

# ZDRAVÁ A BEZPEČNÁ ŠKOLA

## Modul 2: PŘÍBĚHY JÍDLA



## JÍDLO ZBLÍZKA



evropský  
sociální  
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



SVC Staré Město



Líska

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# ZDRAVÁ A BEZPEČNÁ ŠKOLA

## Modul 2: PŘÍBĚHY JÍDLA

---

# JÍDLO ZBLÍZKA

Tomáš Václavík

---

*Publikace je určena pro učitele druhého stupně základních škol a středních škol a představuje základní informace o problematice potravinového systému a včetně jeho dopadů na životní prostředí. Dále seznamuje čtenáře s metodami udržitelné produkce potravin a příklady možností snížení její celkové energetické náročnosti. Závěrem představuje koncept „jídlu zblízka“ a zdravotní, ekologické, ekonomické a společenské výhody využívání čerstvých a sezónních potravin a surovin od místních či regionálních zemědělců a výrobců.*

---



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

*Publikace je součástí projektu „Bezpečně a zdravě do života – rozvoj kompetencí v základním a středním vzdělávání“, reg. č. CZ.1.07/1.1.00/53.0009, realizuje Středisko volného času Klubko Staré Město, p.o., ve spolupráci s Lískou, o.s. pro EVVO ve ZK a je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky.*

## SVĚTOVÝ TRH S POTRAVINAMI: PROBLÉM SOUČASNOSTI

Po celá tisíciletí národy po celém světě obchodují s potravinami. Historické záznamy dokazují, že i naši zemi křižovaly v minulosti obchodní stezky, nejnámější je Jantarová. Nikdy v dějinách však obchod s potravinami nedosahoval takových rozměrů, jak tomu je dnes, kdy existuje globální potravinový systém. Rozdíl spočívá také v použitých dopravních prostředcích. Zatímco v minulosti se lidé spoléhali na povozy tažené zvířaty po souši nebo plachetnice u dopravy po moři, v současnosti převažuje doprava vyžadující vysoké energetické vstupy (v podobě nafty, benzínu, elektřiny apod.).

V roce 1990 činil objem exportu potravin ve světě 316 miliard dolarů. V roce 2012 to již bylo 1,4 bilionu dolarů.<sup>1</sup>

Potraviny jsou přepravovány na obrovské vzdálenosti pomocí nákladních aut, lodí, letadel a železnic. Potravinový systém je nejdůležitějším ekonomickým odvětvím pro celé lidstvo. Zahrnuje celý systém produkce, zpracování a distribuce potravin. V posledních desetiletích je zároveň i jedním z nejdynamičtěji se rozvíjejících ekonomických odvětví na světě.

V České republice se od devadesátých let 20. století postupně zvyšuje objem exportu i importu různých komodit, včetně potravin. Například dovozy potravin do České republiky se v posledních letech zvýšily třikrát, a to především ze zemí EU – z 39,7 mld. v roce 2000 na 122,9 mld. korun v roce 2012. Takřka třikrát ve stejném období vzrostl i vývoz potravin z Česka ze 37 miliard na 110 miliard korun.<sup>2</sup>



Foto: hans engbers /shutterstock.com

Ačkoli se dovozy potravin do ČR zvýšily několikanásobně, jejich domácí spotřeba za stejnou dobu vzrostla jen o 12,5 procenta. To naznačuje vytěšňování domácích producentů z trhu, s dopady na výši jejich produkce a zaměstnanost. V českém zemědělství ubylo za uvedené období 15 % chovaného skotu, 53 % prasat a 31 % drůbeže. Ubyla více než třetina zaměstnaných v tomto odvětví (-82 tis. osob).<sup>2</sup> Do určité míry to však také souvisí se stále probíhajícími strukturálními změnami a přechodem kolektivně zaměřeného zemědělství v minulosti na nové formy zemědělských podniků v ekonomicky liberalizovaném tržním prostředí.

