovor. Takový rozhovor vychází z formulování dané problematiky či oblasti, na kterou jsem se chtěl soustředit a na kterou jsem mohl při dalším rozhovoru navazovat. Výhodou polostandardizovaného rozhovoru je možnost improvizace a okamžité reakce v daném momentě, která umožňuje modifikovat konkrétní otázky a usměrňovat téma rozhovoru. Zároveň bývá výhodou pozorování chování a emočních reakcí dotazovaného. Na druhou stranu časová náročnost rozhovorů, problém s vhodným výběrem dotazovaných nebo stručnost výpovědí je u takového rozhovoru nevýhodou.

Před samotnou realizací rozhovorů byla vytvořena osnova otázek pro kvalitativní výzkum. Otázky bylo možné během rozhovoru modifikovat podle potřeby pro lepší pochopení dílčích témat.

Záměrným výběrem bylo vybráno celkem 10 jednotlivců, kteří pro práci vytvořili výzkumný vzorek. Členové příslušných iniciativ byli vybráni na základě rešerše prostřednictvím webových stránek iniciativ a vzájemného doporučení.

Jednotlivé rozhovory byly realizovány za odlišných podmínek. Rozhovory probíhaly formou osobního setkání s jednotlivými dotazovanými. Vždy záleželo na domluvě, ale byla snaha co nejvíce vyhovět požadavkům dotazovaných. Rozhovory probíhaly v klubech, kavárnách nebo v sídlu dané organizace. Jediný rozdíl v prostředí byl u rozhovoru, který probíhal v rámci vaření jídla pro akci Food Not Bombs v autonomním infocentru Salé na pražském Žižkově a posléze i na samotném rozdávání jídla na Náměstí Winstona Churchilla v Praze.

Po uskutečnění jednoho z rozhovorů jsem mohl být účastníkem samotné akce dané iniciativy, při které se podávalo jídlo uvařené z vyhozených potravin.

Před samotným zahájením rozhovoru byli všichni seznámeni s tématem diplomové práce a účelem rozhovorů. Všichni dotazovaní souhlasili se záznamem rozhovoru na mobilní telefon. Anonymní výpověď žádala pouze jedna dotazovaná, které bylo v práci přiděleno vymyšlené jméno – Alena. Samotné rozhovory trvaly v rozmezí dvaceti až devadesáti minut.

Data získaná prostřednictvím osobních rozhovorů byla následně analyzována dle standardních postupů kvalitativní analýzy: otevřené kódování, výběr ústředních témat analýzy v konsenzu s teoretickým rámcem práce, selektivní kódování zacílené na vybraná témata a následná vlastní interpretace.

Tabulka 1: Charakteristika použitých kategorií výzkumu

	Kvalitativní výzkum
Technika výzkumu	polostandardizovaný rozhovor
Velikost vzorku	10 dotazovaných
Typ výběru	záměrný
Analýza	kvalitativní studie

Zdroj: vlastní zpracování

2.2.1 Kódování rozhovorů

Metoda kódování je založena na zjištění dat, následné interpretaci, konceptualizaci a novém sjednocení. Zmíněný postup taktéž vede k doporučení, s kterými daty nebo případy je nutné pracovat v rámci analýzy (Hendl, 2008).

3 Literární rešerše

3.1 Plýtvání potravinami ve světě

Celková světová populace se v současné době pohybuje okolo necelých 7,6 miliard obyvatel, tudíž sledujeme nárůst celkové populace okolo 1,5 miliardy obyvatel za posledních dvanáct let. Podle rostoucí křivky se pak odhaduje další nárůst – v roce 2030 na 8,5 miliard, v roce 2050 na 9,7 miliard a v roce 2100 na 11,1 miliard obyvatel (OSN, 2017).

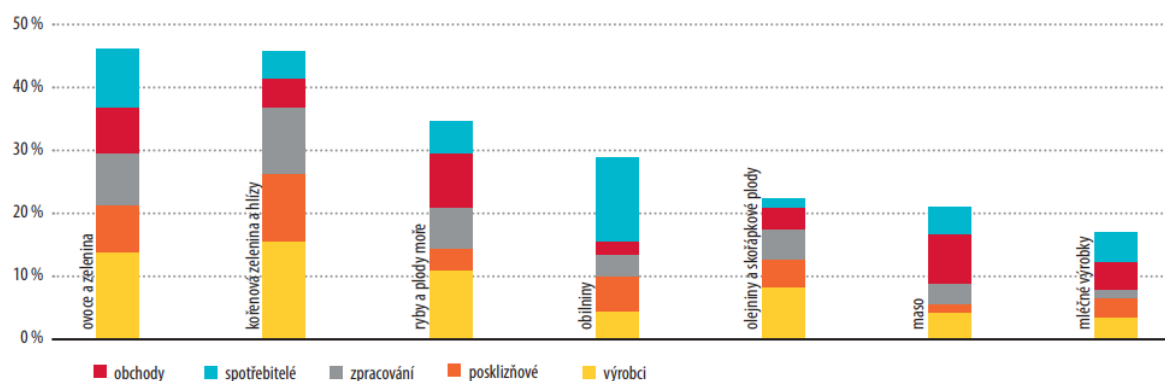
S ohledem na odhadované zvýšení světové populace v roce 2050 na 9,7 miliard obyvatel a rozdílem oproti roku 2006 se v případě pravdivého odhadu zvýší taktéž množství produkovaných kalorií k celkové obživě o 69 % (WRI, 2013a).

V současnosti celosvětově jedna třetina z celkového objemu potravin není spotřebována. Na světě trpí okolo 815 miliónů lidí hladem a globální ekonomika každým rokem trátí 940 miliard USD jen na potravinových odpadech a ztrátách. Současně se rozkládající potraviny podílejí na globálním oteplování.

Skutečnost, že mnoho zemí se dosud nevydalo směrem redukce nebo boje proti plýtvání potravin, nám vysvětluje stěžejní problém, a to je konkrétní přemýšlení jednotlivých lidí o jídle – pokud jídlo skončí nezkonsumované, je vyhozeno, a to má reálný dopad jak na obyvatelstvo, tak i na planetu, resp. životní prostředí (WRI, 2013b).

Podíl v plýtvání je rozdílný v dílčích stádiích potravinového řetězce podle druhu jednotlivých produktů. Tento podíl je zobrazen v Grafu č. 1.

Graf 1: Celosvětové ztráty podle druhů potravin v procentech



Zdroj: Hoering, 2014

Celkový objem vyhozených potravin, které jsou určeny pro lidskou spotřebu, čítá okolo 1,3 miliardy tun ročně (FAO, 2013).

Spotřebitelé v bohatších zemích spotřebovávají každým rokem téměř stejné množství potravin (cca 222 milionů tun) jako je v subsaharské Africe celková roční spotřeba (cca 230 milionů tun) (FAO, 2016).

Na druhou stranu obyvatelé z nejhudších zemí vyhodí pouze kolem 5 % zakoupených potravin, v bohatších a vyspělých státech je to pak mezi 30 a 40 % (Česká televize, 2017a).

V rozvíjejících se zemích se potravinový odpad vyskytuje převážně v počátečních fázích řetězce. Děje se tomu tak na základě finančních, manažerských nebo technických omezení v rámci technologií sklizně nebo skladování. Ve státech se středními a vyššími příjmy pak k produkci potravinového odpadu dochází především ve fázích dodavatelského řetězce. Může za to především nedostatečná komunikace a koordinace mezi aktéry dodavatelského řetězce, tedy mezi farmáři a obchodníky (FAO, 2016).

3.2 Terminologie

3.2.1 Potravina

Pojem potravina je pro účely Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 definován jako jakýkoli výrobek či látka, který je buď zpracovaný, nezpracovaný nebo pouze částečně zpracovaný a je určený ke konzumaci člověkem. Dále také všechny předem definované látky, u kterých se dá oprávněně jejich konzumace předpokládat.

Mezi potraviny patří taktéž například nápoje, žvýkačky a jakákoli látka (včetně vody), která je přidávána do potraviny během její výroby, přípravy či zpracování, záměrně.

Mezi potraviny na základě nařízení nepatří například:

- krmiva,
- živá zvířata (pokud nejsou ve stádiu uvedení na trh k lidské spotřebě),
- rostliny před sklizní (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, 2002).

3.2.2 Potravinový řetězec

Potravinový řetězec je charakterizován jako sled fází a postupů od primární výroby po konečnou spotřebu, které probíhají při výrobě, zpracování, distribuci, manipulaci a skladování potravin a jejich složek (Dostálová, Kadlec, 2014).

3.2.3 Bezpečnost potravin

Tento pojem patří mezi základní principy evropské potravinové politiky, které zaručují ochranu zdraví spotřebitelů. Zahrnuje okruh zájmů jako je hygiena výroby potravin, kontrolní mechanismy, bezpečnost krmiv nebo monitorování potravních řetězců (eAGRI, 2011).

Bezpečnost potravin taktéž řeší odpovědi na otázky jako například: jaké množství potravin vyhodí průměrný Čech za rok, kolik množství potravin z celkového množství, které se vyrobí, člověk vyhodí nebo kolik lidí aktuálně celosvětově trpí podvýživou či nedostatkem potravin (Charita Česká republika ve světě, 2014).

3.2.4 Odpad

Odpad je definován zákonem č. 185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů jako jakákoli movitá věc, které se osoba zbavuje nebo má úmysl nebo povinnost se jí zbavit (Zákon č.185/2001 sb.).

3.2.5 Biologický odpad

Mezi biologický odpad můžeme na základě Směrnice Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 98/2008 ze dne 19. listopadu 2008 zařadit veškeré biologicky rozložitelné odpady ze zahrad a parků, potravinářské a kuchyňské odpady z domácností, restaurací, stravovacích a maloobchodních zařízení a srovnatelný odpad ze zařízení potravinářského průmyslu (Směrnice Evropského parlamentu a Rady, č. 98/2008).

- Biologicky rozložitelné odpady ze zahrad a parků
 - Na základě přílohy č. 1 vyhlášky MŽP 381/2001 Sb., katalogů odpadů mezi biologicky rozložitelné odpady řadíme například jedlý olej a tuk, odpady ze zahrad a parků (včetně hřbitovního odpadu), odpady z tržišť, odpad z čištění kanalizace nebo odpad z kuchyní a stravoven (Kompostuj.cz, 2012).
- Potravinářské a kuchyňské odpady

- Mezi kuchyňské odpady patří veškeré potravinové odpady, které vznikají v restauracích, stravovacích zařízeních a kuchyních v domácnostech (ŠVPS, 2012).
- Odpad ze zařízení potravinářského průmyslu
 - Tyto odpady jsou produkovány jako výsledek průmyslové výroby. Řadíme mezi ně například vadné výrobní dávky a zmetky, které nemají další využití a do výroby nejdou zpětně vrátit, oleje, emulze, použité aktivní uhlí nebo popílek (Vítejte na Zemi, 2013)

3.2.6 Datum použitelnosti („Use by date“)

V České republice je tento pojem známý spíše jako slovní spojení „Spotřebujte do...“. Na etiketách je za tímto výrazem většinou uvedeno buď určité datum, nebo odkaz na místo na etiketě nebo obalu, kde je datum uvedeno. Datum použitelnosti se uvádí v pořadí – den, měsíc, rok. Doba použitelnosti se uvádí na etiketách potravin, které podléhají rychlé zkáze, a proto musí být spotřebovány do určitého data. Jedná se například o jogurty a další mléčné výrobky, chlazenou drůbež, ryby, výrobky studené kuchyně a podobně. Potravin s prošlým datem použitelnosti se stahují z oběhu, jelikož jsou považovány za nebezpečné. Potravin se nepovažují za bezpečné v souladu s čl. 14 odstavec 2-5 nařízení (ES) č. 178/2002.

3.2.7 Datum minimální trvanlivosti („Best before“)

Datum minimální trvanlivosti se uvádí na produktech jako slovní spojení „minimální trvanlivost do...“ pokud je uvedeno za spojením konkrétní datum, nebo jako slovní spojení „minimální trvanlivost do konce...“, kde je připojen odkaz na místo, kde je datum uvedeno na obalu nebo etiketě. Datum minimální trvanlivosti se uvádí v pořadí den, měsíc, rok. Tímto datem se označují potraviny, které se rychle nekazí. Jako příklad můžeme brát konzervy, sušenky, nápoje, těstoviny a podobně. Na rozdíl od prošlého data použitelnosti se potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti mohou uvádět do oběhu pouze v tom případě, pokud jsou zdravotně nezávadné a pokud jsou řádně označeny jako prošlé a odděleně umístěny. Odpovědnost za kvalitu těchto potravin přebírá po vypršení data prodejce, nikoliv výrobce.

Existují výjimky, u kterých potraviny nemusí být ani jedním výše zmíněným datem označeny. Jedná se například o čerstvou zeleninu a ovoce, houby, lihoviny a ostatní

alkoholické nápoje s obsahem alkoholu nejméně 10 % objemových, víno a další (SZPI, 2014).

3.2.8 Potravinový odpad – food waste

Potravinovým odpadem, anglicky „*food waste*“, je jídlo, které je stále vhodné k lidské spotřebě, ale je vyřazeno z dodavatelského řetězce například kvůli uplynutí doby trvanlivosti. Dalším důvodem vyřazení může být skutečnost, že jídlo je z části zkažené, ale jinak zcela požitelné. Tento druh odpadu vzniká také z důvodu nadměrného zásobování, které je zapříčiněno vysoce postavenými tržními podmínkami, nebo individuálními stravovacími návyky či stylem nakupování potravin (FAO, 2011).

3.2.9 Potravinová ztráta – food loss

Pojmem potravinová ztráta, anglicky „*food loss*“, se rozumí postupný pokles množství či kvality dané potraviny. Ztráty jsou způsobeny především neefektivností potravinových řetězců. Mezi neefektivní prvky můžeme zařadit špatnou infrastrukturu a logistiku, nízkou úroveň využívaných technologií, nedostatečné dovednosti a znalosti, kapacitu subjektů dodavatelských řetězců. Roli v potravinových ztrátách taktéž hrají přírodní katastrofy (EU FUSIONS, 2015a).

3.3 Druhy potravinových ztrát a odpadů

V rámci potravinových řetězců jsou charakterizovány základní typy odvětví, ve kterých k plýtvání dochází. Rozlišujeme zemědělskou výrobu a chov – rostlinné a zvířecí komodity a dále dalších pět částí řetězce, nebo pořadí:

1. *Zemědělská produkce* – zde se jedná o potravinové ztráty způsobené vysypáním, mechanických poškozením a rozlitím; u masa se pak jedná převážně o ztráty způsobené smrtí, vyřazením z důvodu nepoživatelnosti způsobené onemocněním zvířat.
2. *Manipulování a skladování po odchovu/sklizni* – zahrnuje ztráty způsobené rozlitím nebo znehodnocením během manipulace, skladování a převozu; u zvířat se jedná o ztráty během transportu na jatka, dále dochází k znehodnocení potravin během chlazení, mražení nebo balení
3. *Zpracování* – ztráty způsobené rozlitím nebo znehodnocením během průmyslového nebo domácího zpracování a úpravy

4. *Distribuce* – ztráty a plýtvání v rámci tržního systému, tj. velkoobchody, supermarketů, maloobchody aj.
5. *Spotřeba* – zahrnuje plýtvání v rámci samotných domácností (Gustavsson, 2011).

Z ekonomického hlediska lze plýtvání vyjádřit faktem, že lidé, kteří žijí samostatně, vyhodí až o polovinu více potravin než lidé žijící v domácnostech ve větším počtu lidí, kteří dovedou lépe hospodařit. Průměrná rodina v domácnosti pak vyhodí stále požitelné potraviny v hodnotě okolo 18 tisíc Kč za rok. Průměrná evropská rodina vyhodila v roce 2013 za celý rok takové množství potravin, které by odpovídalo průměrné týdenní spotřebě potravin a pití na jednu evropskou domácnost. (Quested, Murphy, 2014).

3.4 Faktory ovlivňující plýtvání potravinami

Potraviny jsou plýtvány celým spektrem potravinového řetězce od počáteční zemědělské výroby až po konečnou spotřebu v rámci domácností. Příčiny potravinových ztrát jsou odlišné a závislé na osobitých podmínkách a místní situaci v zemi. Obecně řečeno na ztráty má vliv především druh pěstované plodiny, vnitřní infrastruktura, dodavatelské kanály, obchodní řetězce a spotřebitelské chování a zvyklosti (Gustavsson, 2011).

Existují tři hlavní globální trendy, které ovlivňují potravinové ztráty v rámci potravinového řetězce.

- **Urbanizace a omezení zemědělského sektoru.** Podíl lidí, kteří jsou zaměstnaní v agrárním sektoru, klesá. Rozšíření urbanizace zapříčinilo větší nátlak na rozšiřování potravních řetězců k obstarání potravin pro městské populace. Pro vytvoření rozvinutějšího a fungujícího potravinového řetězce je za potřebí zdokonalit systém přepravy a zlepšit silniční síť, aby potraviny byly dostupné i pro vrstvy s nižšími příjmy.
- **Změny stylu stravování a návyků.** Rostoucí příjmy domácností zapříčinují pokles spotřeby škrobnatých potravin a zároveň růst spotřeby mléčných výrobků, masa, ryb, ovoce a zeleniny. Tato změna je vázána na vyšší produkci potravinového odpadu a vyššími nároky na půdní zdroje. Tato změna je definována jako tzv. Bennettův zákon.
- **Zvýšená globalizace obchodu.** Vzestup obchodu se zpracovanými potravinami se může jevit jako hrozba pro národní trhy. Nadnárodní obchodní řetězce se staly

pohánějící silou, která má za důsledek rychlý růst supermarketů mnoha přechodových ekonomik (Parfitt a kol., 2010)

3.4.1 Ztráty v primární produkci

Primární produkci se rozumí zemědělství a nakládání s potravinami po jejich sklizni. Ztráty v průmyslových zemích oproti ztrátám v rozvojových či rozvíjejících se zemích jsou relativně nízké. V průmyslových zemích se jako jedna z možných příčin ztrát bere orientace jejich produkce na potřeby trhu, což může směřovat k převýšení nabídky nad poptávkou.

V případě, že zemědělci chtějí dosáhnout dohodnuté ceny, musí v bezvadné kvalitě dodávat předem dohodnuté množství plodin. Zemědělci jsou schopni díky šlechtění rostlin pěstovat rostliny s požadovanými vlastnostmi, avšak konečné výnosy ze sklizni nejsou schopni předvídat z důvodu proměnlivosti počasí. Toto vede ke skutečnosti, že značná část úrody zůstává na poli. V tomto případě pak zemědělci a zpracovatelské společnosti hledají alternativní uplatnění pro svou nadvýrobu (Evropský parlament, 2013).

Na základě odhadů je až 40 % vypěstovaných surovin obchodníky odmítnuto kvůli nedostačujícím estetickým požadavkům. Jsou tedy odmítány například okurky nebo mrkve kvůli jejich zakřivení. Na základě britské studie z roku 2013 se ukázalo, že až 46 % vypěstovaných brambor není finálně doručeno do obchodních řetězců. V počáteční fázi třídění brambor je jich vyhozeno až 12 % právě z důvodu, že jsou brambory malé, příliš velké, nebo mají estetickou vadu. Tyto potraviny pak končí v odpadu, přestože jsou nutričně naprosto v pořádku (IMECHE, 2013).

Z hlediska právního rámce může být snaha o snížení plýtvání potravinami v rozporu se společenským záměrem a cílem vyhýbat se rizikům, které ohrožují život a zdraví spotřebitelů, jenž je zakotven v směrnících a nařízeních Evropské unie. Z právního hlediska by se mělo rozlišovat mezi kontaminací potravin, která vzniká během výroby, zůstatky pesticidů v plodinách a zůstatky veterinárních léčiv v potravinách s živočišným původem. Pro tyto tři typy kontaminace byly na evropské úrovni vymezeny maximální limity koncentrace. Legislativní omezení jsou tudíž významným faktorem, který se pozitivně podílí na produkování potravinového odpadu v primární produkci (Evropský parlament, 2017).

3.4.2 Ztráty při balení a zpracování

Nadvýroba se vyskytuje nejen v primární produkci, ale rovněž hraje roli i v zpracovatelském průmyslu. Potravinářský průmysl definuje specifické žádané velikosti produktů a rovněž udává normy pro jejich zpracování. Specifikace a normy zpracování pak zapříčiňují opětovanou selekci během jednotlivých fází zpracování, která vede k produkci značného množství odpadu.

U zeleniny a ovoce, které se prodává balené, dochází k přebírání a vybírání takových velikostí, které se finálně vejdu do balení standardizované velikosti i váhy.

„Cuketa musí mít 15–18 centimetrů, hladočkou slupku, a hlavně žádnou bouli. Dýně se zase musí vejít do rozmezí 500–1500 gramů, co je nad nebo pod, byť jen o deko, mi řetězce vracejí,“ říká farmář Vojtěch Sýkora (Respekt, 2015).

V rámci maloobchodu vede prodej balených produktů ke ztrátám, jelikož je příliš nákladné poškozený balený produkt otevřít a vrátit jeho zbývající část do prodeje. V tomto případě při zpracování vznikají zbytky, které by se mohly využít následně pro lidskou výživu, ale obvykle se spíše vyhodí, jelikož je to méně nákladné a pracné.

Hygienická pravidla v rámci řady předpisů Evropské unie usměřňují manipulaci s výrobky živočišného původu jako například mléčné výrobky, maso nebo uzeniny. Předpisy vyžadují rovněž korektní dokumentaci potravinového řetězce, u něhož musí být zajištěna případná možnost sledování. Sledování je pak umožněno prostřednictvím identifikačních známek na jakémkoli balení.

Masné produkty patří k produktům, které jsou náchylné k rychlé zkáze, proto je v procesu zpracování vyžadováno důsledné dodržování chladicího řetězce. V supermarketech a diskontních prodejnách nabízejících velké množství tepelně neupravených masných produktů je vysoká pravděpodobnost, že se takové produkty s krátkou dobou prodeje vyhodí.

3.4.3 Ztráty v distribuci, velkoobchodu a maloobchodu

Určování norem jakosti výrobků v rámci obchodního sektoru má notný vliv na primární produkci, neboť zboží, které se z důvodu norem, stanovujících velikost, tvar nebo barvu, vyselektuje a odmítne, zůstává výrobcům a jeho hmotná hodnota v rámci řetězce se ztrácí. Přestože v roce 2009 došlo k redukci norem pro čerstvé ovoce a zeleninu z 36 na 10, obchodní sektor stále vyžaduje standardizované produkty, jelikož proces skladování, balení

a prodeje je se standardizovanými produkty snazší. Některé potravinářské společnosti přejmenovaly dřívější zákonné normy na normy soukromé a nadále je používají.

Z hlediska transportu produktů dochází ke ztrátě při poškození obalu či ztracení produktu z důvodu špatné přepravy nebo při jeho vyskladnění a naskladnění. Produkt se může znehodnotit v rámci špatně nastavené logistiky například v naskladnění velkého množství zboží, u kterého pak dochází k tomu, že datum minimální trvanlivosti již nevyhovuje podmínkám prodeje, nebo se sám produkt zkazí.

Potravinový odpad v rámci velkoobchodu a maloobchodu vzniká taktéž z důvodu vypršení data spotřeby. Přestože existuje možnost označení prošlého produktu a jeho následná distribuce, z důvodu vyhnutí se odpovědnosti se tato možnost v praxi běžně nevyužívá.

Navzdory existenci řady faktorů vzniku potravinových ztrát v rámci distribuce, velkoobchodu a maloobchodu, je objem ztrát ve srovnání s ostatními oblastmi spíše nižší. Pouze pěti procenty se na základě odhadu organizace BIOIS obchodní sektor podílí na celkové kvantitě potravinového odpadu v rámci Evropské unie.

3.4.4 Ztráty v pohostinství

V současné době můžeme v rámci restaurací sledovat trend, který se týká úměry množství potravinového odpadu z restaurace s porcemi, které nabízejí. Čím jsou porce větší, tím paralelně stoupají počty zákazníků, kteří jídlo nedojedí.

U zařízení poskytujících rychlé občerstvení (například bufety) vzniká značná část odpadu proto, že nelze dále skladovat či alternativně využít k pozdější přípravě dalších pokrmů takové množství jídla, které se připraví. Jedním z důvodů nadměrné přípravy velkého množství jídla je fakt, že zákazníci často předpokládají, že bude neustále k dispozici celé menu a tím nutí provozovatele mít v zásobě větší množství jídel, než se reálně spotřebuje.

Dalším faktorem ztráty v pohostinství jsou časté logistické obtíže, které souvisejí s proměnlivým počtem hostů. Pro odhad potřebného množství potravin pak pomáhá systém rezervací, který však nelze uplatnit ve všech typech restauračních zařízení, jelikož například v kavárnách a bufetech mohou tyto odhady poptávky po jídle pomoci jen do určité míry.

Využití zbytků jídla představuje často obtížnou situaci. Zbytky jídla musí být uchovávány v chladu nebo mrazu a jelikož v mnoha případech provozovatelé nedokážou

flexibilně měnit předem připravený jídelní lístek, je snazší a méně nákladné zbylé jídlo vyhodit.

V odvětví pohostinství hrají významnou roli i právní předpisy. Z hlediska hygienických požadavků je alternativní využití zbytků možné pouze za předpokladu, že jídlo neopustilo kuchyni. K ztrátám dále přispívá i dvouhodinová lhůta na prodej nechlazených výrobků, která poskytovatele nutí vyhodit tyto výrobky po uplynutí lhůty.

3.4.5 Ztráty v domácnostech

S rostoucí úrovní života vzniká rostoucí tendence plýtvání potravinami v rámci domácností. V rámci pohybu cen za potraviny v průběhu minulého století ceny celosvětově klesaly. Na začátku 20. století ceny stoupaly pouze nepatrně. Menší nárůst cen vedl k tomu, že částka, kterou rodiny vydávají v současné době za jídlo, tvoří čím dál tím menší procento z jejich celkových příjmů. Z dřívějších cca 50 % disponibilního příjmu dnes evropská rodina vydá za nákup potravin okolo 10 % až 20 % z příjmu.

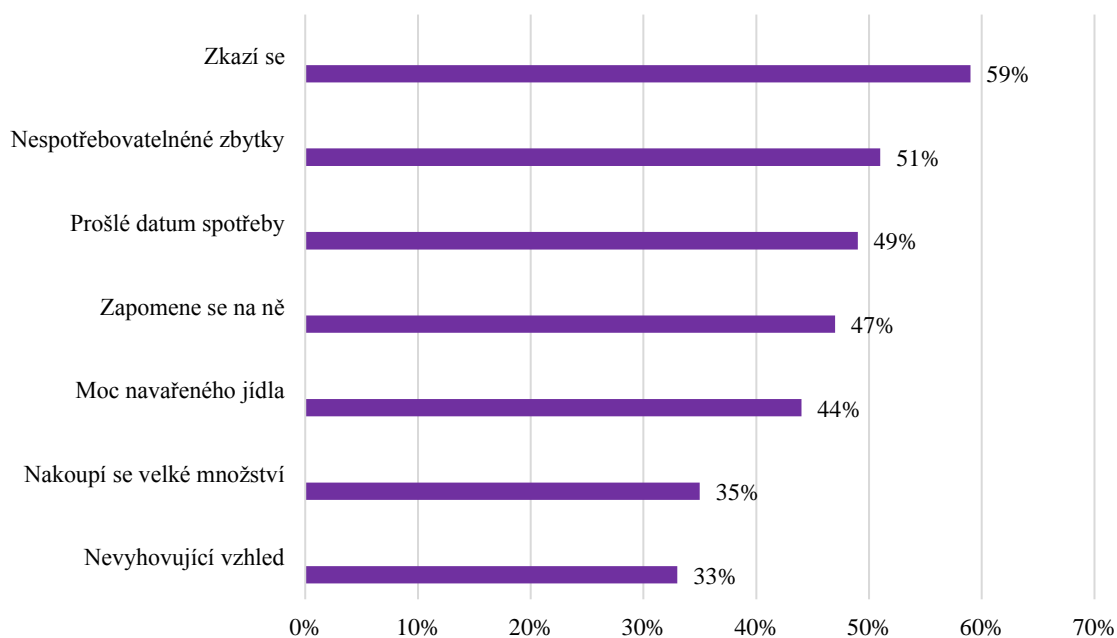
Vliv na zvyšování potravinového odpadu mají také demografické změny. Jedná se o zvyšující se počet jednočlenných domácností v průmyslových zemích, které vykazují větší míru plýtvání potravinami na obyvatele než větší domácnosti z důvodu toho, že se nemají o potraviny s kým dělit.

Zvyšující se zaměstnanost žen ovlivňuje počet nákupů potravin. Díky překážkám souvisejícím s prací a rodinou se výrazně zkracuje čas na nákup potravin a díky tomu rodiny nakupují větší množství potravin například pouze jednou týdně, aby zakoupené množství vydrželo na celý týden. V tomto případě se zvyšuje riziko, že se některé z potravin vyhodí, protože se nezužítují.

Chování a postoje domácností hrají významnou roli v konečném množství proplývaných potravin. Spotřebitelé si kupují nové výrobky, které chtějí zkusit. Existuje široká nabídka většího množství druhů potravin, což vede v konečné fázi i k vyhození potravin proto, že si produkt zakoupili poprvé a nechutnal jim. Často dochází ke špatné informovanosti spotřebitelů o tom, jak se mají potraviny správně skladovat a uchovávat (Evropský parlament, 2013).

Nejčastější důvody vyhazování potravin v rámci českých domácností jsou dle organizace CCVM¹ zobrazeny v následujícím grafu:

Graf 2: Nejčastější důvody vyhození potravin v ČR



Zdroj: Pilecká, 2017, na základě vlastního zpracování

Mezi nejčastěji vyhazované druhy potravin patří v rámci ČR: ovoce a zelenina, pečivo, mléčné výrobky, hotová jídla, masné výrobky, ryby, obiloviny, těstoviny a luštěniny viz Příloha 1 (IPSOS, 2015).

¹ Centrum pro výzkum veřejného mínění

Tabulka č. 2 zachycuje množství potravinového odpadu v zemích s nižšími a vyššími příjmy. Hodnoty jsou dále rozděleny podle daného druhu potravin. Lze vysledovat, že země s vyššími příjmy plýtvají více s ovocem a zeleninou, obilninami, masem, rybami a mořskými plody. Naopak země s nižšími příjmy dosahují větších ztrát u luštěnin, mléka a vajec nebo u kořenů a hlíz.

Tabulka 2: Množství potravinového odpadu v zemích s nižšími a vyššími příjmy (1000 tun)

Druh potravin	Země s nižšími příjmy	Země s vyššími příjmy	Celkem
Ovoce a zelenina	221 600	270 400	492 000
Obilniny	155 800	161 000	316 900
Olejniny, luštěniny	123 100	121 600	244 700
Mléko a vejce	64 700	55 000	119 700
Maso	20 000	40 700	60 700
Kořeny a hlízy	31 500	11 600	43 100
Ryby a mořské plody	6 700	10 700	17 400

Zdroj: Gustavsson, 2011, na základě vlastního zpracování

V Tabulce č. 3 můžeme sledovat množství potravinového odpadu v jednotlivých odvětvích potravinového řetězce zemí Evropské unie. Tímto výzkumem se zabýval projekt FUSIONS², který probíhal mezi lety 2012-2016 a jeho cílem bylo přispět k ucelenému monitorování množství potravinového odpadu (Stenmarck a kol., 2016).

Tabulka 3: Podíl jednotlivých odvětví na celkovém množství potravinového odpadu a příslušné náklady

Odvětví	Místo v potravinovém řetězci	Celkový objem potravinového odpadu (miliony tun)	Množství potravinového odpadu (kg na obyvatele)	Náklady spojené s potravinovým odpadem (miliardy EUR)
<i>Primární produkce</i>	Primární produkce – zemědělství a rybolov	9,1 ± 1,5	18 ± 3	1,8
<i>Výroba</i>	Výroba nápojů a potravin	16,9 ± 12,7	33 ± 25	13
<i>Velkoobchod a maloobchod</i>	Distribuce	4,6 ± 1,2	9 ± 2	10
<i>Pohostinství</i>	Spotřeba	10,5 ± 1,5	21 ± 3	20
<i>Domácnosti</i>	Spotřeba	46,5 ± 4,4	92 ± 9	98
Celkem		87,6 ± 13,7	173 ± 27	143

Zdroj: Stenmarck a kol., 2016, na základě vlastního zpracování

² Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies

3.5 Historické souvislosti

Problematika plýtvání potravinami není zcela jistě novým pojmem. V minulosti se problém plýtvání neřešil v takové míře jako v dnešní době, nebyly vydávány vědecké publikace a články, nýbrž lze najít zmínky o dané problematice v literatuře, která se zabývala výživou jako celkem.

Americký profesor chemie z Univerzity Wesleyan (stát Connecticut, USA) ve své publikaci *Food and diet* z roku 1895 zmiňuje nejen tehdejší trendy a stravovací návyky, ale i problematiku plýtvání potravin.

První problém, který zde zmiňuje, se týká návyku lidí kupovat zbytečně drahé potraviny. Tím míní fakt, že dražší potraviny se nutričně a chuťově dají srovnávat s potravinami levnějšími, pokud jsou dobře připraveny.

Jako druhý problém vnímá jednostrannost potravy. Jídelníček je často sestavován tak, že zde vidíme nepoměry důležitých výživových složek. Jako příklad můžeme uvést nepoměr množství zeleniny a ovoce vůči množství masa nebo másla.

Třetím problémem je používání nadměrného množství potravin. Tento problém se dle Atwatera týká nejenom lidí z vyšších vrstev, ale také lidí ze středních vrstev. Největší problém v plýtvání vidí u lidí, kteří mají dobře placené sedavé zaměstnání a živí se spíše rozumem než manuálně.

Atwater dále v publikaci hovoří o likvidování nedojedených porcí jídla podávaných v hromadných stravovacích zařízeních. Zmiňuje fakt, že oproti Evropě se v Americe plýtvá jídlem mnohem víc. Taktéž zdůrazňuje, že více se plýtvání objevuje u lidí, kteří bydlí na kolejích, ubytovnách, nebo se stravují v jídelnách a restauracích, oproti lidem, kteří žijí v rodinných domácnostech (Atwater, 1897).

Problém plýtvání je nutno chápat jako komplexní, a proto je na něj nutno pohlížet také v souvislosti se změnami, které se odehrávaly ve společnosti již v minulosti. Mluvíme zde například o vlivu průmyslové revoluce, procesu urbanizace a industrializace. Historické souvislosti a společenské trendy se tudíž promítají do podob a způsobů, jakým jsou odpady vytvářeny. Vztah k produktům byl v minulosti utvářen na základě přesvědčení lidí o tom, že zdroje produktů jsou omezené. Lidé byli více uvědoměli z hlediska vnímání svého i cizího majetku a prostředí, ve kterém žijí. Majetek byl omezený a produkty, které byly určeny k jednorázovému použití, byly vnímány jako nepraktické, neúsporné (Nunley, 2013).

Lidé běžně opakovaně využívali materiály kvůli jejich zřejmé hodnotě. Ze zbytků jídel se vařily polévky nebo jimi byla krmena zvířata, popřípadě se využívaly jako hnojivo na zahradách. Oblečení bylo zašíváno záplatami, tkaniny měly další využití a tuk z vaření byl použit na výrobu svíček nebo mýdel. Pokud se produkty rozbily, mohly být často vráceny jejich prodejcům, nebo byly odvezeny osobou, která byla pověřena jejich opravou. Z produktů, které již nebylo možné opravit, byly využívány alespoň jejich části, které byly znovu užívány například pro opravu dalších produktů (Strasser, 2000).

Mauss ve své knize hovoří o společenských slavnostech Severoamerických kmenů, které nazývá „potlače“. Potlače jsou charakterizovány jako prostý systém vyměňování darů. Liší se pouze ve své prudkosti, přehánění a nevraživosti v rámci jednotlivých kmenů.

V rámci indiánských kmenů hrála velkou roli v obchodování mezi kmeny otázka cti. V žádných jiných kmenech nebyla osobní prestiž náčelníka a jeho kmene tolik spjata s utrácením a důsledností, s jakou musely vracet přijaté dary, popřípadě se způsobem, jak přeměnit ty, kteří jsou kmenu zavázáni ve dlužníky. Spotřeba tedy neznala své meze.

Během některých potlačů musel člověk vydat vše, co mu patří a nic si neponechat. Ve výsledku byl tedy „vítězem“ ten, kdo byl nejbohatší a zároveň ten, co nejvíce plýtvá. V některých sporech pak nešlo pouze o to něco dávat či brát, ale chovat se tak, aby mohl vzniknout dojem, že samotní lidé si nepřejí, aby jim někdo něco vracel, či byl jejich dlužníkem.

V důsledku tohoto způsobu nakládání s majetkem a věcmi poté docházelo například k pálení celých beden rybího či velrybího tuku, nebo se rozbíjely věci, aby kmeny „umlčely“ svého soupeře. Tento postup se dal aplikovat nejen na jednotlivce, ale i na celé rodiny (Mauss, 1999).

Veblen hovoří o rozdílech ve spotřebě v souvislosti s majetkovou silou, kde je pojmání spotřeby spojeno s odznakem bohatství. V kvazimírovém stádiu výroby a jeho základní instituci – nevolnictví se striktně uplatňoval princip, podle kterého by měla nízká pracující třída spotřebovávat jen to, co je nezbytné k holému živobytí. Na druhé straně vyšší – zahálčivá třída by měla žít v luxusu a komfortu. V tomto duchu jsou poté určeny jisté nápoje a potraviny pouze pro vyšší třídu. Jednalo se například o užívání opojných látek (alkohol apod.) a narkotik. Nevázané užívání těchto látek se tak stávalo čímsi ušlechtilým, neboť zprostředkovaně vypovídalo o vysokém postavení lidí, kteří si takové požitkářství mohou dovolit.

