



Sociologický ústav
Akademie věd ČR



Centrum
pro výzkum
veřejného
mínění

Percepce plýtvání potravinami, zahrádkaření a samozásobitelství v české společnosti

Mgr. Naděžda Čadová, Mgr. Monika Kyselá

STRATEGIEAV21

Špičkový výzkum ve veřejném zájmu

Struktura přednáška

1. Strategie AV21 Potraviny pro budoucnost
2. Plýtvání potravinami – základní fakta
3. Postoje veřejnosti k plýtvání potravinami
4. Zahrádkaření a samozásobitelství

Strategie AV21 Potraviny pro budoucnost

- Co je Strategie AV21
- Cíle Strategie AV21 Potraviny pro budoucnost
- Zapojení Sociologického ústavu AV ČR



Strategie AV21 Potraviny pro budoucnost

Zapojená pracoviště

- Ústav experimentální botaniky AV ČR, v. v. i.
- Biofyzikální ústav AV ČR, v. v. i.
- Biologické centrum AV ČR, v. v. i.
- Ústav geoniky AV ČR, v. v. i.
- Mikrobiologický ústav AV ČR, v. v. i.
- Sociologický ústav AV ČR, v. v. i.
- Ústav chemických procesů AV ČR, v. v. i.
- Ústav výzkumu globální změny AV ČR, v. v. i.

Strategie AV21 Potraviny pro budoucnost

Řešená témata

- Zvýšení produkce a kvality potravin
- Změna klimatu a ubývání přírodních zdrojů
- Zkoumání dědičné informace rostlin
- Šlechtění odolnějších plodin
- Možnosti využití mikrořas ve výživě
- Zkoumání vlivu lepku a probiotik na zdraví člověka
- Vývoj nových postupů zpracování biologického odpadu
- Zachování zdravé půdy pro další generace
- Omezení zbytečného plýtvání potravinami

Strategie AV21 Potraviny pro budoucnost

Témata zkoumaná v SOÚ

- Plýtvání potravinami
- Nákup vzhledově nedokonalé zeleniny a ovoce
- Způsoby stravování a stravovací zvyklosti
- Potravinové banky
- Postoje ke konzumaci geneticky upravených potravin (GMO)
- Bezlepková dieta
- Biopotraviny, lokální potraviny
- Způsoby nakupování potravin, spotřebitelské chování ve vztahu k potravinám
- Zahrádkaření a samozásobitelství

Plýtvání potravinami – základní fakta

Organizace pro výživu a zemědělství Spojených národů (FAO)

- Každý rok se na světě vyhodí až 1/3 vyprodukovaných potravin, což je 1,3 miliardy tun.
- Toto množství by dokázalo nasytit až 3 miliardy lidí.
- Nejnovější údaje za rok 2022 zároveň odhadují, že hladem a podvýživou ve světě trpí mezi 691 až 783 miliony lidí.
- Potravinový odpad tvoří asi 30 % veškerého odpadu.

Eurostat

- Každý rok se vyhodí cca 131 kg potravinového odpadu na každého obyvatele EU, 70 kg (53 %) z toho připadá na domácnosti.

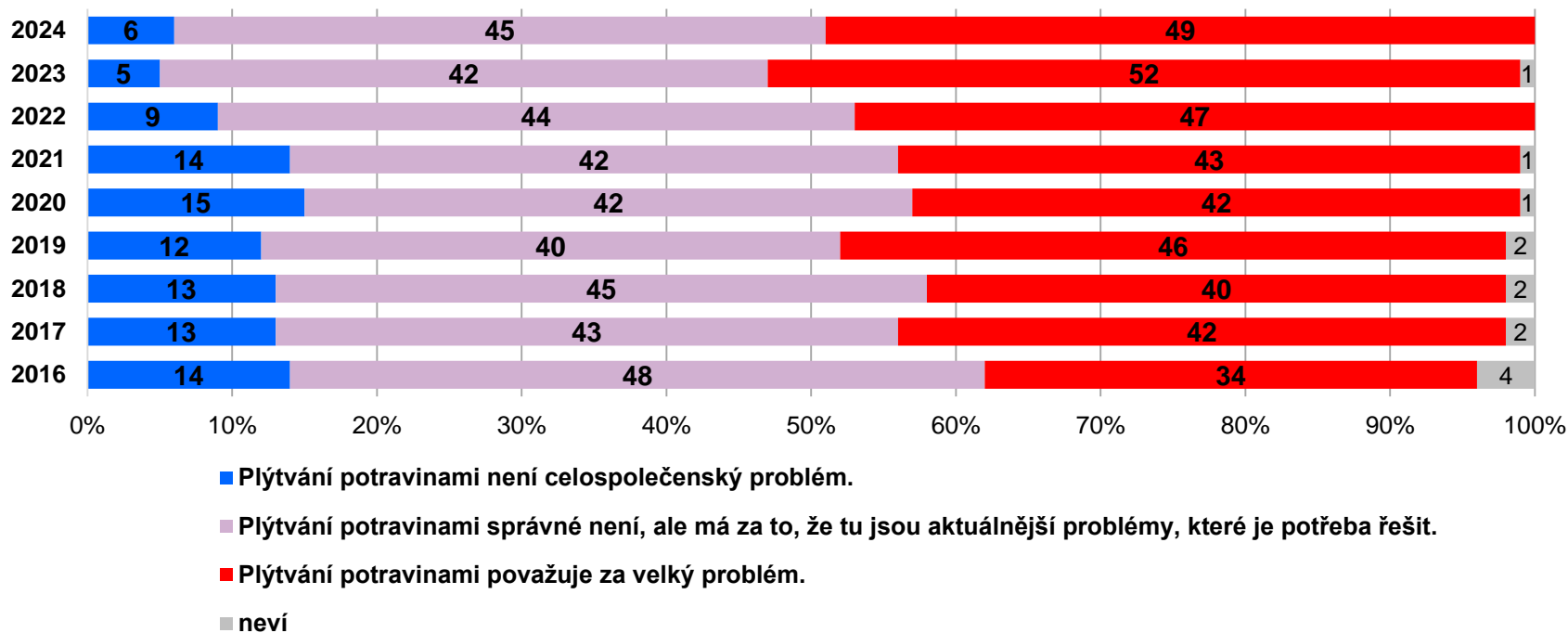
Postoje veřejnosti k plýtvání potravinami

