



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
OP Praha – pól růstu ČR



Mendelova  
univerzita  
v Brně

TISKOVÁ ZPRÁVA

# Vzdělávací projekt Smart Food chce děti odnaučit plýtvat jídlem

Interaktivní projekt chystá Pedagogická fakulta Univerzity Karlovy s Mendelovou univerzitou v Brně. Pilotovat se bude na pražských ZŠ

Praha, dne 16. února 2022 - Odnaučit děti plýtvat potravinami a zlepšit jejich vědomosti o spotřebě jídla si klade za cíl nový vzdělávací projekt Smart Food. Nabídne základním školám nová interaktivní výuková média (tzv. IVM) a vzdělávací videa, která budou žákům a učitelům dostupná na platformě Futurebooks, první svého druhu v Česku i Evropské unii. Projekt připravuje Pedagogická fakulta Univerzity Karlovy a Provozně ekonomická fakulta Mendelovy univerzity (MENDELU) v Brně ve spolupráci s Pražským inovačním institutem (Pii) a hl. městem Praha. Autoři zároveň chtějí otevřít veřejnou debatu, která by vedla k nižší spotřebě potravin v české společnosti.

Vzdělávací materiály Smart Food se inspirovaly rozsáhlým výzkumem z MENDELU, která už třetím rokem sleduje, jak velké množství potravin se vyskytuje v brněnském komunálním odpadu. Učební materiály by měly vzniknout do konce letošního roku a v roce 2023 se začít pilotně používat v rámci výuky na vybraných pěti základních školách v Praze. Obě univerzity chtějí do budoucna rozšířit vzdělávací program do všech základních škol v ČR, pokud budou mít o téma zájem. Dnes projekt Smart Food autoři představili na tiskové konferenci, která v Podnikatelském a inovačním centru hl. města Prahy (PIC) zahájila setkání odborníků na téma plýtvání potravinami.

*„Interaktivní výuková média budou obsahovat kromě učebních textů a podpůrných multimédií (jako jsou fotografie, obrázky, animace a videa) i prvky, díky nimž udrží žáci svůj zájem o učivo. Publikace tak nebudou sloužit jen k pasivnímu přijímání informací, ale naopak budou žáky během výuky aktivně zapojovat do procesu vzdělávání pomocí her, úkolů, cvičení, interaktivních grafů či animací. Chceme naplnit Komenského ideu škola hrou,“ říká Igor Červený, vedoucí oddělení pro podporu distančního vzdělávání PedF UK, spoluautor projektu Smart Food a portálu Futurebooks.*

## Co dalšího školám přinese projekt Smart Food

Smart Food chce využít dostupné poznatky o plýtvání potravinami v českém prostředí, aby lépe přiblížil žákům specifika českých domácností. Zahrne všechny klíčové oblasti od nákupu, přes zpracování až ke skladování a konzumaci. Díky tomu vzniknou výukové materiály, které budou mít za cíl zvýšit informovanost o spotřebě jídla a šetření s ním nejen u pražských žáků ZŠ, ale do budoucna i u žáků z celé ČR. To by mělo u dětí zásadně ovlivnit vzorce jejich chování a konečně i jejich rodin.

**Projekt Smart Food bude zároveň součástí multimediální platformy Futurebooks, což je unikátní výukový systém vyvinutý Pedagogickou fakultou UK, který obsahuje interaktivní prvky,**



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání





EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
OP Praha – pól růstu ČR



Mendelova  
univerzita  
v Brně

jako videa, cvičení či testy. Cílem Futurebooks je zatraktivnit současnou výuku a motivovat žáky k učení pomocí moderních technologií.

*„Systém Futurebooks na naší fakultě rozvíjíme ve spolupráci s privátní sférou již pátým rokem. Za hlavní přínos osobně považuji intuitivní ovládání samotného systému, a především provedení jeho interaktivních prvků, které využíváme k aktivizaci našich vysokoškolských studentů i žáků základních a středních škol. V rámci projektu Smart Food se primárně zaměříme na transformaci dosavadního poznání v oblasti předcházení plýtvání potravinami do podoby atraktivních výukových médií,“* přibližuje profesor Michal Nedělka, děkan Pedagogické fakulty Univerzity Karlovy.

## Jak se v Česku plýtvá jídlem

Ve vyspělých zemích včetně České republiky se na plýtvání jídlem podílejí až z poloviny finální spotřebitelé, ať už jde o domácnosti, restaurace nebo další stravovací zařízení. To, co člověk jí, tak zásadně ovlivňuje, jak společnost zachází s přírodními zdroji. Pokud by jedna čtyřčlenná domácnost méně plýtvala jídlem, ušetřila by podle odhadů až 40 tisíc korun ročně. **Mendelova univerzita v Brně v rámci svého aktuálního výzkumu kupříkladu zjistila, že průměrný obyvatel Brna vyhodí ročně do popelnice až 33,3 kg potravin a jedna brněnská domácnost 77,9 kg. (To lze pro představu přirovnat k počtu 1811 rohlíků, pokud by jeden rohlík vážil 43 g).** Subjektivní vnímání toho, jak člověk plýtvá, je přitom velmi podhodnocené. Spotřebitelé totiž dosud odhadovali, že v jejich popelnicích končí maximálně 12,4 kilogramů potravin na osobu za rok.

## Co doposud ukázal výzkum MENDELU

Mendelova univerzita v Brně pracuje na výzkumu plýtvání jídlem od roku 2019. Jeho cílem je nejen změřit jaké je reálné množství vyplývaných potravin v komunálním odpadu, ale také ověřit, zda lze na změnu chování spotřebitelů působit a jaké způsoby intervencí jsou účinné.

