

Udržateľný potravinový systém – druhý život pre chlieb

JUDr. Marieta Okenková, PhD.
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

6. februára 2024  Nitra

**FREE
FOOD**



*Adam****
AGROPENZIÓN



O čom je výskumný projekt FOODRUS?

- Prehliť poznatky o tom, ako sú potravinové ekosystémy ovplyvnené **nadprodukciou a nadspotrebou**, v dôsledku ktorých dochádza k plytvaniu potravinami
- Vytvoriť mix najúspešnejších stratégií a politík pre 3 hodnotové reťazce (zelenina, mäso a chlieb)
- Zároveň je to občiansko-inovačný projekt zameraný na skutočné potreby koncového užívateľa (súbor 10 občianskych vedeckých aktivít založených na živých laboratóriách)

Chlieb ako súčasť kultúrneho a historického dedičstva

- Národná tradícia a zvyk
- Na čelných priečkach potravín, ktorými najviac plytváme (ovocie a zelenina, chlieb a varené jedlo)
- Domácnosti tvoria 40 – 60 kg odpadu ročne na osobu
- 9% domácností vyhadzuje potraviny denne



Aktuálna situácia na Slovensku

- **Start-upová krajina** v oblasti prevencie plytvania potravinami
- **Pár existujúcich mechanizmov, ale nefunkčných** (stratégia nie je aktuálna, účasť v platforme je limitovaná, nízky záujem, žiadne plány v blízkej budúcnosti niečo zmeniť...)
- **Chýbajúce štatistiky** v celej potravinovej vertikále
- **Paradoxy** (daňové stimuly vs. Chýbajúce usmernenia pre darovanie, právne bariéry pre určité potraviny)
- Zodpovednosť **2 ministerstiev** s rôznymi prístupmi
- Nízka takmer **nulová úroveň zvyšovania povedomia**



163 kg
per capita

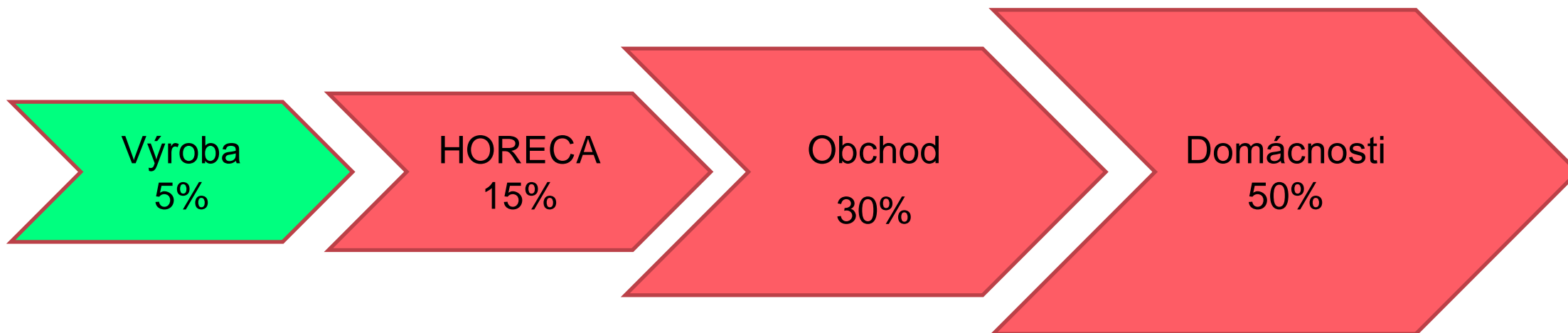
Absencia komplexných dát

Dáta Výskumného ústavu potravinárskeho:

- Odpad tvorený **pekárňami = 1,800 t ročne**
(rok 2019, vzorka 50 pekární rôznej veľkosti)
- Odpad tvorený **domácnosťami = 15,000 t ročne**
(rok 2021, vzorka 500 domácností)

Podľa SAMO (2021) tvoria chlieb a pekárenské výrobky **35% všetkého odpadu tvoreného obchodom**

Hodnotový reťazec chleba a pečiva (odhady)



HOT SPOTS



Chlieb končí hlavne na skládkach v týchto hotspotoch, čo predstavuje ďalšiu príležitosť na zníženie ekologickej stopy.

