

Vyhazuje generace Z nejvíc potravin? Jak zabránit plýtvání poradila přednáška od Zachraň jídlo

13.3.2025 - Kateřina Dobrovolná | Západočeská univerzita v Plzni

Věděli jste, že když vedle sebe uložíte jablka a banány, banány se začnou rychleji kazit? Nebo to, že vejce nepatří do dveří lednice, i když jsou na ně v lednicích často vyhrazena speciální místa? Častým otevíráním chladničky jsou totiž vejce vystavena nestálé teplotě. A co třeba rozdíl mezi minimální trvanlivostí a označením Spotřebujte do?

Generace Z podle nedávné studie Mendelovy univerzity v Brně vyhazuje jídlo častěji, než jiné věkové skupiny. Nejen to, jak plánovat nákupy i jídelníčky, jak správně skladovat potraviny a následně je vhodně zpracovávat, bylo součástí přednášky s názvem *Nejsme generace trash* v Univerzitní knihovně Západočeské univerzity v Plzni (ZČU) ve středu 12. března, kam organizaci Zachraň jídlo pozval jak zástupce této generace, tak všechny, kterým téma potravinového odpadu není lhostejné.

Podle informací dostupných na webu organizace Zachraň jídlo se na světě vyhodí až třetina vyprodukovaného jídla. Produkce potravin a činnosti s tím spojené jsou celosvětově zodpovědné za vznik zhruba 23% emisí skleníkových plynů. „*Naše rozhodnutí, co si dáme, nebo nedáme k jídlu, tedy mají zásadní vliv na to, jak jako společnost zacházíme s přírodními zdroji. Problematika jídla, které skončí v koši, má dopad na planetu, naši budoucnost i každodenní život,*“ řekla lektorka přednášky Veronika Mejkalová ze Zachraň jídlo. Na přednášce se účastníci dozvěděli i praktické tipy, jak snížit potravinový odpad. „*Podle výzkumu plýtvají domácnosti více, než restaurace a jiné gastroprovozovny. Domácnosti v Evropské unii mají na svědomí až 53 % potravinového odpadu. Je důležité začít u sebe na té nejzákladnější úrovni, abychom tato čísla změnili,*“ doplnila Mejkalová.

„*Některé informace jsem už samozřejmě věděl, například to, že není dobré chodit na nákup hladový – člověk si pak koupí i to, co by si běžně nekoupil, a jídlo pak mnohdy vyhodí. Jiné informace pro mě byly ale novinkou. Třeba to, že tropické ovoce nepatří do lednice, jelikož tím ztrácí na kvalitě,*“ podělil se o své dojmy z přednášky student.

„*Jsem příjemně překvapená, že zúčastnění, mezi kterými byli samozřejmě i ti z generace Z, byli uvědomělí a spoustu věcí ohledně plýtvání jídla znali. Věřím, že takových lidí bude přibývat a že generace Z nakonec nebude generací trash, jak naznačoval i název přednášky,*“ dodala Veronika Mejkalová.

Účastníci akce se dozvěděli také to, kam mohou případné přebytky potravin odevzdat. Jídlo pak díky konkrétním iniciativám a charitě pomůže například uprchlíkům, lidem v nouzi jako jsou senioři, matky s dětmi a další. Právě matkám s dětmi pomáhá Západočeská univerzita společně s městskou charitou a organizací Zachraň jídlo od podzimu loňského roku, kdy nesněžené obědy z menzy vozí do nedalekého Domova sv. Zdislavy v Plzni na Borech. „*Tím, že přispíváme ke snížení plýtvání potravinami a zároveň pomáháme těm, kteří se ocitli v těžké životní situaci, se snažíme přinášet pozitivní změny nejen v naší univerzitní komunitě, ale i v širší společnosti,*“ uvedl prorektor ZČU Jan Váně. Více si můžete přečíst zde.

<https://info.zcu.cz/Vyhazuje-generace-Z-nejvic-potravin--Jak-zabranit-plytvani-poradila-prednaska-od-Zachran-jidlo/clanek.jsp?id=7818>