

CENTRUM PRO VÝZKUM VEŘEJNÉHO MÍNĚNÍ
SOCIOLOGICKÉHO ÚSTAVU AV ČR, V. V. I.,
VÁS SRDEČNĚ ZVE NA KONFERENCI

BUDOUCNOST SPOTŘEBY POTRAVIN:

redukce plýtvání a podpora samozásobitelství jako cesty
k udržitelnějšímu nakládání s potravinami

23. září 2024 | 9:00-14:30

budova Akademie věd ČR, Národní 3, Praha 1, konferenční sál č. 206

Konference se uskuteční v rámci výzkumného programu Strategie AV21

Potraviny pro budoucnost.

Plýtvání potravinami představuje v současné době velký celosvětový problém, který má dopady jak ekologické a ekonomické, tak i sociální. Nelze přitom pominout ani jeho etický rozměr, když zatímco někde se potravinami plýtvá, jinde lidé trpí hladem a podvýživou.

Cílem této konference je poukázat na problém plýtvání potravinami, přiblížit postoje české veřejnosti k tomuto tématu, informovat o nákupní a spotřební chování českých občanů ve vztahu k potravinám a v neposlední řadě také nastínit možnosti edukace veřejnosti o tomto problému a hledání cest, jak plýtvání potravinami do budoucna co nejvíce omezit. Druhá část konference bude zaměřena na téma potravinové odolnosti, zahrádkaření a samozásobitelství a udržitelného nakládání s jídlem.

Registrace

Účast na konferenci je **bez poplatku**, je ovšem **nutná registrace**. V případě zájmu se, prosím, registrujte prostřednictvím [formuláře](#) do **15. září 2024**. V případě dotazů k samotné konferenci, nebo otázek na jednotlivé přednášející se, prosím, obraťte na e-mail monika.kysela@soc.cas.cz.

 [formulář](#)



PROGRAM KONFERENZ

PROGRAM KONFERENCE

9:00-9:10 Zahájení konference, úvodní slovo

9:10- 10:10 BLOK 1 : MONITORING,PREVENCE A PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE I. část

Naděžda Čadová, Monika Kyselá (CVVM, SOÚ AV ČR) | Percepce plýtvání potravinami, zahrádkaření a samozásobitelství v české společnosti

Jiří Remr (INESAN - Institut evaluací a sociálních analýz) | Hledání nových příležitostí ke snižování plýtvání potravinami v domácnostech

Lea Kubíčková, Lucie Veselá (Mendelova univerzita v Brně) | Wasteful generation

10:10- 10:30 přestávka

10:30-11:45 BLOK 2: MONITORING,PREVENCE A PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE II. část

Igor Červený (Univerzita Karlova), **Lucie Veselá** (Mendelova univerzita v Brně) | Malé kroky k velkým změnám - změna behaviorálních vzorců spotřebitele

Lucie Barborová (TESCO) | Budoucnost stravování s Tesco

Anna Strejcová, Denisa Rybářová (Zachraň jídlo) | Potravinový odpad v příspěvkových organizacích a možnost darování nevydaných pokrmů

Jakub Henni (Nesnězeno) | Nesnězeno - o budoucnosti bez zbytečného plýtvání

PROGRAM KONFERENCE

11:45 - 12:15 PŘESTÁVKA

12:15 - 13:15 BLOK 3 | PRODUKCE, ZAHRÁDKAŘENÍ A SAMOZÁSOBITELSTVÍ I. ČÁST

Marta Kolářová, Petr Daněk, Jan Vávra, Lucie Sovová, Petr Jehlička

(Sociologický ústav AV ČR, Masarykova univerzita) | Mezi trhem a alternativami: potravinová odolnost domácností v nejisté době

Petr Jehlička, Daniel Sosna (Etnologický ústav AV ČR) | Trajektorie do centra vědění: Samozásobitelství, potravinový odpad a šetrnost v českých domácnostech

Jaroslav Šebek (Asociace soukromého zemědělství ČR) | Lokální farma jako přirozený generátor potravin a potřebného vztahu k nim

13:15 - 13:30 PŘESTÁVKA

13:30 - 14:25 BLOK 4 | PRODUKCE, ZAHRÁDKAŘENÍ A SAMOZÁSOBITELSTVÍ II. ČÁST

Marek Hekrle (Fakulta sociálně ekonomická UJEP) | Kde zakládat nové zahrady ve městech?