Tradiční lokální potravinový systém byl zaměřený na samozásobitelství při rodinném hospodářství. Způsob odbytu zemědělských přebytků se odehrával především na místních tržišťích nebo přímo u odběratelů.



Foto: Deymos.HR/shutterstock.com

Postupem času se zemědělský systém začal zaměřovat více na prodej, a také se začal globalizovat, do systému začalo vstupovat čím dál více prostředníků (průmyslové zpracování, distribuce apod.). Nejde přitom jen o exotické plodiny jako káva, banány, kakao, ale také základní zemědělské produkty. Z pohledu zákazníka nám globální potravinový systém dává možnost po celý rok nakupovat širokou paletu levných potravin, které by si Češi jinak zakoupit nemohli. Globální potravinový systém také podporuje zemědělce



Foto: 06photo/shutterstock.com

po celém světě, obzvláště pokud zákazníci nakupují výrobky podle principu fair trade, i když objem obchodu s fair trade tvoří maximálně několik procent z celkového obrátu a tvoří jej pouze vybrané produkty. Svoji roli hraje také dotační zemědělská politika Evropské unie.

Na druhou stranu není pochyb o tom, že globální potravinový systém způsobuje značné ekonomické a sociální problémy a poškozují životní prostředí. Na trend všudypřítomných potravin z celého světa navíc spotřebitelé doplácí tím, že místo čerstvých potravin musejí vybírat z dlouze skladovaných, uměle dozrálých a chemicky ošetřených výrobků nejasného původu, často bez výrazné chuti.

Globální potravinový systém, zahrnující výrobu hnojiv, produkci a skladování potravin, až po výrobu obalů, vytváří až jednu třetinu všech emisí skleníkových plynů způsobených člověkem.<sup>8</sup> Do ovzduší se dostávají ve formě metanu z chovu skotu, oxidu dusného z výroby umělých dusíkatých hnojiv a uhlíku uvolněného při destrukci tropických lesů a rašelinišť, které jsou přeměněny na pole pro pěstování krmiv pro intenzivní chov hospodářských zvířat. Menší část emisí (především oxid uhličitý) tvoří doprava potravin.

## PŘEPRAVA POTRAVIN

Přeprava potravin z místa výroby do zpracovatelského závodu a nakonec ke koncovému zákazníkovi produkuje skleníkové plyny. Vzdálenost, kterou potravina urazí, než se dostane na váš talíř, se počítá na tzv. potravinové kilometry.

Emise skleníkových plynů vznikají při přepravě potravin z místa výroby do zpracovatelského závodu a nakonec ke koncovému zákazníkovi.

Za pouhé dva roky (2010 až 2012) stouply jen dovozy masa a masných výrobků z EU do ČR o téměř třetinu z necelých 18 miliard korun v roce 2010 na téměř 23 miliard v roce 2012, přičemž jen za rok 2012 se jejich import zvýšil o tři miliardy.<sup>2</sup>

Přeprava potravin nákladními automobily se podílí celou jednou čtvrtinou na celkovém množství kilometrů, které nákladní automobily urazí. Potraviny urazí velké vzdálenosti také proto, že předtím, než se dostanou do vašeho supermarketu, musí nejprve putovat do distribučních center. S příchodem supermarketů došlo k přechodu od několika menších nákupů během týdne v místním obchodě na jeden velký nákup ve velkém supermarketu na celý týden.

Proč potraviny tolik cestují? Je to jednoduché: dálková přeprava je levná a náklady na ni se stále snižují. Platí to pro pozemní, lodní i leteckou dopravu. Například ceny lodní dopravy klesly mezi roky 1985 a 2005 o 70 %<sup>4</sup>.

To způsobuje úpadek místních, malých prodejců, jako jsou řeznictví nebo pekárny. Společně s tím se také zvýšila vzdálenost, kterou lidé za nákupy urazí. Také máme méně jatek a zpracovatelských závodů, a tak dobytek musí za porážkou více cestovat.