Aktuální výzkum

- Zařazení otázek do výzkumu CVVM realizovaném prostřednictvím Panelu Naše společnost
- Reprezentativní (ČR 15+, online + osobní dotazování (CAWI + CAPI), N = 1 075
- Sběr dat: 17. 5. – 28. 5. 2024
- Témata:
- Plýtvání potravinami obecně, nákupní a spotřební chování, lokální potraviny, označování potravin a porozumění některým souvisejícím pojmům a postoje k využívání geneticky modifikovaných plodin
- Výstupy: 3 již zveřejněné rozsáhlejší tiskové zprávy dostupné na stránkách CVVM, další 3 připravujeme

Postoje veřejnosti k plýtvání potravinami

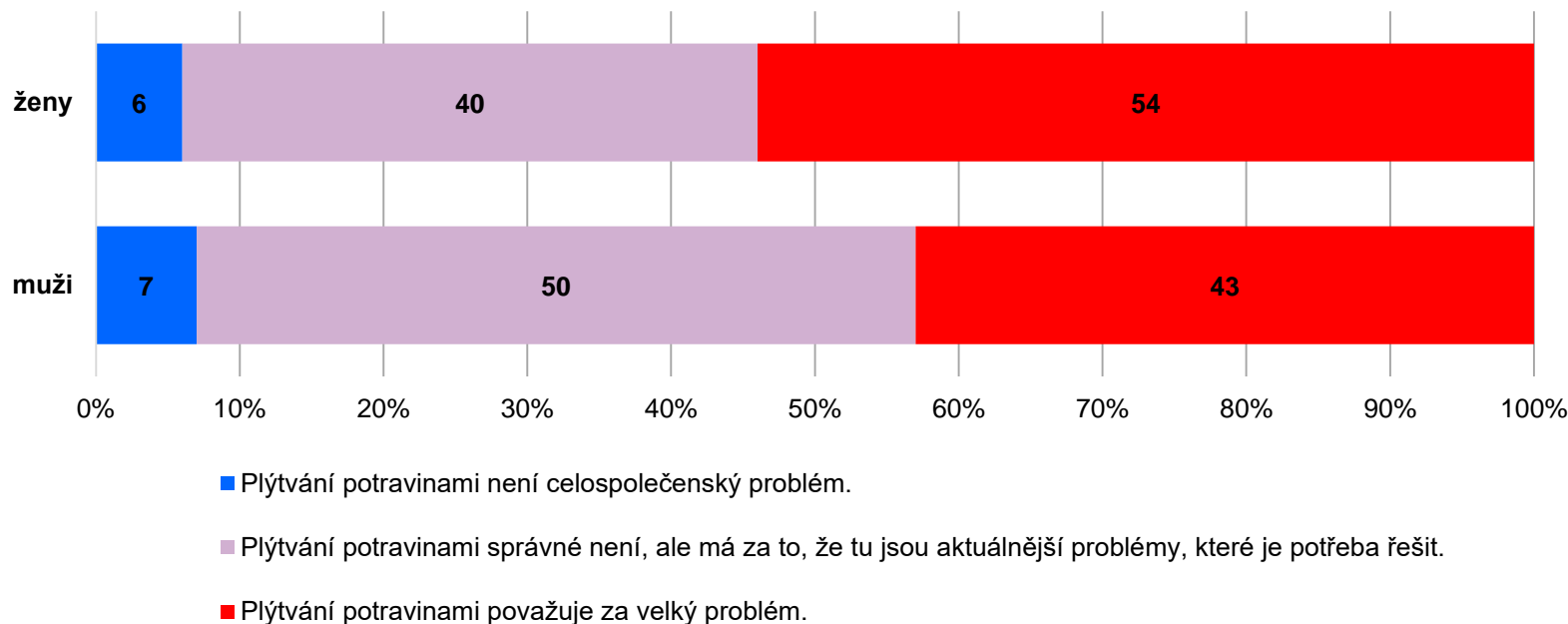
Hodnocení naléhavosti problematiky plýtvání potravinami
(v %)



