

Odpadová abeceda XVI.

Předcházení vzniku odpadů



V článku tohoto měsíce bych se opět rád vrátil k tématu předcházení vzniku odpadu. Důvod je velice prostý. V období od ledna do června roku 2022 jsme dokázali držet množství objemného odpadu předávaného na skládku Stašov pod 10 tunami za jeden kalendářní měsíc, bohužel, v měsíci červenci jsme tuto hodnotu překročili. V případě, že nezačneme aktivně snižovat množství produkováného komunálního odpadu, překročíme zákonem stanovené množství odpadu na rok 2022 (190 kg/osoba/rok), které je možné ukládat na skládku se slevou. Důsledkem budou zvýšené náklady na ukládání komunálního odpadu, které pravděpodobně povedou ke zvýšení místního poplatku za komunální odpad na rok 2023, tj. „zdražení vývozu popelnic“.

Na základě propočtů společnosti Arnika, z. s. bylo například zjištěno, že pro životní prostředí je stejně hodnotné, když **předejdeme vzniku 10 kg** odpadů, jako když recyklací vytrídíme 30 kg surovin. Úplně předejít vzniku odpadů nedokážeme, můžeme jich ale produkovat výrazně méně a vědomě se vyhýbat problematickým materiálům. Je několik cest, jak produkovat odpadů méně. Za prvé je to redukce odpadu, za druhé lze množství odpadu snížit tím, že některé produkty používáme déle (opětovné použití, půjčování, prodloužení životnosti). Za předcházení vzniku odpadu se považuje i domácí a komunitní kompostování, neboť v tomto případě se ničeho nezbavujeme (neboli odpad nevzniká, odpadá jeho doprava).

Odpady produkujeme prakticky denně, každý den máme příležitost vytvořit jich méně. Začít lze i těmi nejmenšími věcmi - a hlavně začít u sebe. Právě na úrovni svého odpadkového koše můžeme jako jedinci chod odpadového světa ovlivnit nejjednodušeji.

SROVNEJME SI PRIORITY

Předcházet vzniku odpadu znamená už při nákupu zvažovat dopady na životní prostředí v celém životním cyklu výrobku (těžba suroviny, výroba, distribuce, užití). Proto je v hierarchii nakládání s odpady na prvním a nejdůležitějším místě prevence - když odpad vůbec nevznikne. Znamená to logicky největší úsporu jak surovin, tak energie.

Není to taková věda, jak to vypadá. Obecně platí, že největší dopad na životní prostředí mají výrobky na jedno použití, nejnižší naopak věci, které lze používat opakovaně a dlouhodobě. U potravin se doporučuje nakupovat místní produkty, hlavně u sezónních výrobků šetříme energii na skladování, chlazení, dopravu a zbytečné balení.

KDE ZAČÍT?

Začít lze samozřejmě kdekoli, ale potraviny jsou oblastí, kterou řešíme všichni a řešíme ji denně, a i s ohledem na rychle rostoucí inflaci je téma plýtvání potravinami velice aktuální.

V českých popelnicích naleznete v průměru asi 40 až 75 kg bioodpadu v přepočtu na 1 obyvatele a rok. Z rozborů tohoto odpadu se zjistilo, že nezanedbatelnou část (až polovinu) tvoří vyhozené potraviny (nesněžené či ještě zabalené jídlo). Pokud vás toto téma oslovuje, seznamte se s projektem „**Zachraň jídlo**“. Naleznete zde mnoho zajímavých návodů, jak zefektivnit nakupování, jak potraviny skladovat, ale i tipy na zajímavé recepty. Mnohé zde uvedené rady znali již naše babičky a dědové a my je jen zapomněli.

JÍDLO NENÍ ODPAD

Plýtvání potravinami je celosvětový problém a podílí se na něm jak domácnosti, tak celý dodavatelský řetězec. Mnoho obchodních řetězců se zavázalo plýtvání jídlem omezit a darovat přebytečné potraviny potravinovým bankám a lidem v nouzi. V ČR je situace ve srovnání s daty z EU,

kde 20 % potravin (cca 173 kg/ob ročně) skončí jako odpad, výrazně příznivější. Podle průzkumu například v Brně vyhodí průměrná domácnost za rok cca 80 kg potravin (v přepočtu na 1 osobu to je asi 33 kg). Nejvíce se plýtvá ovocem a zeleninou, dále uvařeným jídlem a jako třetí následuje pečivo.



JAK NA NÁKUPY

Velké nákupy k plýtvání svádí, proto doporučujeme před nákupem zkontrolovat zásoby, rozmyslet si jídelníček a sepsat si seznam. Opatrně s nákupem zboží ve slevě, je sice výhodné, ale omezené datum spotřeby vás může zaskočit. Zvažte také, zda spotřebujete velká rodinná balení.

K nakupování sezónního jídla jsou ideální farmářské trhy, kde můžete i zjistit, jak zemědělec potraviny pěstuje. Nákupem lokální zeleniny a ovoce šetříte energii na jejich dopravu a skladování. Samozřejmě, ne vždy u nás roste všechno, na co máte právě chuť - zkuste k tomu přistoupit kreativně a naplánujte si vaření podle dostupných surovin. Léto je perfektní k vytváření zásob - zavařte nebo zamrazte rajčata, papriky nebo ovoce a v zimě jako když je najdete. Mnoho informací a nápadů týkajících se tohoto tématu naleznete na webu projektů „Zachraň jídlo“ nebo „Kup, co sníš“.

SKLADUJEME SPRÁVNĚ

Existují jednoduché principy, které vám pomohou udržet potraviny co nejdéle v pořádku. Naučte se využívat teplotní zóny své ledničky, trocha pozornosti při vybalování nákupu se vám vrátí v lepší kvalitě a delší trvanlivosti jídla.

Seznamte se s pojmy „spotřebujte do“ a „minimální trvanlivost do“ - ten první se používá u potravin, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze (mléčné výrobky, chlazené maso, ryby, výrobky studené kuchyně), zatímco značení „minimální trvanlivost do“ se vztahuje na sušenky, těstoviny, zavařeniny, koření, čaje, konzervy atd. Ty jsou zpravidla vhodné ke konzumaci i po uplynutí data, výrobce však již negarantuje její plnou výživovou a chuťovou kvalitu, více v kampani mapko.cz.

Zdroj: Arnika,z.s. – Jak na odpady v Praze.