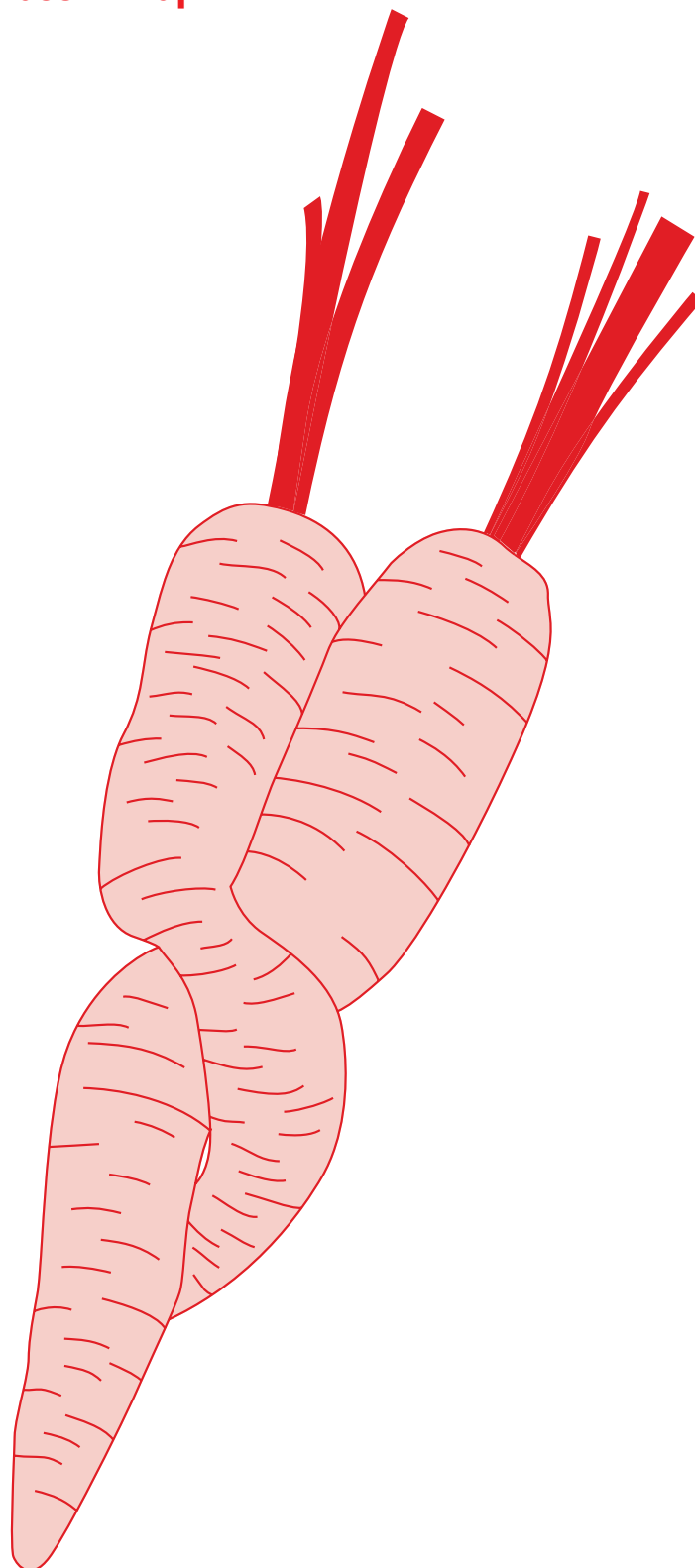


Manuál pro paběrkování



Zachraň jídlo

Jak začít paběrkovat i ve vašem kraji



Obsah

Co je paběrkování a proč se zabývat plýtváním jídlem?	3
Proč jezdit paběrkovat	4
První rok paběrkování	5
Proč píšeme tento manuál	5
Co je součástí paběrkování?	6
Praktické kroky	7
Zajistěte příjemce a dohodněte se na požadovaném množství	7
Najděte zemědělce	7
Seženejte dobrovolníky	8
Zajistěte dopravu	9
Seženejte si materiál	10
Zajistěte finance	10
Kontaktujte média	10
Proč a kde se v zemědělství plýtvá	11
Jaké jsou vztahy mezi zemědělci a odběrateli	11
Jaká je role Zachraň jídlo	11
Co vám může Zachraň jídlo poskytnout	12
Mohu začít organizovat paběrkování jako jednotlivec?	12
Rekapitulace: průběh výjezdu v několika bodech	12
Přílohy	13

Co je paběrkování a proč se zabývat plýtváním jídlem?