Barbora Duží, Petr Dvořák (Ústav geoniky Akademie věd ČR) **Šimon Jelínek** (Masarykova univerzita) | Možnosti a limity samozásobitelství potravinami ve městech

Yana Pancheva (Česká federace potravinových bank) | Potravinové banky - Novodobí zachránci potravin

14:25 - 14:30 ZAKONČENÍ



ANOTACE PŘÍSPĚVKŮ

PROGRAM KONFERENCE

anotace

Percepce plýtvání potravinami, zahrádkaření a samozásobitelství v české společnosti

Naděžda Čadová, Monika Kyselá

(Centrum pro výzkum veřejného mínění, Sociologický ústav AV ČR)

V příspěvku představíme výsledky speciálních výzkumů Potraviný 2023 a 2024 prováděných v rámci Strategie AV 21 „Potraviny pro budoucnost“. Sady otázek se pravidelně opakují a zaměřují se na názory a postoje k různým tématům souvisejícím s produkcí a spotřebou potravin. Díky opakovanému dotazování nabízí možnost srovnávání v časových řadách za jednotlivé roky. Konkrétně se zaměříme na postoje českých občanů k plýtvání potravinami, obeznámenost s pojmy souvisejícími s označováním potravin a v závěru také na téma zahrádkaření a samozásobitelství.

Hledání nových příležitostí ke snižování plýtvání potravinami v domácnostech

Jiří Remr (Inesan)

Prezentace se zaměřuje na analýzu různých aspektů nakládání s potravinami v domácnostech, včetně environmentálních, sociálních a ekonomických hledisek. Uváděné výsledky přitom odhalují i méně zjevné souvislosti mezi spotřebitelským chováním a postoji různých demografických skupin. Zvláštní důraz je kladen na konkrétní činnosti a návyky, které vedou ke snižování plýtvání potravinami. Konferenční příspěvek vychází z klíčových závěrů z rozsáhlého průzkumu, který byl realizován na reprezentativním vzorku více než 1 000 respondentů z Česka. Prezentace tak poskytuje náměty pro návrh praktických opatření směřujících ke zvýšení udržitelnosti v nakládání s potravinami v domácnostech.

PROGRAM KONFERENCE

anotace

Wasteful Generation

Lucie Veselá, Lea Kubíčková (Mendelova univerzita v Brně)

Příspěvek představí první výstupy projektu, který je zaměřený na generaci Z a klade si za cíl snížit plýtvání potravinami prostřednictvím změny jejich vzorců chování a návrhu efektivních intervencí. Tato generace, ačkoliv se zajímá o udržitelnost, subjektivně plýtvá potravinami nejvíce. Projekt využívá dotazníková šetření, hloubkové rozhovory, analýzu odpadu a datamining sociálních sítí k identifikaci klíčových faktorů a motivací ke změně. Výstupem projektu bude komplexní metodika oslovení této specifické spotřebitelské skupiny a otevřený interaktivní vzdělávací zdroj, které podpoří udržitelnou spotřebu a pomohou dosáhnout cíle snížení potravinového odpadu o 50 % do roku 2030.

Malé kroky k velkým změnám - změna behaviorálních vzorců spotřebitele

Igor Červený (Univerzita Karlova), Lucie Veselá (Mendelova univerzita v Brně)

V tomto příspěvku se podrobněji podíváme jak edukací působit na chování spotřebitele při nakládání s potravinami a na jeho postoje k udržitelnosti. Zaměříme se na projekt "Chytře s jídlem" (Smart Food), který představuje inovativní přístupy ke změně behaviorálních vzorců s cílem snížit plýtvání potravin v domácnostech. Společně se podíváme na interaktivní metody a digitální materiály, které jsou součástí tohoto projektu a nabízí pedagogům moderní nástroje pro výuku. Praktické příklady a obsažené aktivity, žákům ukazují, jak malé změny v nákupních zvyklostech, přípravě jídel a konzumaci mohou mít pozitivní dopad. Prozkoumáme jak mohou interaktivní média (FutureBooks) motivovat spotřebitele k proaktivnímu postoji v otázkách udržitelnosti. Tyto zdroje jsou navrženy tak, aby podpořily u žáků kritické

PROGRAM KONFERENCE

anotace

myšlení a posílily jejich schopnost rozeznat, jak jejich volby ovlivňují životní prostředí. Na závěr představíme evaluační experiment ze škol, kde byly tyto metody úspěšně implementovány, a ukážeme, jak naše snaha redukovat plýtvání potravinami v domácnostech pokračuje.

