

Ing. Linda Gandalovičová

Potraviny jsou vzácností, která stojí velké množství zdrojů. Můžeme si dovolit jich jednu třetinu vyhazovat? Spolu s potravinami nevyhazujeme jen výživové hodnoty, ale také zdroje investované do jejich produkce – vodu, půdní živiny, hnojiva, paliva, energii a lidskou práci vynaloženou během jejich pěstování a zpracování. V situaci, kdy jeden z devíti obyvatel Země nemá dostatečný přístup k potravinám, dopadají důsledky plýtvání potravinami nejvíce na život lidí z rozvojových zemí. Neplýtvat jídlem je efektivní způsob, jak šetřit přírodní zdroje, předcházet horší změně klimatu a přispět k udržitelnému rozvoji. Co může každý z nás pro omezení plýtvání udělat a jaké jsou principy odpovědné spotřeby?

Food is precious and requires a great amount of resources. Can we afford to throw away one-third of it? In addition to the nutritional value in food, we are also throwing away food's hidden resources – water, soil nutrients, fertilizers, fuel, energy and the human labor expended during the growing and processing of food. In a world in which one out of nine people lacks sufficient access to food, the consequences of food waste have the greatest impact on people from developing countries. Minimizing our waste food is an effective way how to save natural resources, prevent climate change and contribute to sustainable development. What can each of us do to reduce wastage and what are the principles of responsible consumption?