

Spotřebuj mě

JAK SOUVISÍ OZNAČOVÁNÍ TRVANLIVOSTI S PLÝTVÁNÍM?

Konference PVO, 24. 10. 2019

Barbora Kebová



Zachraň jídlo

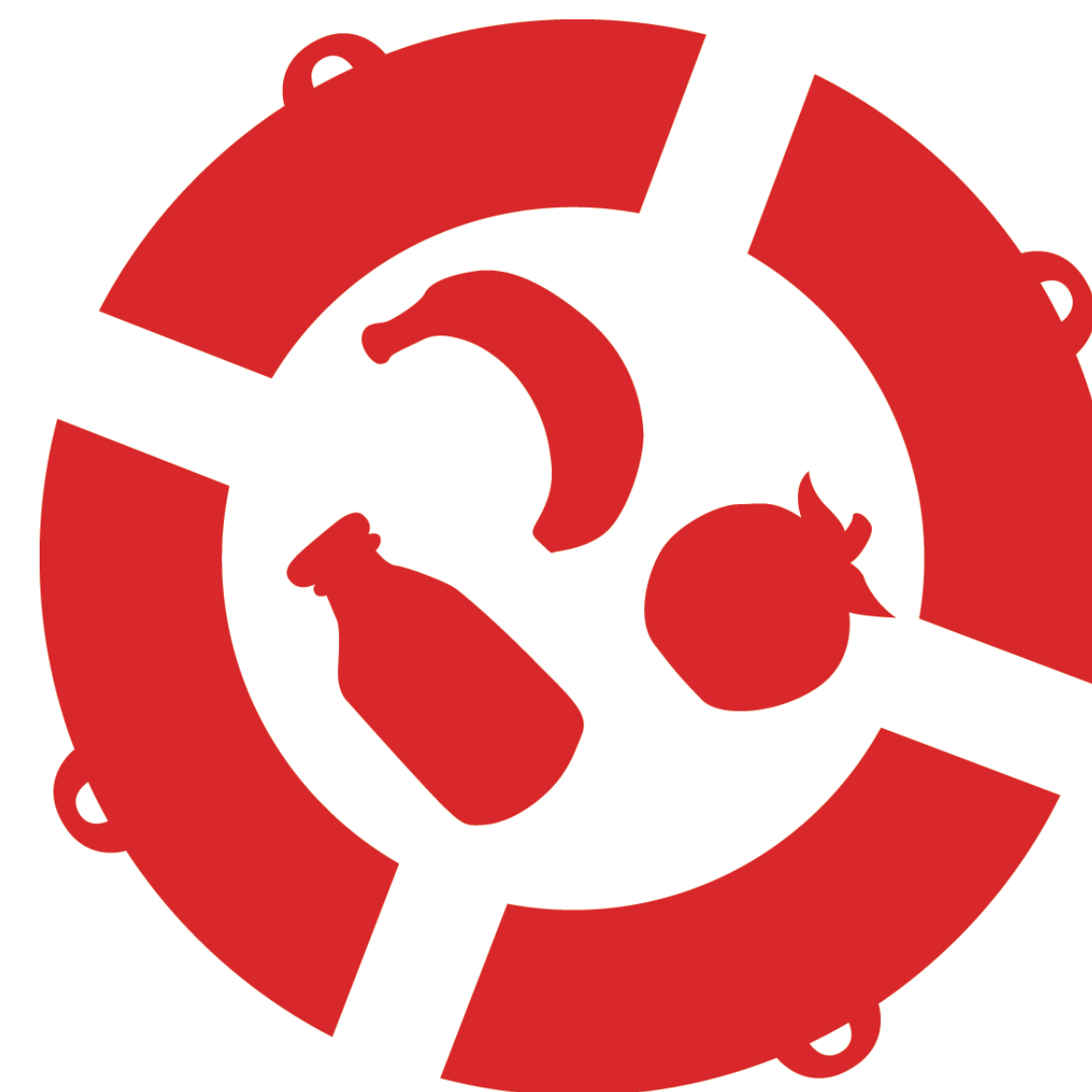
ZACHRAŇ JÍDLO

Zachraň jídlo je nezisková organizace, která se zrodila v roce 2013 během happeningu Hostina pro tisíc. Reagujeme na fakt, že se až třetina všeho jídla na světě vyhodí.