Prvé oficiálne dáta



Na základe legislatívy EÚ (2019 and 2020) je povinné monitorovať plytvanie potravinami a prvé výsledky sú k dispozícii v Eurostat.



Naša misia



Hlavné problémy:

- nadprodukcia
- nadspotreba
- distribúcia prebytkov



Využitie prebytkov chleba skrze

- **zodpovednú spotrebu** (zmenu správania) – plytvanie chlebom má sociálne, ekonomické, morálne a environmentálne dopady
- **posun smerom hore v potravinovej vertikále** (priorita na ľudskú konzumáciu)

FOODRUS
Cesúrne riešenie pre každé potravinové systémy

V rámci projektu FOODRUS sa vykoná 23 odborných sešien na odmietanie správ potravín a odpadu v rámci agropotravinárskeho hodnotového reťazca

OČAKÁVANÉ VPLYVY

- 13 nových odborných sešien
- 5% zníženie odpadov
- 65% zníženie znehodnotenej stravy
- 65% zníženie znehodnotenej stravy
- 50% zníženie odpadu v odberoch v podnikoch a súkromí a podnikoch na trhu
- 70% zníženie odpadu v rámci potravinárskeho hodnotového reťazca

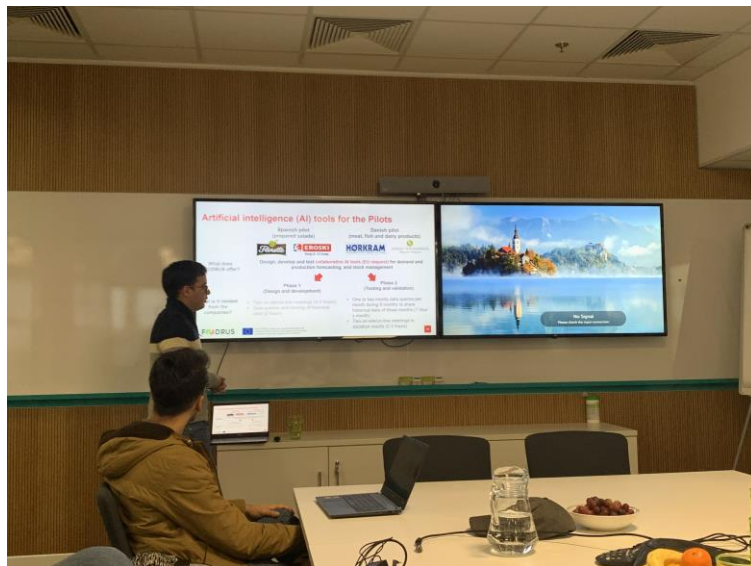
www.foodrus.eu



“

**Zmena správanía
spotrebiteľov je kľúčová a
môže priniesť
transformačnú zmenu do
celého potravinového
reťazca spätne.**

Pekárne a supermarkety



- Asociovaní partneri – vôľa prispieť k zvyšovaniu povedomia a byť vzorom pre ostatných
- „Kde je vôľa, tam je aj cesta“

