



Skutočne zdravá škola

Didaktický text na tému Dopady plytvania potravinami

Metodický manuál pre učiteľov

Autori:

Tím Skutočne zdravej školy na Slovensku podľa originálneho vzoru materiálov Skutečne zdravá škola, z.s. v Českej republike.

**Skutečne
zdravá škola**

Slovenský preklad a spracovanie:

Jana Bérešová
Zuzana Madajová
Anetta Vaculíková
Andrea Jazbec

Nadácia 

**FREE
FOOD**



Cieľová skupina: žiaci 1. a 2. stupňa ZŠ, SŠ

Väzba na RVP: Človek a príroda / Človek a spoločnosť / Človek a svet

Predmety: zemepis, prírodopis, biológia, vlastiveda, prvouka

Prierezové témy: EVVO

Kľúčové slová:

potraviny, potravinový systém, potravinový odpad, výživový prechod, plytvanie, slow food, biodpad, kompost, skrytý hlad, podvýživa, nadváha, potravinová a výživová bezpečnosť

Anotácia:

Text zoznamuje učiteľov si súčasnou podobou potravinových systémov, ktoré síce prispeli k zvýšeniu potravinovej bezpečnosti, ale zároveň priniesli celú radu negatívnych dôsledkov. Jedným z nich je tiež zvýšenie množstva vyprodukovaného potravinového odpadu. Ďalej sú tu naznačené možnosti riešenia spočívajúce predovšetkým v zodpovednej výrobe a spotrebe. V texte sú spomenuté zaujímavosti a námety do výučby.



Úvod do problematiky - kvantita verzus kvalita

Na tému potravín a plytvania existuje niekoľko príznačných prísloví. Napríklad všetci vieme, že bez práce nie sú koláče. Tiež sme počuli v rôznych podobách tento citát: *Nežijeme preto, aby sme jedli, ale jeme preto, aby sme žili.* Zdá sa, že v poslednej dobe by sme sa mali nad týmto citátom zamýšľať vo zvýšenej miere – predovšetkým nad kvalitou a kvantitou potravín, ktoré konzumujeme, ale tiež nad cestami, akými sa k nám dostávajú.

Tento trend súvisí s hlbšou zmenou potravinového systému a aj spotrebného a výživového štýlu, ktorý prebieha zhruba od druhej polovice 20. storočia na celom svete. **Ludia postupne upúšťajú od produkcie a konzumácie pôvodných, jednoduchých, regionálne zakotvených potravín, ktorých základom boli obilniny, zelenina a strukoviny. Vo väčšej miere sa naopak konzumujú energeticky bohatšie potraviny, ktoré sú tiež rôznym spôsobom upravené a obsahujú viac tuku, cukru a živočíšnych bielkovín** (v angličtine známe pod pojmom Western diet). Tento prechod síce prispel k zvýšeniu **potravinovej bezpečnosti**, čo je stav, kedy má človek zaistený prístup k dostatku jedla, ktoré obsahuje potrebné živiny a konzumované potraviny sú zdravotne nezávadné. V prípade, že sa sústredíme aj na výživovú hodnotu potravín, používa sa skôr pojem **potravinová a výživová bezpečnosť** (food and nutrition security).

Čo sa týka výživovej zložky potravín, nie vždy súčasná ponuka potravín v obchodoch zodpovedá náplni pojmu „potravinová a výživová bezpečnosť potravín“. Skôr len tej potravinovej bezpečnosti, o ktorú sa starajú orgány ako Európsky úrad pre bezpečnosť potravín EFSA. V obchodoch sú však ponúkané okrem základných potravín aj priemyselne spracované, upravené, ochutené potraviny, vrátane instantných, polotovarov a pod. Medzi najznámejšie patria napríklad hamburgery, hranolky, hot dog, pizze, konzervy, najrôznejšie cukrovinky a nápoje obsahujúce veľké množstvá pridaného cukru, umelých sladidiel alebo dokonca kofeín. Tie nám síce zaplnia žalúdok, ale po výživovej stránke (vitamíny, minerály) sú nedostatočné. Nadmerná konzumácia týchto skupín potravín so sebou prináša celú radu negatívnych zdravotných dôsledkov. **Zistenia na celom svete sú alarmujúce – celosvetovo a najmä v rozvojových krajinách sa zvyšuje podiel obezity, civilizačných chorôb, následne potom stúpajúce náklady na lekársku starostlivosť a podobne. Prebytok dostupnosti potravín prispieva tiež k tomu, že si potraviny následne nevážeme a neprístupujeme zodpovedne a racionálne k ich nákupom a spotrebe.**