Budoucnost stravování s Tesco

Lucie Barborová (Tesco)

V rámci prezentace se zaměříme na klíčové aspekty, které formují budoucnost stravování, s důrazem na zdravé a udržitelné stravování. Představíme přístupy Tesco k podpoře rostlinné stravy, která nejen přispívá ke zdraví spotřebitelů, ale také k ochraně životního prostředí.

Dále se budeme věnovat roli privátních značek Tesco v propagaci udržitelných produktů a jejich dostupnosti pro širokou veřejnost. Představíme také strategii Tesco ke snižování plýtvání potravinami, což je klíčový krok k udržitelnější budoucnosti.

Potravinový odpad v příspěvkových organizacích a možnost darování nevydaných pokrmů

Anna Strejcová, Denisa Rybářová (Zachraň jídlo)

Organizace Zachraň jídlo se dlouhodobě věnuje systémovým změnám v oblasti neplýtvání potravinami. V posledních letech pracuje na redistribuci vařených pokrmů z komerčních subjektů (podařilo se díky tomu darovat přes 50 000 porcí) a usiluje o to, aby se nevydané vařené pokrmy daly darovat i z příspěvkových organizací, jako jsou školy, domovy pro seniory apod. Navíc Zachraň jídlo vede výzkumný projekt, který zmapoval plýtvání ve 4 školních jídelnách v Praze. Anna Strejcová a Denisa Rybářová vám představí, na co se nyní zaměřují aktivity organizace.

PROGRAM KONFERENCE

anotace

Nesnězeno - o budoucnosti bez zbytečného plýtvání

Jakub Henni (Nesnězeno)

Nesnězeno, firma založená v roce 2018 jako studentský startup, nyní působí na 4 trzích a zachránila už milióny porcí jídla. Jaká je budoucnost zachraňování jídla? Zjistěte, co můžete jednoduše i vy udělat proti zbytečnému plýtvání.

Mezi trhem a alternativami: potravinová odolnost domácností v nejisté době

Marta Kolářová, Petr Daněk, Jan Vávra, Lucie Sovová, Petr Jehlička
(Sociologický ústav AV ČR, Masarykova univerzita)

Příspěvek představí probíhající projekt základního výzkumu zaměřující se na nové chápání potravinové odolnosti domácností. Resilienci současného potravinového systému lze zvýšit posílením netržní produkce, která má zdravotní, sociální i environmentální přínosy. Nedávný výzkum posunul interpretaci samozásobitelství od strategie přežití chudých na vyhledávanou alternativu s potenciálem pro transformaci systému. Výzkum konvenčních (tržních) a neformálních způsobů zásobování potravinami však probíhá odděleně, zatímco domácnosti kombinují potraviny z obou zdrojů. Výzkumný projekt, který v týmu řešíme, rozšiřuje výzkum potravinových alternativ o poznání vztahů mezi oběma systémy, a nahlíží je z perspektivy každodenního rozhodování domácností. Zjišťujeme, jak domácnosti kombinují získávání potravin z různých zdrojů (nákup, vlastní produkce, sdílení), a jaké s nimi spojují hodnoty a motivace. Jako zdroj dat slouží fokusní skupiny, kvalitativní rozhovory a reprezentativní dotazníkové šetření. V tomto roce realizujeme čtyři fokusní skupiny s různými typy domácností.

