



Supermarkety nutí zemědělce plýtvat. Požadavky na estetickou kvalitu zeleniny nejsou veřejné

Zemědělci jsou nuceni vyhazovat tuny zeleniny denně, protože nesplňují estetická kritéria obchodních řetězců. Normy supermarketů jsou přitom nejasné a jejich zástupci se zdráhají je zveřejnit. Zachraň jídlo chce na nesmyslnost plýtvání upozornit happeningem *Křivá polévka*, který se uskuteční 5. září na piazzettě Národního divadla, a bude zde zdarma rozdávat 2000 porcí polévky uvařené z nestandardní zeleniny.

Čeští zemědělci jsou pod tlakem obchodních řetězců a jsou nuceni zaorávat velkou část své úrody kvůli přehnaným normám supermarketů. To je jeden ze závěrů projektu *Paběrkování*, jenž v tomto roce spustila iniciativa Zachraň jídlo.

“Podle našich informací jsou vztahy mezi zemědělci a supermarkety nevyrovnané. Zemědělci nesou veškeré riziko a nemají se v případě nekalého jednání kvalitářů supermarketů na koho obrátit. Stává se, že jim obchodní řetězec odmítne přijmout celý kamion zeleniny či ovoce na základě nejasných důvodů. Navíc musí být farmář vždy připraven dodat požadované množství produktu v prvotřídní kvalitě,” popisuje běžnou praxi Adam Podhola, mluvčí iniciativy Zachraň jídlo.

Během setkání se zástupci obchodních řetězců zjistili členové Zachraň jídlo, že supermarkety nechtějí zveřejňovat normy, podle kterých přijímají zeleninu a ovoce. *“Ptali jsme se zástupců firem Tesco, Globus a Kaufland a ani v jednom případě jsme od nich nedostali k nahlédnutí dokument, podle kterého rozhodují o přijmutí či nepřijmutí ovoce či zeleniny,”* říká Anna Strejcová.

O tom, co se v obchodním řetězci bude prodávat, či ne, si ale rozhodují samy. Směrnice Evropské unie regulující tvar výpěstků byly u většiny druhů ovoce a zeleniny zrušeny v roce 2009. Stále se vztahují jen na jablka, citrusy, kiwi, saláty, broskve, nektarinky, hrušky, jahody, papriky, hroznové víno a rajčata. I tyto produkty mohou být ale prodávány v nestandardním tvaru, pokud budou označeny jako “produkt určený k dalšímu zpracování”.¹

O nestandardní tvary ovoce a zeleniny mají ale zákazníci v zahraničí zájem. Důkazem je například úspěšná kampaň francouzského supermarketu Intermarché, který se v roce 2014 rozhodl po dobu jednoho týdne prodávat “nevzhlednou” zeleninu se slevou. Inspiroval se jím

¹ http://ec.europa.eu/agriculture/fruit-and-vegetables/marketing-standards/index_en.htm



Česká Federace potravinových bank



UNITED NATIONS
Informační centrum OSN v Praze



Ekumenická
akademie



i belgický řetězec obchodů COOP. Prodej probíhá i mimo supermarket. Portugalská kooperativa Fruta Feia sdružuje 800 producentů, kteří dodávají svým zákazníkům “křivou” zeleninu formou bedýnek, a stejný koncept zvolila i kalifornská firma Imperfect, jež prodává výpěstky s 30% slevou oproti běžným cenám v obchodě.

Podle dokumentu Evropské komise je zemědělství hned po domácnostech největším producentem potravinového odpadu. V zemědělství se znehodnotí 34 % jídla a v domácnostech 41 %. Důvody plýtvání u farmářů jsou různé: kromě nepřízně počasí a špatného skladování mají na vyhazování vliv právě estetická kritéria. Pokud by obchody snížily své nároky, mělo by to pozitivní vliv i na množství vyhazování (zemědělci by zasadili méně, protože by měli jistotu, že prodají i na zcela perfektní kusy).

Zachraň jídlo chce na happeningu Křivá polévka ukázat, že z neprodejných produktů se dá uvařit stejně chutný a nutričně bohatý pokrm jako z perfektních produktů. Za pomoci šéfkuchaře Petra Peška a desítek dobrovolníků se chystá servírovat u Národního divadla tři typy polévek. Na místě budou i workshopy se “záchrannými” recepty, diskuze s hosty, DJ a kulturní vystoupení. Program začíná v 10 hodin a výdej polévky se uskuteční okolo poledne. Od 20.00 hodin se v budově Hollar na Smetanově nábřeží uskuteční promítání české premiéry kanadského dokumentu “Just eat it”.

Akci pořádá Zachraň jídlo ve spolupráci s britskou neziskovou organizací Feedback, která uskutečnila hostiny pro 5000 lidí v Londýně, Tokiu, New Yorku a dalších městech a má s organizací hostin bohaté zkušenosti. Ředitelka Feedbacku Dominika Jarosz promluví na tiskové konferenci 4. září v Praze.