NAŠE MISE

Přinášíme ověřená data o plýtvání klíčovým subjektům, navrhujeme konkrétní opatření vedoucí k odpovědnému nakládání s jídlem, motivujeme ke změně a hledáme pro ni podporu. Známe příčiny plýtvání jídlem a víme, co je třeba udělat.

**KAMPANĚ, HAPPENINGY, VÝZKUM, PABĚRKOVÁNÍ,
KUCHAŘKA...**



Zachraň jídlo

DMT: 30/10/19

DATUM VÝROBY: 11/1/19
DATUM SALENE: 22/1/19

PROJEKT SPOTŘEBUJ MĚ

OZNAČOVÁNÍ TRVANLIVOSTI

„Spotřebujte do“

Vztahuje se na mléčné výrobky, chlazené maso, výrobky studené kuchyně apod., obecně rychle se kazící potraviny. Mohou představovat zdravotní rizika, a musí být proto spotřebovány do uvedeného data.

„Minimální trvanlivost do“

Vztahuje se na sušenky, těstoviny, zavařeniny apod., obecně potraviny s delší trvanlivostí. Časem mohou ztrácet své kvalitativní a chuťové vlastnosti, nepředstavují však zdravotní riziko.



Zachraň jídlo

„NEOZNAČENÉ“ POTRAVINY

- čerstvé a neupravené ovoce a zelenina (s výjimkou klíčků a podobných produktů)
- víno a nápoje obsahující deset a více procent objemu alkoholu
- pečivo a pekárenské výrobky (měly by být zpravidla zkonsumovány do 24 hodin od výroby)
- cukrovinky složené téměř výhradně z ochuceného či barveného cukru
- ocet, sůl, cukr
- žvýkačky a podobné produkty



Zachraň jídlo

OZNAČOVÁNÍ TRVANLIVOSTI

Od 50. let - Marks & Spencer, od 70. let na regálech supermarketů jako záruka čerstvosti, rozvoj s průmyslovým zpracováním potravin

Má vliv na 10 % vyplývaného jídla – v EU 8,8 milionu tun

(Zdroj: ‚Best Before‘ or ‚Use By‘? New Date Label Study Identifies Food Waste Reduction Opportunities for EU’s Circular Economy Action Plan, Anthesis, 2018)

Důvody:



SPOTŘEBITELÉ – neporozumění pojmům, neznalost správného skladování a nakládání s jídlem

PRODEJCI – přísná kritéria na životnost a kvalitu produktů a šíři nabídky

VÝROBCI – opatrnost při stanovování trvanlivosti



PROJEKT SPOTŘEBUJ MĚ

Desk research

Brožura Spotřebuj mě: Jak souvisí označování trvanlivosti s plýtváním?

