

Jak zastavit plýtvání potravinami? Na MENDELU vznikl FOOD WASTE INSTITUT

5.6.2024 - | Mendelova univerzita v Brně

„Chceme, aby naše platforma sloužila jako zdroj komplexních a aktuálních dat, analýz a zpráv, které pomáhají porozumět této důležité globální výzvě a podporují úsilí o její řešení. Máme snahu zveřejňovat pouze nezávislé studie a relevantní zdroje informací, které poskytnou uživatelům co nejvíce informací k problematice plýtvání potravinami,“ uvedla Lea Kubíčková z Ústavu marketingu a obchodu PEF MENDELU, která se problematikou plýtvání potravinami dlouhodobě zabývá.

Posláním tohoto nezávislého institutu (FWI) je vytvářet prostor a příležitosti ke sdílení dobré praxe, inovací a informací v oblasti vzniku a řešení potravinového odpadu. Plýtvání potravinami je velký problém ekonomický, ekologický i etický. K jeho úspěšnému řešení by měly přispívat zástupci všech subjektů, které mají vliv na produkci, distribuci, zpracování a výzkumu potravinového odpadu, tedy producenti, obchodníci, spotřebitelé, akademický sektor, vzdělávací systém i odpovědné státní orgány.

„Existuje řada aktivit na různých úrovních, které řeší problém plýtvání s potravinami, naším cílem bude propojovat je a proaktivně monitorovat veškeré dění v této oblasti. FWI bude působit celostátně,“ vysvětlil jeden ze zakladatelů FWI Pavel Kosorin.

Hlavní komunikační platformou Food Waste Institutu je webová stránka, která slouží jako centrální místo pro sdílení informací, novinek, výzkumných dat a osvědčených postupů. *„Hlavním cílem našeho webu je poskytnout uživatelům jedno místo, kde mohou získat co nejvíce relevantních informací týkajících se problematiky plýtvání potravinami, které jsou založeny na vědeckých poznatcích a relevantních zdrojích,“* doplnila Kubíčková.

„Vznik Food Waste Institutu je zásadním krokem v boji proti plýtvání potravinami. Jsme rádi, že můžeme podporovat tuto iniciativu, která slibuje konkrétní a měřitelné výsledky. Institut bude klíčovým hráčem v propojení výzkumu, inovací a praxe, což je nezbytné pro dosažení dlouhodobých změn,“ uvedl Martin Klimánek, prorektor MENDELU pro strategii, udržitelnost a účelovou činnost.

Kontakt pro bližší informace: doc. Ing. et Ing. Lea Kubíčková, Ph.D., +420 739 348 950, lea.kubickova@mendelu.cz, Ústav marketingu a obchodu PEF MENDELU

Hlavní oblasti působení Food Waste Institutu zahrnují:

1) Sdílení a centralizace dat týkajících se plýtvání potravinami:

Existuje mnoho informací a výzkumných výsledků, metodik a postupů týkajících se plýtvání potravinami, které jsou rozptýleny v různých zdrojích. FWI nabídne centralizovanou platformu, která umožní snadný přístup ke všem relevantním informacím souvisejícím s touto tematikou. Tato platforma bude dostupná pro všechny zainteresované strany, jako jsou akademická sféra, municipality, neziskový sektor, zemědělci, výrobci potravin, distributoři a maloobchodní řetězce. Klíčovou činností bude shromažďování a sledování dat týkajících se plýtvání potravinami ze všech článků potravinového řetězce, včetně akademických studií, výzkumných zpráv, statistik, aktuálních trendů a legislativy.

2) Osvěta a vzdělávací programy:

FWI bude aktivně propagovat sdílené informace a poznatky o plýtvání potravinami prostřednictvím různých médií (sociální média, web, tištěná média apod.). Bude participovat na pořádání eventů, jako jsou konference, workshopy, webináře, a vzdělávací programy zaměřené na snižování plýtvání potravinami na všech úrovních potravinového řetězce. Cílem je zvyšovat povědomí a informovanost všech zainteresovaných stran.

3) Spolupráce a sdílení osvědčených postupů:

FWI vytvoří platformu, kde se mohou aktéři potravinového řetězce vzájemně inspirovat, sdílet osvědčené postupy a společně hledat inovativní řešení. FWI bude aktivně spolupracovat s akademickou sférou, vládními orgány, obcemi, neziskovým sektorem, výrobci potravin, distributory a maloobchodními řetězci. Cílem je propojení různorodých subjektů v kontextu implementace opatření vedoucích ke snížení plýtvání potravinami.

<https://mendelu.cz/jak-zastavit-plytvani-potravinami-na-mendelu-vznikl-food-waste-institut>