Hlavné problémy súčasného potravinového systému

Hlavné problémy a dôsledky súvisiace s plytvaním potravinami

V súčasnosti žije na Zemi cca 7,8 miliárd ľudí a podľa odhadu nás bude v roku 2050 odhadom 9 miliárd. Zhruba 1 miliarda ľudí trpí skutočným hladom a takmer 2 miliardy ľudí trpí takzvaným skrytým hladom čiže podvýživou.



Znamená to, že ľudia prijímali dostatočné množstvo potravín, ale tieto potraviny nemali dostatočné množstvo mikronutrientov, teda minerálov, vitamínov alebo stopových prvkov (napr. vitamínu A, zinku, jódu a železa). Podvýživa je nebezpečná najmä v prvých troch rokoch života človeka. Vedľa toho má zhruba 1,9 miliardy ľudí nadváhu. Máme teda paradoxnú situáciu, kedy na svete na jednej strane ľudia umierajú hladom a iní majú zdravotné problémy z toho, že jedia prílišné množstvo nekvalitného jedla a trpia nadváhou.

S týmto javom úzko súvisí problematika plytvania potravinami. Nejde len o množstvo potravín, ktoré vyhodíme, pokiaľ ich nespotrebuje. Jedná sa o hlbší systémový problém, ktorý začína už na začiatku potravinového systému. **K najzávažnejším dôsledkom spojeným s plytvaním patria dôsledky environmentálne. Produkcia potravín vyžaduje zdroje, ako je pôda a voda.** Tie sú spotrebované alebo využívané a môžu byť predmetom plytvania. Plytvanie teda predstavuje rovnako závažnú stratu prírodných zdrojov, na ktorých je poľnohospodárstvo závislé: pôda, voda, energia, a tiež práca. Hnitie jedla prispieva k uvoľňovaniu metánu, čo je skleníkový plyn viac než 20-krát škodlivejší ako oxid uhličitý. Zbytočne sú potom aj využívané vstupy do poľnohospodárskeho systému, ako sú pohonné hmoty, osivá, hnojivá a pod.

Plytvanie tiež naskočí sociálne a etické otázky, kedy jedna skupina obyvateľov márneho vyhadzuje jedlo, zatiaľ čo zhruba 1 miliarda trpí hladom a je vďačná za každý kúsok i nekvalitnej potraviny.

Plytvanie potravinami navyše nie je ekonomické, a to ako z hľadiska vlastnej domácnosti, tak i pokiaľ by sme sa na Zem pozerali ako na jednu veľkú globálnu domácnosť. Ľudia v tomto prípade nekonajú hospodárne a šetrne: prírodné zdroje na planéte vrátane priestoru pre pestovanie potravín sú obmedzené. Plytvanie predstavuje ekonomické straty pre výrobcov, predajcov i konečných spotrebiteľov a navyše predstavuje zbytočné náklady na nakladanie s odpadom (skládovanie a pod.). Viac než tretina celosvetovo vyprodukovaných potravín vyjde nazmar alebo skončí v komunálnom odpade.

Ked' sa pozrieme na problém z hľadiska konečného spotrebiteľa, tak v Európskej únii vzniká zhruba 180 kg potravinového odpadu na osobu za rok.

Možnosti riešenia

Viac než tretina celosvetovej produkcie potravín určených na ľudskú spotrebu sa človekom nikdy nezje, v rôznych štádiách potravinového systému sa teda stráca pomerne významná časť potravín. Aké sú možnosti riešenia? Je treba analyzovať straty v rámci celého potravinového systému, respektíve v jeho jednotlivých častiach, počnúc spôsobom výroby potravín, ich spracovaním a distribúciou, až ku konečnému spotrebiteľovi. Na základe tejto analýzy potom navrhnúť možnosti riešenia.