Průzkum v pěti obchodních řetězcích

Rozhovory s výrobci, prodejci a dalšími aktéry potravinového řetězce

Kulaté stoly s výrobci, prodejci a dalšími aktéry

Focus groups zaměřené na spotřebitele

Spotřebuj mě II: Co nám o trvanlivosti řekli spotřebitelé, prodejci a výrobci

Happening v ulicích Prahy



Zachraň jídlo

CESTA PRODUKTU



VÝROBCI

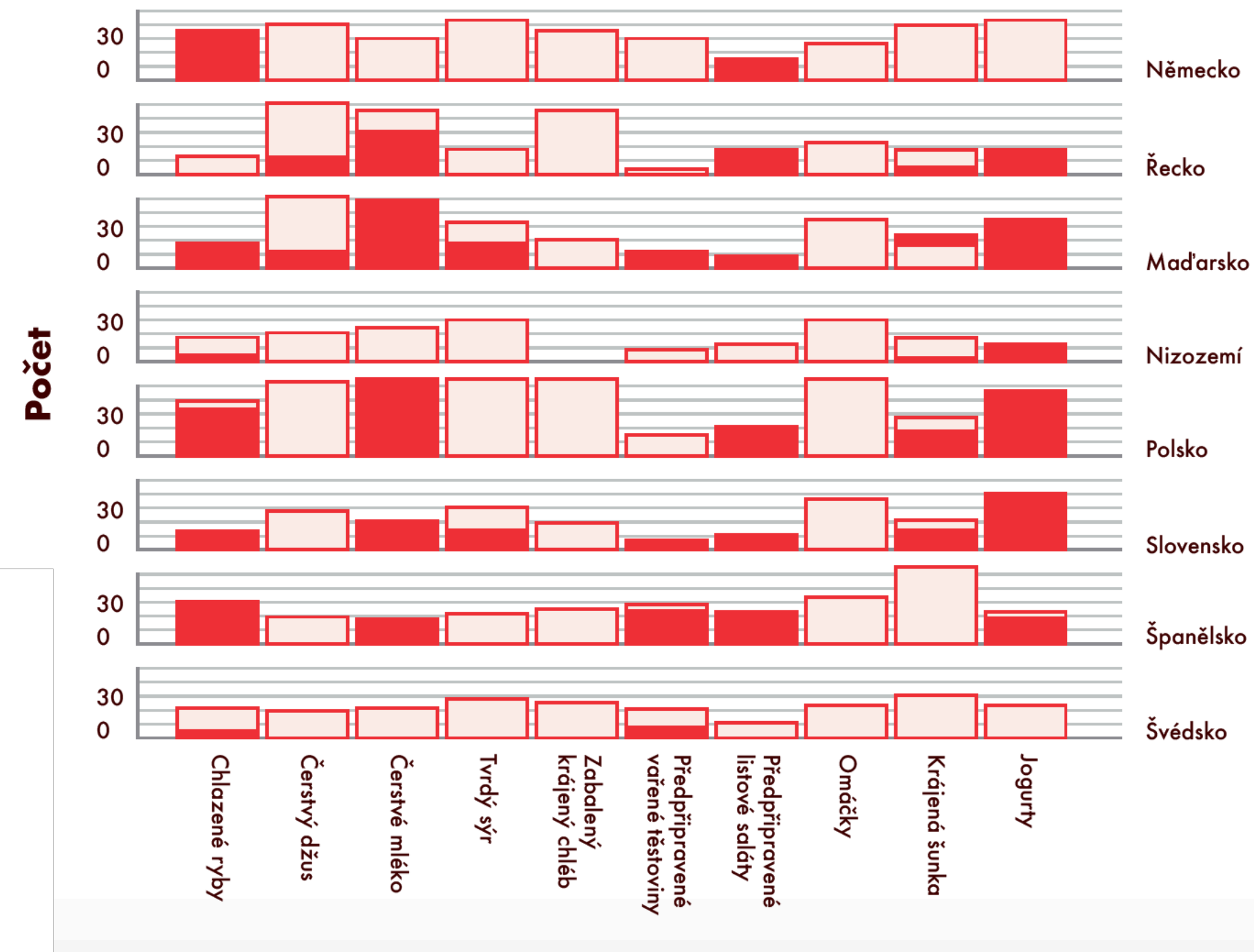
Jak stanovit trvanlivost produktu?

Je to na výrobci.

Rozhodují suroviny, technologický postup, analýza nebezpečí, teplota skladování...

Testování produktů v různých podmínkách

Ideální vlastnosti po celou dobu trvanlivosti, maximální bezpečnost



(Zdroj: Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, European Commission, 2018)