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Naše společnost, Potraviny

Postoje veřejnosti k plýtvání potravinami

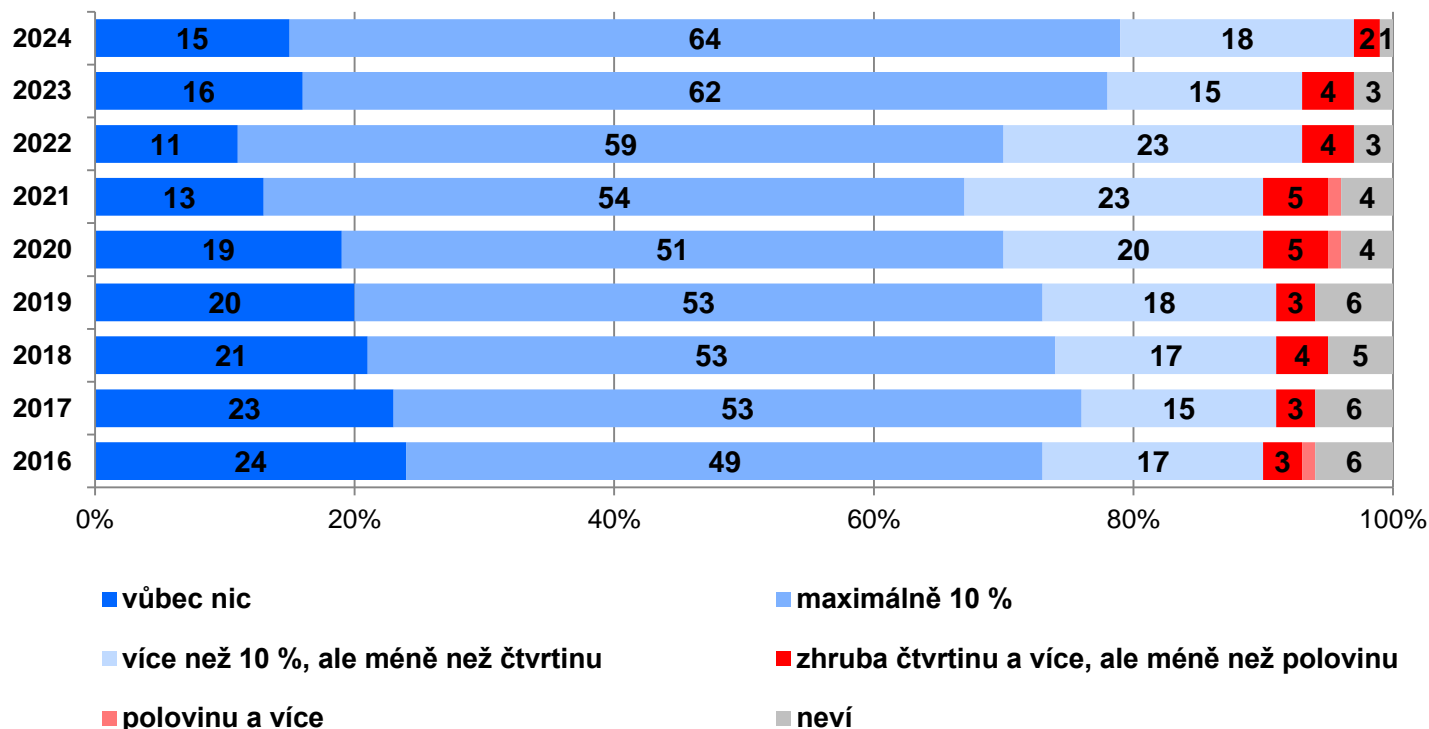
Hodnocení naléhavosti problematiky plýtvání potravinami podle pohlaví (v %)



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Naše společnost, Potraviny

Postoje veřejnosti k plýtvání potravinami

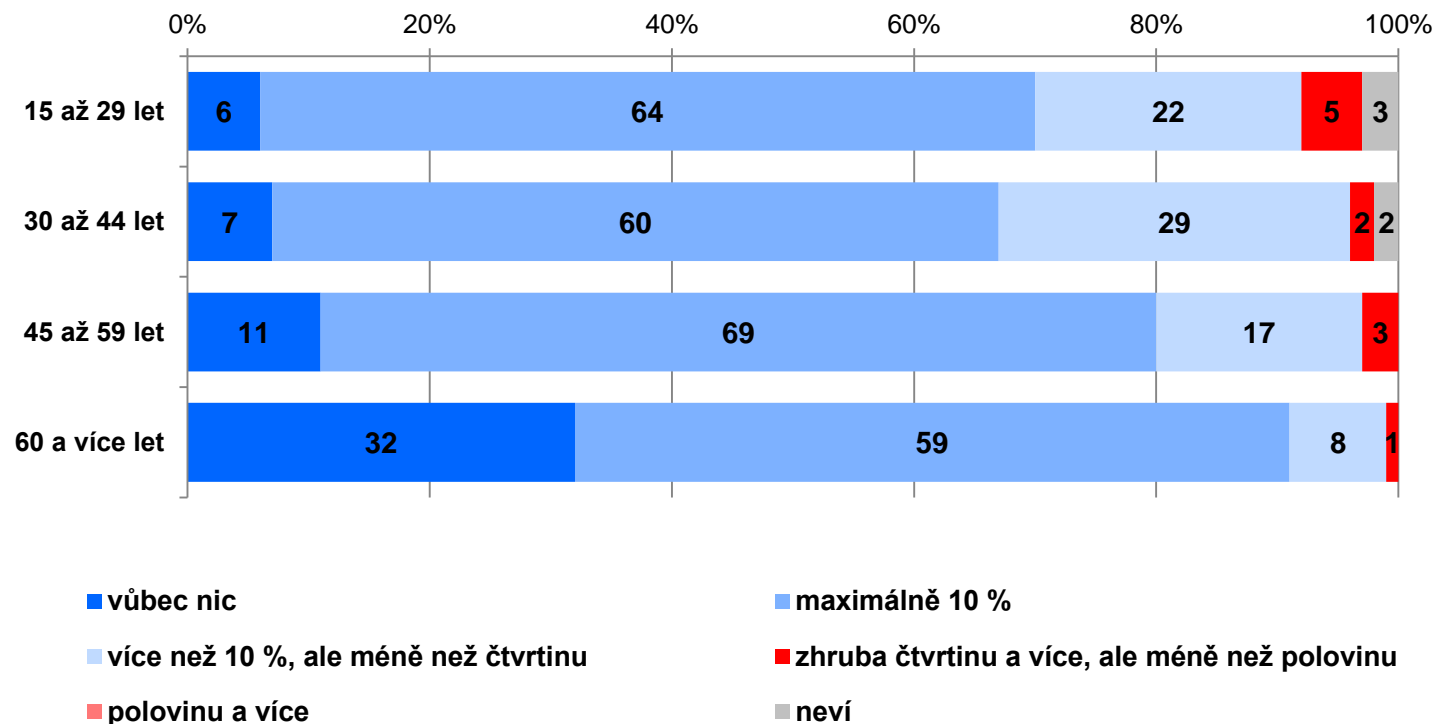
Deklarované množství vyhozených potravin v domácnosti (v %)



