



Poznáte, co je prošlé? Zachraň jídlo se vydá do ulic testovat Pražany

Prošlé, ale pořád dobré. Na to, že i jídlo po minimální trvanlivosti může být chutné, upozorní iniciativa Zachraň jídlo happeningem ve středu 26. 6. v ulicích Prahy. Dobrovolníci budou testovat, jestli náhodní kolemjdoucí poznají rozdíl mezi jídlem před a po datu minimální trvanlivosti. Ochutnávka sušenek, tyčinek a čokolády proběhne v okolí Jungmannova náměstí od 11 hodin, dobrovolníci rozdají i [letáčky](#) vysvětlující rozdíl mezi daty na obalech.

Až 8,8 milionů tun jídla ročně se v EU vyhodí kvůli datům na obalech potravin. Jedním z důvodů je, že spotřebitelé mají mezery ve znalosti významu označení. Podle výzkumu CVVM více než polovina Čechů chápe pojem "minimální trvanlivost do" stejně jako termín "spotřebujte do". Minimální trvanlivost přitom pouze garantuje, že bude do daného data výrobek nejkvalitnější. Zbytečně tak vyhazují jídlo, které je pravděpodobně stále v pořádku. Produkty po prošlé době minimální trvanlivosti se vyřazují i z obchodů, přestože se označené mohou prodávat dál. Zachraň jídlo se problému vyhazování jídla v souvislosti s trvanlivostí věnuje v kampani s názvem [Spotřebuj mě](#).

Dobrovolníci budou na podnosech nabízet prošlé sladkosti i slané sušenky společně se stejnými, ale "čerstvými" potravinami. Smyslem akce je upozornit na to, že chuťový rozdíl mezi nimi není znatelný. I přesto se obchody prošlých potravin zbavují. Část z nich putuje do potravinových bank, odkud pochází i sušenky a sladkosti použité během happeningu.

Zachraň jídlo se souvislostem mezi plýtváním a daty na obalech věnuje už půl roku. K tématu vydalo dvě brožury. Jde o souhrn poznatků nastřádaných během rešerší, ale také během osobního setkávání s výrobcí, prodejci a spotřebiteli. První brožura s podtitulem [Jak souvisí označování trvanlivosti potravin s plýtváním?](#), se věnuje základním statistikám a faktům o plýtvání. Návazný dokument [Co nám o trvanlivosti a plýtvání řekli spotřebitelé, prodejci a výrobci](#) shrnuje poznatky odborníků z oboru, zaměřuje se na konkrétní potraviny a představuje technologická řešení pro zlepšení současné situace.

Kontakty:

Barbora Kebová, vedoucí výzkumu, tel. 777 019 916, bara.kebova@zachranjidlo.cz

Anna Strejcová, vedoucí komunikace, tel. 737 758 563, anna.strejcova@zachranjidlo.cz

Webová stránka: www.zachranjidlo.cz/spotrebuj-me

Happening se uskuteční za podpory Městské části Praha 1.