Jednotlivé fázy potravinového systému:

- vstupy - osivo, krmivá, hnojivá, stroje, využitie pôdy, spotreba vody a pod.
- poľnohospodárska výroba alebo prvovýroba (pestovanie potravín, chov zvierat)
- spracovanie a balenie
- distribúcia a maloobchodný predaj
- verejné stravovanie
- príprava a spotreba v domácnosti
- nakladanie s odpadmi (a ich potenciálne využitie a vrátenie späť do celého systému)



Tabuľka 1:

Hlavné problémy a možnosti riešenia plytvania potravinami			
Časť potravinového systému	Podiel na odpadoch	Hlavné problémy	Možnosti riešenia
Vstupy	?	Plytvanie a nadužívanie hlavných zdrojov, hnojív a pod.	Racionálne plánovanie využitia hlavných vstupov.
Poľnohospodárska výroba a spracovanie potravín	30%	Vyhadzovanie vedľajších produktov pri výrobe (bitúnky, spracovanie potravín). Vyhadzovanie deformovaných či inak poškodených produktov. Vyradovanie na základe prísnych kvalitatívnych štandardov, ako je váha, veľkosť, tvar a vzhľad. Ponechávanie plodín na poli (všetko sa nepozbiera v rámci žatvy).	Využitie vedľajších produktov. Predaj a využitie deformovaných/ poškodených výrobkov (ktoré sú zdravotne nezávadné). Výroba prispôbena dopytu. Paberkovanie na poli.
Distribúcia a maloobchodný predaj	5%	Poškodenie pri prevoze na dlhšiu vzdialenosť. Poškodenie pri nesprávnom skladovaní. Nadmerne zásoby.	Prevoz na kratšiu vzdialenosť. Lepšie podmienky pre skladovanie. Objednávky – dodávky zodpovedajúce reálnemu záujmu zákazníkov.
Verejné stravovanie	12%	Neexistujúca ponuka rôzne veľkých porcií. Receptúry nedostatočne zodpovedajúce moderným trendom. Nevyužitie vyhodенých zvyškov. Objednávanie väčšieho množstva tovaru, než sa stihne spotrebovať, nesprávne skladovanie, neefektívne spracovanie.	Rozšírenie ponuky rôzne veľkých porcií. Umožnenie odnosu zvyškov jedla domov. Hľadanie odbytu a využitia zvyškov (hospodárske zvieratá, kompost, bioplynové stanice).
Domácnosti, konečný spotrebiteľ	53%	Príliš veľké množstvo nakúpených potravín vzhľadom ku skutočnej spotrebe. Neadekvátne skladovanie. Príprava veľkých porcií. Nevyužitie a vyhadzovanie zvyškov.	Racionálne plánovanie nákupu (týždeň, vikend). Zlepšenie skladovacích podmienok. Adekvátne porcie, neprejedanie sa. Využitie zvyškov (kompost, kontajnery na bioodpad, hospodárske zvieratá, bioplynové stanice).

Zdroj: FUSIONS (2016).

Aké sú zdroje potravinového odpadu v Európe? (2010). Vlastné spracovanie.



Veľká výzva - zodpovedná výroba a spotreba

Úroveň politická, spoločenská

Zodpovedná spotreba a výroba (vrátane oblasti potravín) je jedným zo 17 Cielov udržateľného rozvoja, ktoré predstavujú program rozvoja na nasledujúcich 15 rokov (2015 – 2030). Agendu udržateľného rozvoja oficiálne schválil summit OSN 25. septembra 2015 v New Yorku v dokumente Transforming our World: The 2030 Agenda for Sustainable.