*„Při volbě intervenčních módů byly ověřeny dvě komunikační kampaně. První lze označit za méně náročnou, jednalo se o jednoduchá sdělení formou letáků, krátkých brožur, plakátů, příspěvků do místních zpravodajů a pravidelnou komunikaci skrze jednoduchá sdělení na sociálních sítích. Druhou komunikační kampaň tvořily mj. diskusní setkání, workshopy ve školách a soubor videí, která motivovala k zamyšlení a poskytovala praktické rady, jak plýtvání v domácnostech omezit,“* vysvětluje Lucie Veselá, zástupkyně Mendelovy univerzity v Brně, spoluautorka projektu Smart Food a realizátorka projektu MENDELU (TA ČR).

**Změnu v chování průběžně MENDELU monitoruje a měří podrobným rozbořením komunálního odpadu u vybraných domácností. Výzkum také reflektuje sezónní výkyvy a možné odlišnosti chování spotřebitele v souvislosti s typem zástavby.** Dosavadní výsledky výzkumu také ukázaly, že v domácnostech došlo v roce 2020 a 2021 ke snížení plýtvání potravinami o 11 procent, tedy o 4,1 kg na osobu za rok. (Ve statutárním městě Brno žije cca 380 tisíc obyvatel). Příčinu akademici vidí jak v pandemické situaci, tak v tom, že komunikační kampaň proti plýtvání potravinami měla na spotřebitele pozitivní vliv.

**Výzkumníci z MENDELU ve spolupráci s firmami SAKO Brno a Green Solution sledovali v Brně také různé typy zástaveb.** Nejvíce potravin ve smíšeném komunálním odpadu se podle výzkumu našlo na sídlištích - 39,4 kg/os/rok (údaj za rok 2021). Po intervenční kampani právě zde poté došlo k dramatickému poklesu (o 26,5 %). Naopak bez zásadních změn se projevil přístup k plýtvání ve venkovské (29,4 kg/os/rok) a ve vilové zástavbě (32,3 kg/os/rok). Větší množství potravinového



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání





EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
OP Praha – pól růstu ČR



Mendelova  
univerzita  
v Brně

odpadu na sídlištích může mít několik příčin. Výzkumníci se domnívají, že je to díky tomu, že zde lidé nemají možnost kompostovat nebo krmit zvířata, prakticky všechny přebytky potravin tak končí ve směsném komunálním odpadu.

## Jak je na tom Praha

V české metropoli schválilo na konci ledna zastupitelstvo Strategii hl. města Prahy pro přechod na cirkulární ekonomiku, čímž se město přihlásilo k průběžnému snižování ekologické, uhlíkové stopy a oběhovému hospodářství. A téma omezení plýtvání jídlem je jedním z cílů cirkulární strategie.

*„Město čerstvě schválilo Strategii cirkulární ekonomiky neboli oběhového hospodářství, kde je i oblast nakládání s potravinami relativně novým a důležitým tématem. I Cirkulární strategie ukázala, že až 45 procent globálních emisí CO2 se váže na produkci a spotřebu jídla, materiálů a výrobků, které každodenně užíváme. Předcházení plýtvání je jednou z našich priorit, vzdělávání mladé generace je tedy její nedílnou součástí. Vítám proto vznik tohoto projektu, který se prevencí potravinového odpadu zabývá a přichází s oslovením mladých lidí cestou vzdělávání,“* říká **náměstek pražského primátora Petr Hlubuček, který nad projektem Smart Food převzal záštitu**. Praha finančně projekt Smart Food podpořila z Operačního programu Praha Pól růstu.

*„Až třetina vyrobených potravin v Evropě končí jako odpad, přitom při zajištění jídla podle Zprávy Mezivládního panelu pro změnu klimatu (IPCC) vzniká přibližně třetina celosvětových emisí skleníkových plynů. V Evropě navíc trpí více jak 50 procent evropské dospělé populace nadváhou. To jsou důvody, proč Evropa usiluje o změnu při nakládání s potravinami. Řada evropských měst jako Miláno, Barcelona, Paříž či Londýn již řeší, jak předcházet plýtvání potravinami a nyní se k nim přidává i Praha. Bez podpory výzkumu a inovací to však nepůjde,“* doplňuje **zástupkyně ředitelky Pražského inovačního institutu Zuzana Drhová**, který připravil Strategii pro přechod na cirkulární ekonomiku v úzké spolupráci s magistrátním odborem ochrany prostředí a dalšími partnery.

*„V rámci Klimatického plánu Prahy je třeba řešit celou škálu agend, jež pomáhají životnímu prostředí ve městě. Pražské školy se proto snažíme v rámci investičních projektů podporovat nejen v tom, aby v rámci provozních opatření snižovaly nepříznivé dopady na životní prostředí ve formě energetických úspor, ale i třídily gastroodpad ze školních jídelen. Potravinové zbytky jsou totiž ideální surovinou pro další využití například na vytvoření čisté bioenergie či tepla,“* uzavírá **pražský radní pro oblast školství Vít Šimral**.

Smart Food a dnešní odbornou konferenci rovněž podporuje projekt Prague Smart Accelerator (PSA), který je financován z Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání (OP VVV).

### Kontakt pro média:

Šárka Mrázová, mluvčí Pražského inovačního institutu, [mrazova@prahainovacni.eu](mailto:mrazova@prahainovacni.eu), 602 618 874 / 775 981 479



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

