

Jak zbytečně neplýtvat jídlem

**Užitečné rady od Tesco, lídra v boji proti
plýtvání potravinami**

TESCO
Every little helps

**LOVE
FOOD**
hate waste

Představujeme vám manuál společnosti Tesco,

díky kterému se dozvíte, jak neplýtvat jídlem v domácnosti, jak vařit bez přebytků a také jak proti plýtvání bojujeme my v Tesco.

1,3 miliardy tun jídla
je ve světě každoročně vyhozeno

Průměrně 80 kg jídla ročně
vyhodí každý v Česku

Ve světě přes 800 milionů lidí hladoví.





Proč na tom záleží?

Víte, že **8 %** veškerých emisí skleníkových plynů je přímo způsobeno plýtváním jídlem?

Kdyby vyhozené jídlo bylo státem, bylo by třetí hned za USA a Čínou v produkci množství emisí.

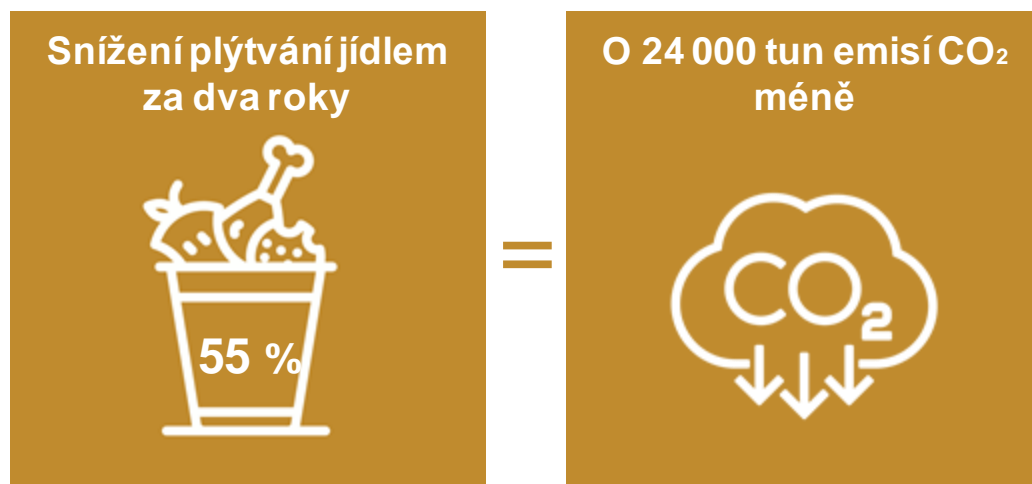
Už jen proto je boj za snížení jeho plýtváním důležitým tématem.

Proto je jedním z cílů udržitelného rozvoje OSN (12.3) snížit plýtvání ve světě o polovinu, a to do roku 2030.

V České republice se naši společnosti podařilo snížit plýtvání o více než polovinu za pouhé 2 roky. Cíl OSN 12.3 jsme tak splnili o 11 let dříve, než bylo plánováno!

Jsme první (a zatím jediná) obchodní síť v České republice, která od roku 2017 zveřejňuje svá data o plýtvání.

Zvládli jsme to jen díky tvrdé práci a úpravě interních procesů, díky nimž teď přes 90 % našich obchodů dává přebytečné jídlo potřebným.



Jak můžeme zlepšit situaci jako jedinci?

Stále nakupujeme více jídla, než opravdu potřebujeme. Co s ním děláme? Dáme ho do lednice, kde se často pomalu kazí, dokud ho nevyhodíme. Přesně takhle vzniká 25 % celkového plýtvání jídlem.

Jak to změnit? Připravili jsme pár základních tipů a rad, které vám pomohou snížit plýtvání v domácnosti k nule.



1.

Promyslete, co koupit, kolik toho potřebujete a především jestli to vůbec potřebujete.

2.

Rozlišujte mezi minimální trvanlivostí a datem spotřeby. Jídlo s datem spotřeby bychom po jeho vypršení jíst neměli, jídla s minimální trvanlivostí můžeme bezpečně jíst i nějakou dobu po expiraci

3.

