

Dokument „Z popelnice do lednice“

<https://www.youtube.com/watch?v=6ZrHxZYYOAM>

Dokument mapuje problematiku zbytečného plýtvání potravinami, ať už ze strany zákazníků, kteří nakupují potraviny, které nejsou schopni využít a vyhodí je, tak ze strany výrobců či obchodníků, kteří produkují, respektive nakupují přebytky a neprodané výrobky či zboží, které jsou nezávadné, ale nejsou čerstvé, vyhazují. Dále poukazuje na vyhazování potravin, které nesplňují standardy, týkající se jejich vzhledu, které však zároveň nikterak neovlivňují kvalitu samotného výrobku. Standardy stanovují obrovské korporace, které vykupují pouze potraviny splňující takové podmínky, a tak zemědělci potraviny nesplňující tuto normu, vyhazují. V tomto dokumentu je také zmíněno několik alternativních hnutí, které bojují proti tomuto plýtvání (komunitní zahrady na střechách mrakodrapů v NY; CSA – nezávislá komunitní družstva, efektivněji zacházejí s jídlem; Potravinové banky – potraviny slouží lidem v nouzi či projekt korejské umělkyně – uchovávání zeleniny mimo ledničku). Také je zde zmíněno zpracování odpadu z potravin na bioplyn, který však není skutečným řešením a také neblahý vliv rozkladu vyhozených potravin na globální oteplování planety. V závěru je pak zmíněno, jak nadnárodní korporace zneužívají chudých zemí, tím, že lidem kradou jejich půdu, ničí jejich zemi a jim prodávají drahé potraviny, přičemž v rozvinutých zemích se vyhodí tolik potravin, které by mohli všechny hladovějící lidi na světě, nakrmit třikrát.

Z článku (příloha 1): Plýtvání jídlem: Vyhodí se až třetina potravin

<http://student.e15.cz/agora/plytvani-jidlem-vyhodi-se-az-tretina-potravin-1284200>

Až jedna třetina spotřebovatelného jídla na světě se vyhodí. Podílejí se na tom prodejci i jednotliví konzumenti. V Evropě vedou ve špatném nakládání s potravinami Češi, a to zejména ti ve studentském věku. Naopak ve Francii nebo Itálii se po reformách začíná situace zlepšovat.

Z článku (příloha 2): Do Česka míří projekt pouličních ledniček. Nejde jen o recyklaci jídla, ale také o posílení komunity.

<http://www.respekt.cz/fokus/do-ceska-miri-projekt-poulicnich-lednicek>

Odjíždíte na dovolenou a lednice je plná jídla. Dostali jste k svátku bonboniéru, která vám nechutná. Zbyla vám spousta věcí po party. Nebo chcete prostě jen pomoci a udělat jiným radost něčím na zub - právě takové scénáře řeší projekt pouličních a on-line ledniček. Jeden se zřejmě rodí i v Česku...

Z článku (příloha 3): Místo popelnice do lednice. Veřejné sdílení jídla se dostalo do Česka.

http://www.lidovky.cz/misto-popelnice-do-lednice-verejne-sdileni-jidla-se-dostalo-do-ceska-11c-/zpravy-domov.aspx?c=A160120_165809_ln_domov_jzl

Veřejná lednice v Plzni, provozována v kavárně Perfect World, vznikla na základě inspirace „foodsharingem“ v Německu. Do lednice dávají lidé nejčastěji zeleninu a ovoce, ale i hotová

jídla, jogurty apod. Ledničku zatím využívají především mladí studující lidé, jelikož nápad vzešel právě od studentky. Lednici užívají především v případě, kdy potřebují svačinu, či mají jídlo, o němž ví, že by ho nestihli spotřebovat před uplynutím záruční lhůty. Obsluha lednici pravidelně kontroluje a tak se nestává, že by v ní bylo jídlo, které by bylo jakkoli zdravotně závadné.

Z článku (příloha 4): **Lednice nakrmí lidi v nouzi.**

<http://www.denik.cz/ustecky-kraj/lednice-nakrmi-lidi-v-nouzi-20160205-ywye.html>

V Litoměřicích, v prodejně zdravé výživy Vitálka, funguje projekt Lednice potřebným, inspirovaný Veřejnou lednicí. Potraviny, které do lednice lidé umístí, budou putovat do Domova pro matky s dětmi ČCE Diakonie v Litoměřicích. Projekt pomáhá v boji proti plýtvání s potravinami a zároveň umožňuje pomoci lidem v nouzi. Pokud se nápad bude líbit, budou potraviny putovat do dalších zařízení. Do lednice mohou lidé umístit jakékoliv zdravotně nezávadné potraviny od mléčných výrobků, až po trvanlivé produkty, pro něž má prodejna vyhrazenou polici vedle lednice. Do lednice nejsou přijímány vejce a to z důvodu, že bývají často zdrojem salmonely. Potraviny musí být do lednice přineseny nejpozději jeden den před vypršením záruční doby, aby se stihli včas dostat „dál“.

Z článku (příloha 5): **Free lunch, anyone? Foodsharing sites and apps stop leftovers going to waste**

<http://www.theguardian.com/sustainable-business/free-food-sharing-leftovers-surplus-local-popular>

In New York and San Francisco, across Germany and in east London, early adopters are sharing their leftover and excess food. Will others get over the yuck factor and follow?

A mnoho dalších....