Dále Veblen hovoří o rozdílech ve spotřebě u lidí žijících ve městech a lidí žijících na venkově. U městských lidí je potřeba významnější součástí životní úrovně než na venkově, kde životní úroveň z části zastupují úspory a příjemná útulnost, jež jsou díky sousedským řečem a „klepům“ jakousi formou získávání majetkového renomé.

Samotné slovo „plýtvání“ se dle Veblena v každodenní mluvě používá s určitým podtónem odsudku. Za všeobecným odsudkem plýtvání stojí mínění, že prostý člověk ke svému klidu a spokojenosti potřebuje v každodenním lidském snažení a radosti vidět zlepšování života celé společnosti. Pod hlavičku plýtvání by se měly tudíž řadit takové výdaje, jejichž motivem je majetková soutěž či rivalita, přičemž tyto výdaje daná osoba nemusí vnímat jako výdaje, které se berou jako plýtvání zdroji (Veblen, 1999).

3.6 Plýtvání potravinami v EU a ČR

Evropská komise se k tématu plýtvání potravinami vyjadřuje stanoviskem, že stěžejním cílem politiky Evropské unie v oblasti bezpečnosti potravin EU je ochrana zdraví lidí a zvířat. Evropská komise hlásá, že v kooperaci s členskými státy hledá každou příležitost, která napomůže snížení plýtvání potravinami a posílení udržitelnosti potravinového řetězce (Evropská komise, 2016).

V průměru se v rámci Evropské unie vyhodí 173 kg potravin na osobu za rok (viz příloha 2). V následující tabulce můžeme sledovat srovnání několika evropských zemí z hlediska množství vyhozeného jídla na osobu za rok. (Česká televize, 2017b).

Tabulka 4: Srovnání množství vyhozeného jídla na osobu za rok v rámci zemí EU

Země	Množství vyhozeného jídla v kg
Nizozemsko	541 kg
Belgie	345 kg
Kypr	327 kg
Malta	76 kg
Rumunsko	76 kg
Slovinsko	72 kg
Česko	81 kg

Zdroj: Česká televize, 2017b, na základě vlastního zpracování

Každý Čech v průměru vyhodí skoro 70 kg potravin ročně. Průměrný Čech vyhodí v přepočtu za rok potraviny v hodnotě okolo 20 tisíc korun. Nejčastěji je takovými lidmi jídlo vyhozeno z důvodu prošlé lhůty nebo začínajícím plesnivěním. V českých domácnostech se nejčastěji vyhazuje ovoce, zelenina a pečivo.

Podle zprávy Evropského účetního dvora se ročně v EU vyhodí 88 milionů tun potravin (Česká televize, 2017a).

Na základě průzkumu provedeného Centrem pro výzkum veřejného mínění se ukazuje, že 86 % obyvatel České republiky považuje plýtvání potravinami jako problém, na druhé straně pak přes 40 % lidí považuje tento problém dokonce za celospolečenský. Potraviny, které mají po skončení minimální trvanlivosti, konzumuje podle výzkumu 53 % lidí v České republice (Česká televize, 2017c).

3.7 Legislativa

Legislativa spojená s potravinami zahrnuje širokou škálu právních předpisů, které se dotýkají potravin na základě různých hledisek. Zabývají se velkoplošně problematikou celého potravinového řetězce od produkce potravinářských surovin, jejich zpracování, distribucí a konečným prodejem potravin konečnému spotřebiteli (IPBP, 2011a).

Česká republika, jelikož spadá pod Evropskou unii, se mimo své vlastní národní právní předpisy řídí právními předpisy Evropské unie, které jsou v tomto případě postaveny nad předpisy národní. Díky měnícím se podmínkám a přibývajícím vědeckým poznatkům jsou však předpisy neustále upravovány.

Oblast bezpečnosti potravin v České republice řeší tyto tři stěžejní zákony.

- *Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů*
- *Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon)*
- *Zákon 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů (IPBP, 2011b)*

V roce 2017 zveřejnilo Ministerstvo zemědělství seznam organizací, kterým mohou obchody darovat vyřazené potraviny. Mimo již fungující potravinové banky se přiřadily na seznam například také oblastní charity. Seznam v současné době čítá okolo 56 organizací, mezi kterými jsou převážně potravinové banky a charity (eAGRI, 2017).

Na základě novely zákona o potravinách, která vstoupila v účinnost k 1. lednu 2018, došlo k výrazným změnám v problematice neprodejných potravin. Každý obchod s potravinami s prodejní plochou nad 400 m² musí darovat nebo nabízet charitám neprodejné potraviny, které by za jiných okolností skončily na skládkách. Jedná se o veškeré potraviny, které nejsou v plné míře v souladu s potravinovým právem, ale jsou bezpečné, nebo jim hrozí nespotřebaování a následné zlikvidování. Jedná se například o potraviny, které mají deformovaný obal, nebo produkty, které jsou chybně zabaleny, tedy například hovězí konzerva, která obsahuje chybně zabalené vepřové maso.

Odvod daní, který je s darováním jako takovým úzce spojený, také dostal změny. Při darování potravin je třeba v rámci novely zákona o potravinách odvádět DPH na výstupu. Základ daně se stanoví na základě stavu potravin a jejich další využitelnosti v běžném prodeji. V závislosti na okolnostech stavu potraviny může být tedy základ daně pro výpočet DPH shodný s prodejní cenou anebo může mít minimální hodnotu blízkou k nule. Hlavním cílem novely je tedy dle jejího znění legislativní omezení plýtvání potravinami v České republice (Potraviny pomáhají, 2017a).

S problematikou plýtvání potravinami jsou úzce spojeny právní předpisy, které se zabývají odpady a obaly. V rámci České republiky hovoříme o:

- *Zákoně č. 185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů*
- *Zákoně č. 477/2001 sb. o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech)*
- *Vyhláše č. 321/2014, která pojednává o možnostech a povinnostech třídění komunálního odpadu a odpadu biologického.*

V rámci nadnárodních předpisů, tedy předpisů Evropské unie, do které patří i Česká republika, je základním předpisem v oblasti potravinového práva nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002. Nařízení stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva, dále zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanovuje taktéž postupy týkající se bezpečnosti potravin (IPBP, 2011b).

3.8 Světové iniciativy

3.8.1 Food Not Bombs

3.8.1.1 Počátky

Iniciativa, která nese výše zmíněný název *Food Not Bombs*, vznikla dne 24. května 1980. V tento den se jeden z pozdějších zakladatelů – Brian Fiegenbaum zúčastnil protestní akce, která měla za cíl zastavit činnost jaderné elektrárny *Seabrook*, která se nachází severně od Bostonu v státě New Hampshire, který spadá pod Spojené státy americké. Mezi ostatní zakladatele iniciativy *Food Not Bombs* patří Jo Swanson, Mira Brown, Susan Eaton, CT, Jessie Constable, Amy Rothstien a Keith McHenry.

Brian byl během protestní akce zatčen a jeho přátelé potřebovali vydělat peníze na pokrytí právních výdajů spojených s jeho zatčením. Skupina přátel tedy začal s prodejem pečiva v okruhu místních studentů a na Harvardském náměstí v městě Cambridge. Tímto prodejem si však skupina moc peněz nevydělala.

Jeden z Brianových přátel měl stěhovací firmu a při stěhování jedné rodiny se dostal k plakátu, který hlásal: „*Nebyl by to krásný den, kdyby školy měly všechny peníze, které potřebují a letecké síly by musely prodávat pečivo, aby mohly nakoupit bombardér.*“ Díky sloganu na plakátu skupinu napadlo nakoupit použité vojenské uniformy, obléknout se do nich a s plakátem v pozadí prodávat pečivo a říkat lidem, že potřebují prodávat více jejich pečených produktů, aby si mohli koupit bombardér. Tento akt sice nepřinesl skupině víc peněz, ale lidé se o ně začali více zajímat.

Projekt První národní banky, anglicky *The First National Bank Project*, požádal skupinu o vytvoření brožury o tom, jak správní rada banky v Bostonu vykonávala činnost správní rady ve společnosti *Public Service Company of New Hampshire*, která kupovala jadernou elektrárnu *Seabrook*, a zároveň se věnovala činnosti představenstva společnosti *Babcock and Willcox*, která jadernou elektrárnu postavila.

V této době skupina již poskytovala produkty, které nemohly být prodávány v rámci společnosti *Bread and Circus Natural Grocery*, tudíž se rozhodla vzít část z těchto potravin, z nich připravit polévku, skupinově se obléknout ve stylu „hobos“ (v překladu bezdomovci/tuláci) a distribuovat ji přímo okolo místa schůze akcionářů výše zmíněné banky se slovy, že jejich politika je podobná politikám bank, které způsobily Velkou hospodářskou krizi mezi lety 1929 až 1930.

Den před uskutečněním této akce, tedy 26. března 1981, se ve skupině rozšířily obavy, zda přijde na plánovanou akci takové množství lidí, aby se všechno jídlo snědlo. Na základě těchto obav se pár lidí z uskupení vydalo do městské části Pine Street Inn, která byla známá množstvím bezdomovců, kteří zde pobývali, a řekla jim o chystaném protestu, který se měl konat další den v poledne u Federální rezervní banky (angl. Federal Reserve Bank).

V den protestní akce se kupodivu všech pořadatelů dostavilo okolo 70 lidí. Mezitím, co se podávalo bezdomovcům jídlo, se bankéři, kteří procházeli kolem, dali do řeči s bezdomovci o investičních politikách banky v Bostonu a veškerých nebezpečích jaderné elektrárny Seabrook. Během protestní akce se poprvé začalo více mluvit o tehdejší politické situaci, která směřovala k využívání kapitalismu na podporu jaderného průmyslu.

3.8.1.2 Principy/cíle

Iniciativa *Food Not Bombs* se snaží inspirovat širokou veřejnost k tomu, aby se podílela na postupně měnící se společnosti a zaměřila se na řešení zásadních problémů jako je hlad, problémy lidí bez domova, chudoba a zároveň usiluje o ukončení válek, které jsou po celém světě, a usiluje o ukončení ničení životního prostředí. Tito lidé se snaží ukázat ostatním, že lidé nemusí fungovat pouze pod taktovkou vůdců, nýbrž poskytovat na základě dobrovolné snahy a chtějí základní lidské potřeby, mezi které můžeme zařadit jídlo, bydlení, vzdělání a zdravotní péči.

Mezi hlavní princip činnosti iniciativy patří využívání potravin, které by za jiných podmínek byly zlikvidovány a sdílení těchto potravin jako protest proti válce a chudobě. *Food Not Bombs* se snaží využít potraviny, které jsou z nejasných důvodů, například díky zákonům a předpisům, neprodejně. Z velké části se jedná o potraviny s prošlou dobou trvanlivosti nebo o potraviny a produkty, u kterých je pouze poškozený obal. Jedná se však o potraviny zdravotně nezávadné. Iniciátoři na základě tohoto problému obcházejí především tržnice a menší obchody s potravinami a snaží se dohodnout s prodejci či majiteli na bezplatném získávání těchto „vadných“ potravin, aby z nich posléze mohli vařit jídla, která podávají potřebným lidem, jakou jsou sociálně slabí lidé nebo bezdomovci.

Na základě jednoduchého principu „boje“ proti plýtvání potravin se tak snaží aktivisté upozornit na to, že hlad, který sužuje již dlouhou dobu část lidstva, není zapříčiněn populačním růstem, ale pouze špatným nastavením distribuce potravin, který má za důsledek, že jídlo, které bylo výše zmíněné, skončí na skládce.

Jedním z dílčích charakteristik členů iniciativy je veganství/vegetariánství. Hlavní důvod, proč vegani a vegetariáni vypouštějí ze svého jídelníčku maso, je utrpení zvířat ve velkochovech, například nedostatek životního prostoru, bezcitné zacházení, krutost při zacházení se zvířaty a podobně. Dalším faktem je, že identická plocha, která uživí jednoho člověka, který konzumuje maso a masné produkty, uživí stejně tak 12 vegetariánů a až 50 veganů. Při snížení spotřeby masa ve světě o 10 % by se tudíž ušetřilo takové množství obilnin, které by nasýtilo miliony lidí, kteří dnes umírají hladu. Nelze opomenout fakt, že vegani a vegetariáni prosazují názor, že jejich stravovací návyky a životní styl je zdravější a životu prospěšnější než u konzumentů masa a masných produktů (Food Not Bombs, 2010a).

Jídlo, které *Food Not Bombs* připravují a distribuují, je proto pouze veganské nebo vegetariánské, je podáváno zcela zdarma a určeno každému bez omezení. Na základě boje proti násilí na zvířatech a násilí jako takovému je jídlo připravováno výhradně z rostlinných zdrojů, a tak lidé mohou vytušit či poznat, že připravené pokrmy byly připraveny „nenásilně a bezpečně“. Jedinou výjimkou se pak stávají situace, kdy lidé darují v rámci iniciativy na přípravu jídla mléčné a masné produkty, které se posléze zpracují. Převládá zde názor, že konzumování jídla je důležitější než dodržování principů. Na druhou stranu tato výjimka je jedinou pro situaci, kdy se připravují pokrmy z masa. Pokud nejsou mléčné a masné produkty darovány, nikdy se nevaří ze živočišných zdrojů. Další a poslední výjimkou je pak situace, kdy lidé darují chleba, který obsahuje mléčné výrobky (Food Not Bombs, 2010b).

Jak již bylo zmíněno výše, *Food Not Bombs* je výhradně proti násilí, tím je myšleno i proti veškerým válkám a militaristickým akcím, kde panuje násilí a nebezpečí. Snaží se v rámci své činnosti upozornit na paradox plýtvání peněz z daní občanů na armádu a na druhé straně neschopnost státu pomoci například bezdomovcům. V České republice se do armády ročně investuje až 30 miliard Kč z našich daní, taktéž se odhaduje, že zde žije až na 80 000 bezdomovců (Food Not Bombs, 2011).

V rámci celé skupiny neexistuje jakýsi vůdce, ředitel, nebo někdo, kdo by zaujímal hierarchicky vyšší postavení. V každé skupině lidí, která se hlásí k iniciativě, se rozhoduje na základě shody/konsensu. Existuje zde vzájemné povzbuzování druhých k prosazování svých názorů a podílení se na celkovém rozhodování. Do tohoto procesu rozhodování a sdílení názorů se zapojují také lidé, kterým je podpora ve formě bezplatných pokrmů určena. Nezáleží, jestli se daná skupina schází jednou týdně nebo jednou za měsíc. Taktéž nikdo nemá právo říkat zbytku, jak určité věci dělat. Každá skupina má svůj autonomní chod, který

je nezávislý na skupinách například z ostatních zemí či měst. Samotný proces konsensu tak není založen na hlasování nebo používání některých šablon hierarchie, kde se rozhoduje na základě názoru většiny. V rámci konsensu nemůže být vyjádřeno finální rozhodnutí, dokud konkrétní návrh není takový, že se o něj celá skupina zajímá a může s ním souhlasit. Pokud si některá skupina není jasná celým procesem konsensu, může se řídit podle schématu, které je volně přístupné na webu.

Food Not Bombs se neřadí mezi charitativní organizaci. Mezi činnosti dobrovolníků nepatří pouze bezplatné poskytování jídla lidem, kteří žijí na ulici nebo potřebným, ale také se organizace podílí na plánování a realizování různých kampaní, které jsou nenásilného rázu. Dobrovolníci například pomáhají s poskytováním jídla aktivistům při demonstracích, lidem, kteří chrání rostlinné zdroje na protest jejich zániku (například dobrovolníkům z organizace Greenpeace, kteří se v rámci protestní akce „ubytují“ v korunách stromů), dále poskytují pomoc rodinám pracovníků během stávek, nebo poskytují jídlo továrníkům a administrativním pracovníkům, kteří stávkují v budově svých zaměstnání (Food Not Bombs, 2010a).

Mezi další neopomenutelnou charakteristiku patří vztah dobrovolníků k rasismu. Již v počátcích skupina poskytovala jídlo lidem, kteří byli chráněni organizací *Black Liberation Army*, která fungovala mezi lety 1970 až 1981 a bojovala za práva černochů (TRAC, 2018). *Black Liberation Army* v té době působila v části Bostonu – Columbia Point a chránila lidi s černou barvou pleti proti útokům gangů lidí bílé pleti. Další projev antirasistického ražení *Food Not Bombs* v jejich počátcích bylo uspořádání koncertu v Cambridge, kde mohli volně vystoupit lidé jakékoli barvy pleti.

V rámci organizace došlo z důvodu jejího antirasistického vystupování k několika vraždám a útokům ze strany rasistů. Nejznámější je osud ukrajinského dobrovolníka – Timura Kacharavi, který byl zabit v rámci poskytování pokrmů při protirasistické akci 15. listopadu 2005 v Petrohradu (Food Not Bombs, 2010b).

3.8.1.3 Rozšíření po světě

Na základě webové stránky, která zaštituje komunitu ve Spojených státech amerických, je po celém světě okolo 500 dílčích skupin *Food Not Bombs*. Toto číslo ale není definitivní, jelikož existuje mnoho dalších skupin, které například nechtěly být uvedeny ve výčtu skupin. Organizace je aktivní v zemích Evropy, Středního východu, Afriky, Ameriky,

Asie, Austrálie a Nového Zélandu. V rámci Spojených států amerických je organizace aktivní v téměř 500 městech. Konečný výčet a počet skupin nelze však jednoznačně určit (Food Not Bombs, 2010b).

3.8.1.4 Food Not Bombs v České republice

Na území České republiky funguje organizace celkem v 16 městech – Praha, Plzeň, Jihlava, Liberec, Brno, Děčín, Hradec Králové, Karlovy Vary, Kolín, Olomouc, Ostrava, Ústí nad Labem, Pardubice, Prostějov, Česká Lípa a Kladno (Food Not Bombs, 2011).

3.8.2 Potravinové banky

Potravinové banky jsou neziskové, charitativní organizace, které fungují na principu shromažďování potravin, jejich skladování a následném rozdělování humanitárním a charitativním organizacím, které pomáhají lidem bez jídla (ČFPB, 2010).

První potravinová banka na světě vznikla v Phoenixu v Arizoně v roce 1967. Jejím otcem a zakladatelem byl John van Hengel. John byl dobrovolníkem v místní kuchyni, kde bylo podáváno jídlo ve formě večeře lidem v nouzi. Na základě výpovědi jedné mladé ženy, která Johnovi řekla, že je závislá pouze na těchto „dobrovolnických kuchyních“, aby mohla obstarat jídlo pro své děti, se John v této chvíli vnitřně zarmoutil. Tento rozhovor v něm vzbudil touhu více pomáhat takovým lidem, jako byla zmíněná mladá žena. Přišel proto s nápadem potravinové banky, v rámci které by mohli jednotlivci a podniky s nadbytkem jídla toto nadbytečné jídlo uložit a banka by následně mohla redistribuovat toto jídlo potřebným (First Food Bank, 2017).