Paběrkování je jedním ze způsobů, jak snížit množství vyhozeného jídla. Pod tímto slovem se skrývá dříve běžná, ale dnes už téměř zapomenutá tradice. Jde o sbírání plodin, které by zůstaly po sklizni na poli či v sadu. Tyto plodiny většinou nevyhovují z estetického hlediska - jsou příliš malé, příliš velké, příliš křivé, špatně uříznuté nebo mají nevyhovující barvu. Proto je zemědělci nemohou udat u obchodních řetězců a zůstávají na poli k zaorání.

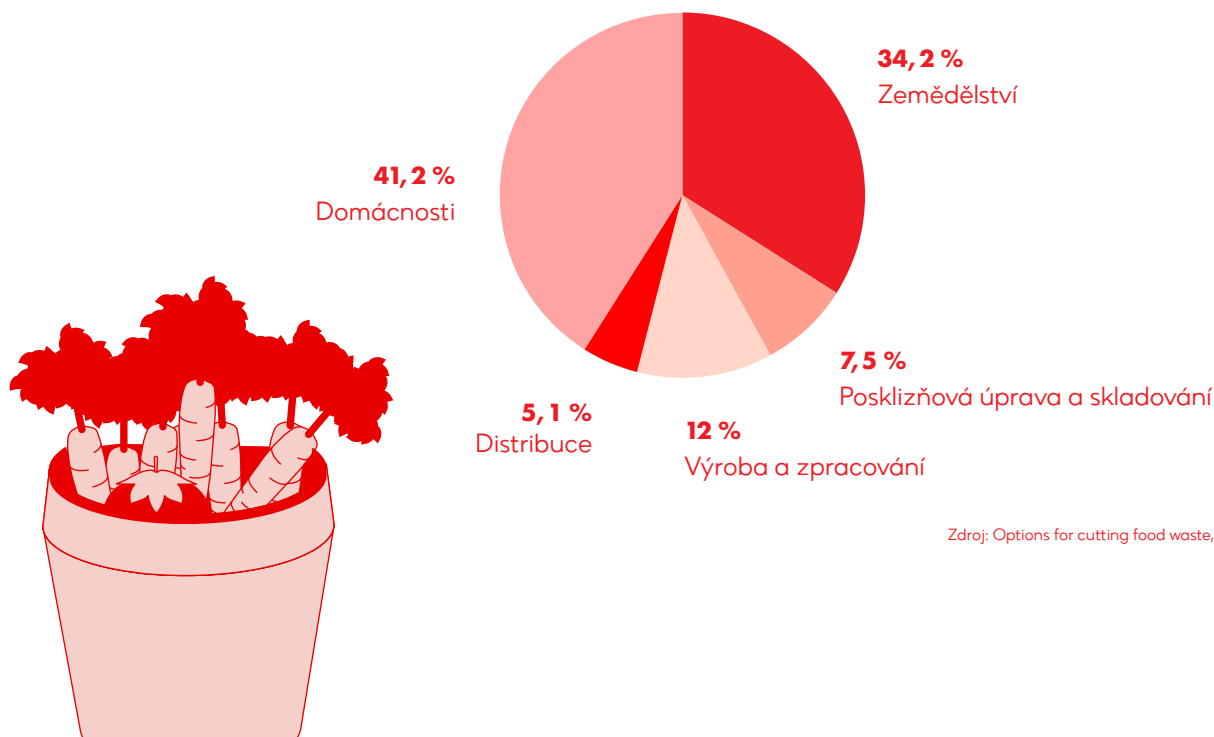
Zachraň jídlo se po vzoru britské organizace Feedback rozhodlo, že pro tyto plodiny začne jezdit, sbírat je a darovat je tak zvané potravinové bance, která dál přerozděluje jídlo potřebným lidem. Přejde nám nesmyslné nechávat na poli tuny jídla, jejichž jediným problémem je to, že nesplňují kritéria svým tvarem, barvou nebo velikostí. Paběrkování je také nástrojem osvěty - vzhledem k velkému zájmu médií se daří upozorňovat veřejnost na problém plýtvání potravinami.

