

Zníženie spotrebiteľského plytvania potravinami: odporúčania pre školy

Plytvanie potravinami je naliehavý problém s významnými environmentálnymi, sociálnymi a ekonomickými dôsledkami. V EÚ sa každoročne vyprodukuje takmer 59 miliónov ton potravinového odpadu (131 kg na obyvateľa). Najvyšší podiel potravinového odpadu vzniká v domácnostiach a stravovacích službách. Skupiny potravín, ktorými sa najviac plytvá, sú zelenina, ovocie a obilniny.

Spotrebiteľia môžu zmeniť mnohé spôsoby správania, ktoré vedú k plytvaniu potravinami (napr. prílišné varenie), ale ich schopnosť predchádzať plytvaniu potravinami ovplyvňuje množstvo faktorov (napr. súvisiace politiky, životný štýl). Zníženie plytvania potravinami spotrebiteľmi si vyžaduje spoluprácu medzi všetkými aktérmi potravinového systému, v ktorom vzdelávacie zariadenia zohrávajú kľúčovú úlohu.

Úloha škôl

Vzdelávanie malých detí a mladistvých je nevyhnutné na zvyšovanie povedomia o význame predchádzania plytvaniu potravinami a jeho znižovania. Školy zohrávajú kľúčovú úlohu pri sprostredkovaní informácií o zdravých a udržateľných stravovacích návykoch, ktoré môžu pomôcť formovať správanie nových generácií, a to aj v súvislosti s plytvaním potravinami. Riešenie problému plytvania potravinami v školských jedálňach môže byť pozitívnym príkladom pre deti a mládež a inšpirovať ich na podobné opatrenia aj doma.

53 %

potravinového odpadu v EÚ vzniká
v domácnostiach
(70 kg/osoba/rok).



9 %

potravinového odpadu v EÚ vzniká v
reštauráciách a stravovacích službách
vrátane školských jedální
(12 kg/osoba/rok)



Prijatie opatrení proti plytvaniu potravinami v školách

1 Triedne vzdelávacie programy

Žiaci základných a stredných škôl sa môžu vzdelávať prostredníctvom aktivít v triede zameraných na znižovanie plytvania potravinami, ktoré sa vyskytuje počas stravovania v škole a doma. Program môže pozostávať z jednej alebo dvoch vyučovacích hodín alebo počas celého školského roka. Dôrazne sa odporúča monitorovať účinnosť programov, a to meraním potravinového odpadu pred programom a po ňom, alebo prostredníctvom rozhovorov na získanie spätnej väzby od žiakov. K úspechu iniciatívy prispeje zapojenie učiteľov, zamestnancov jedálne a rodičov.

Učiť žiakov, ako znížiť plytvanie potravinami:

- Skontrolujte, či sú vo vašej krajine dostupné vzdelávacie materiály (napr. tie, ktoré poskytuje [projekt Wasteless](#) v Maďarsku) prostredníctvom ministerstva školstva alebo iných organizácií (napr. mimovládnych organizácií, verejných inštitúcií).
- Skoordinujte sa s ostatnými učiteľmi, vychovávateľmi alebo zamestnancami jedálne vo vašej škole, aby ste podnikli dianie v škole a uľahčili organizáciu hodín/programu.
- Informujte rodičov o hodinách/programme, aby ste získali ich podporu a zapojili ich do predchádzania plytvania potravinami u žiakov doma.
- Predstavte aktivity, ktoré môžu žiaci robiť doma, ako je vedenie denníka potravinového odpadu alebo vytváranie nákupných zoznamov.

Niekoľko úspešných príkladov

- [Vzdelávací balík o plytvaní potravinami vo viacerých jazykoch pre žiakov základných a stredných škôl](#). Balík je voľne dostupný online a obsahuje príručku s lekciami a aktivitami, pokyny pre učiteľov, plagáty, ako aj nástroje na zníženie plytvania potravinami pre školské jedálne.
- [Program potravinovej gramotnosti o potravinách a stravovaní pre žiakov základných škôl vo veku od 4 do 12 rokov vrátane modulu o plytvaní potravinami](#).
- [Výzva vo varení pre stredoškolákov propagovaná prostredníctvom sociálnych médií](#).