Většina potravin se do České republiky dostane po silnici. Množství skleníkových plynů, které produkuje při přepravě potravin, se velice liší v závislosti na použitém dopravním prostředku:

- Letecká přeprava produkuje 540 g – 799 g CO<sub>2</sub> na 1 tunu přepravených potravin na 1 km.
- Silniční přeprava produkuje 50 g – 99 g CO<sub>2</sub> na 1 tunu přepravených potravin na 1 km.
- Lodní přeprava produkuje 2,3 g – 2,5 g CO<sub>2</sub> na 1 tunu přepravených potravin na 1 km.<sup>4</sup>



Foto: G. K./shutterstock.com



Foto: Lisa S./shutterstock.com

Import potravin do České republiky v situaci, kdy stejné potraviny mohou vyprodukovat místní zemědělci, způsobuje zbytečné emise skleníkových plynů.

Mezinárodní obchod s potravinami je obrovský byznys, v němž kromě supermarketů figurují také nadnárodní potravinářské firmy a dopravci. Všichni dohromady tvoří silné uskupení, které má na množství importu a exportu podstatný vliv. Výsledkem je ovšem upadání českého zemědělství plus znečištění a další škody, způsobené nadměrnou dopravou. Kamiony, zcela zbytečně převážející zboží napříč kontinenty, produkuje nadměrný hluk, ohrožují dopravu a znepríjemňují život v mnoha obcích. Nákladní doprava je příčinou 59 % emisí oxidu dusíku a 58 % škodlivých mikročastic prachu na českých silnicích a dálnicích<sup>5</sup>.

## Nesmyslné dovozy

S cílem zvýšit zisky také vyvážíme některé potraviny, které zde vypěstujeme, do jiných zemím, avšak současně ty samé potraviny dovážíme. Několik příkladů:

### ITALSKÁ JABLKA:

Česká republika v roce 2011 nakoupila 70 tisíc tun jablek z 25 zemí světa, nejčastěji z Itálie, Slovenska a Polska. Bez zájmu ovšem nezůstalo například ani vzdálené Chile. Kamiony, které dovezly jablka jen z evropských států, spotřebovaly ekvivalent 2427 tun uhlí (podle výpočtu uhlíkové kalkulačky Hnutí DUHA).

### NĚMECKÉ BRAMBORY:

Další zbytečně dováženou plodinou jsou brambory. V roce 2011 Česká republika importovala 142 tisíc tun brambor z 21 převážně evropských zemí. Valná většina pak doputovala z Německa a Francie. Kamiony na jejich dopravu spotřebovaly ekvivalent 5501 tun uhlí.

### SÓJA – HVĚZDA DOVOZU:

Možná je to překvapující, ale vůbec v nejvyšším množství se k nám dovážejí sójové pokrutiny. Nikoli jako přísada do vegetariánských pokrmů, ale – což se málo ví – jako krmivo pro drůbež a prasata ve velkochovech.

## Další ekonomické a environmentální otázky

Kromě nepříznivého vlivu na životní prostředí však přeprava potravin způsobuje i další negativní dopady na lidskou společnost a životní prostředí, hluk nebo přetížení dopravní infrastruktury.

To je však nutné postavit do kontrastu s ekonomickými přínosy pro farmáře zejména v zemích globálního jihu, kteří tak mohli dostat za svoji práci spravedlivější odměnu u vybraných komodit, které se v našich klimatických podmínkách nepěstují (káva, kakao, banány, cukrová třtina apod. Někteří farmáři za svoji práci nedostávají spravedlivou odměnu. Pokud budeme nakupovat výrobky označené jako fair trade, zajistíme, že farmáři za svoji práci dostanou takové peníze, jaké si skutečně zaslouží.