V roce 1984 následně vznikla první evropská potravinová banka ve Francii. Dnes již fungují potravinové banky v mnoha státech Evropy, jako je například Španělsko, kde banky fungují na principu skladišť potravin a podpory sítě polévkových vývařoven a dalších agentur. Španělská federace potravinových bank pomohla na základě výzkumu Carrefour Foundation mezi lety 2008-2011 osmi tisícům lidí. Koncem roku 2014 mělo Španělsko 55 potravinových bank, na kterých závisí až jeden a půl milionu strávníků. Banky dnes existují a jejich počet vzrůstá také v zemích jako je Belgie a Německo (Potraviny pomáhají, 2015).

V roce 1994 založili Ilja Hradecký a Vlastimila Hradecká Českou federaci potravinových bank (dále ČFPB), která zaštituje okolo 14 dílčích potravinových bank po celé České republice. V roce 2005 požádala Česká federace o přijetí do Evropské federace potravinových bank a následně prošla transformačním procesem s cílem naplnit požadavky

a ustanovení Charty evropských potravinových bank. Cílem je zřízení a provoz jedné potravinové banky v každém kraji České republiky.

Mezi členy ČFPB patří organizace:

- Armáda spásy
- organizace Naděje
- Slezská diakonie
- Sdružení azylových domů (ČFPB, 2010).

V rámci spolupráce ČFPB s platformou Byznys pro společnost se v České republice koná od roku 2012 Národní potravinová sbírka, jejímž hlavním posláním je pomoci lidem, kteří trpí nedostatkem jídla, a zároveň upozornit na to, v jaké míře se v současnosti jídlem plýtvá. Sběrka se koná jednou ročně, pravidelně v listopadu. Mezi partnery Sběrky patří přední prodejci potravin a drogistického zboží v České republice jako například společnosti Penny, BILLA, Lidl, Kaufland, Albert, Makro, Tesco, dm drogerie a ROSSMANN (Potraviny pomáhají, 2017b).

Typy potravinových bank:

- *Přední linie* – tento typ nacházíme ve všech ostatních zemích vyjma severní Ameriky a Austrálie. V modelu „přední linie“ banky předávají většinu ze svých zásob přímo lidem v nouzi.
- *Skladiště* – typ „skladiště“ můžeme najít v severní Americe nebo Austrálii. Model „skladiště“ funguje na principu skladů k uložení a distribuci potravin pro menší organizace z „předních linií“. K přímému dodávání potravin lidem zde tedy nedochází. Potraviny jsou nejprve ve skladu shromážděny, roztříděny a zkontrolovány, poté je banky distribuují neziskovým společenským a vládním organizacím (Česká televize, 2016).

3.8.3 **Freeganismus a dumpster diving**

Pojem freeganismus je ekologická, politická a ekonomická filosofie konzumování potravin a nápojů, které byly vyhozeny z důvodu překročení minimální doby trvanlivosti nebo prošlého data spotřeby. V překladu by se dala tato filosofie pojmenovat jako „bezplatné stravování“ nebo „stravování bez použití peněz“.

Dumpster diving je jedním ze způsobů freeganismu, který bývá zvláště aplikován do prostředí větších měst a v překladu znamená „potápění se do kontejneru“ (Brunclíková, Sosna, 2012).

Jedná se o vybírání potravin z kontejnerů či popelnic, které bývají nejčastěji umístěny u obchodů s potravinami, ze kterých jedinci vybírají potraviny, které byly vyhozeny, ale jsou stále požitelné a bezpečné (Greenfield, 2015).

Samotné freeganské hnutí vzniklo na konci osmdesátých let v New Yorku jako reakce na marnotratný společenský systém a postupem času se začalo šířit do západních zemí. „Free“ znamená, že se freegani snaží získat potraviny zadarmo a tím nepřispívat k podporování systémů a zbytečné produkce. Cílem je zejména boj proti konzumnímu způsobu života a upozorňování na problematiku plýtvání nejen potravin, ale i peněz (Brunclíková, Sosna, 2012).

3.8.4 **Save Food**

V roce 2011 konala tato globální iniciativa svou exhibici, která měla za cíl rozšíření informací pro různé druhy průmyslových odvětví a tím je současně inspirovat k vytvoření opatření proti potravinové ztrátě. V rámci exhibice ukazovala výsledky studie organizace FAO (Gustavsson, 2011).

Získané informace byly prezentovány formou interaktivních exponátů, jako byly například virtuální světové mapy. Mapy, fotografie a další exponáty představovaly druhy potravin, kterými se nejvíce plýtvá, nebo ukazovaly, v jakých oblastech potravinového řetězce dochází k největším ztrátám (ISF, 2011).

3.8.5 **Feedback**

Feedback je environmentálně založená organizace se sídlem ve Velké Británii. Vznikla v roce 2013. Princip fungování je založen na boji proti vzniku potravinového odpadu, a to ve všech dílčích úrovních potravinového řetězce. Organizace pořádá globální kampaně, které upozorňují na problematiku plýtvání a cílí na jeho zastavení či snížení. Společenské akce pořádá ve spolupráci s vládami, nevládními organizacemi, institucemi mezinárodního charakteru, podniky i veřejností. K nejúspěšnějším projektům patří například *Feeding the 5000* (v překladu Hostina pro pět tisíc) (Feedback, 2013).

Principem projektu *Feeding the 5000* je uskutečňování akcí pro širokou veřejnost, v rámci kterých jsou podávány pokrmy z potravin, které by jinak přišly vniveč. Během akce

se má vždy rozdat 5000 porcí – tedy „nasytit“ 5000 lidí. Od roku 2013 se akce tohoto rázu konaly již ve 40 zemích světa – ve městech jako je Londýn, Paříž, New York, Amsterdam nebo Sydney (Feedback, 2015).

3.8.6 **Love food, hate waste**

Kampaň *Love food, hate waste* (v překladu Miluj jídlo, nenávid' odpad) vznikla ve Velké Británii. Jejím cílem je zvýšení povědomí lidí o nutnosti snížit plýtvání potravinami a upozornit spotřebitele na možná preventivní opatření. Princip je jednoduchý. Pokud spotřebitelé začnou provádět jednoduché praktické opatření ve svém každodenním životě, mohou tím pomoci k snížení množství jimi vyhazovaných potravin, což ve výsledku představuje přínos jak pro životní prostředí, tak pro finanční rozpočet domácnosti (Love food, hate waste, 2014).

Na webových stránkách kampaně si člověk může zkusit projít kvízem, který má spotřebiteli pomoci najít jednoduché řešení pro prevenci vzniku potravinového odpadu. Po ukončení kvízu se spotřebiteli ukáže charakteristika skupiny, do které v rámci plýtvání spadá, společně s možnými opatřeními, které mohou pomoci prevenci plýtvání (Love food, hate waste, 2016).

3.9 **České iniciativy**

V rámci České republiky funguje více spolků a organizací, které bojují proti plýtvání potravinami.

3.9.1 **Zachraň jídlo**

Spolek lidí *Zachraň jídlo* je tým lidí, kteří šíří informace o podstatě plýtvání a o možné prevenci.

První veřejná a úspěšná akce byla pořádána 10. září 2013 na Václavském náměstí. Akce byla pojmenována „Hostina pro tisíc“. Jednalo se o společný oběd pod širým nebem, kde se uvařilo jídlo z více než 450 kg surovin. Hostina měla za cíl upozornit veřejnost, že přispět k omezení plýtvání potravinami může každý. Jak svým dílem přispět bylo vysvětleno v kuchařkách se záchranářskými tipy, které byly na místě ke čtení (Zachraň jídlo, 2013).

Další velkou a úspěšnou událostí se stala v červnu roku 2015 akce „Paběrkování“. Jedná se o jeden ze způsobů, jak pomoci snížit množství vyhozených potravin. Paběrkování není nový pojem a dříve tato činnost byla tradicí, dnes se ale „Paběrkování“ pořádá s

úmyslem redukce množství vyhozených potravin, které většinou nevyhovují z estetického hlediska – jsou křivé, malé nebo moc velké, a proto je zemědělci nemohou nabídnout obchodním řetězcům, a tudíž takové potraviny zůstávají ležet volně na polích.

V roce 2015 organizace uspořádala osmnáct výjezdů na pole, kterých se zúčastnila stovka dobrovolníků, a společně bylo nasbíráno necelých osm tun jídla. V rámci akce byla navázána spolupráce se sedmi zemědělci a dvěma potravinovými bankami, které následně jídlo přerozdělují potřebným. Paběrkování pokračovalo i v dalších letech (Zachraň jídlo, 2015).

V návaznosti na výše zmíněné „Paběrkování“ byla uspořádána 5. září 2015 akce s názvem „Křivá polévka“. Smyslem akce bylo poukázat na fakt, že esteticky hůře vypadající potraviny se stále mohou využít k přípravě pokrmů, které jsou stejně energeticky hodnotné jako pokrmy z potravin, které nemají žádnou estetickou vadu. Výsledkem akce bylo uvaření několika druhů polévek ze stovek kilogramů surovin, které se posbíraly v rámci akce „Paběrkování“. Rozdalo se všech 2000 připravených porcí polévek a do povědomí přítomných lidí se podařilo dostat i důležitou informaci o množství jídla, které právě kvůli nedostatečnému vzhledu zůstává ležet na polích (Zachraň jídlo, 2018).

3.9.2 Sdílená lednička

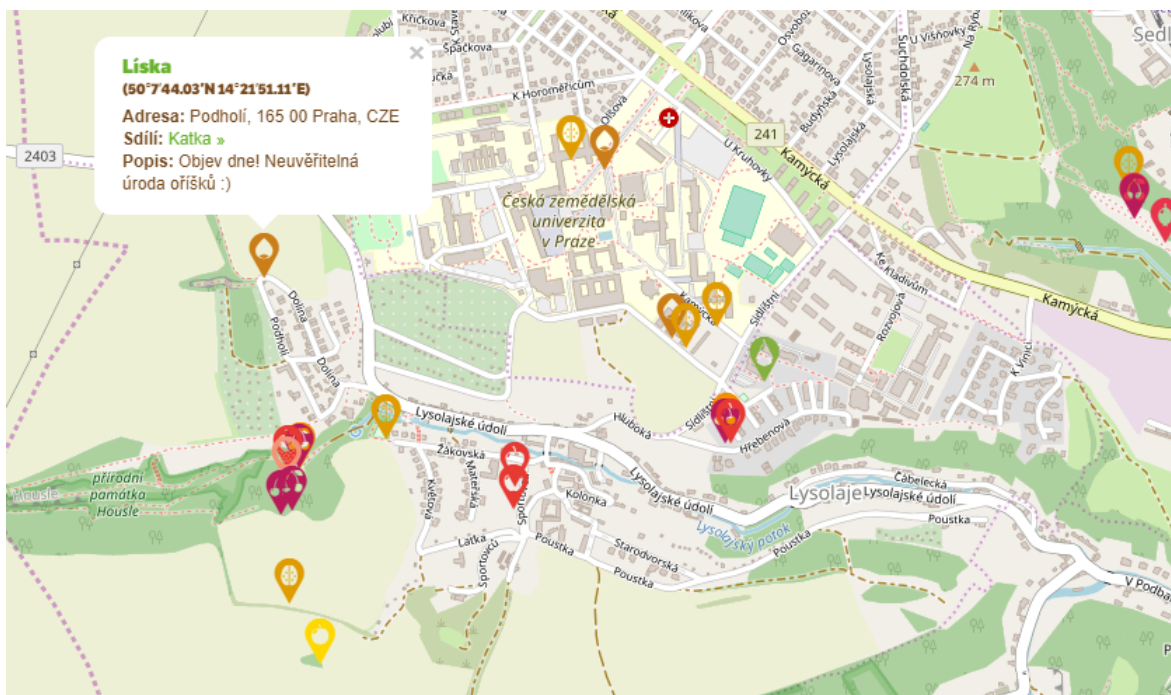
Sdílená nebo veřejná lednička je projekt, který započal v zahraničí a dostává se i do větších měst u nás. Jedná se o ledničku, která je umístěná na veřejném místě (u škol, kaváren, barů apod.) a lze do ní vkládat potraviny, které člověk sám nepotřebuje a chce je poskytnout ostatním (Česká televize, 2017a).

3.9.3 Na ovoce

Iniciativa *Na ovoce* se zabývá mapováním veřejně přístupných míst s ovocnými stromy, lesními plody či bylinkami. Jejím hlavním cílem je, aby plodiny našly využití pro lidskou spotřebu a nepřišly vniveč. Konkrétní plodiny lze najít na základě interaktivní mapy, která zobrazuje jejich polohu. Mapa je zveřejněná na webu iniciativy, nebo ji lze stáhnout jako mobilní aplikaci.

Jedinec může sklízet tyto plodiny až poté, kdy se obrátí na příslušný úřad, vlastníka nebo správce dané lokality a domluví se na možné sklizni (Na ovoce, 2015).

Obrázek 1: Ukázka výřezu interaktivní mapy



Zdroj: Na ovoce, 2018

3.10 Důsledky plýtvání potravinami

Plýtvání potravinami v současné době představuje globální problém, který svými důsledky zasahuje do více koncových oblastí. Existuje řada oblastí, které plýtvání ovlivňuje. Hovoříme zde například o potravinové bezpečnosti, hladu, kvalitě potravin, vlivu na životní prostředí a zemědělství. Plýtvání s sebou nese rovněž fakt, že zároveň s potravinami taktéž plýtváme vodou, energiemi, pohonnými hmotami nebo lidskou prací (Evropský parlament, 2013).

Informační centrum OSN v Praze a Glopolis dělí důsledky na tři hlavní okruhy zmíněné níže (Informační centrum OSN v Praze a Glopolis, 2013).

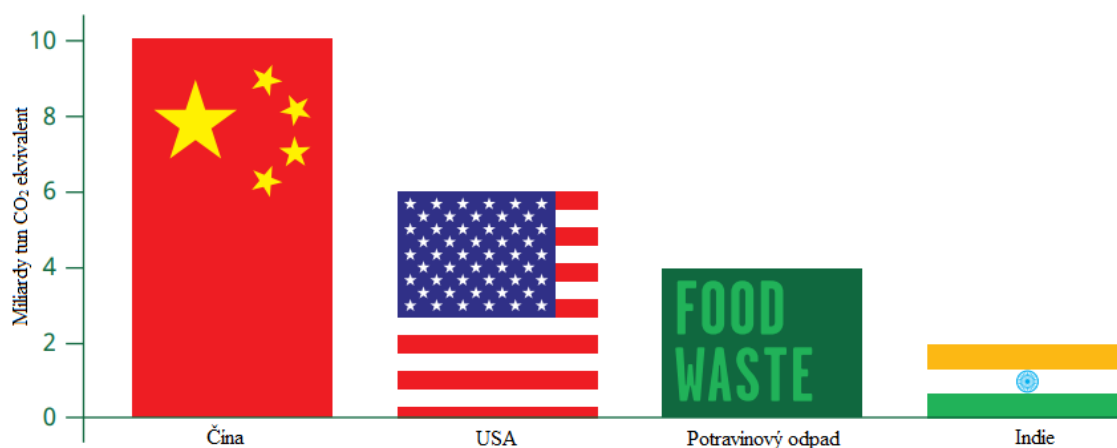
3.10.1 Environmentální dopady

Potravinová produkce tvoří velký tlak na stav životního prostředí. V rámci potravinového průmyslu se setkáváme s velkou spotřebou zdrojů, jako je voda, půda a energie. Zároveň s sebou nese produkce potravin negativní externalitu v podobě tvorby škodlivých látek v ovzduší a skleníkového efektu (Schneider, 2012).

Využívání energie se vyskytuje v rámci celého výrobního cyklu potravin. Průměrně je potřeba 7 až 10 kalorií na vstupu pro výrobu 1 kalorie jídla. Počet potřebných kalorií se však liší v závislosti na původu potravin. Pokud se jedná o živočišný původ, tedy například hovězí maso, hovoříme až o 35 kaloriích, na druhé straně u potravin rostlinného původu jsou třeba tři kalorie na produkci jedné kalorie. Vzhledem k tomu, že většina potřebné energie k výrobě pochází z fosilních paliv, paradoxně dochází k přispívání ke globálnímu oteplování (IMECHE, 2013).

Celosvětová uhlíková stopa vyprodukovaného a nesněženého jídla se odhaduje na 3,3 GT³ ekvivalentu CO₂⁴ (údaj z roku 2007). To znamená, že pokud by se vyhozené jídlo zařadilo do pořadí zemí jako zdrojů uhlíkové stopy, skončilo by na třetím místě po Spojených státech amerických a Číně (FAO, 2013).

Graf 3: Produkce skleníkových plynů v miliardách tun



Zdroj: Feedback, 2015

Pro ovzduší je závažným problémem fakt, že 15 % metanu, který vzniká na skládkách skladujících odpad, se dostává do atmosféry a ztenčuje ozonovou vrstvu. Nejvíce metanu na těchto skládkách vzniká v posledních deseti letech právě z množství potravin, které se zde rozkládají (Z popelnice do lednice?, 2010).

Plytvání potravinami zvyšuje také tzv. vodní stopu. Vodní stopa se vytváří z přímého a nepřímého využívání vody a systematicky se zaznamenává již několik let.

³ gigatuny

⁴ oxid uhličitý

Pod přímou spotřebou si můžeme představit množství vody, která se využívá v rámci domácností za účelem pití, vaření nebo praní či uklízení. Nepřímá spotřeba znamená množství vody, která je využívána pro výrobu produktů spotřebovaných v rámci státu nebo určitého území. Například v Německu více než dvě třetiny nepřímé spotřeby vody pojme pěstování plodin a necelá jedna třetina je způsobena živočišnou produkcí. Zhruba 59 % plodin spotřebovaných v Německu se dováží stejně jako voda použitá k produkci. Tamní zdroje jsou v tom případě ušetřeny na úkor vody v zemích, odkud se dováží, což způsobuje problém, jelikož část dovážených produktů pochází ze suchých oblastí. Mezi produkty s větší vodní stopou patří například káva, rýže, pšenice nebo hovězí maso (Evropský parlament, 2013).

3.10.2 Ekonomické dopady

Plýtvání se nepříznivě projevuje taktéž peněžními ztrátami u jednotlivých spotřebitelů nebo v rámci celé národní ekonomiky. V průběhu potravinářského řetězce se ztráty kumulují, což ve výsledku znamená, že jsou vyšší ekonomické náklady na tunu vyprodukovaného potravinového odpadu v rámci koncových spotřebitelů (domácností) než na tunu tohoto odpadu, který se vyprodukuje v prvotní části řetězce, tedy již v primární produkci (Evropský parlament, 2013).

Za nakoupené potraviny tedy zaplatíme větší obnos peněz, jelikož do ceny potravin jsou započteny také ztráty, které vznikají během procesu tvorby hodnoty v produkci. Rovněž pokud je v průmyslových zemích větší poptávka po množství potravin, než jaká je jejich skutečná potřeba, finální ceny prodávaných potravin stoupají (Schneider, 2012).