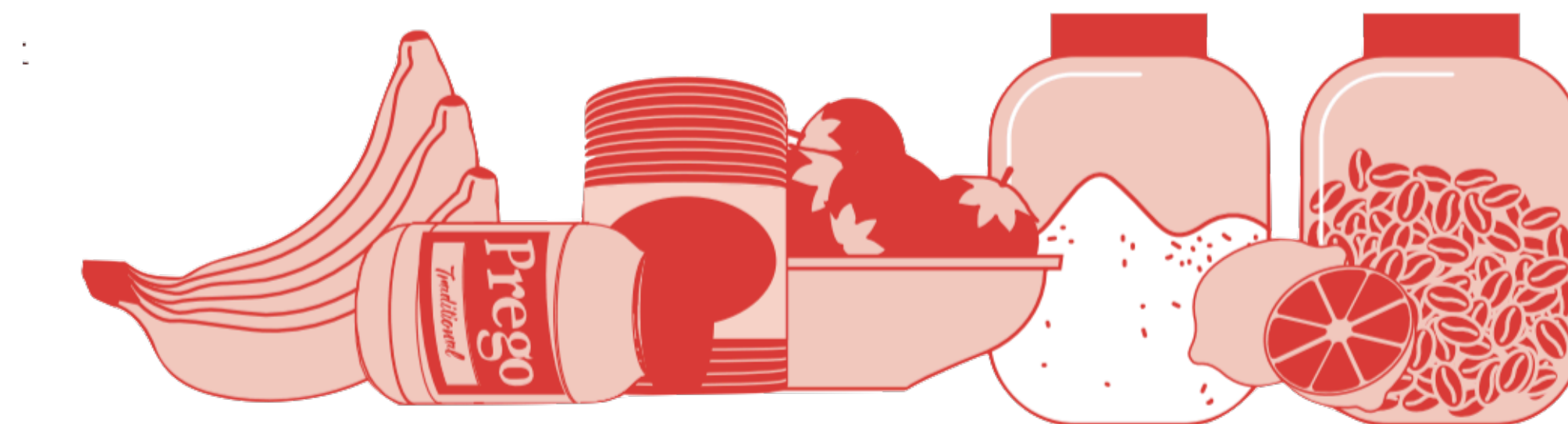
VÝROBCI

Rozhoduje ale i spotřebitel – výsledná doba trvanlivosti bývá až o třetinu kratší

Instrukce na obalech – skladování (rozhoduje zejména teplota), instrukce po otevření (ihned spotřebujte)...

1 den trvanlivosti navíc – 250 tisíc tun „zachráněného“ jídla ročně

(Zdroj: Reducing food waste by extending product life, WRAP, 2015)



Zachraň jídlo



Podle studie britské organizace FEEDBACK se ročně v Británii vylije téměř 38 milionů litrů mléka po datu spotřeby. Naprostá většina tohoto mléka je však stále v pořádku a z jeho konzumace nehrozí žádné zdravotní nebezpečí. Studie dokonce uvádí, že běžné mléko bývá bez problémů konzumovatelné až sedm dní po datu spotřeby. I pouhý jeden den trvanlivosti navíc by mohl zachránit až 14 milionů litrů mléka. FEEDBACK proto prodejce vyzval, aby svůj postoj přehodnotili.

PRODEJCI



Každý den se počítá – velký tlak na MLOR

55 % – trvanlivost je hlavní důvod proč se v prodeji plýtvá

Klíčový je efektivní management zboží, interní systémy i kontrola přímo na regálu

Zlevňování produktů s blížící se expirací vs. darování „prošlých“

Problém plných regálů a pečivo před zavíračkou



Zachraň jídlo

SPOTŘEBITELÉ

Na prodejně – vybírání zboží s nejdelší trvanlivostí, „probírání“ ovoce a zeleniny

Po cestě – nedodržování chladicího řetězce

Doma – nesprávné skladování, teplota v lednici, špatné plánování

Až třetina potravin vyhozených v domácnostech

„Vyhnutelné“ – 70 % jogurtů, 59 % vajec, 59 % omáček, 31 % masa a ryb, 28 % dezertů, 18 % ovocných džusů

Větší důvěra v údaje na obalech než vlastní smysly, malá „potravinová gramotnost“



Zachraň jídlo

SPOTŘEBITELÉ

Nedostatečná znalost pojmů – 75 % Čechů správně rozumí spotřebujte do, 51 % přisuzuje označení minimální trvanlivosti stejný význam jako datu spotřeby

Více se vyhazuje v domácnostech s deklarovanou vyšší životní úrovní a v těch, ve kterých jsou děti

Pomohla by jiná terminologie? „Minimální garance kvality do“, „Best before but still consumable after“



Zachraň jídlo

CO SE S TÍM DÁ DĚLAT?

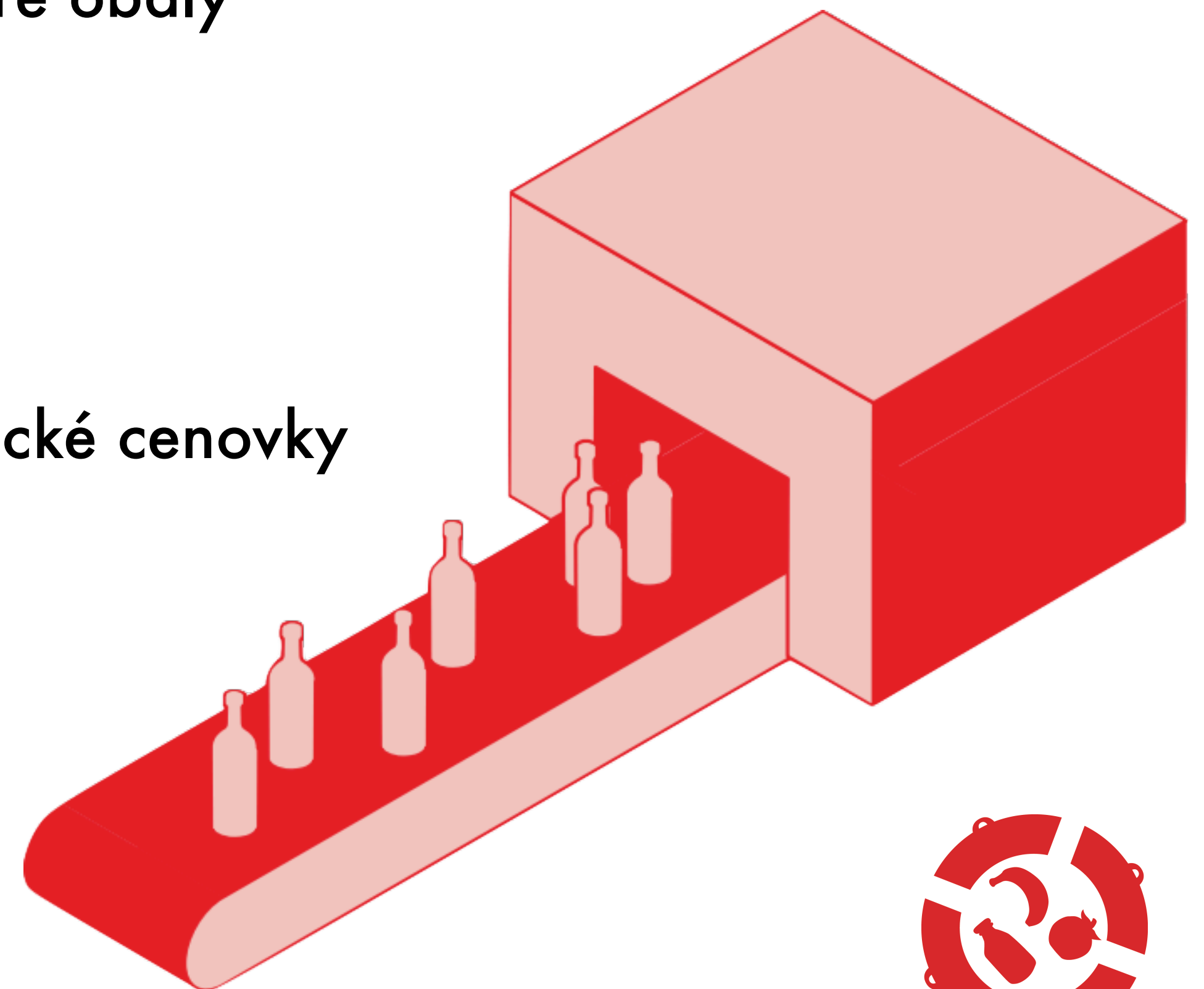
Inovace ve výrobě – úroveň hygieny (clean rooms), chytré obaly s indikátory

Inovace v logistice – sledování teploty

Inovace v prodeji – efektivita interních systémů, elektronické cenovky a zlevňování produktů

Změna terminologie

Vzdělanější a uvědomělejší spotřebitel



Zachraň jídlo

Zachraň jídlo v kuchyni

100 receptů, rad a tipů, jak využít
jídlo až do posledního kousku



KUCHAŘKA

shop.zachranjidlo.cz

DĚKUJI ZA POZORNOST

Barbora Kebová

bara.kebova@zachranjidlo.cz

zachranjidlo.cz



Zachraň jídlo