V rámci Evropské unie každoročně přijde na 90 milionů tun potravin vniveč, což v průměru vychází na 96 – 116 kilogramů na osobu za rok. Zemědělství je vůbec jedna z nejdůležitějších součástí potravinového řetězce a k plýtvání dochází i zde. Asi 34 % vyhozeného jídla v Evropské unii připadá právě na oblast zemědělství.

Vyhazováním jídla přicházíme také o energii vloženou do jeho vypěstování, o vodu, o zbytečně použitá hnojiva a lidskou práci. Skleníkové plyny způsobené produkcí jídla (a jeho likvidací) tvoří větší objem než plyny vzniklé vlivem dopravy.



Kde a kolik se plýtvá?



Zdroj: Options for cutting food waste, European parliament, 2013

Proč jezdit paběrkovat

Jedním ze způsobů, jak upozornit na problém plýtvání jídlem a zároveň pomoci sociálně slabým lidem, je právě paběrkování. Nic vám nevyhradí pocit, než když stojíte nad stovky kil „zachráněné“ zeleniny a ovoce, které by se jinak vyhodily na kompost nebo zaoraly, a zároveň víte, že tím někomu uděláte radost. Potravinové banky (redistributoři nevyužitých potravin) od svých donorů dostávají většinou trvanlivé potraviny, kterým se blíží konec doby minimální trvanlivosti. Čerstvé ovoce a zelenina se tu vyskytují jen sporadicky.

Paběrkování sice neřeší problém plýtvání v zemědělství strukturálně, ale daří se díky němu poukázat na problém plýtvání jako celku. Díky němu dochází k budování komunity místních dobrovolníků a napomáhá pocitu solidarity se sociálně znevýhodněnými skupinami obyvatel.

Založit „paběrkovací“ skupinu není nic složitého, vyžaduje to jen trochu nadšení, energie a času. Rozjet paběrkování můžete už za jeden až dva měsíce, přičemž nejvíce času strávíte úvodním kontaktováním zemědělců.



Co je Zachraň jídlo?

Iniciativa Zachraň jídlo vznikla v roce 2013 jako dobrovolné uskupení mladých lidí, kteří se rozhodli upozornit na problematiku plýtvání potravinami. Nechceme se smířit s tím, že se až třetina všeho vyrobeného jídla na světě vyhodí nebo zničí. Proto informujeme, vzděláváme a nabízíme 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 veřejnost. Naší vizí je společnost, která nakládá s jídlem odpovědně.

Snažíme se:

- rozšiřovat povědomí o problematice plýtvání jídlem,
- propojovat jednotlivé aktéry potravinového řetězce,
- budovat komunitu „záchranářů“, tedy zapálených dobrovolníků.

www.zachranjidlo.cz

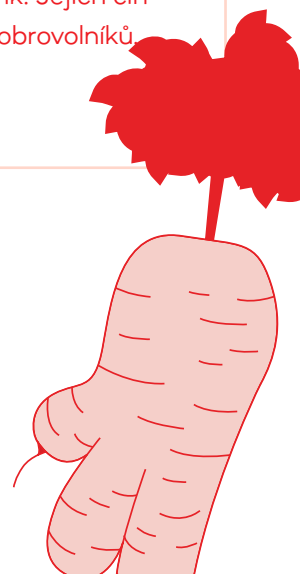


Co je potravinová banka?

Česká republika patří mezi rozvinuté státy, ale je zde celá řada lidí, kteří jsou odkázáni na potravinovou pomoc. Tu v České republice částečně zprostředkuje Česká federace potravinových bank. Banky, neboli sklady jídla, distribuují potravinové dary potřebným, mezi nimiž jsou také dětské domovy, azylová centra a charity.