Development (Premena nášho sveta: Agenda pre udržateľný rozvoj 2030), jeho súčasťou sú aj Ciele udržateľného rozvoja (SDGs). Čo vlastne tieto ciele znamenajú? Je to súbor vízií, ku ktorým by mala spoločnosť smerovať, aby bol ich rozvoj udržateľnejší a zodpovednejší, rešpektoval sociálny, ekonomický a ekologický rozmer. Ciele boli stanovené v rámci spolupráce medzi politikmi, vedcami, nevládnymi organizáciami a ďalšími aktérmi.

Na oblasť potravín sa priamo vzťahuje tento cieľ:

Do roku 2030 znížiť v prepočte na hlavu na polovicu globálne plytvanie potravinami na maloobchodnej a spotrebiteľskej úrovni a znížiť straty potravín v celom výrobnom a zásobovacom procese, vrátane strát po žatve.

V snahe splniť tento cieľ na úrovni Európskej únie vznikla „Európska platforma pre potravinové straty a odpad“, ktorá združuje všetky štáty európskej únie, medzinárodné organizácie aj súkromný sektor, aby spoločne nachádzali riešenia pre prevenciu vzniku potravinového odpadu a strát z potravín. Ďalšie dokumenty a stratégie sú pripravované v rámci FAO - Organizácie pre poľnohospodárstvo a potraviny, ktorá okrem iného hodnotí potravinové straty a odpady pochádzajúce z plytvania potravinami (food wastage footprint). Známym je aj Program Spojených národov pre životné prostredie (United Nations Environment Programme), ktorý vydáva odborné publikácie a štúdie mapujúce úroveň plytvania vo svete. Okrem toho majú jednotlivé štáty, regióny, aj mestá rôzne nástroje ako ovplyvniť plytvanie potravinami v oblasti maloobchodu, či verejného stravovania.



Osobná úroveň - od spotrebiteľa k producentovi

Ako pristupovať k tejto problematike na úrovni osobnej?

Môžeme sa nachádzať nielen v roli spotrebiteľa, ale tiež potenciálneho producenta potravín. Jedná sa napríklad o renesanciu príprav jednoduchých pokrmov, využitie receptu tradičnej a regionálnej kuchyne, uprednostnenie využitia potravín vo svojej pôvodnej a najmenej spracovanej či upravenej podobe – tzv. prirodzených potravín.

Okrem toho dochádza k prehodnoteniu role obyčajného spotrebiteľa – konzumenta.

Prvým krokom je stať sa zodpovedným spotrebiteľom – uvedomovať si, čo kupujeme, vedieť dopredu zhodnotiť sociálne a environmentálne dopady kupovaných potravín, dávať prednosť kvalitným potravinám obsahujúcim čo najmenej obalov, uprednostňovať regionálnych výrobcov alebo značky zaručujúce kvalitu a férovosť (BIO Fair Trade, Regionálna potravina, viď metodický manuál "značky so zárukou"), navštevovať farmárske a iné trhy, odoberať výrobky priamo od pestovateľov. Ďalším vývojovým krokom spotrebiteľa je prepojenie s výrobcom, prevzatie na seba časť zodpovednosti a zahájenie spolupráce s ním - podieľať sa na procese tvorby potravín. V tejto oblasti sa vyvíja systém Komunitou podporovaného poľnohospodárstva (KPP alebo CSA), či mestských fariem.

Posledným, najvyšším štádiom je, keď sa zo spotrebiteľa stane samotný výrobca, pestovateľ. Niektoré potraviny, predovšetkým ovocie, zeleninu, či bylinky predsa môžeme vypěstovať sami na záhrade alebo na školskej záhrade. Ľudia v mestách majú možnosť navštevovať záhrady v záhradkárskych kolóniách. V mestách tiež novo vznikajúce komunitné záhrady, kde sa ľudia starajú o spoločnú záhradu a dohadujú sa na rozdelení úrody. Tieto a ďalšie aktivity tak zvyšujú našu nezávislosť na nákupoch, teda schopnosť sebestačnosti - samozásobiteľstva.