## PROBLÉMY PRŮMYSLOVÉ PRODUKCE POTRAVIN<sup>3</sup>

S tím, jak průmyslové farmy stále zvětšují svoji velikost a potraviny cestují na stále větší vzdálenosti, jsme snížili nebezpečně roli lokálních potravinových systémů. Znovuvytvoření místních vazeb je zásadní postup potřebný pro udržitelný vývoj našich venkovských komunit, zachování přírodních bohatství a bezpečnost dodavatelského řetězce potravin.

V následujících dekádách pravděpodobně dojde k výrazným změnám v systému produkce a spotřeby potravin. Za posledních 150 let jsme plně začlenili průmyslové principy specializace a standardizace s cílem maximálního snižování nákladů do téměř všech oblastí potravinového systému – produkce, zpracování a distribuce.



Tato strategie se ukázala být velmi úspěšná – umožnila produkovat velké množství potravin za velmi nízkých nákladů. Bohužel, často zapomínáme na to, že úspěch průmyslové produkce potravin je závislý na několika klíčových zdrojích energie, kterých rychle ubývá. Také jsme si plně neuvědomili ohromné ekologické škody spojené s tímto moderním zázrakem, jako je mj. eroze a znečišťování půdy, znečišťování a ztráta zdrojů vody, ztráta biodiverzity, odlesňování a emise skleníkových plynů. Tyto nezáměrné výsledky ohrožují schopnost budoucích generací produkovat pro sebe dostatek potravin.

Foto: AFNR/shutterstock.com

## Jaké jsou ekologické náklady průmyslového systému produkce potravin?

Období lehce dostupných a levných zdrojů energie a úrodnosti pro průmyslovou ekonomiku, jako jsou uhlí, ropa a zemní plyn, je pryč. Ačkoli existuje několik alternativních zdrojů energie, které jsou ve stádiu testování nebo počátku využití, je nepravděpodobné, že kterýkoli z nich nám poskytne ty výkony, na které jsme byli dosud zvyklí u fosilních paliv. Z toho vyplývá, že budoucí potřeby energie značně změní náš potravinový systém a krajinu.

### Důsledky průmyslového zemědělství<sup>6</sup>:

- Úbytek biodiverzity – za poslední století nenávratně ztraceno 75 % genové diverzity v zemědělství.
- Eroze půdy – 42 % zemědělské půdy v ČR je ohroženo vodní erozí, 24 % je dokonce silně ohrožených.
- Zhutnění půdy – zhutněním je ohroženo kolem 30 – 50 % všech zemědělských půd v ČR.
- Kontaminaci vody a půdy – v ČR se spotřebuje 10 000 tun pesticidů ročně.
- Tvorbu nebezpečných odpadů – odpady ze zemědělství a lesnictví představují přibližně 17 % produkováných odpadů v ČR, z více než 40 % zemědělské půdy jsou odtékající vody znečištěny dusičnany.
- Úpadek venkova – z venkova mizí „život“.

Foto: Meryll/shutterstock.com



### Rozdíly mezi globálním a lokálním potravinovým systémem:

- Průmyslový systém je chápán jako komerční produkce a dodávka potravin s co nejnižšími náklady těm, kteří jsou schopni za ně zaplatit. Ziskovost je zajišťována nahrazením lidské práce kapitálem, maximalizací výkonu, ovládnutí přírody technologiemi, fosilními palivy a chemickými látkami, a specializací všech úkonů.
- Naproti tomu udržitelný, komunitní potravní systém má lidský rozměr a velkou pozornost klade na ekologickou integritu, ekonomickou soběstačnost a sociální pohodu.