Potravinové banky zaručují, že jídlo, které se dostane k příjemcům, bude zdravotně nezávadné. Shromažďují jídlo od dárců z oblasti zemědělské a potravinářské produkce. V současné době se v ČR nachází 12 potravinových bank. Jejich činnost je závislá na darech a práci dobrovolníků.

www.potravinovabanka.cz



První rok paběrkování

Zachraň jídlo začalo s projektem Paběrkování v roce 2015 a během osmnácti výjezdů se nám podařilo nasbírat skoro osm tun jídla. Do sběru se zapojila stovka dobrovolníků a aktivně jsme spolupracovali se sedmi zemědělci a dvěma potravinovými bankami.

Jedním z vrcholů projektu byl happening Křivá polévka, který se konal 5. září 2015 na piazzetě Národního divadla. Uvařili jsme zde 2 000 porcí polévky převážně ze zeleniny, kterou jsme nasbírali na poli, a rozdali ji kolemjdoucím. Tento happening měl za cíl poukázat, že i zelenina, která není vzhledově naprosto dokonalá, je skvělá k jídlu.

Kde jsme se inspirovali

Nejsme první, kdo se vypravil na pole za sběrem nechtěné zeleniny. Tento nápad jsme poprvé viděli u britské iniciativy Feedback, která pořádá výjezdy už od roku 2012 a je vedoucí organizací sítě "Gleaning Network". Mezi lety 2012 až 2014 nasbírali přes 110 tun kvalitního jídla, rozšířili svou působnost do 8 krajů a vybudovali velkou základnu dobrovolníků. Kromě Velké Británie se se sběrem můžete setkat také v Belgii (Gleaning Network Belgium), ve Francii (organizace Re-Bon), v Řecku (organizace Boroume) a ve Španělsku (organizace Espigoladors).

Proč píšeme tento manuál

Chceme, aby se dobrá praxe rozšířila i do regionů a jezdilo se paběrkovat po celé ČR. Věříme, že se najde spousta nadšených lidí, kteří budou chtít pomoci v místě, kde žijí. Tento manuál shromažďuje poznatky za první rok našeho snažení. V mnohém jsme se poučili, a tak můžeme zjednodušit cestu ostatním. Nyní máte jedinečnou příležitost přidat se k nám a zachraňovat nechtěnou úrodu. Poznejte při tom nové přátele, pomozte sociálně slabším a naučte se něco nového. Společně můžeme dosáhnout velkých změn.



Co je součástí paběrkování

Průzkum

Jaké ovoce a zelenina se pěstuje ve vašem okolí? Kdy se sklízí? Podívejte se na internet nebo se zeptejte přímo farmářů.

Zemědělci

Aby mohlo paběrkování probíhat, je třeba nastavit fungující spolupráci. Zjistěte, jestli mají přebytky a zda by je byli ochotni věnovat.

Dobrovolníci

Vytvořte si seznam dobrovolníků, kteří budou jezdit s vámi.

Doprava a vybavení

Ke sběru je nutné zajistit dopravu a základní vybavení, jako jsou rukavice a přepravky.

Příjemci pomoci

Plodiny se k příjemcům dostanou ideálně prostřednictvím místní potravinové banky.

Komunikace

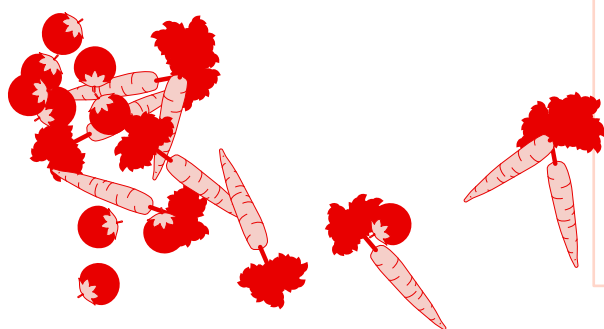
Aby projekt dobře fungoval, je třeba komunikovat se zemědělci, dobrovolníky i veřejností.



Praktické kroky

1/ Zajistěte příjemce a dohodněte se na požadovaném množství

Zcela zásadní je spolupracovat s místní potravinovou bankou. Doporučujeme se obrátit právě na ni, protože zajišťuje, že se k příjemcům dostane jen nezávadné jídlo. Potravinové banky mají různou skladovací a dopravní kapacitu a množství odběratelů. Proto je nutné se před začátkem paběrkování setkat s jejími zástupci a zjistit, kdy se jim výjezdy nejvíc hodí, případně o jaké množství a jaký druh ovoce či zeleniny mají zájem. Preferované bývají ty plodiny, ze kterých se dá snadno vařit v jídelnách (brambory, mrkev, cibule atp.). Pokud v místě vašeho bydliště banka není, zkuste se domluvit s vedením místních charit.