Výskum s domácnosťami

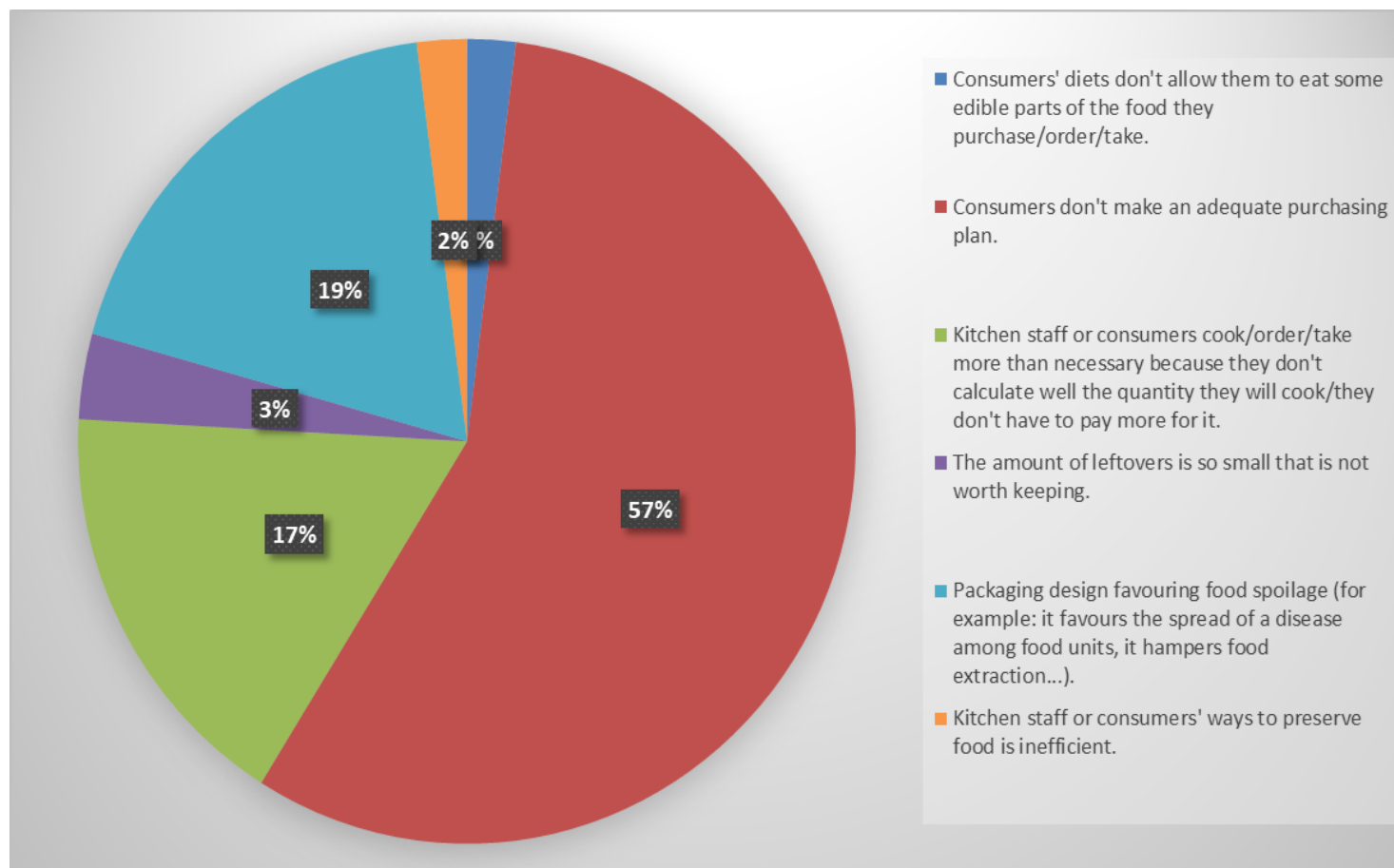
Cieľ:

- Identifikovať hlavné príčiny správania vedúce k plytvaniu chleba pri nakupovaní, varení, uskladnení, využití a tvorbe odpadu
- Prispieť k zmene spotrebiteľského správania a nakladania s prebytkami a odpadom, tak aby došlo aspoň k 50% zníženiu plytvania chlebom
- Domácnosti získajú poznatky a skúsenosti s lepším uskladnením a využitím chleba
- Dodatočným cieľom je znížiť balenie chleba o 30%

Zníženie plytvania domácnosťami

Cez zvyšovanie povedomia a zlepšenie a rozvoj návykov pri nákupe, uskladňovaní a bezodpadovom varení

- 13 monitorovaných rodín
- Zber dát cez Food App
- Hlavné príčiny: nákupné zvyky, obaly a uskladnenie



Výsledky na úrovni domácností

PURCHASED vs WASTED AMOUNT IN THE SECOND MEASUREMENT PERIOD				
(g)	Total bakery	Bread alone	Wasted	
TOTAL	87599	56789	2701	3.08%
vs BASELINE	93.08%	113.03%	4741	5.08%
Overall reduction of food waste:			43.03 %	
Reduction proportional to the amount of purchased:			39.37 %	

E-learningová platforma

Súčasť nového Inovačného centra pre
prevenciu plytvania potravinami na SPU v Nitre

- 8 modulov vytvorených a verejne dostupných

Mladý hrdinovia proti plytvaniu potravinami

Prečo je plytvanie potravinami taký veľký problém?