“České organizace zabývající se plýtváním jídlem nabízejí inovativní řešení, jak snížit množství znehodnoceného jídla, a vaše země se může připojit mezi lídry v boji proti obrovskému objemu potravin, které skončí v koši. Křivá polévka má za cíl oslovit zástupce supermarketů a vedoucích institucí a ukázat, že veřejnost si žádá změnu, říká Dominika Jarosz.

Dalšími partnery happeningu “Křivá polévka” jsou EU Fusions, Česká Federace potravinových bank, Informační centrum OSN, Glopolis, Zelinářská unie Čech a Moravy a Ekumenická akademie Praha.

Výběr fotografií z Paběrkování: <http://zachranjidlo.cz/ke-stazeni/fotografie/>

Facebooková událost “[Křivá polévka](#)”

Webové stránky [Zachraň jídlo](#)

Kontakty:

Adam Podhola - Zachraň jídlo, adam.podhola@zachranjidlo.cz, tel.: 605 902 732



Anna Strejcová - Zachraň jídlo, anna.strejcova@zachranjidlo.cz, tel.: 737 758 563
Dominika Jarosz - Feedback, Dominika@feedbackglobal.org
Michal Broža - Informační centrum OSN, michal.broza@unic.org
Tomáš Uhnák - Ekumenická akademie Praha, tomas.uhnak@ekumakad.cz
Věra Doušová – Potravinová banka, veradous.praha@post.cz
Fabrice Plichta - Česká federace potravinových bank, martin.plichta@gmail.com
Aurele Destreé– Glopolis - destree@glopolis.org

PROGRAM 3. - 5. ZÁŘÍ

3. září

Paběrkování zeleniny na happening Křivá polévka

4. září

10.00 hodin - Tisková konference k happeningu

- Místo: Informační centrum OSN, Železná 24
- Hosté: Adam Podhola, Zachraň jídlo
Dominka Jarosz, Feedback
Tomáš Uhnák, Ekumenická akademie Praha
Jaroslav Zeman, Zelinářská unie Čech a Moravy

14.00 hodin - Disco soup - krájení zeleniny na polévku v rytmu hudby

- Místo: Studio Alta, U Výstaviště 21
- Desítky dobrovolníků se zúčastní čištění, loupání a krájení zeleniny.

5. září

10.00 Začátek happeningu Křivá polévka

- Místo: Piazzetta Národního divadla
- V 10.00 začne doprovodný program, polévka se bude vydávat po poledni
- Na místě se lidé mohou zúčastnit workshopů, poslechnout si rozhovory na pódiu atd.

20.00 Česká premiéra kanadského dokumentu o plýtvání “Just eat it”

- Místo: Fakulta sociálních věd, Hollar, Smetanovo nábřeží 6
- Více informací o filmu [zde](#)
- Po promítání bude následovat diskuse s Aurele Destreé (Glopolis) + afterparty



Česká Federace potravinových bank



UNITED NATIONS
Informační centrum OSN v Praze



Ekumenická
akademie



PABĚRKOVÁNÍ V ČÍSLECH

- Zachraň jídlo prozatím zorganizovalo 6 výjezdů
- Podařilo se nasbírat 3,3 tuny plodin za pomoci 54 dobrovolníků

HAPPENING V ČÍSLECH

- Zachraň jídlo pohostí 2000 strávníků
- Na vaření polévek bude zapotřebí asi 300 kg surovin
- Krájení a čištění se zúčastní okolo 40 dobrovolníků

OBECNÁ FAKTA O PLÝTVÁNÍ

- 1/3 všech vyprodukovaných potravin, což je 1,3 mld tun ročně, se vyhodí nebo znehodnotí. Takové množství by nakrmilo lidi hladovějící na světě víc jak třikrát.
- Ze všeho vyhozeného jídla v EU se 41 % vyhodí v domácnostech, 34 % v zemědělství, 12 % při výrobě a zpracování, 7,5 % při posklizňové úpravě a skladování a 5 % v distribuci.
- Klíčový zdroj pro produkci potravin je voda. Samo zemědělství používá 70 % vody na celém světě. Jen v jednom jablku se jí skrývá 125 litrů. Na vypěstování 1 kg brambor je potřeba 287 litrů vody.
- Zemědělství je jedním z největších znečišťovatelů a producentů skleníkových plynů na světě. Organizace pro výživu a zemědělství OSN odhaduje, že každý rok produkcí vyhozeného jídla vznikne 3,3 miliardy tun skleníkových plynů. Toto jídlo vyroste na 28 % zemědělské půdy na světě.
- Další fakta o plýtvání lze nalézt na stránce [Zachraň jídlo](#).