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Naše společnost, Potraviny

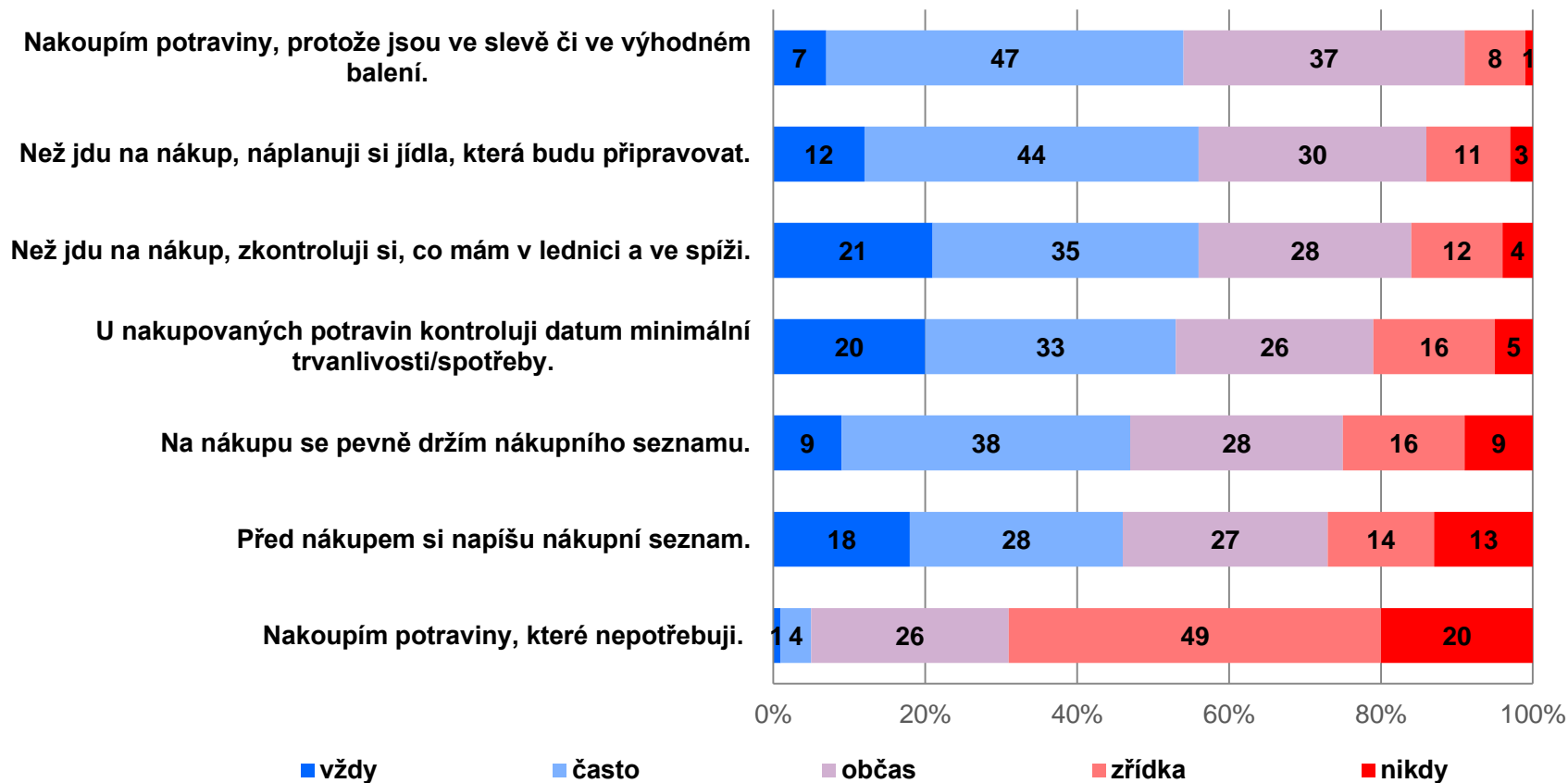
Postoje veřejnosti k plýtvání potravinami

Deklarované množství vyhozených potravin v domácnosti podle věku (v %)



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Naše společnost, Potraviny

Nákupní a spotřební chování



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Potraviny 2024, 17. 5. – 28. 5. 2024, 1 075 respondentů starších 15 let, online dotazování CAWI + osobní dotazování CAPI.

Označování potravin

Pojem „Minimální trvanlivost“

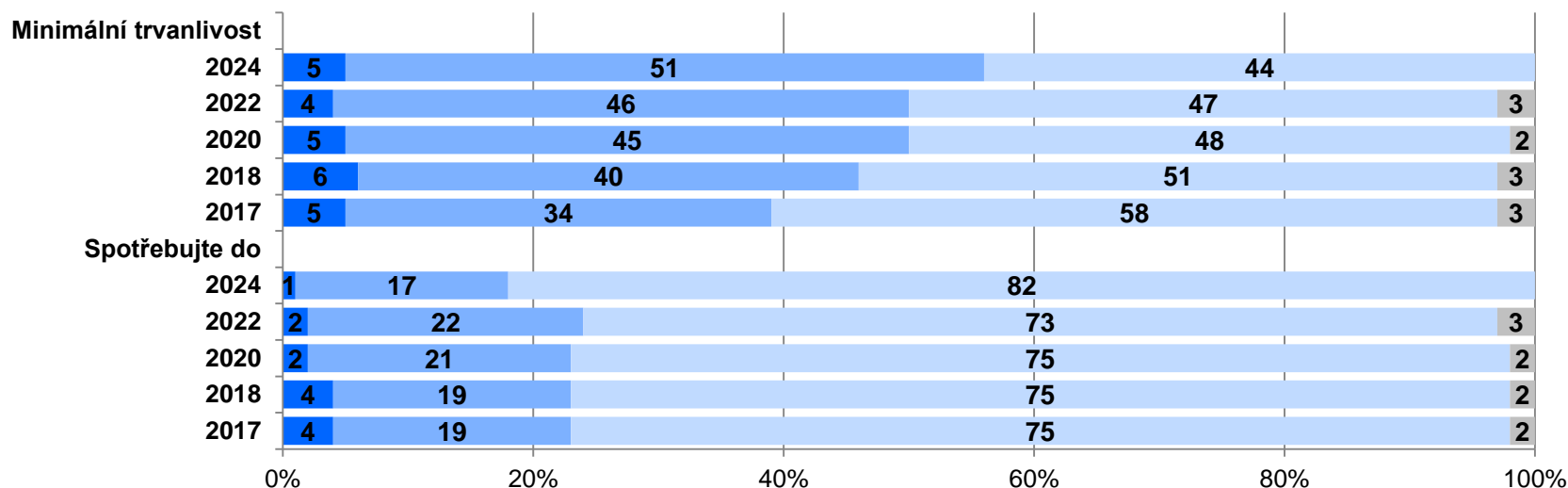
- datum minimální trvanlivosti se používá pro označení potravin, které se rychle nekazí a jsou trvanlivé (např. těstoviny, konzervy, sušenky, atp.). Obecně se uvádí, že potraviny lze bezpečně konzumovat i po uplynutí tohoto data za předpokladu, že jsou skladovány v požadovaných podmínkách a není poškozen jejich obal. Nejsou tedy po uplynutí tohoto data zpravidla závadné, ale nelze již ručit za jejich chuťové a výživové kvality.

Pojem „Spotřebujte do“

- někdy označováno jako datum použitelnosti. Potraviny s tímto označením zpravidla podléhají rychlé zkáze a musí se zkonsumovat v brzké době. Mezi takové potraviny patří např. mléčné výrobky, ryby, chlazené maso, výrobky studené kuchyně atp. Potraviny, kterým projde toto datum, již nejsou považovány za bezpečné a mohou být zdravotně závadné.

Označování potravin

Rozdíly v označení „Minimální trvanlivost“ a „Spotřebujte do“

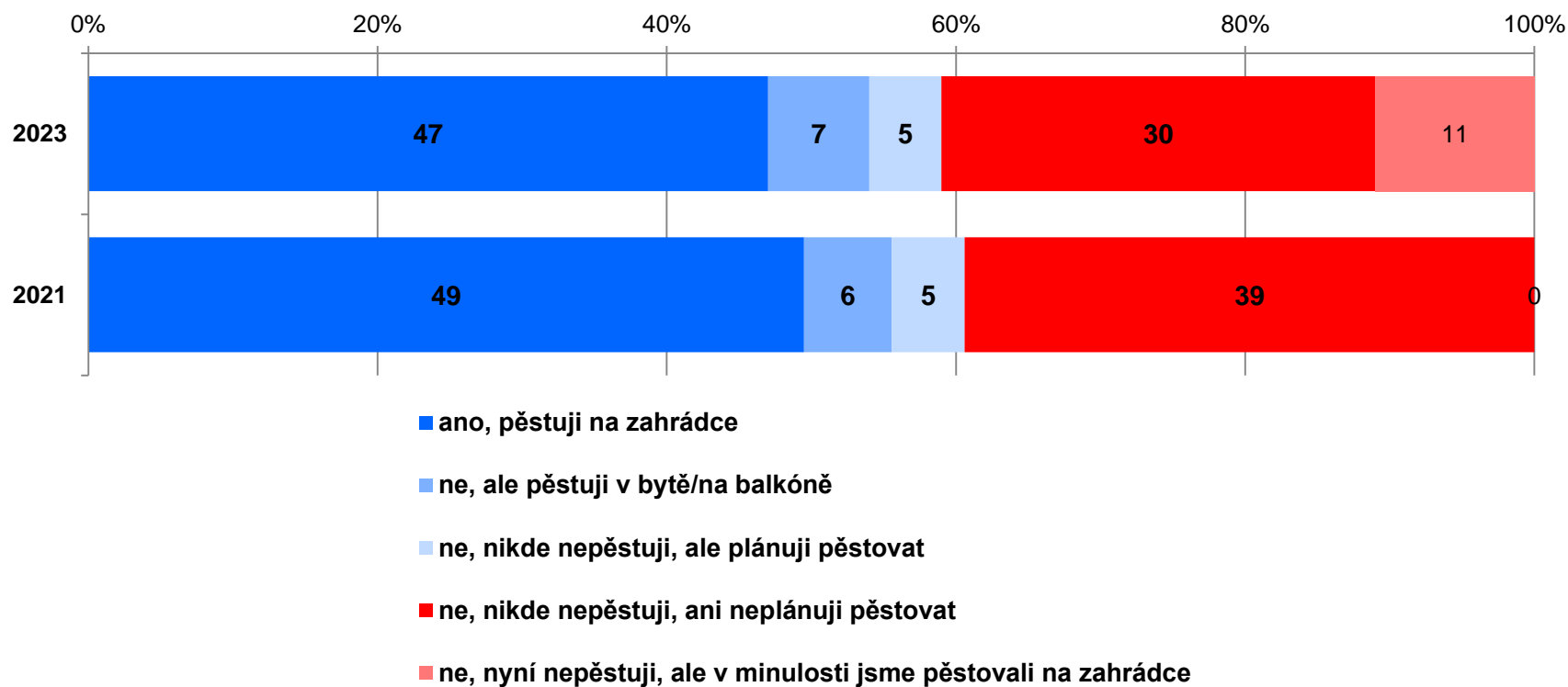


- Datum, na které nemusí nikdo hledět, je to formalita.
- Datum, které garantuje, že bude výrobek nejkvalitnější a nejchutnější.
- Datum, které upozorňuje, do kdy je výrobek zdravotně nezávadný.
- Neví

Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Potraviny

Zahrádkaření a samozásobitelství

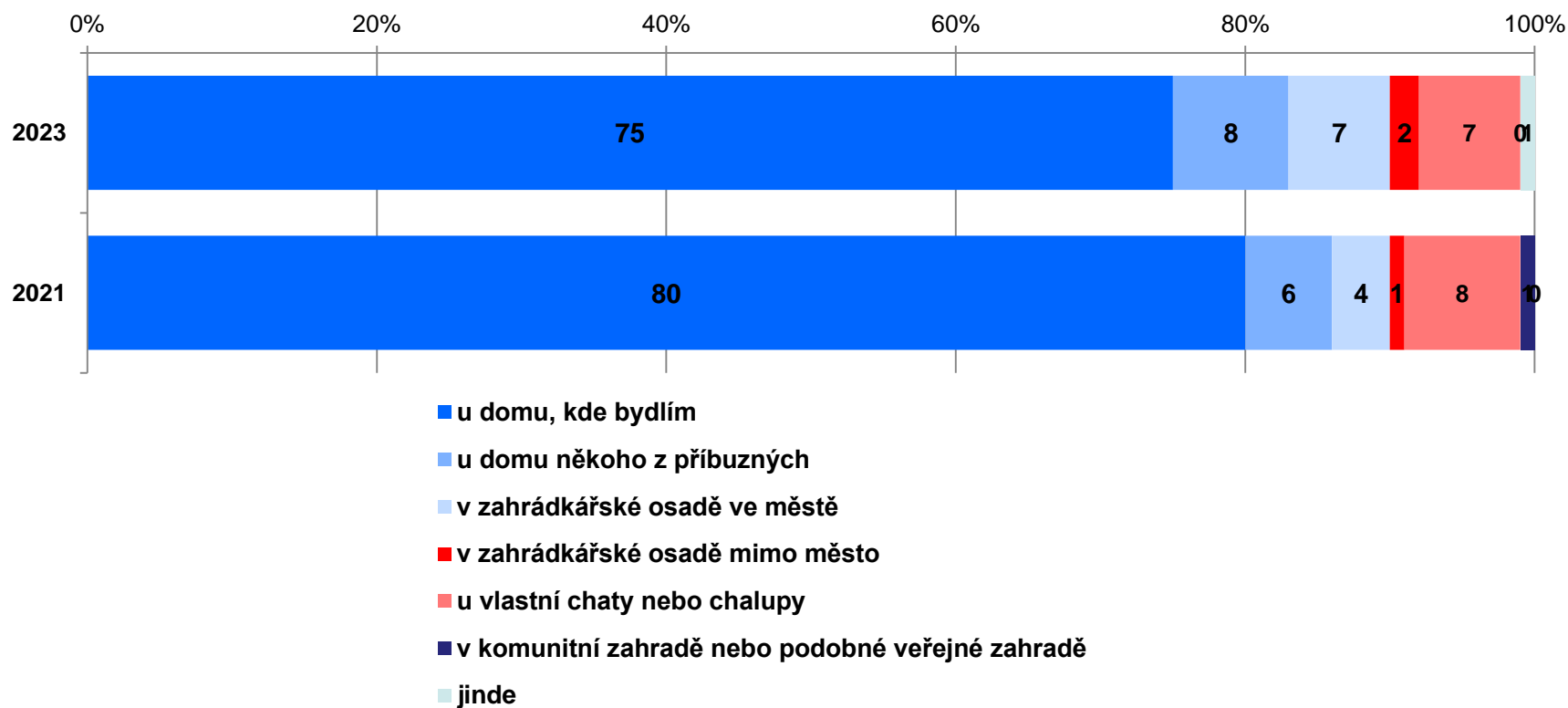
Pěstování vlastních potravin



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Potraviny

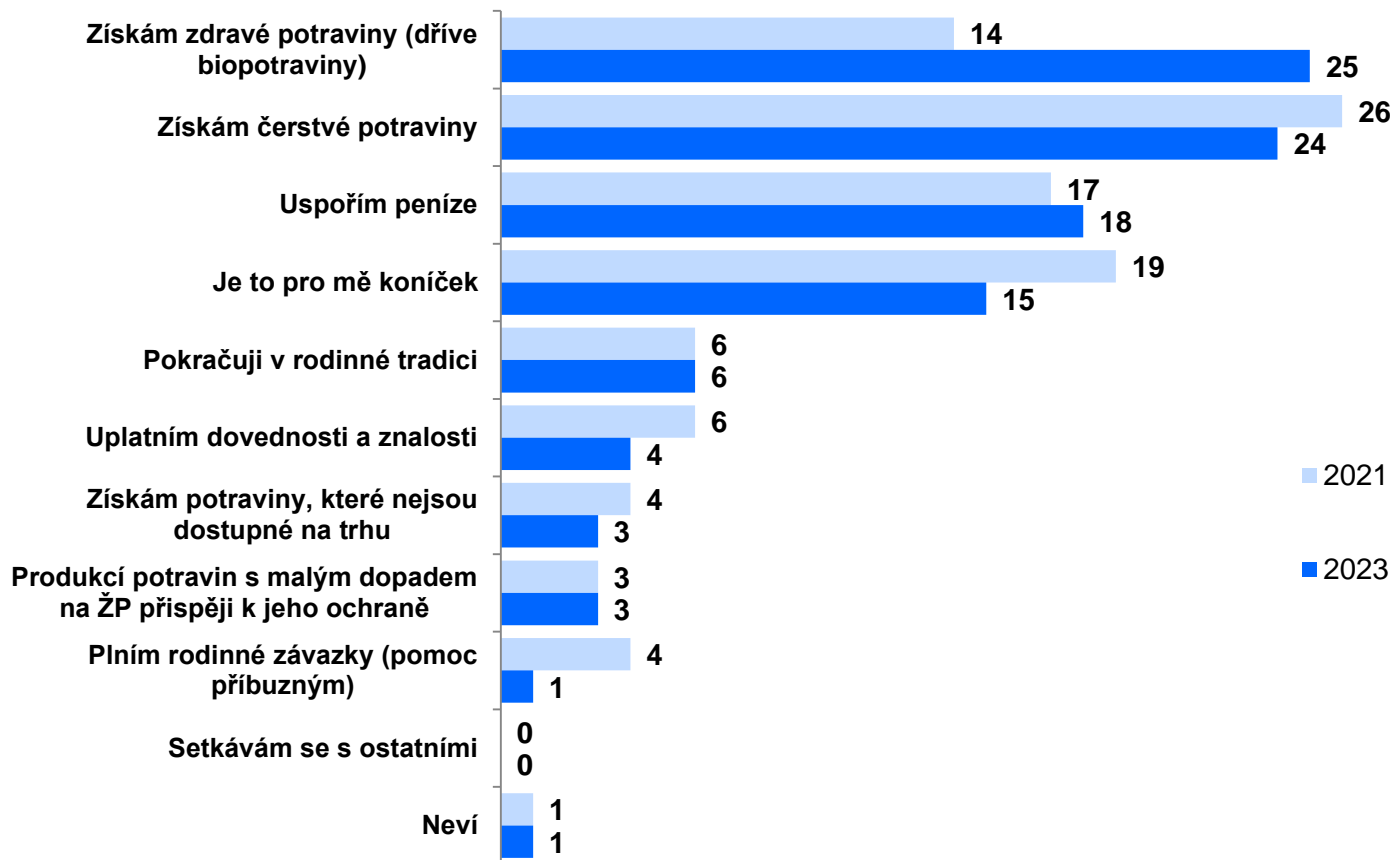
Zahrádkaření a samozásobitelství

Místo pěstování vlastních potravin



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Potraviny

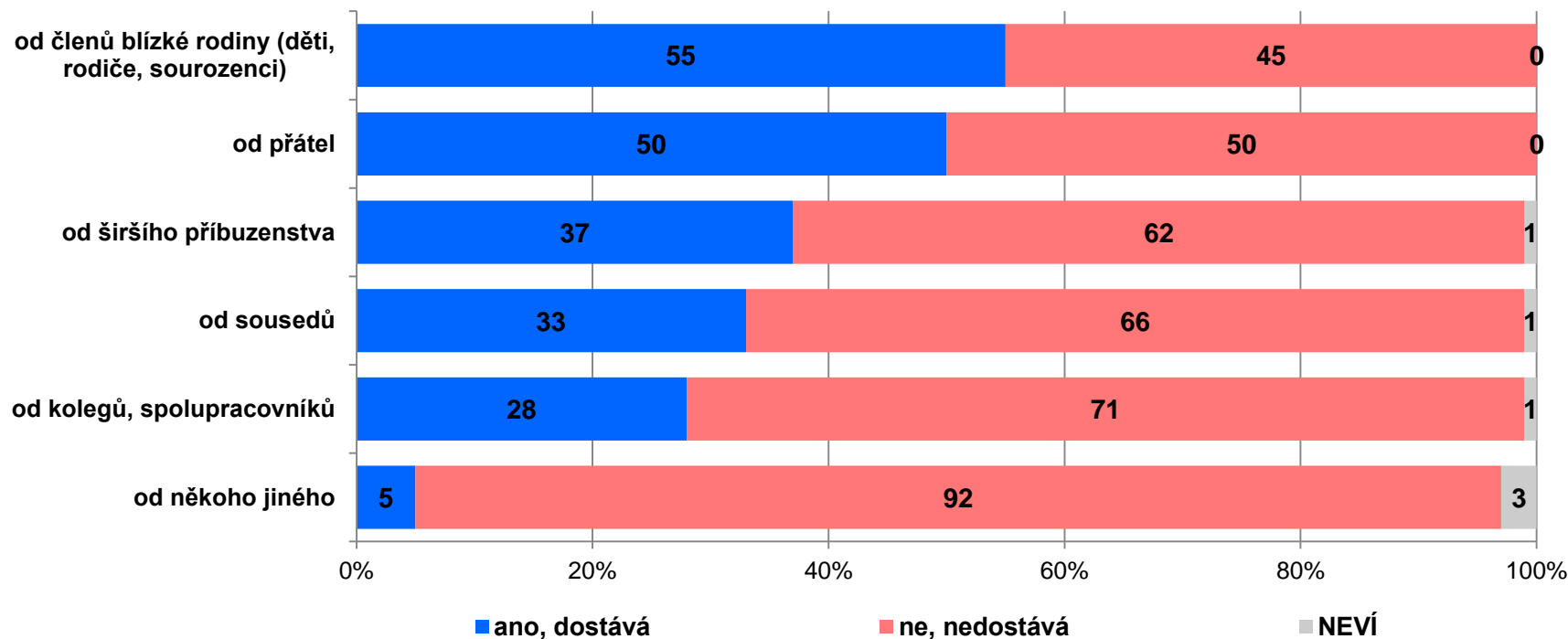
Důvody produkce vlastních potravin



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Naše společnost 26. 5. 2023 – 24. 7. 2023, 929 respondentů starších 15 let, osobní rozhovor.