Dle OSN činí ekonomické deficity v průmyslových zemích ročně okolo 680 miliard USD, v rozvojových zemích mluvíme o ztrátách v hodnotě okolo 310 miliard USD (Informační centrum OSN v Praze a Glopolis, 2013).

Potravinový odpad s sebou nese i finanční náklady na jeho zpracování. Mezi takové náklady můžeme zařadit například financování údržby skládek, kde se odpad likviduje, náklady spojené s dopravou nebo náklady zařízení pro úpravu odpadů.

Dle odhadů agentury WRAP činí průměrné ekonomické náklady na část odpadu, kterému by se eventuálně dalo zabránit, 595 EUR v rámci jedné domácnosti za rok (EU FUSIONS, 2015b).

3.10.3 Sociální dopady

Plýtvání se odráží ve vývoji konzumní společnosti. Mezi záporné sociální dopady plýtvání potravinami patří nejen hladovění lidí v méně se rozvíjejících zemích, ale i podvýživa obyvatel z chudších vrstev. Patří sem rovněž nedostatek respektu k práci a specializovaným znalostem v problematice potravinového odpadu (Schneider, 2012).

Plýtvání otevírá otázku, zda je etické vyhodit takové kvantum potravin ročně, pokud ve stejnou chvíli 12% světové populace trpí podvýživou. Současně s negativním trendem plýtvání a s rostoucí světovou populací hrozí prohlubování dalších dopadů – ekonomických i enviromentálních (Informační centrum OSN v Praze a Glopolis, 2013).

Pohled dnešního spotřebitele na potraviny je ovlivněný obrovskou masou nabízených produktů podobného rázu. V obchodech dnes najdeme až na sto druhů jogurtů. Lidé nakupují více potravin, než reálně potřebují a zužitkují. Chování spotřebitele nahrává fakt, že například datum minimální trvanlivosti dnes potravinový průmysl stanovuje sám a samotnou dobu také zkracuje. Spotřebitelé pak na základě prošlého data, které je pouze indikátorem toho, že se produkt může v následujících dnech „zkazit“, vyhodnotí, že se jedná o nezdravý produkt a vyhodí ho v zájmu svého zdraví. Například minerální voda či sodovka se dříve dala skladovat rok a půl a stále se mohla konzumovat, dnes však řetězce uvádějí datum minimální trvanlivosti pouze půl roku.

Potravinové ztráty mají v zemích s vyšším podílem chudoby a hladu negativní vliv na bezpečnost potravin. V Africe se díky rostoucím cenám chlebu, který je celosvětově brán jako jedna ze základních potravin, rozmohly tzv. „chlebové nepokoje“. Díky závislosti řady afrických zemí na dovozu velké části základních potravin byl jednou z příčin hladomoru a demonstrací v roce 2008 rapidní nárůst ceny pšenice na trhu komodit. Tyto potravinové „šoky“ se dají v následujících letech znovu očekávat.

Jídlo, které se v Evropě a Severní Americe vyhodí, by třikrát nasýtilo celé hladovějící obyvatelstvo po celém světě (Z popelnice do lednice?, 2010).

Snížení současných potravinových ztrát po celém světě o jednu čtvrtinu by výrazně pomohlo řešení situace 870 milionů hladovějících lidí po světě (Informační centrum OSN v Praze a Glopolis, 2013).

3.11 Prevence

Prevence, taktéž formulovaná jako „předcházení vzniku odpadů“, se v právních předpisech z hlediska historie odpadového hospodářství objevuje pravidelně (Třetí ruka, 2014).

Zlepšení datové základny. Jednou z hlavních překážek přípravy a provádění opatření k snížení plýtvání potravinami je nedostatek spolehlivých údajů. Je třeba přijmout dohodnutou definici „plýtvání potravinami“, která by dělila plýtvání vyhnutelné a nevyhnutelné. Také je třeba sjednotit metody, které státy používají k shromažďování dat o produkci potravinového odpadu.

Přezkoumání právní úpravy a norem. Současné právní úpravy stanovující striktní normy v oblastech kontaminace, hygienických pravidel pro balení a skladování potravin a podobně lze považovat za přísné a přispívající k vyššímu množství potravin, které se na jejich základě musí likvidovat často stále požitelné. Je nutné přezkoumat ustanovení, která nejsou bezpodmínečně nutná z hlediska ochrany zdraví spotřebitele, ale spíše přispívají k plýtvání potravinami. Přestože v roce 2009 došlo ke zrušení některých obchodních norem, finálně zrušení nevedlo k značnému omezení plýtvání. Měl by být stanoven jiný typ norem, který se nebude týkat vnějšího vzhledu potravin, ale jejich kvality pro lidskou spotřebu.

Vytvoření alternativních obchodních řetězců. Vytvoření těchto řetězců pomůže usnadnit přístup na trh pro ovoce a zeleninu, které nesplňují evropské obchodní normy. K prevenci může přispět taktéž systém tzv. přímého prodeje, kam řadíme například zemědělské trhy, družstva producentů apod. Díky přímému prodeji vzniká užší vazba mezi dodavatelem/výrobcem a konečnými spotřebiteli, zkracuje se doba a přepravní vzdálenost a tím se předchází také ztrátám v rámci transportu.

Informační kampaně. Cílem kampaní je upozornit spotřebitele na problematiku plýtvání a přimět je, aby na problém hleděli více zainteresovaně. Kampaně informují o účinnějším nakládání s potravinami, poskytují rady o nakupování, trvanlivosti, přípravě či recyklaci. Kampaně by se měly provádět jak v rámci sdělovacích prostředků a médií, tak i v rámci školních osnov.

Sítě pro rozdělování přebytků potravin. Poskytování přebytků potravin zadarmo na soukromé úrovni osobám, které je potřebují, je racionálním postupem, jak přispět omezení plýtvání potravinami. Cílem těchto sítí je nejen zajistit spotřebiteli infrastrukturu pro

rozdělování potravin, ale rovněž poskytnout spotřebiteli informace o správném nakládání s potravinami (Evropský parlament, 2013).

Darování potravin. Darování je jednou z nejvíce preferovaných alternativ, jak předcházet vzniku potravinového odpadu. Na úrovni dílčích politik se vyskytuje několik bariér pro darování potravin, jakými jsou například nejasnosti v předpisech pro darování, chybějící předpisy, nebo předpisy nerealizovatelné v praxi. Ukázková situace představuje například vztah mezi výrobcí, kteří stahují ovoce a zeleninu z trhu a obdrží za to vyšší náhradu, pokud stažené suroviny darují některým subjektům, než když je nechají zničit. Z auditu Evropského účetního dvora však vychází, že v období 2007-2015 bylo skutečně darováno méně než 40% ovoce a zeleniny stažených z tržního oběhu (Evropský účetní dvůr, 2016).

4 Empirický výzkum

Empirická část diplomové práce přibližuje a vysvětluje výsledky rozhovorů, které byly provedeny s členy iniciativ, které se podílejí na boji proti plýtvání potravinami a svojí činností se snaží poukázat na závažnost dané problematiky. Pro účely výzkumu jsem zvolil metodu kvalitativního výzkumu prostřednictvím rozhovorů, které proběhly s deseti dotazovanými.

Cílem samotného výzkumu bylo prozkoumat a popsat čtyři vybraná témata a následně je interpretovat. K analýze a následné interpretaci výpovědí dotazovaných byly vybrány témata:

- **Motivy boje proti plýtvání potravinami**
- **Nejlepší prevence proti vzniku potravinového odpadu**
- **Vzájemný vliv obchodních řetězců a spotřebitelů**
- **Odlišné plýtvání v rámci sociálních vrstev společnosti**

4.1 Popis sledovaných případů

Během realizace rozhovorů jsem se držel osnovy, do které byly předem připraveny otázky. Osnova je uvedena v kapitole Přílohy. V rámci některých případů jsem také využil některé doplňující otázky, pokud jsem potřeboval lépe porozumět odpovědi na konkrétní otázku. Během rozhovorů tedy docházelo k částečné improvizaci a drobné úpravě kladených otázek, a to z důvodu odlišných charakterů dotazovaných osob.

Vzorek dotazovaných čítal celkem 10 osob – 8 žen a 2 muže. Věkové rozpětí bylo od 17 do 39 let. Dotazovaní pochází především z hlavního města Prahy, dále pak z města Kladna.

V následující tabulce je uvedena základní charakteristika všech účastníků výzkumu, která obsahuje *jméno, věk, povolání, délku působení v organizaci, název iniciativy*.

Tabulka 5: Základní charakteristika dotazovaných

Jméno	Věk	Povolání	Délka působení v organizaci	Iniciativa
Adam	31 let	manažer, mluvčí	7 let	Zachraň jídlo
Anna S.	neuveđen	manažerka	7 let	Zachraň jídlo
Barbora	27 let	vedoucí výzkumu	3 roky	Zachraň jídlo
Petra	25 let	PR, online marketing	2 roky	Zachraň jídlo
Lucie M.	39 let	finanční manažerka	3 roky	Zachraň jídlo
Eva	17 let	student	1 rok	Food Not Bombs
Jakub	23 let	pedagog	3 roky	Food Not Bombs
Lucie F.	20 let	učitelka	2 roky	Food Not Bombs
Anna M.	20 let	nezaměstnaná	2 roky	Food Not Bombs
Alena	neuveđen	Odbor vnějších vztahů - rektorát Univerzity Karlovy	9 let	Food Not Bombs

Zdroj: vlastní zpracování

4.1.1 Základní charakteristika dotazovaných

Adam, 31 let, organizace Zachraň jídlo

Adam je absolvent Institutu mezinárodních studií na Univerzitě Karlově. Je jedním ze spoluzakladatelů organizace. Hlavním důvodem zájmu o boj proti plýtvání potravinami se stala chvíle, kdy zjistil, jak se s jídlem nakládá a kolik se ho každoročně vyhodí. To mu ukázal dokument „Z popelnice do lednice.“. Poté se v okruhu přátel setkali a společně napsali hlavní body jejich první společenské akce – Hostina pro tisíc, která se po půl roce uspořádala. V organizaci *Zachraň jídlo* působí jako mluvčí iniciativy, podílí se na řízení projektů, shánění finančních prostředků a realizování spoluprací většího rázu. Adam je v organizaci zaměstnán od roku 2018 na plný úvazek.

Anna S., věk nesdělen, organizace Zachraň jídlo

Anna je původem z Plzně. Vystudovala žurnalistiku na Fakultě sociálních věd při Univerzitě Karlově. Společně s Adamem fungují v organizaci *Zachraň jídlo* od jejího počátku. Od začátku má na starosti komunikaci s médii. Dále stejně jako Adam zastává v podstatě manažerskou pozici, která obnáší řízení projektů, shánění peněz, vymýšlení strategie a obsahu projektů nebo najímání lidí. Anna je v organizaci zaměstnána od roku 2018 na plný úvazek.

Barbora, 27 let, organizace Zachraň jídlo

Barbora je absolventkou oboru sociální a kulturní ekologie na Fakultě humanitních věd Univerzity Karlovy. Dlouhodobě se zabývá tématem udržitelnosti produkce a spotřeby potravin, primárně se zaměřením na gastro – tedy restaurace, kavárny a podobně. V organizaci *Zachraň jídlo* působí jako vedoucí výzkumu se zaměřením na oblast gastronomie a veřejného stravování. Mimo organizaci *Zachraň jídlo* působí také v Institutu cirkulární ekonomiky jako projektová manažerka a také vede svůj vlastní projekt „*Fair Dining*“, který se právě zabývá udržitelností v gastro podnicích.

Petra, 25 let, organizace Zachraň jídlo

Petra vystudovala vysokou školu se zaměřením na média a marketing. Zajímá se o kulturu a neziskové prostředí. V organizaci působí jako social media manager – PR a online marketing.

Lucie M., 39 let, organizace Zachraň jídlo

Z počátku se Lucie starala formou výpomoci o finance organizace. Od roku 2018 je zaměstnána na plný úvazek a působí jako finanční manažerka organizace. Současně od roku 2018 funguje jako produkční projektu “Paběrkujeme v regionech”.

Eva, 17 let, iniciativa Food Not Bombs

Eva studuje Střední školu knižní kultury v Praze. Svůj volný čas věnuje vaření a rozdávání jídla v rámci akcí Food Not Bombs. Také podporuje protestní akce “Fridays For Future”, v rámci kterých se snaží ukázat problém politické nečinnosti s ohledem na problematiku klimatu. O iniciativě Food Not Bombs se dozvěděla prostřednictvím internetu. Eva praktikuje dumpster diving.

Jakub, 23 let, iniciativa Food Not Bombs

Jakub pochází z Plzně. Je absolvent Vysoké školy tělesné výchovy a sportu Palestra – obor Vychovatelství. Pracuje jako pedagog na soukromé základní škole v Kladně. K iniciativě Food Not Bombs se přidal skrze kamarády a následně přes 2 roky vařil jídlo v iniciativě. Pokud má volnou časovou kapacitu, praktikuje dumpster diving.

Lucie F., 20 let, iniciativa Food Not Bombs

Lucie je povoláním učitelka. Dálkově studuje obor Sociální pedagogika na Masarykově univerzitě v Brně. Ve volném čase ráda kreslí a příležitostně sportuje. K iniciativě se přidala spolu se svou kamarádkou. Společně pořádaly akce Food Not Bombs v Kladně, na které taktéž připravovaly jídlo. Ve volném čase praktikuje dumpster diving.

Anna M., 20 let, iniciativa Food Not Bombs

Anna vystudovala Gymnázium v Kladně. Po maturitě se přestěhovala z rodného Kladna do Prahy, kde bydlela v nejmenovaném squatu. Jídlo si v rámci “squattingu” obstarávala převážně formou dumpster divingu. Anna je na Úřadu práce a vydělává si prostřednictvím jednorázových brigád. Ve Food Not Bombs vařila a rozdávala jídlo v rámci akcí, které spolu s kamarádkou pořádaly na Kladně.

Alena, věk nesdělen, iniciativa Food Not Bombs

Alena pracuje na Oddělení vnějších vztahů rektorátu Univerzity Karlovy. V současné době se snaží prosadit svůj projekt zavedení sdílených/veřejných ledniček na koleje Univerzity Karlovy. S Food Not Bombs začala vařit před 9 lety.

4.2 Výsledky výzkumu a jejich interpretace

4.2.1 Motivy boje proti plýtvání potravinami

V následující kapitole budou popsány hlavní motivy dotazovaných z hlediska boje proti plýtvání potravinami.

Většina populace nachází konsenzus v názoru, že plýtvání potravinami je značný problém. Paradoxně velká část populace o problému plýtvání minimálně podvědomě ví, ale svoji stopu potravinového odpadu nijak neřeší. Kde tedy lidé mohou nabrat motivaci ke změně?

Z výpovědí dotazovaných vyplývají na povrch tři ústřední druhy motivace, a to z hlediska sociálního, environmentálního a ekonomického. Zde nacházíme ve výpovědích konsenzus. Dílčí výpovědi dotazovaných se však liší v samotném pojetí těchto pojmů.

Sociální aspekt. Zde se motivace setkává s přímým dopadem plýtvání. Mluvíme zde o celkové evoluci lidského myšlení, které se mění s měnícím se okolním prostředím. Jedná se také o nedostatečnou informovanost lidí o problematice.

Dotazovaní ve svých výpovědích hovoří o vlivu plýtvání na různé sociální skupiny a vrstvy. Tím můžeme rozumět fakt, že plýtvání zapříčiňuje odlišné ceny potravin v různých částech světa, nerovné množství potravin, kterým disponují různé státy nebo vliv na migrační tendence.

“Taky je spousta lidí a není to daleko od nás, který trpěj hladem. Prostě umírají hlady a my si tady vyhazujeme X tun jídla ročně. To není v pořádku. Pak se divíme, že jsou tu migrační tendence. Nemůžeme se divit, že sem k nám do Evropy proudí lidi, který vědí, že se tady vyhazuje jídlo po tunách a oni sami nemají ani možnost uživit sebe.” (Alena, věk nesdělen)

Sociální aspekt motivace můžeme také chápat jako touhu pomoci druhým. Akce, které pořádají dotazovaní členové z iniciativy Food Not Bombs, jsou toho ukázkou.

“Dělám to proto, že někteří lidé na to množství jídla, který má někdo jiný, prostě nemají peníze.” (Lucie F., 20 let)

Pomoc druhým dotazovaní neshledávají pouze v poskytování jídla ostatním, ale zčásti vnímají i takovou pomoc, jakou může být například větší informovanost lidí o problematice plýtvání, poukázání na fakt, že potraviny, které se vyhazují, jsou stále kvalitní a nutričně totožné s tím, které člověk kupuje “čerstvé”.

“Chceme tím poukázat, že jídla se vyhazuje opravdu mraky a to jídlo se dá dál využít, protože to jídlo není zkažený nebo plesnivý.” (Eva, 17 let)

Výpovědi dotazovaných také poukazují na motivaci z důvodu vědomí a dostatečné informovanosti o značně odlišné potravinové situaci v zemích, ve kterých lidé trpí hladem nebo nemají dostatek financí na obživu sebe nebo celé rodiny.

“Pak je nějaká morální rovina, kdy si člověk čte, jaký jsou globální souvislosti plýtvání a jak globálně funguje potravinový systém a vidí to, jak se lidé chovají tady, jak ovlivňují zároveň situaci v subsaharské Africe a jak naše nadprodukce a větší spotřeba ovlivňuje ceny v Keni a dalších zemích, který jsou třeba ohrožení počasím, nebo vlivem klimatických změn a jsou tam lidi, který se dostávají do tíživějších osobních situací jako jsou třeba hladomory.” (Adam, 31 let)

Klíčovým motivem je také informovanost. Dotazovaní staví informovanost jako velmi důležitý fakt, jelikož zvýšení povědomí o problému a o samotném procesu produkce potravin může značně zvýšit samotný zájem o podílení se na “boji” proti plýtvání potravinami.

“Člověk má furt dojem, že tohle jsou nevyčerpatelné zásoby. V městě lidi nezažijou, že mají na zahradě brambory a ví, co do toho všechno musí dát a že jim nemusí vzejít. Člověk si neuvědomuje celý ten proces toho jídla, než se dostane do obchodu.” (Eva, 17 let)

Environmentální aspekt. Negativní dopady plýtvání potravinami jsou zřejmé. Mluvíme zde o zhoršujících se klimatických podmínkách na zemi, které způsobuje stále větší produkce skleníkových plynů nebo například rostoucí energetická potřeba na výrobu většího množství potravinových produktů.

Dotazovaní hovoří o nutnosti začít se plýtváním z tohoto hlediska více zaobírat. Ve svých výpovědích zmiňují několik faktorů, které ovlivňuje plýtvání.

“Určitě to má i ekologický hledisko – nadvýroba, jak se spotřebovává voda na to, aby vznikly různé potraviny. “ (Lucie F., 20 let)

“Pokud se člověk seznámí s těma informacema a zjistí, jaký může mít plýtvání jídlem negativní dopad na životní prostředí a jakou má člověk zároveň příležitost s tím něco jednoduše dělat, tak to je pro mě jedna z motivací, proč se tomu věnovat.” (Adam, 31 let)

Výpovědi byly z tohoto hlediska také směřovány na otázku budoucího vývoje životního prostředí na planetě.