PROGRAM KONFERENCE

anotace

Trajektorie do centra vědění: Samozásobitelství, potravinový odpad a šetrnost v českých domácnostech

Petr Jehlička, Daniel Sosna (RESOURCE Projekt,

Oddělení ekologické antropologie, Etnologický ústav AV ČR)

Jako celek mají východoevropské členské státy Evropské unie (EU) o pětinu nižší ekologickou stopu na osobu než zbytek Unie. Výsledný obraz formují zejména kulturně ukotvené představy o šetrnosti a každodenní praxe, které nejsou vždy dobře reflektované. Nižší ekologická stopa ale naznačuje, že by tyto státy měly být považovány za zdroj poznání týkajícího se efektivního využití zdrojů cenného v celoevropském měřítku. V praxi jsou však trajektorie, kterými putuje vědecké poznání i praktické know-how, nastaveny opačně. Na příkladu samozásobitelství potravinami a potravinového odpadu z domácností v Česku tato prezentace identifikuje příležitosti pro posun východoevropského regionu do centra pozornosti při výzkumu trvalé udržitelnosti a argumentuje, že je třeba aktivně hledat možnosti, jak tento nerovný vztah v produkci vědění narovnat.

Lokální farma jako přirozený generátor potravin a potřebného vztahu k nim

Jaroslav Šebek (Asociace soukromého zemědělství ČR)

Rostoucí zájem skutečně řešit udržitelné nakládání s jídlem vychází z přirozené reakce lidí na zhoršený výhled světového vývoje a z něj rostoucích obav, že budoucnost potravin prostě není samozřejmá věc. Také i proto se pomalu vrací u nás ještě nedávno zatracovaná a mnohdy zesměšňovaná témata návratu samozásobitelství či otázka plýtvání potravinami. Lidé si postupně uvědomují, že nechtějí být závislí na pár velkých a často zcela anonymních zdrojích a že mohou mít byť jen část produkce ve vlastních rukou nebo alespoň podpořit jejich vznik ve svém blízkém okolí. Vedle těchto strategických myšlenek stojí i neméně důležitá

PROGRAM KONFERENCE

anotace

přirozená snaha mladé generace na dostupnosti kvalitních potravin vytvořených bez přílišného zatížení životního prostředí, čímž pozitivně a přímo ovlivňují své zdraví. Systém dostatečně plošně rozmístěných lokálně ukotvených farem je jedním z dobrých řešení většiny těchto problémů a současně nabízejí i něco navíc..

Potravinové banky - novodobí zachránci potravin

Yana Pancheva (Česká federace potravinových bank)

Víte, jakou roli plní potravinové banky v redistribuci neprodaných potravin do neziskového sektoru? Potravinové banky jsou novodobými zachránci potravin. Podíváme se na plýtvání potravin v domácnostech, ale i na to, jak se plýtvá na národní úrovni. Dozvíte se, jak banky fungují, příklady dobré praxe a inovativní přístupy k omezení plýtvání. Zamysleme se i nad výzvami, kterým potravinové banky čelí, a nad možnostmi zapojení veřejnosti do celé problematiky.

Kde zakládat nové zahrady ve městech?

Marek Hekrlé (Fakulta sociálně ekonomická Univerzity Jana Evangelisty Purkyně v Ústí nad Labem)

Města a jejich obyvatelé aktivně hledají vhodná místa pro založení nových zahrad. Příspěvek se zaměří na metody identifikace vhodných lokalit pro vznik komunitních zahrad a klíčová kritéria, která by tato místa měla splňovat. Součástí budou také výsledky pilotního průzkumu postojů různých měst v České republice ke zřizování komunitních zahrad na městských pozemcích a výsledky průzkumu poptávky po komunitních zahradách mezi obyvateli vybraných měst.

PROGRAM KONFERENCE
a n o t a c e

Možnosti a limity samozásobitelství potravinami ve městech
Barbora Duží, Petr Dvořák (Ústav geoniky Akademie věd ČR),
Šimon Jelínek (Masarykova univerzita)

Městské prostředí k potravinové soběstačnosti moc nenahrává, má své limity a omezení. Přesto zde najdeme různé plochy vhodné k pěstování potravin a v příspěvku se zaměřím na tradiční zahrádkářské osady. Na základě geografické analýzy vybraných osad představím návrh praktické typologie, která odhalí, jestli zahrádkáři využívají různé plochy k produkci potravin, rekreaci nebo jiným účelům, včetně doporučení pro místní samosprávy.

