



Zachraň jídlo

Skupina Zachraň jídlo chce informovat, vzdělávat a nabízet řešení všem aktérům zapojeným do výroby, distribuce a spotřeby potravin. Poukazujeme na sociální, ekonomické a environmentální dopady plýtvání potravinami a rozšiřujeme toto povědomí mezi širokou veřejností. Naší vizí je společnost, která nakládá s jídlem odpovědně.

Happening Tisíc kilo upozorňuje na plýtvání v oblasti zemědělství a na možnost darovat jídlo Potravinové bance, která dá jídlo distribuuje dětským domovům či azylovým domům. Zeleminu na improvizovanou tržnici věnují zemědělci ze středních Čech. Důvodů, proč by ji museli znehodnotit, je několik: kromě velkých nároků prodejních řetězců na estetickou kvalitu produktů hraje roli také nadprodukce v určitých obdobích, nestálá poptávka nebo levná zahraniční konkurence.

Na tématu dlouhodobě spolupracujeme s kanceláří OSN v České republice. Kampaň OSN Think.Eat.Save. rozproudila v roce 2013 celosvětovou diskusi o plýtvání potravinami. „Žijeme ve světě hojnosti, v němž produkce potravin převyšuje poptávku. Přesto 870 milionů lidí trpí podvýživou,“ upozorňuje na jeden z paradoxů plýtvání šéf OSN Pan Ki-mun.

Líbí se vám, co děláme? Pomozte nám jako dobrovolník, podpořte nás finančně nebo materiálně. Přispějte nám koupí našich produktů na www.zoot/dobro.

Znáte zemědělce, kteří by měli zájem darovat nevyužité suroviny? Napište nám na info@zachranjidlo.cz. Společně toho dokážeme víc.

Za podporu děkujeme



UNITED NATIONS
Informační centrum OSN v Praze



ZOOT.
UDĚLEJTE SI RADOST. I CENOU.



www.zachranjidlo.cz

Jak skladovat potraviny



Další tipy

Průběžně kontrolujte data spotřeby i v zadních částech lednice a posouvajte nejstarší potraviny dopředu.

Kořenová zelenina musí být v suchu.

Do lednice nepatří banány, cukety, lilek, brambory, cibule, česnek, rajčata, otevřené konzervy.