Nevyhazujte odpad z jídla, kompostujte. Existuje mnoho variant a řešení i pro ty, kteří bydlí v bytech.

4.

Nevybírejte si ovoce a zeleninu podle vzhledu. Na první pohled nedokonale vypadající kusy jsou stejně kvalitní jako ostatní. Jejich koupí také přispíváte ke snižování plýtvání potravinami.

5.

Nevyužitě jídlo nabízejte rodině, přátelům, sousedům nebo věnujte lidem v nouzi.

Jak vařit bez zbytečného odpadu?

1.

Z uschlého pečiva můžete udělat krutony nebo strouhanku.

2.

Z přezrálých banánů můžete připravit lahodný chleba, zmrzlinu nebo kaši.

3.

Ani slupka od banánů se nemusí vyhazovat! Dají se s ní čistit boty nebo ji použijte jako hnojivo.

4.

Z kůry citronu lze udělat strouhanku, koření nebo citronovoolivový olej. Použít ji můžete i k vyčištění mikrovlnky nebo jako osvěžovač vzduchu.

5.

Pokud smícháte pořádně omyté slupky z mrkve, celeru a petržele, máte hned základ na lahodnou polévku.

6.

Lístky celeru a petržele nakrájejte, přidejte drcený česnek, sůl a olivový olej. Pořádně promíchejte a máte skvělé pesto!



Jak v Tesco bojujeme proti plýtvání jídlem?

177 Tesco obchodů v celé České je zapojeno do programu **darování přebytků potravin lidem v nouzi**. Do roku 2020 plánujeme do programu zapojit všech 190 tuzemských obchodů.

1 500 zaměstnanců v České republice zároveň prošlo **e-learningovým programem** s názvem **Prevence potravinového odpadu**.

Každý rok také pořádáme středoevropskou **konferenci o plýtvání potravinami** pro experty z celého regionu nebo třeba **workshopy o vaření bez zbytků** pro novináře.

Každý den pomáháme tisícům lidí v České republice

Tesco je od roku 2013 partnerem České federace potravinových bank, která každý den sváží potravinové přebytky z našich obchodů a daruje je lidem v nouzi.

Pořádá také Sběrku potravin ve spolupráci se Svazem obchodu a cestovního ruchu, Asociací společenské odpovědnosti a se sociálními partnery Charita Česká republika, Armáda spásy, NADĚJE a Slezská diakonie.

Sběrka potravin je realizována pod záštitou ministra zemědělství Miroslava Tomana a Evropské federace potravinových bank.



Lokálním farmářům pomáháme v prodeji „Dokonale nedokonalého“ ovoce a zeleniny.

Díky tomu jsme zachránili přes 10 milionů kilogramů brambor, mrkve, jablek a dalších druhů ovoce a zeleniny, které většinou končí jako odpad.

Potravin z nabídky Perfectly Imperfect nabízíme od roku 2017 v celé střední Evropě, abychom minimalizovali plýtvání potravin farmáři. Přes 3 miliony kg tohoto na první pohled nedokonalého ovoce a zeleniny jsme prodali v České republice. Z toho více než 90 % produktů Perfectly Imperfect pochází přímo z České republiky.



„Věříme, že žádné potraviny, které jsou bezpečné pro lidskou spotřebu, by neměly být vyhozeny. Naše úsilí nás vede ke skvělému pokroku v boji proti plýtvání. Dosažení jednoho z cílů udržitelného rozvoje OSN již 11 let před stanoveným cílem OSN je vynikající. V současné době je méně než 1 % potravin prodávaných v obchodech Tesco vyplýtváno. Jsem velmi pyšný na práci všech kolegů, kteří přispěli k výraznému snížení plýtvání potravinami o 55 % a samozřejmě si velmi vážíme spolupráce se všemi představiteli charitativních organizací a potravinových bank, kteří odvádějí úžasnou práci, a tyto potraviny předávají těm, kteří je potřebují nejvíce.“

**Patrik Dojčinovič, výkonný ředitel
Tesco pro ČR**