Nastúpenie na správnu cestu pre budúcnosť planéty.

Predstavenie výskumného projektu a jeho výsledkov.

Zaujímavé aktivity ostatných hrdinov proti plytvaniu potravinami : kompostovanie pre deti.

Čo môžem ja spraviť? Úloha mladých hrdinov proti plytvaniu potravinami.

Bezodpadová kuchárka pre chlieb

Tradičné a moderné recepty na využitie zvyškov chleba

Obilné klíčky v osude slovenskej histórie

Tipy na prevenciu plytvania chlebom a najlepšie skúsenosti s jeho uskladnením a nakladaním doma

Bezodpadová kuchárka - CHLIEB

- 35 receptov
- testované
- online
- tlačaná kniha

Zdieľajme skúsenosti a vytvoríme spoločné dielo, z ktorého sa budú tešiť aj generácie po nás



kuchárska kniha s receptami na zužitkovanie zvyškov z chleba a pečiva s možnosťou zapojenia sa do spoločných workshopov varenia

FOODRUS

SPOLUTVORBA



Ženská perspektíva

Výstup

- Naratív o vnímaní a názoroch žien o ich úlohe pri nakupovaní, varení, triedení a nakladaní s odpadom

**Aký je postoj žien k plytvaniu chlebom?
Chceme vedieť váš názor!**

➔ **podel'te sa o vaše skúsenosti, nápady a názory**

💡 **prispejte k zvýšeniu povedomia o plytvaní jedlom**

✍️ **bud'te inšpiráciou pre príbehy, ktoré publikujeme**

FOODRUS

HORECA sektor



**Plytvanie jedlom v sektore
stravovacích služieb:
podel'te sa o vašu skúsenosť!**

 **podel'te sa o vaše
skúsenosti, nápady a názory**

 **prispejte k zvýšeniu
povedomia o plytvaní jedlom**

 **bud'te inšpiráciou pre ďalšie
prevádzky v rámci EÚ**



FOODRUS

Rozšírenie využitia existujúcej technológie

- Inovatívna technológia pre valorizáciu vedľajších produktov z pekárenskej výroby **Beta Ferm**
- Testovanie a rozšírenie využitia novej suroviny Beta Sweet (nové receptúry a aplikačné procesy)
- **UPCYCLING**
- Asociovaná pekáreň Kopek
- Prispieva k zvyšovaniu zavádzania inovácií do výrobných procesov
- **LCA** – posúdenie životného cyklu