Od 80. rokov 20. storočia sa rozvíjali hnutia propagujúce tzv. „pomalé potraviny“, v angličtine „slow food“. Toto hnutie vzniklo mimo iného ako reakcia na uponáhľaný životný štýl, na globalizáciu produkcie potravín, priemyslovú úpravu a spracovanie potravín alebo hnanie sa za fast food potravinami. Ďalším rozmerom tohto hnutia je zameranie sa na „jedlo zblízka“, teda dôraz na prípravu jedla z miestnych a sezónnych potravín, kedy spotrebiteľ pozná pôvod a niekedy i príbeh toho, kde boli suroviny vypěstované a akým spôsobom spracované. Riadi sa heslom "dobré, čisté, férové". Rôzne metodické materiály od Slow Food-u nájdete aj u nás.

Zaujímavosti, inšpirácie

Potravinová banka Slovenska

Potravinová banka Slovenska je občianske združenie s humanitárnym zameraním. Riadi ju predsedníctvo volené valným zhromaždením, v ktorom sú reprezentované organizácie sociálneho a charitatívneho zamerania pôsobiace na území republiky. PBS má sídlo v Košiciach a buduje tri distribučné sklady na území Slovenska. Princípom činnosti potravinovej banky je odber prebytočných potravín a ich distribúcia dobročinným organizáciám.



Potravinové banky čerpajú inšpiráciu zo zahraničia a vo svojom poslaní rešpektujú Chartu európskych potravinových bánk. Sú tiež členmi Európskej federácie potravinových bánk (www.eurofoodbank.org). Zároveň si vytvárajú vlastný program a aktivity zamerané na osvetu verejnosti.

Medzi hlavné princípy potravinových bánk patrí:

- bojovať proti plytvaniu potravinami,
- deliť sa o ne s tými, ktorí majú hlad,
- obnovovať solidaritu medzi ľuďmi.

Ich poslanie sa dá zhrnúť v nasledujúcom výroku:

„Účelom potravinových bánk je pomáhať človeku, aby sa mohol najesť v duchu zdieľania, a súčasne bojovať proti plytvaniu. Týmto chcú zamedziť podvýžive alebo nesprávnej výžive. Potravinové banky zhromažďujú zdarma darované potraviny, skladujú ich a rozdeľujú humanitárnym alebo charitatívnym organizáciám, aby pomáhali ľuďom sa najesť.“



Ako fungujú potravinové banky?

Ich práca prebieha v rámci reťazca, zahrňujúceho zásobovanie, skladovanie a distribúciu:

Zásobovanie

Potraviny dodáva niekoľko subjektov:

- prvovýroba (ovocie, zelenina, mlieko...),
- potravinársky priemysel (trvanlivé, mrazené a chladené výrobky, mäsové výrobky),
- hypermarkety a supermarkety (čerstvé výrobky stiahnuté z regálov pred vypršaním trvanlivosti, výrobky nepredajné, ale zdravotne nezávadné),
- Európska únia: FEAD – Európsky program potravinovej pomoci najchudobnejším predáva výrobky z intervenčných fondov a zo stiahnutých národných prebytkov, ako je ovocie, zelenina, mlieko,
- verejnosť (v rámci zbierok trvanlivých výrobkov v hypermarketoch a supermarketoch).



Skladovanie

Výrobky sú dopravené do skladu, kde prebieha triedenie a uskladnenie podľa zodpovedajúcich hygienických pravidiel.

Distribúcia

Potravinové banky vo väčšine prípadov nerozdeľujú potraviny priamo, ale prostredníctvom neziskových organizácií a iných sociálnych inštitúcií. Potravinová pomoc je realizovaná rôznymi spôsobmi, napríklad prostredníctvom ponuky stravovania v jedálňach, poskytnutím balička, sociálnymi obchodmi a pod. Ďalej banky ponúkajú realizáciu vzdelávacích programov venovaných téme potravinovej bezpečnosti, dietetickým princípom a načúvaní ľuďom v núdzi.