2/ Najděte zemědělce

Aby se sběr zeleniny a ovoce vyplatil, je dobré, když jsou pole vzdálená do 30 kilometrů od místa vašeho působení. Než začnete podnikat další kroky, zjistěte, co se ve vašem regionu pěstuje a kdy je hlavní sezóna. Bude působit důvěryhodněji, když budete o problému plýtvání v zemědělství vědět víc do hloubky, proto si neváhejte přečíst fakta na našich stránkách www.zachranjidlo.cz nebo například na webu FAO (www.fao.org) či Feedback (www.feedbackglobal.org).

Hledání kontaktů na zemědělce může pár týdnů trvat. Proto doporučujeme začít s prací v klidném období v roce, což bývá zima a jaro. My jsme zemědělce oslovili v dubnu a hledali jsme je jednoduše: prostřednictvím internetového vyhledávače. Zadali jsme klíčová slova



Věra Doušová,
ředitelka Potravinové banky Praha

„Zelenina zásadním způsobem obohatí jídelníček těch, kteří se ocitli v krizi a jsou po určité období odkázáni na pomoc druhých. Mnoho let jsme mohli našim klientům nabízet jen polévky v sáčku, trvanlivé potraviny a konzervy, ale čerstvá zelenina, ze které mohou matky uvařit svým dětem polévku a pak mnoho hlavních jídel, je zkrátka báječná věc. Kolik pokrmů se dá vytvořit z brambor, z rajčat a paprik, z mrkve, květáku a brokolice, dýně a cukety, to jsme sami ani netušili, ale z ohlasů klientů vidíme, že tvořivost lidí nezná hranic a jsme tomu rádi. Je dobře, že neestetická zelenina nezůstane na poli jako odpad, ale potěší ty, kteří si ji z různých důvodů nemohou koupit.“

jako „zemědělské družstvo“ + „Praha východ“ a tak jsme našli vodítko, kde zemědělce najít. Další možnosti, jak sehnat kontakty, jsou zemědělské unie, zemědělské výstavy, obchodní řetězce a podobně.

Na první výjezdy jsme jeli úplně naslepo. Naplánovali jsme si trasu a za zemědělci jsme zajeli autem (doporučujeme vydat se ve všední dny dopoledne, kdy jsou zemědělci v práci, protože odpoledne na místě nemusí být). Měli jsme sebou informační dopis a brožuru (ke stažení na www.zachranjidlo.cz/ke-stazeni/brozury), kterou jsme jim předali. Je dobré, když vás zemědělci vidí osobně a přesvědčíte je o svých dobrých úmyslech. Telefonický kontakt se nám neosvědčil.

Na místě jsme získali informace o tom, co pěstují, kdy je sklizeň, kolik přebytků mívají a jestli plodiny zůstávají přímo na poli, nebo ve skladu. Domluvili jsme se s nimi, jestli je můžeme průběžně kontaktovat s žádostí o aktuální stav.

Zemědělci nechtějí na svá pole pouštět lidi, které neznají. Chtějí mít přehled, kdo se na jejich pozemcích pohybuje. Proto vyžadují, aby měl sběr někdo na starosti a aby zaručil, že vše proběhne podle předem nastave-

ných pravidel (například, že dobrovolníci nepůjdou na část pole, kde ještě neproběhla sklizeň). Vaším úkolem je přesvědčit je, že vše proběhne v pořádku.

A ještě tip na závěr: zelenina se z naší zkušenosti vyhazuje více než ovoce, které obvykle končí v mošttech nebo se dál zpracovává. Ale neostýchejte se sadaře oslovit. Může se stát, že bude nadúroda nebo jim z jiného důvodu ovoce zbyde.