“Třeba aby naše děti měly kde žít. Myslet i na to, co bude po nás. Myslím si, že to má smysl. Od mala jsem ekologicky založená.” (Alena, věk nesdělen)

“Začala jsem se zajímat o "imaginární vodu". Asi jsi slyšel třeba to, že na kilo hovězího připadne přes 15 000 litrů vody. A tak je to se vším, i když třeba ne v takové míře. K tomu, aby tady zbyla nějaká voda pro naše děti, fakt nestačí dotahovat kohoutky. Tím ničemu nepomůžeme, i když si to budeme myslet. (Lucie F., 20 let)

Ekonomický aspekt. Znatelný nárůst ceny potravin je zřejmý ve všech zemích světa. Cena potravin, které končí v odpadu, se dá vyčíslit ve stovkách miliard amerických dolarů. Podobně je na tom i množství financí, které pojme nakládání s potravinovým odpadem, tím je myšlen například odvoz odpadu na skládky. Jídlo dle výpovědí “není zadarmo” (Eva, 17) a také “má mnohem větší hodnotu, než mu většina lidí přisuzuje” (Barbora, 27 let).

“Jak jsem řekla, dělám to pro to, že vím, že někteří lidé na to množství jídla, který má někdo jiný, prostě nemají peníze.” (Lucie F, 20 let)

Na druhé straně vidíme motivaci ve vidině změny fungování místního trhu. Každá firma či podnikatel má jako jeden z cílů své činnosti maximalizovat svůj zisk. Z výpovědí je zřejmý odpor k současnému fungování místního trhu s potravinami.

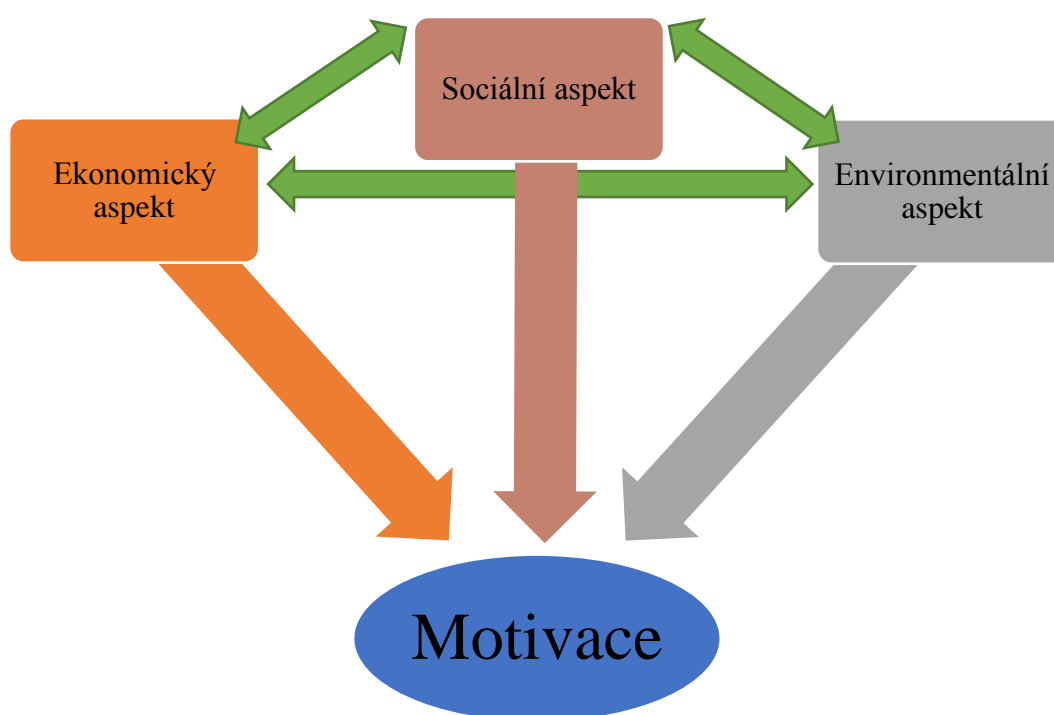
“Zpočátku jsem to brala jako bojkot proti kapitalistický ekonomii tady v Čechách, kdy je zisk důležitější než cokoli jiného. Když nakupuješ v nějakém krámě kdekoli, tak tím, že si něco koupíš, tak už podporuješ celou tu korporaci, která nejvíc praktikuje to plýtvání.” (Anna, 20 let)

“Jídlo se má jíst, a ne se válet někde v popelnici. Ve chvíli, kdy se válí v popelnici, tak je někde asi nějaká chyba v tom systému.” (Jakub, 23 let)

Motivace pro boj proti plýtvání potravinami je různorodá, ale na základě výpovědí lze sledovat souvislosti mezi jednotlivými aspekty.

“Díky těmhle informacím si člověk uvědomí tu propojenost a komplexnost toho problému a cítí za to pak větší odpovědnost.” (Adam, 31 let)

Obrázek 2: Propojenost motivů u dotazovaných



Zdroj: na základě vlastního zpracování

4.2.2 Nejlepší prevence proti vzniku potravinového odpadu

Obsahem kapitoly o prevenci proti vzniku potravinového odpadu je přiblížení a srovnání výpovědí dotazovaných, které se zabývaly tím, jak jedinec může nejvíce ovlivnit svým chováním v rámci nákupu a manipulace s potravinami svou stopu potravinového odpadu.

Ideální situací, avšak v současné době zcela utopistickou by v rámci problematiky plýtvání potravinami bylo nulové množství vyprodukovaného potravinového odpadu. Díky nízké informovanosti spotřebitelů a téměř žádné interakci s viditelným množstvím odpadů jednotlivý spotřebitel často neví, jak by se měl sám chovat a přizpůsobit své stravovací návyky a ještě více styl nakupování a následného nakládání s potravinami.

Spotřebitelská neinformovanost o celkovém procesu potravin od primární produkce až po samotný prodej může za nosnou část potravinového odpadu v domácnostech. Spotřebitelé v současném „rychlém“ konzumním životě často nestíhají přemýšlet, co chtějí nakoupit a v reálné situaci chodí nakupovat „nepřipravení“ – bez vidiny toho, co potřebují.

Stěžejním bodem prevence proti vzniku potravinového odpadu je dle výpovědí většiny dotazovaných více přemýšlet o samotném nákupu a individuálních potřebách jedince.

„Podle mě dobrý začátek je zamyslet se nad tím, kolik jídla potřebuju, jakým způsobem s ním nakládám. Realisticky si říct: kolik toho za týden sním, kolik toho nakoupím. Aktivně přemýšlet i v obchodě a nekupovat zbytečné věci. Kolikrát člověka, jak je ve spěchu, ani nenapadne se nad tím nějak víc zamyslet.“ (Eva, 17 let)

„Já jsem třeba začala tím, že si opravdu kupuju jen to, co reálně potřebuju. Nejdou do obchodu jen tak. Ono to docela láká, když vidíš slevy, tak si nakoupíš spoustu jídla ve slevách, protože si říkáš: Jo, to určitě spotřebuju, ale ono se pak třeba stane, že to v lednici zůstane, začne se to kazit a pak to stejně musíš vyhodit.“ (Lucie F., 20 let)

Člověk by si měl předem promyslet, jak bude při nákupu postupovat, kolik potřebuje nakoupit produktů. Dále měl by vědět, jaké množství potravin již doma má.

„Není hned nutný, aby každé lezl do popelnice. Kdybych to měl seřadit, tak nejdřív by to byl vědomej přístup k tomu, co kupuju – nějaký rozmysl co budu vařit, skutečně to potřebuju?“ (Jakub, 23 let)

Důležitou součástí přemýšlení o nákupu je dle dotazovaných nejen rozmysl o množství potravin, které spotřebitel nakupuje, ale také by to měla být úvaha o tom, odkud konkrétní surovina či produkt pochází.

„Dívat se po tom původu. Je to dovezený z Portugalska, nebo to vypěstoval tady farmář za rohem? To může v lidech vypěstovat větší pokoru k jídlu. Když to vypěstoval tady farmář Tonda, tak to má jinou hodnotu, než když to přivezli z megaskleníku ze Španělska.“
(Jakub, 23 let).

Rovněž ve výpovědích můžeme sledovat vyzdvihování alternativních možností, jak spotřebitel může nakupovat a kde může nakupovat často kvalitnější a chutnější potraviny.

„Přemýšlet o tom, kam chodím nakupovat. V Čechách je to dost těžký – většina populace chodí nakupovat do supermarketu, protože je to pro nás nejjednodušší, ale začínají tu vznikat alternativy, který mohou pomoc napravit tenhle systém. Třeba v Praze začala fungovat komunitně podporované zemědělství, kde si můžete během sezóny objednat u nějakýho zemědělce od června do října zeleninu a může vám chodit čerstvá zelenina domů.“
(Adam, 31 let)

Velký význam přikládají dotazovaní také otázce manipulace a skladování potravin. Manipulací s potravinami je zde myšleno například umění vařit a znalost potenciálního využití všech částí potraviny, respektive například využití všech částí zeleniny.

„Obecně naše jedna z věcí, co děláme, tak jsou „záchranný recepty“, kde ukazujeme, jak být víc kreativní v kuchyni, jak v domácnostech využívat přebytky zeleniny, který třeba lidi nevědí, jak mají používat. Je to snaha víc vařit a nebát se toho.“ (Adam, 31 let)

Zlepšení manipulace s potravinami může napomoci dle výpovědi i mobilní aplikace popřípadě webová stránka, která ukazuje možnosti dalšího využití ingrediencí a přebytků potravin.

„Je na to skvělá stránka na internetu, kde zadáš ingredience, co máš a ono ti to ukáže recepty, který z toho jídla můžeš uvařit.“ (Anna M., 20 let).

Další možností, jak využít nadbytek či zbytek potravin zmiňuje Jakub (23 let):

„Taký mi pomáhá občas využít, když mám něčeho nadbytek, něco nasušit, něco zakvasit, zavařit, nebo něco třeba vymoštovat.“

Skladování, které je nedílnou součástí manipulace s potravinami, může dle výpovědí nápomoci předcházet samotnému vyhození potravin. V rámci skladování se ve výpovědích často objevovala možnost mražení potravin.

„Začít používat víc mrazák – jednoduchá věc, co všichni máme doma. Zamrazit to, co vím, že nepoužiju a vím, že můžu použít v budoucnu.“ (Adam, 31 let)

Skladování na druhou stranu souvisí s podmínkami a možnostmi domácností, které zahrnují velikost domácnosti, vybavení ve formě mrazáku, spíže, sklepu a podobně.

„Třeba v paneláku je to složitější, jak některý nemají sklepy, který jsou na skladování taky super. Ale člověk se v rámci svých podmínek může i tak naučit, jak skladovat jídlo co nejlíp.“ (Jakub, 23 let)

Třetím důležitým krokem k dobré prevenci je dle výpovědí dotazovaných redistribuce neboli sdílení potravin. Z výpovědí je zřejmé, že pokud již nastane taková situace, kdy spotřebitel jasně ví, že nenajde další využití pro potraviny nebo zjistí, že jich nakoupil příliš velké množství, dá se vzniklá situace vyřešit sdílením potravin.

Jako jeden ze způsobů sdílení potravin se ve výpovědích objevovala možnost dát přebytečné jídlo blízkým nebo sousedům. Dotazovaní v tomto ohledu vyzdvihovali současnou možnost rychlé komunikace, například prostřednictvím sociálních sítí nebo internetu.

Jakub (23 let) praktikuje sdílení v rámci okruhu přátel a sousedů. Věří, že pokud on sám bude poskytovat potraviny ostatním, naučí se to ostatní praktikovat také a rovněž se zesílí sociální vazby s jeho okolím.

„Já mám třeba nakontaktovaný sousedy, že když mi něco zbyde a vím, že to nedám, tak zaklepu, nebo napíšu sousedům, jestli náhodou něco nechtějí, že to mám k dispozici a

byla by škoda to vyhodit. To je velmi jednoduchá cesta, která pomůže s šetřením jídla a zároveň buduje sousedský vztahy.“ (Jakub 23, let)

Možnost sdílení jídla se dle dotazovaných nabízí také v situaci, kdy člověk například odjíždí na delší dobu mimo domov, ať už se jedná o poskytnutí jídla sousedům, potravinové bance či dát jídlo do sdílené ledničky.

„Když nám doma jídlo třeba často zbyde, nebo jedeme někam pryč, tak ho můžem přinést do práce nebo souseďům.“ (Adam, 31 let)

„Určitě je super věc sdílení jídla, když třeba někam jedu na delší dobu. Dnes už všichni mají na všechny spojení, tak je lehký tohle dělat – dát vědět, že mám jídlo, který můžu někomu dát. Nebo jít do potravinový banky, kam to taky můžu dát. (Eva, 17 let)

„Další věc je, když už teda něčeho mám moc a nestíhám to sníst, tak to prostě nevyhodit, ale nabídnout to komukoli – souseďovi, bezdomovcům, dát to do sdílený ledničky.“ (Alena, věk nesdělen)

Anna S. vidí možnost sdílení jídla jako řešení problému, který již v rámci vzniku potravinového odpadu nastal.

„Je fakt, že se často v médiích klade důraz na tzv. redistribuci, což dělají například potravinový banky nebo jsou různé aplikace na sdílení jídel nebo ty sdílený ledničky, ale to už je řešení toho problému, kterež už nastal. Nejlepší je, pokud ten odpad nebo přebytek jídla vůbec nenastal.“ (Anna S., věk nesdělen)

Dotazovaní z iniciativy Food Not Bombs jako poslední možný krok ke snížení potravinového odpadu uvedli ve svých výpovědích dumpster diving. Ten se může jevit jako nejvíce radikální řešení. Protisystémový přístup a ideologie dotazovaných z iniciativy Food Not Bombs bere „potápění se v popelnicích“ jako běžnou věc, kterou svým způsobem bojují proti plýtvání potravinami.

„Ty dumpstery, to je spíš pro ty odvážnější. Třeba když někdo na tom není finančně dobře anebo mu to nevadí dělat. Záleží taky, kde bydlí. Můžu tím získat třeba ovoce, který je celkem drahý, a ještě tím pomůžu planetě”. (Eva, 17 let)

„Lidi by měli i zkusit dumpster. To jídlo je dobrý.” se smíchem odpověděla dvacetiletá Anna M.

Z výpovědí můžeme usoudit, že nejlepší prevencí by pro jednotlivce bylo začít o svém nákupu racionálně přemýšlet. Člověk by si měl předem připravit například seznam potravin, které reálně potřebuje a následně nakoupit pouze tyto potraviny. Další důležitou součástí prevence je správná manipulace a skladování potravin. Skladování však závisí na individuálních možnostech spotřebitelů, což znamená, jestli mají například mrazák či sklep pro uchování potravin. Sdílením jídla může člověk pomoci v tom případě, když již existuje nadbytek, který by mohl přijít vniveč. Možnosti sdílení jsou variabilní, a tak člověk může poskytnout jídlo obecně komukoli, u koho najde dalšího využití. Poslední možností, která je více radikální, je praktikování dumpster divingu. Vybírání kontejnerů s vyhozeným jídlem se může někomu zdát jako poslední možná cesta, ale dotazovaní, kteří vybírání kontejnerů praktikují, takovou prevenci jediné doporučují.

4.2.3 Vzájemný vliv obchodních řetězců a spotřebitelů

Je zřejmé, že spotřebitel je z hlediska spotřeby a samotného nákupu potravin ovlivňován celou řadou faktorů. Mluvíme zde například o vlivu reklamy, trendů ve spotřebě, alternativních stylů stravování, nabídkou ze strany obchodních řetězců a v neposlední řadě nesmírných množství slevových akcí. V následující kapitole budou popsány názory dotazovaných na vzájemné ovlivňování obchodních řetězců a spotřebitele a další vlivy na spotřebitele.

V současnosti se setkáváme se situací, kdy je zákazník nadměru tlačěn k nákupu konkrétních druhů potravin. Nátlakem rozumíme například poutavé akční letáky, ve kterých se každý týden nabízí odlišné druhy produktů, nebo reklamy v médiích, televizní reklamy, reklamy na sociálních sítích nebo reklamy na internetu. Na spotřebitele působí nesmírný počet faktorů a zároveň má ohromné možnosti volby, kde konkrétní produkt nakoupí.

Vliv ze strany obchodních řetězců směrem k spotřebitelům vnímají i dotazovaní. Ve výpovědích nacházíme shodu v názoru velkého vlivu slevových akcí, kterými obchodní řetězce lákají své zákazníky s cílem maximalizace svého zisku, od kterého se jejich chování odvíjí.

„Obchodní řetězce jedou samozřejmě primárně na zisk, jehož základním stavebním kamenem jsou spokojení zákazníci. Snaží se jim proto nabídnout maximum a maximálně je motivovat k tomu, aby toho nakoupili co nejvíce.“ (Barbora, 27 let)

Vliv obchodních řetězců zároveň souvisí s jejich monopolním postavením na celkovém trhu s potravinami. Z toho důvodu menší obchodníci – například farmáři nemají tak nosný vliv.

„Supermarkety v ČR mají obrovský vliv, protože mají naprostou majoritu na trhu. Ono 80 % nákupů v ČR se uskuteční v supermarketech, což je třeba více než v jiných zemích. S tím souvisí i to, že mají dost velký monopol na to, jak se chovají.“ (Anna S., věk nesdělen)

Vliv slevových akcí na konečné chování spotřebitele se ve výpovědích dotazovaných objevil v 8 případech. Akční reklamní leták dle Adama (31 let): *„říká to, co máme chtít, a to samozřejmě využívají prodejci k tomu, aby maximalizovali svůj zisk.“*

„Lidi natáhnou slevy. To je jednoduchý. Určitě je tu vliv reklam.“ (Anna M., 20 let)

Pro obchodní řetězec jsou slevové akce dobrým krokem k zvýšení zisku. Na druhé straně je zde také spokojený zákazník, který nakoupí potraviny v rámci slevových akcí levněji, avšak tato vzájemná interakce spokojeného zákazníka a prodejce zapříčiňuje větší možnost vzniku potravinového odpadu.

„Slevové akce, velká balení. To samozřejmě podporuje nakupování a ve výsledku také plýtvání, protože lidé v obchodech utratí spoustu peněz navíc za věci, které nepotřebují a které často nestihnou spotřebovat.“ (Barbora, 27 let)

Zároveň se setkáváme se skutečností vlivu samotného zrodu slevových akcí, který dle výpovědi dotazované má velký vliv lidí, kteří v letech, kdy se slevové akce začaly

implementovat do nabídky obchodních řetězců, vyrůstali nebo již nakupovali v rámci větších obchodů.

