

Třetina veškerého jídla na světě končí jako odpad, říká první česká ambasadorka WPO pro celou Evropu

28.3.2024 - | PROTEXT

Jako součást své role ambasadora pro Evropu organizuje Iva Werbynská v červnu také první Evropské obalové symposium, které poslouží jako platforma pro sdílení znalostí, inovací a nejlepších praxí v oblasti obalového průmyslu v Evropě. Toto symposium představuje významný krok směrem k udržitelnějšímu a efektivnějšímu využívání obalů, protože kromě odborníků a výrobců se ho budou účastnit také zástupci vlád evropských zemí.

Plýtvání jídlem je neudržitelné

Jedním z hlavních projektů české ambasadorky bude bojovat proti plýtvání potravinami, což je i podle OSN jedna z nejpálčivějších globálních výzev současnosti. „Plýtvání potravinami je neudržitelné a morálně nepřijatelné. Máme zde prostředky a technologie, abychom tomu zabránili. Obaly hrají klíčovou roli v prevenci plýtvání potravinami prostřednictvím prodloužení trvanlivosti, ochrany při přepravě a skladování, dávkování a informování spotřebitelů. Například loni jsme v rámci soutěže Obal roku pozitivně hodnotili český znovuuzavíratelný obal na balené maso. Tyto inovace chci v rámci své funkce podporovat,“ zdůrazňuje Iva Werbynská, která je zároveň i ředitelkou obalového institutu Syba.

Každý občan EU ročně vyprodukuje přibližně 127 kilogramů potravinového odpadu

Data z Organizace pro výživu a zemědělství a Eurostatu ukazují, že třetina veškerého vyprodukovaného jídla na světě končí jako odpad, který by v opačném případě nasýtil asi 3 miliardy lidí. V Evropské unii každý občan ročně vyprodukuje přibližně 127 kilogramů potravinového odpadu. Z tohoto celkového množství jsou domácnosti odpovědné za 55 % plýtvání, zatímco 18 % odpadu vzniká během výroby a zpracování potravin. Dalších 11 % odpadu pochází z primární produkce, 9 % z veřejného stravování a zbylých 7 % je způsobeno plýtváním v maloobchodech. Tato statistika jasně ukazuje, že boj proti plýtvání potravinami vyžaduje komplexní přístup napříč celým potravinovým řetězcem.

Tipy proti plýtvání potravinami pro spotřebitele

Sami spotřebitelé mohou prodloužit trvanlivost potravin pomocí obalů hned několika způsoby. Například znovuuzavíratelné sáčky či plastové a skleněné krabičky s pevnými víky udržují potraviny déle čerstvé. Dále prodlužuje trvanlivost potravin vakuové balení a také omyvatelná silikonová víčka, která vytvářejí vzduchotěsné uzávěry, jež pomáhají udržet potraviny v dobrém stavu.

Další informace najdete na www.syba.cz či na www.obalroku.cz

O Obalovém institutu SYBA

Obalový institut SYBA sdružuje a prosazuje zájmy subjektů činných v sektoru balení, obalů, obalových prostředků, balicích materiálů, balicích strojů a také zájmy výrobců baleného zboží týkající se balení. Jedná se o sdružení firem a odborníků, kteří se podílejí na vývoji, výrobě a

využívání obalů a obalových materiálů. Tento institut funguje jako platforma pro sdílení informací, vzdělávání, podporu inovací a spolupráce mezi různými aktéry v obalovém průmyslu.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/tretina-veskereho-jidla-na-svete-konci-jako-odpad-rika-prvni-ceska-ambasadorka-wpo-pro-celou-evropu/2498556>