O PARTNERECH

Feedback

Happening Křivá polévka pořádá Zachraň jídlo ve spolupráci s britskou organizací Feedback. Feedback organizuje kampaně s cílem zastavit plýtvání potravinami na všech



úrovních potravinového řetězce. Pracuje na globální úrovni a je v kontaktu s vládami, mezinárodními institucemi, podniky, neziskovkami a veřejností. Snaží se změnit přístup společnosti k plýtvání. Díky tlaku na změnu chování největších světových potravinových koncernů se Feedbacku podařilo vyzdvihnout téma plýtvání potravinami a postavit ho do popředí zájmu na mezinárodní úrovni.

Od roku 2009 organizuje tři kampaně: Hostina pro 5000 (Feeding the 5,000), Paběrkování (Gleaning Network) a The Pig Idea. Už několik let zkoumá zásobování největších evropských obchodních řetězců, vede kampaň za zastavení vyhazování jídla kvůli přehnaným nárokům supermarketů a upozorňuje na obrovské množství jídla vyhozené v celosvětovém měřítku.

www.feedbackglobal.org

EU Fusions

Evropský projekt FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) má za cíl významně snížit plýtvání potravinami a zvýšit efektivitu čerpaných zdrojů. Pod jeho hlavičkou se sdružilo 21 projektových partnerů ze 13 zemí, mezi něž patří univerzity, vzdělávací centra, spotřebitelské organizace a podniky. Tato platforma se inovativními způsoby snaží snižovat množství vyplývaného jídla v potravinovém řetězci.

www.eu-fusions.org

Česká Federace potravinových bank

Česká Federace potravinových bank je spolek s humanitárním zaměřením. Shromažďuje zdarma potraviny, skladuje a přiděluje je humanitárním nebo charitativním organizacím, které poskytují potravinovou pomoc potřebným lidem.

Činnost potravinových bank spočívá v darování a rozdělování a opírá se o dobrovolnou bezplatnou pomoc a dárcovství. V současné době fungují potravinové banky v Praze, Ostravě, Ústeckém kraji, na Vysočině, v Liberci, Karlových Varech, Plzni, Brně, Hradci Králové, Pardubicích, ve Zlínském kraji a brzo také v Olomouci.

Spolupráce se Zachraň jídlo přinesla Potravinové bance nové síly do dobrovolnických řad a hlavně zvýšení zájmu obchodníků, výrobců domácností o možnostech darování potravin.

www.potravinovabanka.cz



Česká Federace potravinových bank



UNITED NATIONS
Informační centrum OSN v Praze



Ekumenická
akademie



Informační centrum OSN v Praze

Informační centrum OSN v Praze (UN Information Centre Prague, UNIC) je součástí celosvětové informační sítě OSN. Zprostředkovává informace o činnosti a prioritních cílech organizace, včetně specializovaných agentur a programů; plní úlohu zastoupení Sekretariátu OSN v České republice; navazuje partnerské vztahy s institucemi států, nevládními organizacemi, školami, médii i soukromým sektorem. Jako jedna z prvních „poboček“ OSN bylo pražské centrum založeno v roce 1947.

Informační centrum OSN poskytuje iniciativě Zachraň jídlo kromě ideové podpory také finance na tištění propagačních materiálů, prostory pro konání konference a podobně.

www.osn.cz

Glopolis

Glopolis je od roku 2004 nezávislé analytické centrum (think-tank) se zaměřením na globální výzvy a příslušné odpovědi České republiky a EU.

Ve spolupráci s těmi, kteří utvářejí politiku, byznys a veřejné mínění, je jeho dlouhodobým cílem zlepšit politickou kulturu a přispět k přechodu na chytrou ekonomiku, k energetické a potravinové zodpovědnosti.

Nabízí analýzy, vize a poradenství, buduje sítě, podporuje diskusi a vybízí ke změně myšlení. Iniciativě Zachraň jídlo poskytuje ideovou podporu a je jednou z největších organizací zabývajících se plýtváním jídlem v ČR.

www.glopolis.org/cs

Ekumenická akademie Praha

Ekumenická akademie Praha je nevládní nezisková organizace, která se zabývá alternativními přístupy k řešení ekonomických, sociálních a ekologických problémů a zároveň je přenáší do praxe v podobě konkrétních projektů. Hlavními tématy, na kterých Ekumenická akademie pracuje, jsou fair trade, pracovní podmínky v zemích globálního Jihu, klimatické změny, chudoba a její příčiny, udržitelná výroba a odpovědná spotřeba potravin. Zabývá se také analýzou neférových praktik obchodních řetězců a negativního dopadu obchodních politik a strategií řetězců na výrobce potravin. Ve výzkumu se Ekumenická akademie zabývá také aspekty plýtvání potravinami.

<http://www.ekumakad.cz/>



Česká Federace potravinových bank



UNITED NATIONS
Informační centrum OSN v Praze



Ekumenická
akademie