Vojtěch Sýkora, soukromý zemědělec

“O Zachraň jídlo jsem se dozvěděl z médií. Projekt Paběrkování mi připadal jako skvělý nápad, jak zužitkovat zeleninu, kterou obchody nejsou schopny a nechtějí prodat. Tím pádem nám zemědělcům zbývá plno nevyužitě zeleniny, která tvarem a velikostí nevyhovuje parametrům, ale dá se bez problémů zpracovat v jakékoliv domácnosti, restauraci, školní kuchyni atd. A nebo v charitách, které ji potřebují a nejsou schopny za ni zaplatit. Dle mého názoru je lepší nadbytečnou produkci darovat, než vyhodit na kompost. Cení si veškerých projektů a hlavně lidí, kteří se tímto celosvětovým problémem zabývají. Budu určitě přispívat dál. Má to smysl!”



3/ Sežeňte dobrovolníky

Dobrovolníci jsou klíčovou složkou paběrkování. Mezi prvními budou zřejmě vaši přátelé a známí, ale postupně se bude okruh zájemců rozšiřovat. Je dobré oslovit různé sociální a věkové skupiny, které obohatí zážitek z výjezdu na pole.

Doporučujeme založit si Facebookovou stránku nebo vytvořit jednoduchý web, kam se vám budou dobrovolníci hlásit. Utvořte si seznam kontaktů (může to být formou excelové tabulky nebo e-mailového rozesílače). Nám putují e-mailové kontakty z webového formuláře přímo do databáze rozesílače Mailchimp, který je zdarma a díky němuž můžeme posílat dobrovolnické výzvy e-mailem. V současnosti zde máme asi 800 e-mailových kontaktů a ve Facebookové skupině "Dobrovolníci" evidujeme 260 lidí. Nebojte se tedy, že by zájem byl malý: někteří lidé jsou dokonce ochotní si vzít v práci volno, jen aby se mohli vydat na pole s námi.



V počátcích můžete vytisknout jednoduché letáčky a umístit je do spřízněných kaváren, škol, kulturních center a podobně. Během prvních paběrkování pořáďte hezké fotografie, kterými navnadíte další potenciální dobrovolníky. Na Facebooku mají fotky vždycky velký úspěch a lidé vidí, že je to zábava!



**Barbora Telátníková,
dobrovolnice**

„Na pole jsem s vámi vyrazila, protože věřím, že jediný způsob, jak změnit svět, je aktivně se do změny zapojit ve svém bezprostředním okolí. Iniciativa Zachraň jídlo mě také přiměla začít více přemýšlet nad tím, co nakupuji, jím a vyhazuji. Poslední jmenovanou aktivitu se snažím čím dál víc omezit. Takže díky za to, co děláte!“

4/ Zajistěte dopravu

Doprava se týká jak cenného potravinového nákladu, tak vás. Na pole se musíte dostat vy i s dobrovolníky a jídlo se musí převézt do skladu potravinové banky nebo do charity. Některé potravinové banky mají k dispozici dodávku, což je ideální stav. Na místo sběru přijedou a nasbírané jídlo si odvezou. Pokud místní potravinová banka nedisponuje autem, lze se s nimi

domluvit, že jim jídlo přivezete sami. V tom případě musíte zajistit odvoz. Jednou z možností je sdílené auto (carsharing), který funguje v několika městech. Vůz si zapůjčíte a platí se za kilometry a čas. Pokud si potravinová banka může pro přebytky přijet, je třeba zajistit jen přesun dobrovolníků. To je možné provést také na kole nebo MHD.

5/ Sežehťe si materiál

Na sběr se vám budou hodit rukavice, nože a lopatky. Rukavice je lepší vybrat nepromokavé a pevnější, abyste zabránili případnému říznutí. Velké nože poslouží na sklizeň květáků, kedlubnů či salátů a na brambory se zas hodí lopatky. Na místě mějte lékárničku pro případ, že by se někdo poranil. Další důležitou věcí jsou přepravky a pytle - zjistěte, jestli jich má místní potravinová banka dostatek a do čeho se budou plodiny sbírat. Pokud nádoby nemají, lze improvizovat s krabicemi od banánů nebo IKEA taškami.