Bližšie informácie: <http://www.pbs.sk/index.php>

Občianske združenie Free Food

Občianske združenie Free Food - Jedlo pre všetkých vzniklo v roku 2015 s cieľom bojovať proti plytvaniu potravinami na Slovensku. **Medzi ich najznámejšie projekty patrí Komunitná chladnička, Pekný džem zo škaredých jabĺk, či Nedeľný Zero Waste brunch.** Iniciovali aj viaceré legislatívne zmeny v prospech darovania potravín. Venujú sa aj tvorbe online materiálov, ktoré sú dostupné na stiahnutie na ich stránke. Nájdete tam napríklad príručku pre domácnosti s radami ako neplytváť, receptár najvyhadzovanejších potravín v slovenskej domácnosti, kvízy ale aj mnoho ďalších inšpiratívnych projektov, ktoré predstavujú na ich blogu v sérii Food Heroes.

Bližšie informácie: www.free-food.sk

Slow Food

Slow Food je medzinárodné hnutie, podporované miliónom ľudí vo viac ako 160 krajinách sveta. Angažuje sa v ochrane kultúry a miestnych kulinárskych tradícií s cieľom znovuoživenia záujmu o pôvod a chute jedál, ktoré prinášame na stôl. Snaží sa o zvýšenie povedomia o tom, ako naše potravinové správanie ovplyvňuje výrobné procesy a v dôsledku aj naše ekosystémy. Zasadzuje sa za právo na dobré, čisté a férové jedlo pre všetkých a vyzýva k zodpovednosti za naše dedičstvo, za záchranu biodiverzity, kultúry a poznania. Členovia hnutia Slow Food sa združujú v konvíviiach, vzťahujúcich sa na určité územie, ku ktorému ho viažu isté povinnosti. Neohraničuje sa na jeden cieľ, je povinné prijať za člena Slow Food každého občana, ktorý prejaví záujem. Na Slovensku sú momentálne aktívne dve konvívii: Slow Food Pressburg, Slow Food Tatry

Bližšie informácie:

<https://www.slowfood-pressburg.sk/home/>

<https://www.degustorium.sk>



Priatelia Zeme

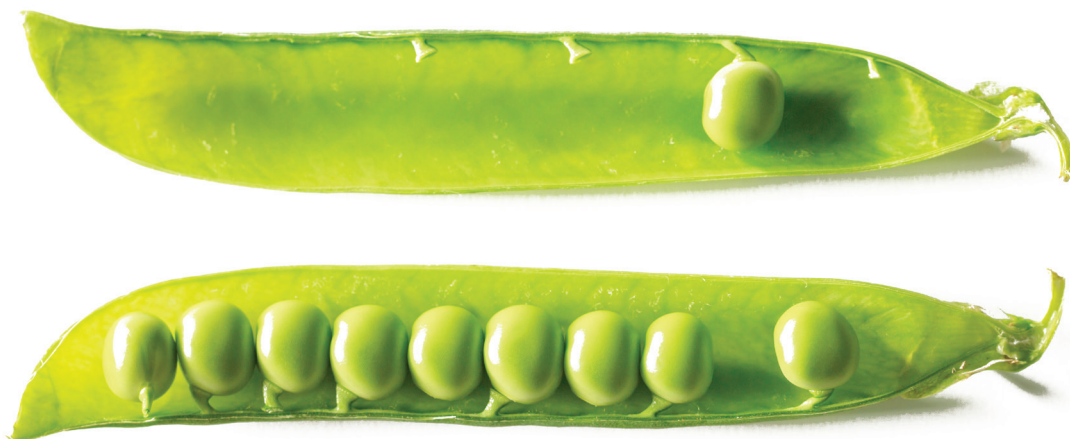
Priatelia Zeme - SPZ pôsobia ako neziskové občianske združenie, ktoré chráni životné prostredie a prírodu na Slovensku aj v európskom kontexte. Zameriavajú sa na minimalizáciu znečisťovania prostredia odpadmi a toxickými látkami. Okrajovo sa venujú aj podpore udržateľných riešení ďalších ekologických problémov a ich ekonomickým a sociálnym súvislostiam. Pracujú na zastavovaní činností škodlivých pre ľudí a prírodu, ale hlavne vytvárajú a realizujú pozitívne udržateľné riešenia, ktoré neohrozujú budúce generácie a ostatné formy života. **Intenzívne sa venujú téme kompostovania, pomáhajú osádzať komunitné kompostoviská a na ich stránke nájdete rôzne informačné materiály na túto tému.**

