



Cílem měsíčníku MaPPP je podpora šíření a výměny informací mezi stakeholdery problému plýtvání potravinami na území České republiky.

Voda, základ života

Dubnové vydání MaPPPu je speciálním monotematickým číslem zaměřeným na plýtvání vodou, protože v každém jídle se skrývá velké množství vodních zdrojů použitých na produkci jednotlivých plodin a ingrediencí. Zaměřili jsme se proto na čísla, která tento fakt nejlépe ilustrují. Mimo jiné se dozvíte, že každý člověk denně spotřebuje kolem 3800 litrů „virtuální vody“, a dočtete se, jak se vypočítává ekologická vodní stopa. MaPPP Vám ale také představí aktivitu Střední školy potravinářské ve Smiřicích, kde podle odhadovaného modelu spotřeby naplní vyhozené potraviny 5000 popelnic každý rok.

Vážená čtenářko, vážený čtenáři, přejeme Vám příjemné čtení.

NOVINKY: Každá kapka se počítá

22. března si každoročně připomínáme **Světový den vody**. Podle OECD by mohlo mít omezený přístup k vodě v roce 2050 až 47 % populace. Přitom **každý den spotřebujeme kolem 3800 litrů tzv. „virtuální vody“**, která je zapotřebí k výrobě potravin. Měli bychom si proto položit otázku efektivity využívání vody v zemědělství. Zatímco Evropa spotřebuje 44 % vody pro zemědělské účely, v USA je to dokonce 80 % veškerých vodních zdrojů. Je tedy více než nutné používat udržitelné způsoby zavlažování. Ale i spotřebitelé mohou šetřit vodou, pokud se soustředí na **lokálně vypěstované plodiny, menší spotřebu masa, omezení plýtvání potravinami** nebo **podporou drobného farmářství**, které používá méně intenzivní praktiky v souvislosti s využíváním vodních zdrojů. Objevte další zajímavé informace týkající se vody v článku organizace [Food Tank](#).



Zdroj: www.delhiareens.com

Zajímavá čísla

Víte, co zbyde nejčastěji na talíři v britských restauracích? **Třetina hranolek, 18 % zeleniny, 11 % masa a brambor, 9 % pečiva, 6 % rýže a také 5 % pití**. Více v článku [The Guardian](#) Kolik asi jídla necháváme my?

MENU: Nápady a iniciativy

Projektem „Světová škola“ proti plýtvání potravin

Žáci **Střední školy potravinářské ve Smiřicích** v letošním školním roce zaměřili na **téma odpovědné spotřeby potravin**. Ve spolupráci se svými vyučujícími začátkem dubna připravili **akce informující místní veřejnost o problematice plýtvání potravinami**. Na základě odhadovaného objemu vyhozených potravin na hlavu v ČR sestavili například názorný model, podle kterého by potraviny vyhozené za rok jen v jejich obci naplnily 5000 popelnic. Aktivita měla úspěch a **111 obyvatel Smiřic se zapojilo do ankety zjišťující, kolik a jakých potravin vyhazují a jak s potravinovým odpadem skutečně zacházejí**. Získat mohli

Koutek pro videa

V souvislosti se Světovým dnem vody představujeme video „[Příběh balené vody](#)“, které poukazuje na fakt, že **pití kohoutkové vody je mnohem šetrnější k životnímu prostředí** a že není třeba po sobě zanechávat tuny plastových láhví.

kuchařku s recepty ze starého chleba a pečiva, kterou v rámci projektu Světová škola žáci sestavili. Tento projekt realizují organizace **ADRA a Člověk v tísni**.



Regionální konference o plýtvání potravinami

Na začátku dubna uspořádala Organizace OSN pro výživu a zemědělství FAO regionální konferenci pro Evropu a střední Asii na téma plýtvání potravinami. FAO je přesvědčena, že pokud **snížíme plýtvání potravin o polovinu**, nebude třeba do roku 2050 **zvýšit produkci** potravin o 60 % (jak naznačují současné předpovědi), ale „pouze“ **o 25 %**. Více se dozvíte v [podkladovém materiálu](#) nebo v [nové studii](#) FAO zaměřené na tyto dva regiony.

The Food Waste Network

FWN je britskou iniciativou bojující za **recyklaci vyhozených potravin**. Uvádí pro to hned několik důvodů: zavážení skládek je nejdražším způsobem zbavení se odpadu; zavážením zbytků potravin vzniká v půdě metan; odpad z potravin může být recyklován **na bio-hnojiva** nebo **na zdroj energie**; separováním vyhozeného jídla a ostatního recyklovatelného odpadu v koši zůstane jen 10 % odpadu. Dočtěte se více na [jejich stránkách](#).

ZAMĚŘENO NA: Ekologickou vodní stopu

Plýtvání potravinami s sebou přináší také ohromné plýtvání vodou, které si často ani neuvědomujeme. S tím nám ale pomůže ekologická vodní stopa. Ta je vypočítávána na základě množství vody použitého na výrobu konkrétního produktu. Vyplývá ze součtu **zelené vodní stopy** (dešťová voda), **modré vodní stopy** (voda použitá při umělém zavlažování) a **šedivé vodní stopy** (voda použitá k rozpuštění znečišťujících látek vzniklých během výrobního procesu). Jen pár čísel pro představu: **1kg chleba = 1600 l**, **1kg tvrdého sýra = necelých 3200 l**, **1kg salátu = 5500 l**, **1kg hovězího = 15500 l**, **1kg čokolády = 17000 l**. Jaký je poměr vodních stop dalších potravin, zjistíte na stránkách sítě [Water Foodprint](#). Můžete se také stáhnout speciální aplikaci, kterou nabízí [Virtual Water Project](#). Nebo objevte vodní stopu sýru [Gran Moravia](#).

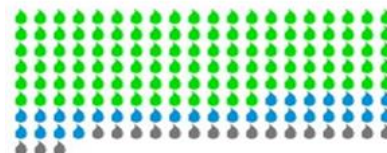
PLÁNOVANÉ UDÁLOSTI

Kdy	Co	Pořádá
9.5. 2014	FUSIONS Platform meeting Düsseldorf	FUSIONS Save Food
červen 2014	Sdělení EK Udržitelnost systému potravin	EU
3.6. 2014	Konference Food Waste 2014	PubliCon Registrace zde

Co dál na twitteru?

Máme pro Vás další tipy ke sledování: [@EUFoodSense](#), [@FoodShift](#), [@ThePigIdea](#), [@LiveWellFood](#), [@foodwasteuk](#), [@VirtualWaterEU](#)

70% green, 19% blue, 11% grey



Tento dokument vyšel s finanční podporou České rozvojové agentury a Ministerstva zahraničních věcí ČR v rámci Programu zahraniční rozvojové spolupráce ČR a s podporou Evropské unie. Obsah publikace nemusí vyjadřovat stanoviska sponzorů a nezakládá odpovědnost z jejich strany.