6/ Zajistěte finance

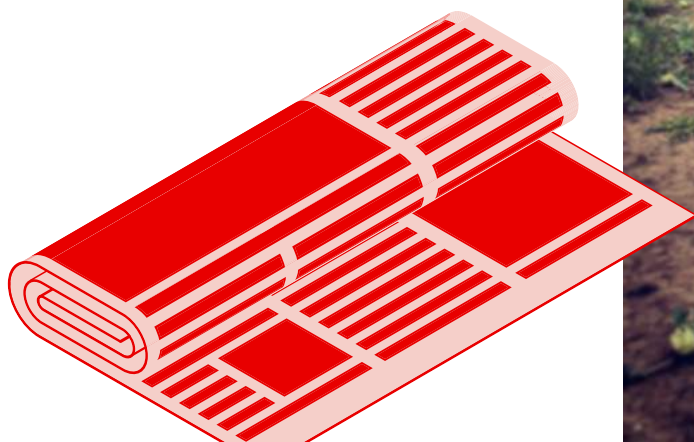
Všechno něco stojí, a tak je důležité najít peníze na základní potřeby, jako je nákup materiálu a pohonných hmot. Vzhledem k tomu, jak hodnotné jídlo můžete nasbírat, je ale finanční vklad poměrně nízký. Výjezd se dá zorganizovat za 500 - 800 Kč. Pokud vše nechcete platit ze svého, zažádejte si o grant. Máte několik možnos-



tí: požádat o grant ve vašem kraji, najít sponzora, získat finanční dar nebo uspořádat malou crowdfundingovou kampaň. Nám se podařilo získat peníze od ministerstva životního prostředí, ministerstva zemědělství a soukromé Nadace RSJ.

7/ Kontaktujte média

Informujte o svém snažení prostřednictvím médií - tak se může zpráva dostat k zemědělcům i k potenciálním dobrovolníkům. Až budete pořádat výjezd, pozvěte novináře, kteří se k vám přidají, a informujte je o problému plýtvání potravinami. Základní informace lze najít na stránkách www.zachranjidlo.cz. První sezóna paběrkování se těšila velkému zájmu médií, informovala o něm Česká televize, časopis Respekt i Blesk. Zkuste oslovit regionální média, která budou mít o téma určitě zájem.



Proč a kde se v zemědělství plýtvá

V zemědělství dochází ke ztrátám z několika důvodů. Jsou to již zmíněné estetické požadavky na vzhled zeleniny a ovoce. Tyto požadavky jsou nastaveny Evropskou unií a samotnými obchodními řetězci, které ovšem nechtějí své normy zveřejňovat. Tento důvod je natolik absurdní, že jsme se na něj zaměřili během happeningů Tisíc kilo a Křivá polévka.

Dalším důvodem je nadprodukce: zemědělec neodhadne poptávku nebo schválně vysadí víc plodin, aby si byl jistý, že sklídí požadované množství perfektně vypadající zeleniny. Na vině jsou také neprůhledně nastavené smlouvy s obchodními řetězci (kdy obchody na poslední chvíli zruší objednávku nebo produkty vrátí s nejasným odůvodněním).

Výpěstky buď zůstanou přímo na poli, kde je dělníci nesklídí, protože ví, že by se neprodaly (nevyhovují estetickým standardům), nebo se sklídí strojově a selektují se v třídírnách. Možnosti, kde plodiny získat, jsou tedy dvě: buď přímo na poli či v sadu, nebo ve skladech u zemědělce.



Jaké jsou vztahy mezi zemědělci a odběrateli

Vztahy mezi zemědělci a odběrateli (převážně velkými obchodními řetězci) jsou napjaté. Obvykle mezi nimi panuje velká nedůvěra a zemědělci se bojí, aby nepřišli o svůj odbyt. Proto se můžete setkat s tím, že budou chtít zůstat v anonymitě. V tom případě se jich vždy zeptejte, jestli můžete fotit na jejich pozemku a upozor-

něte dobrovolníky, aby o místě, kam jezdíte pro přebytky, nemluvili veřejně. Pokud bude s vámi chtít jet na pole novinář, vždy to předem domluvte. Dělejte vše pro to, aby vaše jednání nemohlo ohrozit obchodní vztahy zemědělců.