„Tady vznikla taková situace, kdy se hrozně moc jídla prodává ve slevových akcích a lidi jsou zvyklí na to kupovat ve slevách, protože od 90. let byly vychovávané v těch letácích se slevama a tak to samozřejmě má dopad na jejich chování, protože si díky slevám vlastně kupují jídlo, který by si jinak nekoupili a část toho jídla ani nevyužijou a vlastně si toho jídla potom tolik neváží.“ (Anna S., věk nesdělen)

Zákazník bývá zpravidla nevědomě ovlivňován nejen slevovými akcemi, ale z hlediska marketingových strategií může být ovlivňován řadou dalších faktorů.

„Marketing zde hraje obrovskou roli. Navíc marketingové strategie nejsou jen letáky a promo akce. Spousta technik se aplikuje přímo do prodeje a lidé jsou tak ovlivněni bez jejich vědomí – například vůněmi, hudbou, speciálními regály a tak dále.“ (Petra, 25 let)

Silné postavení velkých obchodních řetězců na trhu s potravinami má negativní vliv nejen na menší prodejce, ale rovněž na samotné dodavatele produktů. Ve výpovědích sledujeme dva pohledy na možný vliv prodejců směrem k dodavatelům – z hlediska nátlaku na snížení ceny a z hlediska nátlaku na vzhled konkrétní potraviny. Ve výsledku dochází k dalšímu možnému vzniku potravinového odpadu.

„Děje se to, že řetězce stlačí cenu dolů a řeknou dodavatelům – zemědělcům, že suroviny od nich koupí levněji anebo vůbec a pak se děje to, že třeba v Polsku jim řekli, že koupí mlíko za nižší cenu a ty dodavatelé místo toho, aby jim to prodali za tu nižší cenu, tak to radši vylili do kanálu.“ (Anna M., 20 let)

Otázka požadovaných měřítek vzhledu je sporná, jelikož jisté normy na standardizovaný vzhled existují, ale i přesto dochází k vyhazování vzhledově zcela přijatelných potravin. Z důvodu tohoto důsledného výběru potravin na základě jejich vzhledu poté i zákazník přijme fakt, že nevzhledná zelenina by neměla být k prodeji.

“Obchodní řetězce diktují zemědělcům estetická měřítká – velikost, barvu a tak dále, pro jejich plodiny a tím pádem i navykají spotřebitele na dokonalé tvary a barvu, které jsou odtržené od reality toho, co vám na poli vyroste.” (Lucie M., 39 let)

Na druhé straně je dle výpovědí možné i ovlivnění ze strany zákazníka směrem k prodeji. Hovoříme zde například o nárocích na kvalitu produktů.

„Myslím si, že to jsou spojený nádoby – vlastně poptávka a nabídka, a že rozhodně vliv zákazníků – to, co oni požadují, má velkou váhu, i když supermarkety tvrdí, že to tak není.” (Anna S., věk nesdělen)

Poptávka zákazníků úzce souvisí s tím, jaký typ produktů řetězce nabízejí a jak přistupují přímo ke konkrétní poptávce.

„Vnímám, že je to provázaný. Ve chvíli, kdy lidi ve velkém budou chtít nakupovat třeba bezobalově – budou se chtít vyhnout zbytečnějším plastovým obalům, tak to ty řetězce můžou pocítit tím, že třeba věci v plastu se tolik neprodávají oproti těm, co v plastu nejsou, nebo tím, že jim chodí zpětná vazba.” (Jakub, 23 let)

Vliv zvenčí, tím je myšleno ovlivňování spotřebitelů a samotných obchodních řetězců, se ve výpovědích objevil ve dvou případech. Na spotřebitele může působit, jak již bylo zmíněno mnoho faktorů z okolí, mezi takové řadí dotazovaní například vliv médií, a to zejména televizních vysílání, které stejnou vahou mohou působit i na samotný řetězec.

„Ze strany médií je to ovlivnění podle mě obrovský. Bylo to vidět třeba teď s vejcem z klecových chovů slepic. A ty chovy byly odjakživa. Pak přišla reportáž České televize, kde to bylo jasně ukázaný, jak ty slepice tam chcípají v klecích. A najednou všechny supermarkety řekly, že do 6 let chtějí veškerou nabídku vajec z klecových chovů odstranit. Myslím, že média mají velký vliv. Odkryje se to, jak ten systém funguje.” (Anna S., věk nesdělen)

„Velkou roli u jídla mají taky kuchaři, protože lidi sledují různý pořad o vaření, kde vystupují nějaký celebrity, který vaří a když tam uvaří prostě hovězí v nějakým fajn receptu, tak den na to supermarkety nebo prodejci mají větší tržby v prodeji hovězího.“ (Adam, 31 let)

4.2.4 Odlišné plýtvání v rámci sociálních vrstev společnosti

V této kapitole je vysvětlován kontext plýtvání v závislosti na sociálním statusu spotřebitelů. S dotazovanými jsme se během rozhovorů věnovali otázce, která se týkala jejich názoru na množství vyprodukovaného potravinového odpadu v různých sociálních vrstvách. Současně byl probírán názor na pravděpodobný důvod takového konání spotřebitelů, kteří se v konkrétní stratifikační vrstvě nacházejí. Tím je myšleno, zda jednotlivce může ovlivnit například jeho okolí či místo, odkud pochází.

Současné společenské dogma o plýtvání potravinami, ale i dalšími prostředky, jako jsou peníze či hmotné věci, je charakteristickým rysem výhradně vyšších společenských vrstev. V rámci sociálně slabších vrstev by se tedy dle tohoto postoje mělo plýtvat méně. V rámci rozhovorů byl i tento názor vyvrácen i potvrzen.

Dojem, že se plýtvání vyskytuje zejména u bohatých, vyvrací ve své výpovědi více dotazovaných.

„Dočetl jsem se, že k plýtvání dochází u sociálně slabších skupin, což by nedávalo smysl, protože člověk by řekl, že mají spíš tendenci být víc hospodárný, jelikož nemají tolik zdrojů, ale často tyhle lidi kupují větší balení v akci a míň kvalitní jídlo, který potom třeba nesnědí a vede to k většímu plýtvání.“ (Adam, 31 let)

Zajímavým faktem je, že po sdělení tohoto názoru ostatním dotazovaným v rámci dalších rozhovorů všichni souhlasně přikývli hlavou s dovětkem ve smyslu: *„Tyjo, to mě nikdy nenapadlo, ale to je pravda.“*

Téměř všichni dotazovaní se také ve výpovědích shodli na názoru, že plýtvají více bohatí lidé. Plýtvání zde může být odrazem utvrzování si svého společenského statusu, jakési prestiže v rámci vyšších kruhů, nebo čistě jen ukázkou těchto lidí, *“že na to mají”* (Eva, 17 let)

„U bohatých lidí je to zároveň nějaký vyjádření moci, že si můžou dovolit koupit nadbytek čehokoliv jen proto, že na to mají. Je to i otázka prestiže. Očekává se od něj, že takhle bude vyjadřovat ten svůj sociální status, že bude rozhazovat.“ (Eva, 17 let)

„Bohatší lidi tvrdí, že víc vyhazují, což je celkem logický vzhledem k tomu, že si můžou toho jídla koupit neomezeně.“ (Anna S., věk nesdělen)

Výpovědi také ukazují problém neinformovanosti a nevzdělanosti sociálně slabších skupin, u kterých by se dalo předpokládat, že jsou hospodární. Paradoxně hospodárnost v rámci těchto skupin neznamena nákup za co nejmín peněz. Přemýšlení lidí je v hodně případech založeno na myšlence co největší kvantity za co nejmenší finanční obnos.

„V těch chudších vrstvách si myslím, že je to hodně o nevzdělanosti, že kolikrát ty lidi ani nemají čas se nad tím zamyslet – pořád makají, mají rodiny a snaží se, aby jejich domov nějak vypadal a tak.“ (Eva, 17 let)

Vztah množství produkce potravinového odpadu v rámci dílčích společenských vrstev úzce souvisí s charakterem jednotlivých spotřebitelů. Ve výpovědích je tento vztah úzce spojen.

„Řekla bych, že to všechno závisí na povaze. Možná je to i trochu výchovou a prostředím, ze kterého člověk pochází. Třeba když vidíš, že tvoji rodiče plýtvají jídlem, tak proč ty bys neplýtval že jo. Člověk je hodně ovlivněný tím, kde se nachází – z jaké je rodiny, kde žije, s kým se stýká a podobně. To má velký vliv na to, jak nakupuje a zachází s jídlem.“ (Lucie F., 20 let)

Z výpovědí by se také dal vyvodit pohled, že plýtvání se objevuje více u lidí žijících ve městech, z důvodu nízké interakce se samotnou přírodou.

„Záleží odkud člověk je. Pokud je z vesnice, tak je jinak vychovávaný. Když člověk žije v Praze a vidí ten kulturní rozdíl mezi Prahou a vesnicí, tak je udivený. Lidi jsou v městě

od přírody úplně odpojený a nevidí ten proces těch věcí, kam to jde a co se s tím děje. Myslí si, že koš je černá díra a že pojme cokoliv". (Eva, 17 let).

„Starý lidi nejsou schopný vyhodit ani kůrku od chleba, protože si ještě pamatují válku. Dřív, než se udělal jeden chleba, tak to byla robota. Zasít a sesbírat obilí taky není sranda. Dřív nikdo nic nevyhodil, protože věděli, co za tím stojí úsilí." (Alena, věk nesdělen)

Dotazovaní jsou přesvědčeni o větší míře plýtvání u mladších lidí než u lidí staršího věku. Plýtvání u starších lidí je také ovlivněno jejich dřívější zkušeností, kdy potraviny nebyly dostupné v takové míře jako dnes a zároveň míra urbanizace nebyla na takovém stupni jako dnes a lidé vyrůstali převážně na venkově a venkovský styl života byl běžný.

„U starších lidí je to třeba podle mě způsobený nějakým traumatem z nedostatku, že se bojí, že budou mít toho jídla málo, a tak toho nakoupí moc a pak ho vyhazují. Viz babičky, který navaří x litrů guláše. Nemyslím si, že si uvědomují, že tímhle způsobem tím jídlem plýtvají a že by to mohlo mít úplně jiný využití, ale že se to stává spíše na základě toho nevědomého strachu z toho nedostatku." (Eva, 17 let)

Výsledky a diskuse

V následující kapitole budou shrnuty výsledky provedeného kvalitativního výzkumu, jehož cílem bylo zjistit a následně interpretovat postoje konkrétních lidí, kteří se podílejí na boji proti plýtvání potravinami. Součástí prováděných rozhovorů byly doplňující otázky, které se k tématu vztahovaly.

Při zpracování výše uvedených výpovědí jsem shrnul hlavní motivy a důvody dotazovaných pro boj proti plýtvání potravinami. Jedním z hlavních tří motivů byl sociální aspekt plýtvání, pod kterým si můžeme představit například soucit s lidmi, kteří nedisponují takovými finančními prostředky, aby vůbec uživili sebe nebo svoji rodinu. Sociální aspekt jako motiv můžeme také brát z hlediska pomoci druhým, kde hovoříme například o bezplatném poskytování jídla sociálně slabším skupinám. Druhým hlavním motivem byl environmentální aspekt plýtvání. Plýtvání potravinami má jasný negativní dopad na životní prostředí. Zde hovoříme o zvýšené produkci skleníkových plynů nebo o obrovském využívání vody k produkci potravin. Dotazovaní se z environmentálního hlediska soustředili především na otázku udržitelnosti životního prostředí, ale také na otázku budoucího vývoje života na planetě Zemi. Posledním hlavním motivem byl zmiňován ekonomický aspekt plýtvání, který byl spjatý s rostoucími cenami potravin.

Dále byly popsány rady pro nejlepší prevenci snížení potravinového odpadu spotřebitelů, které by spotřebitelé mohli sami začít praktikovat ve svém každodenním životě. Nejlepší prevencí se na základě výpovědí ukázalo samotné přemýšlení o nakupování potravin. Rozmysl nad tím, co spotřebitel reálně potřebuje, také může výrazně pomoci ke snížení potravinového odpadu. Další možnou prevencí byla zmíněna správná manipulace s potravinami, která souvisí také s jejich skladováním. Jako poslední možnost, která je více radikální, bylo zmíněno praktikování výběru kontejnerů s vyhozeným jídlem.

Téma vzájemného vlivu řetězců a spotřebitelů shrnuje druhy a příklady konkrétních případů, v rámci kterých na sebe tyto dva subjekty působí. Hovoříme zde o vlivu slevových akcí a reklam na spotřebitele ze strany obchodních řetězců, vlivu obchodních řetězců na dodavatele nebo opačném vlivu spotřebitelů na obchodní řetězce, kde se řetězce chovají podle trendů spotřebitelů.

Plýtvání v rámci různých sociálních vrstev bylo posledním tématem. Z rozhovorů vyplývá, že plýtvají všichni. U lidí z vyšších vrstev je to více běžné, ale na druhé straně plýtvají i lidé ze sociálně slabších vrstev. Vliv na rozdílné plýtvání nemá dle výpovědí pouze

sociální status člověka, ale také další faktory jako místo, odkud člověk pochází, v jakém prostředí se pohybuje nebo kde bydlí. Z výpovědí vyplývá, že lidé, kteří se narodili na vesnici, nebo zde bydlí, jsou více racionální v uvažování nad svou spotřebou, jelikož mají větší vztah k přírodě samotné než lidé, kteří žijí ve městě.

Závěrem je vhodné říci, že plýtvání potravinami je vážným celosvětovým problémem. Lidé o problému nejsou dostatečně informováni, a tak nemají zřejmé důvody a zkušenosti pro to, aby se ve svém životě začali k potravinám chovat jako k něčemu, co není neomezeným zdrojem. Na druhou stranu existují neziskové organizace, iniciativy a spolky, které problematiku plýtvání řeší. Jejich snahou je přiblížit lidem zmiňovaný problém a snaží se ovlivnit jejich pohled na možné negativní dopady s plýtváním spojené.

5 Závěr

Na začátku práce jsem si položil tři otázky: Proč vidím okolo sebe takové množství vyhozeného jídla? Proč lidé nakupují takové množství potravin, které nevyužijí, a tyto potraviny přijdou vniveč? Co s tím jednotlivec může udělat?

V mé diplomové práci Plýtvání potravinami jako sociální problém byly popsány a zhodnoceny nejčastější souvislosti problematiky plýtvání. Práce se zaměřuje především na motivy lidí, kteří se snaží bojovat proti plýtvání potravinami, na jejich doporučenou prevenci, kterou jednotlivec může pomoci ke snížení své stopy potravinového odpadu, a na názory, které souvisí s danou problematikou.

Teoretická část práce byla postavena na popsání sociálních a historických souvislostí problematiky plýtvání, negativních dopadů, možného řešení a na popisu vybraných organizací a iniciativ, které se problematikou zabývají. Literární rešerše mi pomohla rozšířit si vědomosti o dané problematice a uvědomit si, co za celým problémem stojí.

Navazující empirická část popisuje motivy, postoje a názory lidí, kteří se aktivně podílejí na šíření informací o problematice a samotném boji proti plýtvání, a to v otázkách motivace, doporučené prevence k snížení stopy potravinového odpadu nebo názoru na výskyt plýtvání v rámci sociálních vrstev a vzájemný vliv obchodních řetězců a spotřebitelů. Dotazovaní měli možnost vyjádřit své názory na problematiku a ukázat jejich zkušenosti.

Za hlavní přínos této práce považuji přiblížení názorů a pohledů v praktické části, dále rozšíření znalostí s ohledem na problematiku plýtvání a její souvislosti, které přibližují výpovědi dotazovaných.

Dle mého názoru je plýtvání potravinami velmi závažným problémem, který zasahuje vědomě či nevědomě do našich životů. Vnímání potravin jako neomezeného zdroje a s tím spojené špatné zacházení s nimi je dle mého názoru špatný přístup k celému problému. Velkým krokem, kterým by se dalo částečně snížit množství potravinového odpadu, by dle mého názoru bylo zmírnění legislativních nároků na vzhled potravin a zajištění větší informovanosti lidí o celém procesu výroby jídla od primární produkce až po samotný prodej potravin.

6 Seznam použitých zdrojů

6.1 Knižní zdroje

ATWATER, Wilbur Olin; WOODS, Charles D. *Dietary Studies with Reference to the Food of the Negro in Alabama in 1895 and 1896*. US Government Printing Office, 1897

BRUNCLÍKOVÁ, Lenka; SOSNA, Daniel. *Garbologie: zrcadlo konzumní společnosti*. *Antropowebzin*, 2012

HENDL, Jan, 2008. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-485-4.

DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC. *Potravinářské zbožiznalství: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing, 2014. Monografie (Key Publishing). ISBN 978-80-7418-208-2.

HOERING, Uwe. *Ztracené sklizně – Plýtvání a potravinová bezpečnost*. Praha: Glropolis, 2014. ISBN 978-80-87753-19-4

IMECHE. *Global food. Waste not, want not*. [online]. 2013 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: http://www.imeche.org/docs/default-source/reports/Global_Food_Report.pdf?sfvrsn=0

MAUSS, Marcel. *Esej o daru, podobě a důvodech směny v archaických společnostech*. 1. vyd. Praha : Sociologické nakladatelství, 1999. (KLAS ; 4. sv.) ISBN 808585077X

NUNLEY, Mariel. *From Farm to Fork to Landfill: Food Waste and Consumption in America*. 2013. Pitzer Senior Theses.

PARFITT, J., M. BARTHEL a S. MACNAUGHTON. *Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050*. 2010 Dostupné také z: <https://royalsocietypublishing.org/doi/pdf/10.1098/rstb.2010.0126>

QUESTED, Tom a Liam MURPHY. *Household food and drink waste: A product focus*. Final Report. WRAP Waste and Resources Action Programme, 2014. ISBN 978-1-84405-469-5.

STENMARCK, Åsa, et al. *Estimates of European food waste levels*. IVL Swedish Environmental Research Institute, 2016. 978-91-88319-01-2.

STRASSER, Susan.. *Waste and want a social history of trash*. New York: Owls Books, 2000. ISBN 978-080-5065-121.

VEBLEN, Thorstein, 1999. *Teorie zahálčivé třídy*. Sociologické nakladatelství (SLON). ISBN 80-85850-71-0.