Zahrádkaření a samozásobitelství

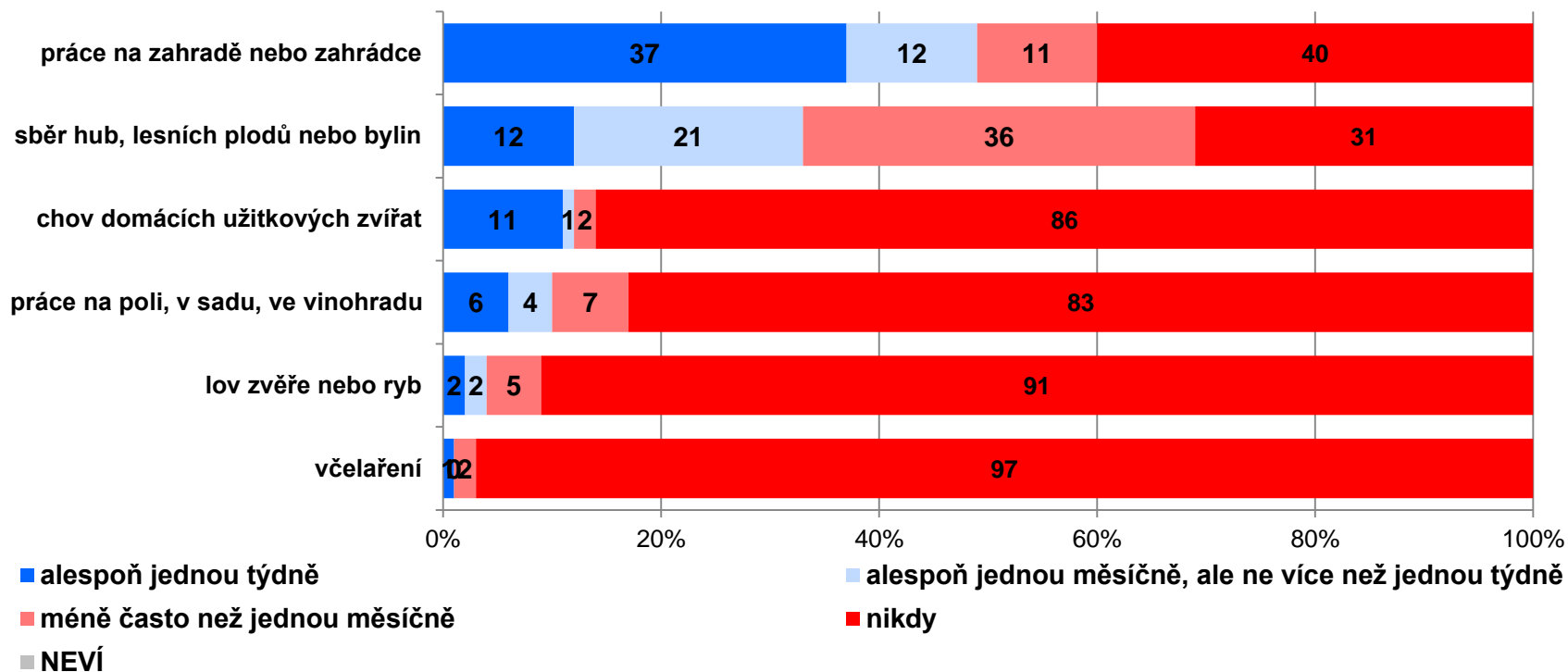
Dostává od někoho doma vyrobené či vypěstované potraviny?



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Naše společnost 26. 5. 2023 – 24. 7. 2023, 929 respondentů starších 15 let, osobní rozhovor.

Zahrádkaření a samozásobitelství

Frekvence činností souvisejících se samozásobitelstvím



Zdroj: CVVM SOÚ AV ČR, Naše společnost 26. 5. 2023 – 24. 7. 2023, 929 respondentů starších 15 let, osobní rozhovor.

Děkujeme za pozornost



Sociologický ústav
Akademie věd ČR



Centrum
pro výzkum
veřejného
mínění