Jaká je role Zachraň jídlo

Zachraň jídlo hraje roli prostředníka, což by měla být i vaše role. Domlouvá výjezd se zemědělci, potravinovou bankou a dobrovolníky. Prakticky výjezd vypadá tak, že na místo paběrkování vždy dojedou dobrovolníci a dodávka Potravinové banky, která plodiny odveze a poté distribuuje jídlo klientským organizacím. Zachraň jídlo

nenabízí zemědělcům finanční kompenzaci - zemědělci darují své produkty zdarma ve prospěch charity. Také dobrovolníci, kteří vyjíždějí na pole, pracují zadarmo (Zachraň jídlo jim hradí pouze dopravu a svačinu).

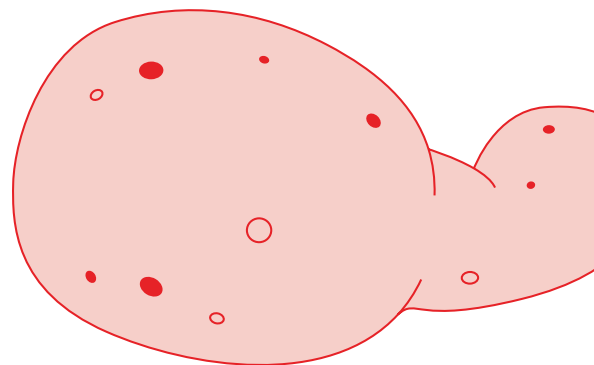
Co vám může Zachraň jídlo poskytnout

Cílem iniciativy Zachraň jídlo je, aby se paběrkování rozšířilo do různých krajů po celé republice. Pokud se na nás obrátíte, rádi vám předáme naše zkušenosti a know-how. Paběrkování, které není pod hlavičkou

Zachraň jídlo, funguje nezávisle. Pokud budete komunikovat se zemědělci, můžete odkazovat na naši činnost, ale vystupujte pod svým jménem.

Mohu začít organizovat paběrkování jako jednotlivec?

Ano, ale z naší zkušenosti je lepší, pokud se pořádání ujme skupina lidí nebo zavedená organizace. Ve více lidech se vše lépe dává dohromady a lze lépe rozložit síly. Také je jednodušší získat grant a pod hlavičkou známé organizace máte větší kredibilitu. Vše záleží na tom, jak často budete chtít vyjíždět na pole.



Rekapitulace: průběh výjezdu v několika bodech

- 1/** Zavoláme zemědělce, jestli má přebytky, pro které si lze přijet.
- 2/** Zavoláme potravinové bance, kdy bude mít čas jet s námi na pole.
- 3/** Potvrdíme výjezd zemědělci - dohodneme se na přesný čas.
- 4/** Poptáme dobrovolníky prostřednictvím newsletteru a Facebookové skupiny. Domluvíme se na místě setkání a vezmeme si na ně telefonický kontakt.
- 5/** Na smluveném místě se setkáme s dobrovolníky. Vždy se vyráží tak o 15 minut později, proto je dobré s tím počítat v časovém rozvrhu. Před setkáním s dobrovolníky nakoupíme malou svačinu a hlavně nezapomeneme vzít sebou rukavice a vybavení.
- 6/** U zemědělce se setkáme s dodávkou potravinové banky, která má sebou přepravky, do nichž budeme sbírat. Se zemědělcem si můžete domluvit schůzku přímo u jeho sídla, nebo na poli. Pole bývají často několik kilometrů vzdálená. Pokud nemáte vlastní auto (na místo se dopravujete MHD), domluvte se, jestli vás tam zemědělec nemůže odvézt.
- 7/** Zemědělec nám ukáže přebytky a určí, na jakém prostoru se můžeme pohybovat. Sběr obvykle netrvá víc než dvě hodiny. Snažíme se zjistit, proč, proč plodiny na poli musely zůstat.
- 8/** Potravinová banka si zeleninu odveze do skladu a zváží. Později dostaneme zpětnou vazbu, kolik jsme toho nasbírali a kam jídlo putovalo.

Přílohy

[Oslovovací brožura pro zemědělce](#)

[Brožura pro dobrovolníky](#)

[Brožura s informacemi o Zachraň jídlo a "křivé zelenině"](#)

[Brožura Global Food Losses and Food Waste](#)

[Sezóny ovoce a zeleniny](#)



Ministerstvo životního prostředí