6.2 Elektronické zdroje

Česká Federace potravinových bank. *Historie potravinových bank ve světě a v České republice* [online]. 2010 [cit. 2018-09-12]. Dostupné z: <https://pbanka.webnode.cz/cfpb/co-jsou-pb/>

Česká Televize. *Evropa chystá tažení proti plýtvání potravinami, chce ho srazit na polovinu* [online]. 2017b [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://ct24.ceskatelevize.cz/ekonomika/2124888-evropa-chysta-tazeni-proti-plytvani-potravinami-chce-ho-srazit-na-polovinu>

Česká televize. *Jak proti plýtvání jídlem: sdílením potravin i mobilní aplikací* [online]. 2017a [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://ct24.ceskatelevize.cz/svet/2098391-jak-proti-plytvani-jidlem-sdilenim-potravin-i-mobilni-aplikaci>

Česká televize. *Polovina Čechů spotřebovává i prošlé potraviny, tvrdí výzkum* [online]. 2017c [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://ct24.ceskatelevize.cz/ekonomika/2205265-polovina-cechu-spotrebovava-i-prosle-potraviny-tvrdi-vyzkum>

Česká televize. *Zákon proti plýtvání: Supermarketům zbytečně vyhazujícím jídlo hrozí pokuty* [online]. 2016 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://ct24.ceskatelevize.cz/domaci/1768817-zakon-proti-plytvani-supermarketum-zbytecne-vyhazujicim-jidlo-hrozi-pokuty>

eAGRI. *Bezpečnost potravin* [online], 2011 [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/>

eAGRI. *Ministerstvo zemědělství zveřejnilo seznam organizací, kterým mohou obchody darovat vyřazené potraviny* [online], 2017 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/tiskovy-servis/tiskove-zpravy/x2017_ministerstvo-zemedelstvi-zverejnilo.html

EU FUSIONS. *Food waste definition* [online]. 2015a [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: <https://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste/280-food-waste-definition>

EU FUSIONS. *Introduction* [online]. 2015b [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <http://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste>

Evropská komise. *Jídlo a plýtvání* [online]. 2016 [cit. 2018-11-14]. Dostupné z: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

Evropský parlament. *Možnosti snížení plýtvání potravinami* [online]., 2013 [cit. 2018-11-10]. ISBN 978-92-823-5768-2. DOI: 10.2861/64065. Dostupné z: http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2013/513515/IPOL-JOIN_ET%282013%29513515%28SUM01%29_CS.pdf

Evropský parlament. *Parlament volá po bezodkladném snížení plýtvání potravinami v EU o polovinu* [online]. 2012 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: http://www.europarl.europa.eu/pdfs/news/expert/infopress/20120118IPR35648/20120118IPR35648_cs.pdf

Evropský parlament. *Plýtvání potravinami v EU aneb proč končí miliony tun jídla v koši (infografika)* [online]. 2017 [cit. 2018-10-14]. Dostupné z: <http://www.europarl.europa.eu/news/cs/headlines/society/20170505STO73528/plytvani-potravinami-v-eu-infografika>

Evropský účetní dvůr. *Boj proti plýtvání potravinami: příležitost pro EU jak zlepšit účinné využívání zdrojů v potravinovém řetězci* [online]. 2016 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <http://www.eca.europa.eu/cs/Pages/DocItem.aspx?did=40302>

FAO. *Food Loss and Food Waste. Food and Agriculture Organization of the United Nations* [online]. 2011 [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/definition/en/>

FAO. *Food wastage footprint: Impacts on natural resources*. FAO, 2013. ISBN 978-92-5-107752-8. Dostupné také z: <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>

FAO. *Key facts on food loss and waste you should know!* [online]. 2016 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>

Feedback global. *About us* [online]. 2013 [cit. 2019-01-14]. Dostupné z: <https://feedbackglobal.org/about-us/>

Feedback global. *Social impact report* [online]. 2015 [cit. 2019-01-14]. Dostupné z: <http://static1.squarespace.com/static/54f1c7dce4b02d9040da6717/t/56563268e4b0f06765dfc4bd/1448489576174/Feedback+Social+Impact+Report.pdf>

First Food Bank. *About* [online]. 2017 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://www.firstfoodbank.org/about/>

Food Not Bombs. *FAQ* [online]. 2010a [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: http://foodnotbombs.net/new_site/faq.php

Food Not Bombs. *Principles* [online]. 2010b [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: http://foodnotbombs.net/new_site/principles.php

Food Not Bombs. *Principy* [online]. 2011 [cit. 2018-11-20]. Dostupné z: <https://food-not-bombs.cz/>

GUSTAVSSON, J., et al. *Global Food Losses and Food Waste: Save Food Congress, Düsseldorf 16 May 2011*. In: [online]. 2011 [cit. 2018-1-18]. Dostupné z: http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/risipa_alimentara/presentation_food_waste.pdf

Charita Česká republika ve světě. *Znáte význam slova potravinová bezpečnost?* [online]. 2014 [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: <https://svet.charita.cz/globalni-rozvojove-vzdelavani/znate-vyznam-slova-potravinova-bezpecnost/>

IPBP. *Legislativa* [online]. 2011a [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://bezpecnostpotravin.cz/kategorie/legislativa.aspx>

IPBP. *Právní předpisy ČR – základní informace* [online]. 2011b [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://bezpecnostpotravin.cz/kategorie/pravni-predpisy-cr-zakladni-informace.aspx>

IPSOS. *Návyky české společnosti se nemění - plýtvání potravinami pokračuje* [online]. 2015 [cit. 2018-12-23]. Dostupné z: <http://www.ipsos.cz/navyky-ceske-spolecnosti-se-nemeni-plytvani-potravinami-pokracuje/>

INFORMAČNÍ CENTRUM OSN V PRAZE A GLOPOLIS. *Plýtvání jídlem jako ekonomický, sociální i environmentální problém*. 2013. Dostupné také z: <http://glopolis.org/wp-content/uploads/soubory/media-brief-plytvani-potravinami.pdf>

ISF. *The safe food exhibition* [online]. 2011 [cit. 2019-01-14]. Dostupné z: https://www.save-food.org/cgi-bin/md_interpack/lib/pub/tt.cgi/Exhibition.html?oid=54662&lang=2&ticket=g_u_e_s_t

Kompostuj.cz. *Biologicky rozložitelné komunální odpady* [online] 2012 [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: <http://www.kompostuj.cz/vime-jak/legislativa/biologicky-rozlozitelne-komunalni-odpady/>

Love food, hate waste. *Quiz: How much money are you wasting when you throw away food?* [online]. 2016 [cit. 2018-11-21]. Dostupné z: <https://lovefoodhatewaste.co.nz/quiz-much-money-wasting-throw-away-food/>

Love food, hate waste. *Why save food* [online]. 2014 [cit. 2018-11-21]. Dostupné z: <https://www.lovefoodhatewaste.com/why-save-food>

PILECKÁ, Jarmila, 2017. *Tisková zpráva Spotřeba a plýtvání potravinami jako sociální problém – červen 2017* [online]. [cit. 2018-09-11]. Dostupné z: https://cvvm.soc.cas.cz/media/com_form2content/documents/c2/a4388/f9/OR170808a.pdf

Potraviny pomáhají. *Co jsou potravinové banky a jak fungují* [online]. 2015 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <http://potravinypomahaji.cz/co-jsou-potravinove-banky-a-jak-funguji/>

Potraviny pomáhají. *Novela zákona o potravinách* [online]. 2017a [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <http://potravinypomahaji.cz/novela-zakona-o-potravinach/>

Potraviny pomáhají. *O sbírce* [online] 2017b [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <http://potravinypomahaji.cz/o-projektu/>

Na ovoce. *Mapa* [online]. 2018 [cit. 2018-11-21]. Dostupné z: <https://na-ovoce.cz/map/#8/49.830/15.515>

Na ovoce. *O nás* [online]. 2015 [cit. 2018-11-21]. Dostupné z: <https://na-ovoce.cz/web/nas-team>

Nariadení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví (Úřední věstník. L 031, 1.2.2002) [online], [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=celex%3A32002R0178>

RESPEKT. *Potraviny: Chceme jen dokonalost* [online], 7.11.2015 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://www.respekt.cz/tydenik/2015/46/potraviny-chceme-jen-dokonalost>
Rob Greendfield. *Rob Greenfield's Guide to Dumpster Diving* [online]. 2015 [cit. 2018-12-15]. Dostupné z: <http://robgreenfield.tv/dumpsterdiving/>

SCHNEIDER, Felicitas. *Návod jak správně nakládat s potravinami*. Vídeň, 2012. Dostupné také z: http://futureofwaste.eu/public/download/Nvod_jak_pedchzet_vyhazovn_potravin_v_domcnostech.pdf

SZPI. *Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti* [online]. 2014 [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1001188&docType=ART&nid>

ŠVPS. *Kuchyňský odpad* [online]. 2012 [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: https://www.svps.sk/zvp/VZP_kuchynsky_odpad.asp

TRAC. *Black Liberation Army (BLA) - United States* [online] 2018 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://www.trackingterrorism.org/group/black-liberation-army-bla-united-states>

Třetí ruka. *Předcházení vzniku odpadů* [online]. 2014 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://www.tretiruka.cz/media-a-odpady/predchazeni-vzniku-odpadu/>

UNITED NATIONS. *World Population Prospects: Key findings and advance tables*. New York: United Nations, 2017. Dostupné také z: https://population.un.org/wpp/Publications/Files/WPP2017_KeyFindings.pdf

Úřední věstník EU: *Směrnice Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 98/2008*. Dostupné také z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=celex%3A32008L0098>

Vítejte na Zemi. *Odpady z průmyslu* [online]. 2013 [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: http://www.vitejenazemi.cz/cenia/index.php?p=odpady_z_prumyslu_pp&site=odpady

WRI. *The Global Food Challenge Explained in 18 Graphics* [online]. 2013a [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <http://www.wri.org/blog/2013/12/global-food-challenge-explained-18-graphics>

WRI. *We've Woken Up to Plastic Waste* [online]. 2013b [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://www.wri.org/blog/2018/07/we-ve-woken-plastic-waste-food-waste-next>

Zachraň jídlo. *Hostina pro tisíc* [online]. 2013 [cit. 2019-01-21]. Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/hostina-pro-tisic/>

Zachraň jídlo. *Křivá polévka* [online]. 2018 [cit. 2019-01-21]. Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/kriva-polevka/>

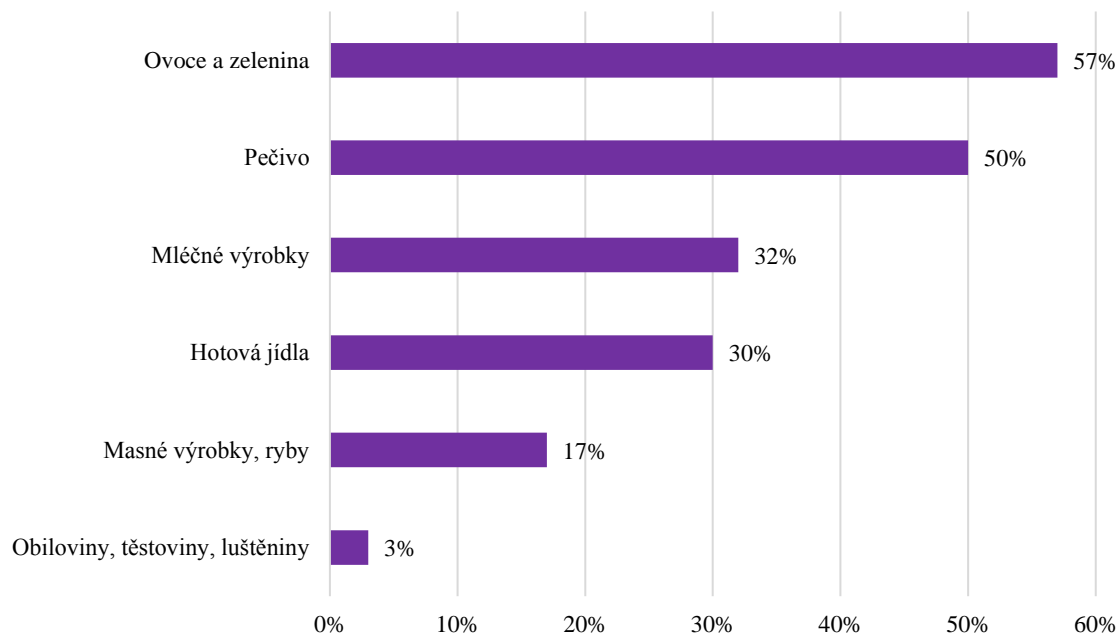
Zachraň jídlo. *Paběrkování* [online] 2015 [cit. 2018-12-08]. Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/paberkovani/>

Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů: § 3, In: Sbíрка zákonů.

Z popelnice do lednice? [Frisch auf den Müll – Die globale Lebensmittelverschwendung] [dokumentární film]. Scénář a režie Valentin THURN. Německo, 2010. Dostupný prostřednictvím YouTube z: <https://www.youtube.com/watch?v=DG1m4dYGIxc>

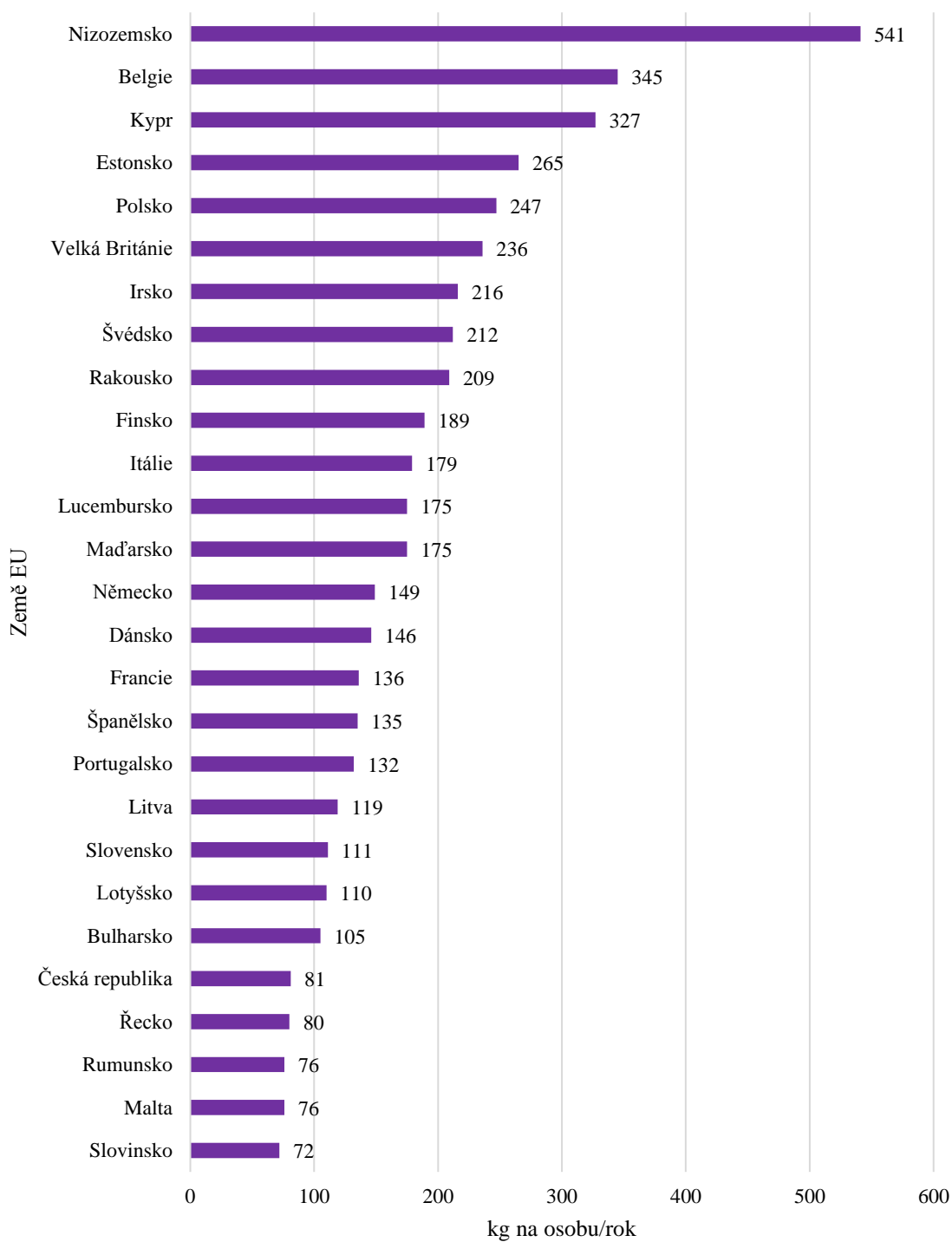
7 Přílohy

Příloha 1 – Procentuální vyjádření množství druhů vyhozených potravin v České republice



Zdroj: IPSOS, 2015, na základě vlastního zpracování

Příloha 2 – Celková produkce potravinového odpadu na jednoho občana v zemích EU v kg/rok



Zdroj: Evropský parlament, 2017

Příloha 3 – Osnova otázek pro rozhovor

1. Vaše představení
2. Jakou máte roli v organizaci?
3. Jak jste se k organizaci dostal/la?
4. Vaše zásady a motivy boje proti plýtvání potravinami
5. Existuje nějaká forma spolupráce Vaší organizace s dalšími organizacemi?
6. Dostává se Vám nějaká forma podpory ze strany státu?
7. Jaké jsou dle Vás úspěchy Vaší organizace?
8. Čerpáte inspiraci ze zahraničí? Pokud ano, jak se snažíte implementovat zahraniční model na ČR?
9. Plánujete v budoucnu rozšířit své působení?
10. Jaká je nejlepší prevence proti plýtvání potravinami?
11. Jaký typ vztahů převažuje mezi spotřebiteli a obchodními řetězci?
12. Kde se plýtvání vyskytuje nejvíce?
13. Setkáváte se v rámci pořádání akcí s negativními ohlasy či přímou negativní konfrontací s lidmi, kteří na akci přijdou?
14. Co nejvíce očekáváte od akcí, které pořádáte?
15. Vaše zajímavá zkušenost z pořádaných akcí

Příloha 4 – Ukázka přepsaného rozhovoru – Anna S., věk nesdělen

4. otázka – Vaše zásady a motivy boje proti plýtvání potravinami

„V první řadě mi to přijde jako fakt zajímavý téma. Překvapilo nás tehdy, když jsme začínali v roce 2012, že se tady tomu nikdo systematicky nevěnuje. Původně jsme neměli záměr zakládat neziskovku, ale tak nějak to prostě vyplynulo i vzhledem k úspěchu té naší první akce – toho happeningu, takže se to tak jako přerodilo z jednodenní akce až do fulltime pracovní pozice teďko, ale neměli jsme to nějak v plánu. Mě na tom lákalo hlavně to, že to je zajímavý téma, který má spoustu různých rozměrů, ať už ekologických, společenských nebo i ekonomických, že je v tom hodně peněz. Taky to že mám možnost pracovat s lidma, který znám, který si můžu sama vybrat a že i pracovní tempo si můžu určovat tak nějak podle sebe a nejsem úplně ten typ člověka, který by byl zaměstnanec a radši vymyslím to, na čem budu sama pracovat, než abych dostávala čistě úkoly. Sociální hledisko pro mě nehraje zase až takovou roli. Beru to spíš jako příležitost. Dívám se na to z toho ekologického hlediska, že je nutný s tím něco dělat kvůli klimatickejm změnám, protože to hraje významnou roli – ta spotřeba potravin. Takže spíš z tohohle hlediska než z toho sociálního, kde vnímám jako důležitější hráče třeba potravinový banky. Samozřejmě je fajn, že to lidi vnímají pozitivně, že to přijímají. Často se setkáváme s tím, že to je jako nějaká bohubilá činnost, ale já to spíš beru jako nějakou příležitost něco změnit.“