2 Navádzanie správnym smerom v školských jedálňach

Štuchnutia sú malé zmeny v prostredí, ktoré sa dajú ľahko implementovať a zvyšujú pravdepodobnosť, že jednotlivец urobí určitú voľbu alebo sa bude správať určitým spôsobom. Štuchnutia môžu povzbudzovať žiakov, aby znižovali plytvanie potravinami ovplyvňovaním ich správania. Program môže trvať krátko (napr. jeden týždeň) alebo môže pokračovať počas celého školského roka. Zapojenie zamestnancov jedálne je kľúčové, pretože zohrávajú aktívnu úlohu pri meraní potravinového odpadu, identifikácii riešení na zníženie plytvania potravinami a podpore detí pri zmene ich správania, aby sa jedlom šetrilo.

Prijatie opatrení vo vašej školskej jedálni

- Určte jednoduchú metodiku na meranie plytvania potravinami na tanieroch detí a monitorujte priebežný pokrok v znižovaní plytvania potravinami.
- Predstavte hry, výzvy, inteligentné vzdelávacie technológie a ďalšie podnetné aktivity, ako je počúvanie príbehov šéfkuchárov alebo miestnych dodávateľov potravín o tom, ako pripravujú a varia jedlo, aby ste deti zaujali.
- Poznajte preferencie svojich žiakov – ktoré môžu závisieť od súvislostí – prostredníctvom dotazníkov alebo otvorených diskusií, čím sa zvýši účinnosť opatrení.
- Vytvorte partnerstvá s aktérmi zapojenými do potravinového dodávateľského reťazca. Iniciatívu by mohli podporiť prevádzkovatelia v oblasti odpadového hospodárstva (napr. prostredníctvom partnerstva medzi školou a spoločnosťou na nakladanie s odpadmi, ktorá má na starosti zber organického odpadu v regióne/obci); účinná môže byť aj spolupráca s výrobcami, reštauráciami, miestnymi šéfkuchármi a výskumnými organizáciami.

Niekoľko úspešných príkladov

- Ukážky optimálnej prípravy jedla s cieľom vyhnúť sa plytvaniu jedlom, ktoré predvedú zamestnanci školskej jedálne.
- Ak je to bezpečné, podnecujte na používanie tašiek na odnos zvyškov neskonzumovaného jedla.
- Umožnite žiakom zvoliť si veľkosť porcie a jedlo.



Niektoré príklady uvádzajú možné zníženie potravinového odpadu

až o

40 %

po dvoch rokoch.

Ďalšie informácie nájdete v [prehľade nástrojov, najlepších postupov a odporúčaní na zníženie spotrebiteľského plytvania potravinami!](#)

[Európske fórum o spotrebiteľskom plytvaní potravinami](#) je pilotný projekt EÚ Generálneho riaditeľstva pre zdravie a bezpečnosť potravín a Spoločného výskumného centra Európskej komisie. V rámci projektu sa zhromaždili údaje a identifikovali praktické riešenia založené na dôkazoch na zníženie spotrebiteľského plytvania potravinami.

EÚ a jej členské štáty sa zaviazali splniť [cieľ udržateľného rozvoja 12.3](#): znížiť celosvetový potravinový odpad na obyvateľa na maloobchodnej a spotrebiteľskej úrovni do roku 2030 na polovicu a znížiť potravinové straty v rámci reťazca výroby potravín a dodávateľského reťazca. Viac informácií o opatreniach EÚ na zníženie potravinového odpadu nájdete na [webovej stránke Komisie o potravinovom odpade](#).

Ďalšie informácie:



Kontakt: JRC-FOODWASTE-FORUM@ec.europa.eu

EU Science Hub: <https://joint-research-centre.ec.europa.eu>

@EU_ScienceHub EU Science Hub Joint Research Centre

EU Science, Research and Innovation EU Science Hub @eu_science



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie