



Zachraň jídlo chce upozornit na plýtvání v zemědělství. Chystá další happening

Tisková zpráva skupiny Zachraň jídlo ze dne 1. října 2014

PRAHA – Skupina Zachraň jídlo, která loni v září uspořádala na Václavském náměstí Hostinu pro tisíc, opět upozorní na problematiku plýtvání jídlem. Tentokrát se bude soustředit na plýtvání v oblasti zemědělství a chce šířit informaci o možnosti darování jídla potřebným mezi producenty. Happening s názvem Tisíc kilo se uskuteční v sobotu 18. října od 9 do 12 hodin na piazzetě Národního divadla.

Velká tržnice se zeleninou vyroste u Nové scény Národního divadla. Rozdávát hotové jídlo se tady letos nebude, zato si lidé mohou odnést plné tašky brambor, mrkví nebo květáků za symbolickou cenu. Darují ji čeští malí a střední zemědělci, kteří mají svá pole v blízkosti Prahy. Důvodů, proč by tuto zeleninu museli vyhodit nebo zkompostovat, je několik: kromě nadměrné produkce v určitých obdobích hraje roli také nestálá poptávka, levné konkurenční zboží ze zahraničí a velké nároky prodejních řetězců na estetickou kvalitu zeleniny. Například brambory jsou příliš malé či velké, ředkvičky mají listy nažloutlé nebo mrkve jsou příliš zkroucené. Výživová hodnota této zeleniny je ovšem stejná jako té prvotřídní, prodávané na pultech obchodů.

Skupina Zachraň jídlo chce tímto happeningem upozornit veřejnost na to, že pěstitelé zeleniny a ovoce svou úrodu nemusí vyhazovat, ale mohou ji darovat Potravinové bance, která dál produkty distribuuje potřebným. Čerstvých produktů má přitom velký nedostatek. *“Protože jsou mezi našimi odběrateli také dětské domovy, azylové domy pro matky s dětmi, domovy na půl cesty, Klokánky a další zařízení pečující o děti, přivítali bychom přísun čerstvého ovoce a zeleniny, které jsou nezbytné pro zdravý vývoj dětského organismu,”* říká Věra Doušová, předsedkyně Potravinové banky Praha.

“Problém plýtvání jídlem je velice komplexní a má mnoho rozměrů. Rozhodli jsme se upozornit zrovna na tuto část potravinového řetězce, protože se vyhazováním jídla při jeho výrobě a distribuci u nás nikdo nezabývá. Existuje přitom způsob, jak alespoň část nechtěné úrody využít, tedy darovat ji. Zároveň chceme vyzvat zainteresované subjekty - tedy stát, zemědělce, obchodní řetězce a veřejnost - aby začali o tomto problému diskutovat,” říká Adam Podhola ze Zachraň jídlo.

Celosvětově je množství vyhazovaného jídla v zemědělství velkou neznámou. Podle studie vypracované pro Evropský parlament byla v České republice v roce 2006 znehodnocena na úrovni zemědělské produkce téměř čtvrtina všeho vyhozeného jídla, což se rovná asi 450 000 tunám. Celkově na každého Čecha připadá okolo 187 kilogramů vyplývaných potravin ročně.¹

¹ Zdroj: [Možnosti snížení plýtvání potravinami](#) (str. 41)

Kontaktní osoby:

Adam Podhola – organizátor, tiskový mluvčí, tel.: 605 902 732, podholaa@gmail.com

Anna Strejcová – PR, komunikace s médii, tel. 737 758 563, annastrejcova@seznam.cz