Bližšie informácie: <http://www.priateliazeme.sk/>

Freegani

V našej spoločnosti sa prirodzene tvoria rôzne skupinky ľudí, ktorí reagujú na aktuálne spoločenské problémy a hľadajú alternatívne cesty riešenia týchto problémov. Niektoré sú viac zamerané politicky a vytvárajú politické zoskupenia alebo záujmové spolky, iní tvoria voľnejšie zoskupenia, ktoré majú určité spoločné hodnoty a ciele. Medzi takýchto alternatívne uvažujúci ľudí patria tiež freegani. Tento pojem je zložený z dvoch slov „free“ – slobodný a „vegan“ – osoba, ktorá nekonzumuje živočíšne produkty. Môžeme ich vidieť na ulici ako „ľudí prehrabujúcich sa v smetiakoch“, nie sú to ale bezdomovci, ktorí túto činnosť robia spravidla z núdze, ale je to ich zámerná činnosť. Okrem toho sú všeobecne zameraní proti materialisticky pojatému spôsobu života a konzumnej spoločnosti. Medzi ich hlavné zásady patria napríklad minimalizácia množstva vytvoreného odpadu, opätovné spracovanie odpadu, bývanie zdarma, ekologické správanie, väčšie zameranie na dobrovoľné aktivity ako zarábanie peňazí a pod.

Bližšie informácie: <https://freegan.info>



Informačné zdroje

Zachraň jídlo (2017): jak správně nakupovat a skladovat. Online. Dostupné z <http://zahranjidlo.cz/>

OZ Free Food (2021) Plytvanie v číslech. Dostupné z: www.free-food.sk/problem/ake-su-statistiky/

WHO (2016): Fact sheet: Obesity and Overweight (2016). Online. Dostupné z <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>

FAO (2011): Food loss and food waste. Online. Dostupné z <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>

ČT24 (2017): Jak proti plýtvání jídlem: sdílením potravin i mobilní aplikací. Online. Dostupné z <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/svet/2098391-jak-proti-plytvani-jidlem-sdilenim-potravin-i-mobilni-aplikaci>. 25. 4. 2017

Adámková, Šárka (2017): Moderní je nevyhazovat. Zpracujte i to, co běžně vyhazujete! Online. Dostupné z <http://www.tchiboblog.cz/moderni-je-nevyhazovat-zpracujte-i-to-co-bezne-vyhazujete/>

Freegani bojují proti plýtvání. Online. Dostupné z <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/regiony/1495846-freegani-bojuji-proti-plytvani-vybiraju-potraviny-z-kontejneru>
Food wastage footprint – video youtube. Online. Dostupné z <http://www.youtube.com/watch?v=IoCVrkcaH6Q>

FAO (2013): Food wastage footprint – Impacts on natural resources. PDF report. Online. Dostupné z <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>, online zdroj: www.fao.org/nr/sustainability/food-loss-and-waste

Štatistický úrad SR (2016): Slovenská republika a ciele udržateľného rozvoja Agendy 2030. Dostupné z: [Slovenska_republika_a_ciele_udrzatelneho_rozvoja_Agendy_2030.pdf](http://statistics.sk/Slovenska_republika_a_ciele_udrzatelneho_rozvoja_Agendy_2030.pdf) (statistics.sk)

Európska agentúra pre životné prostredie. Online. Dostupné z <http://www.eea.europa.eu>
Eat responsibly. Online. Dostupné z <http://www.eatresponsibly.eu/>

Food rescue: Online. Dostupné z <http://www.foodrescue.net/>

Tento materiál vznikol v rámci projektu „Rozvoj programu Skutečně zdravá škola“, ktorý je spolufinancovaný Státním fondem životního prostředí České republiky na základe rozhodnutia ministra životného prostredia.

Tento projekt sa uskutočnil v rámci Zamestnaneckého grantového programu Nadácie Orange.