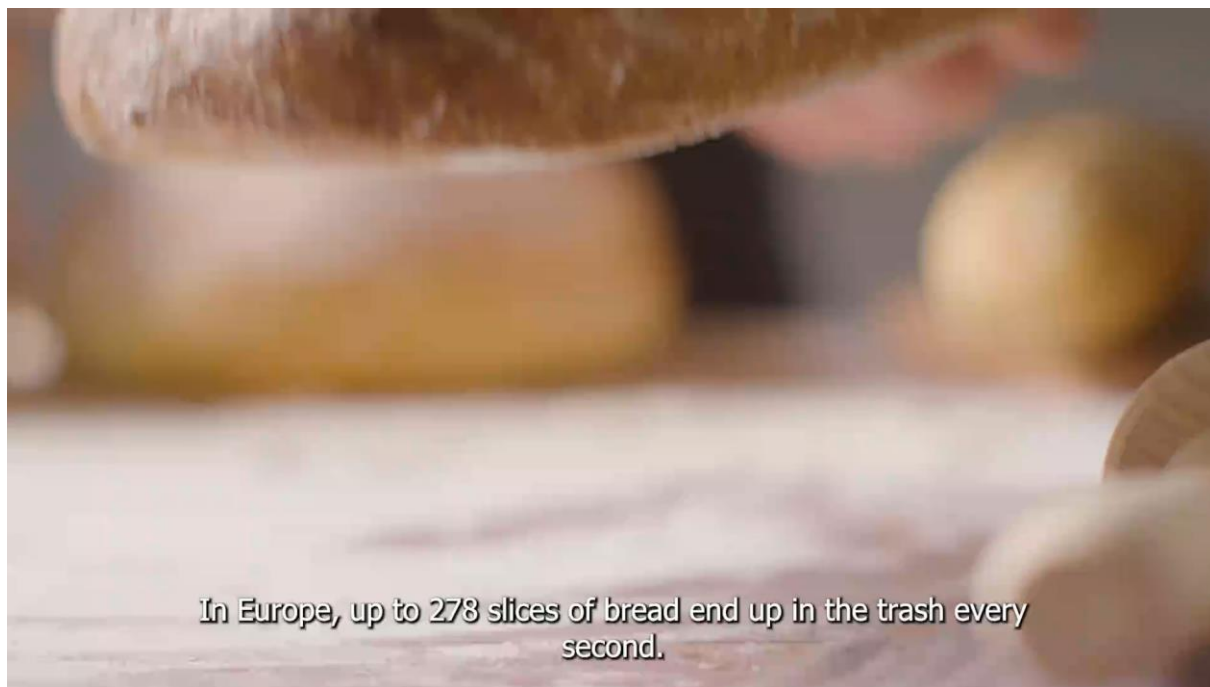
Aktivity pre širokú verejnosť

- Zvyšovanie povedomia cez bezodpadové podujatia (Zero Waste brunches 09/2021, 09/2022 a 10/2023, Degustorium 05/2022).
- Workshopy pre študentov a domácnosti.
- Spolupráca so supermarketmi a s organizáciou Skutočne zdravá škola.
- Webinár s Juventou.
- Dobrý trh (09/2023).
- Konferencia Tesco (09/2023)



Video

V Európe skončí v koši každú sekundu až 278 krajcov chleba.



Odkiaľ pochádza náš chlieb a pečivo a čo všetko sa skrýva za jeho výrobou?

Dozviete sa z rozhovorov s tromi pekárňami z rôznych kútov Slovenska.

Informujte sa a zapojte sa!



@foodrus_eu



foodrus.eu

www.jedloniejeodpad.sk



FOODRUS

Inovatívne riešenia vytvorené v projekte FOODRUS podporia a zapoja všetkých aktérov v lokálnych poľnohospodársko – potravinárskych hodnotových reťazcoch, od farmárov, po koncových spotrebiteľov, s cieľom vybudovať alianciu aktérov pre riešenie problému s plytvaním potravinami.

Kým sa čerstvý chlieb dostane na naše obchody a naše stoly

BUDÚCNOSŤ POTRAVÍN JE V NAŠICH RUKÁCH

Na tom, ako je nastavený náš agropotravinársky systém, by nám malo záležať každý deň, no dnes je tak, keď sa stretáme s množstvom viac ako 150 rôznych druhov potravín. Na záver nie je možné povedať, že naše systémy sú perfektné.

27. októbra, 2021

VÝZVA ABI POTRAVINY NEKONČI V KOŠI

Dňa 6. 10. 2021 sa uskutočnilo zasadnutie s názvom "Abi potravinový sekondár v koši" v rámci projektu výzvy ABI. Účastníci boli organizovaní študentskou skupinou ABI a boli určený pre predstaviteľov ABI.

27. októbra, 2021

KALKULAČKA STRATY JEDLA A ODPADU (FILM)

Kalkulačka hodnoty FLM (časť se vzor-bera) vytvára prehľad o plytvaní rôznych druhov potravín. Na záver nie je možné povedať, že naše systémy sú perfektné.