### Nedostatky globálních, průmyslových systémů:

- Transport na velké vzdálenosti – zácpy, nehody, znečištění vzduchu, hluk, náklady na budování silnic; přenos exotických nemocí a virů.
- Zvýšené ceny potravin z důvodu zvýšené ceny ropy (pohonné hmoty, pesticidy, umělá hnojiva).
- Snaha o co největší zisk, tedy co nejnižší náklady za jakoukoli cenu.
- Mizivé příjmy pro zemědělce – „mrtvý“ venkov.
- Centralizace moci – 5 největších firem kontroluje většinu všech maloobchodních prodejn potravin v EU: Tesco, Carrefour, Schwarz, REWE a Aldi. Hrstka nadnárodních firem kontroluje téměř všechny značky potravin, které běžně kupujeme: Coca-Cola, PepsiCo, Unilever, Danone, Mars, Mondelez International, Kellogg's, General Mills, Nestle, Procter and Gamble, and Associated British Foods. Tři společnosti ovládají většinu trhu s osivy a zároveň zemědělcům prodávají pesticidy, které na osiva a rostliny používají: Monsanto, Syngenta, DuPont.<sup>7</sup>
- Snížená bezpečnost, čerstvost a nutriční hodnota potravin.
- Ztráty různorodosti a výběru na všech úrovních.
- Kontrola nadnárodních společností nad zemědělskými vstupy, cenami, produkcí a marketingem potravin.



## PŘÍNOSY MÍSTNÍCH A SEZÓNNÍCH POTRAVIN

Jak můžeme řešit dopady průmyslového zemědělství a globálního trhu s potravinami? Možná si řeknete, že sami nic nezmůžeme. Ale opak je pravdou. Trh s potravinami reaguje na naši poptávku. Pokud se naše poptávka bude soustředit na udržitelnější formy produkce a zpracování potravin, přizpůsobí se jí i trh a společnosti na něm působící.

Stále více lidí nyní preferuje místní a sezónní potraviny. Tím pomáháme snižovat emise skleníkových plynů, jelikož není nutné potraviny dovážet z velké vzdálenosti.

Konzumaci místních a sezónních potravin snižujeme množství vyprodukovaných skleníkových plynů, které vznikají při přepravě potravin, a současně zabraňujeme sociálním a environmentálním problémům.

Sezónu některých plodin je možné prodloužit tím, že je budeme pěstovat ve sklenících, avšak i tento způsob skýtá určité problémy. Vypěstovat plodinu mimo její sezónu vyžaduje spoustu energie, jelikož skleníky je potřeba vytápět. Další možností je zemědělské produkty zmrazit nebo konzervovat šetrným způsobem.



Nejjednodušším způsobem, jak zajistit, aby konzumovaná potravina byla co nejšetrnější k životnímu prostředí, je nakoupit ji ve vašem regionu v přirozené době zralosti. Pokud potraviny nakoupíte přímo od místního farmáře či jiného výrobce, podpoříte tím současně místní ekonomiku, což se například promítne v tom, že přibude pracovních míst. Skvělým způsobem, jak nakupovat od místních farmářů v sezóně, jsou farmářské trhy a prodej tak zvaných bedýnek. Jídlo tak nemusí cestovat a farmáři dostanou za svoji práci více peněz. Podle propočtů Hnutí DUHA by zvýšení podílu ekologického zemědělství na 20 % české půdy vytvořilo na venkově 3 500 až 7 000 nových pracovních míst<sup>4</sup>.

Foto: ChameleonsEye/shutterstock.com

Různé potraviny jsou připraveny ke konzumaci v jednotlivých obdobích roku. Jakmile určitý druh ovoce či zeleniny uzraje, či jakmile nastane správný čas pro porážku některého zvířete, říkáme, že nastala jejich „sezóna“. Například brambory pěstované na Vysočině mají svoji sezónu od května do října, chřest se na jižním Slovensku a jižní Moravě sklízí pouze v květnu, jahody od začátku června do přibližně poloviny července, zatímco kukuřice má svou sezónu od srpna do října.

Pokud zatoužíme po některé potravine, která zrovna v naší zemi v sezóně není, například jahody na Vánoce, musíme ji dovézt z jiné země.

### Výhody lokálních systémů

- Širší škála potravin, produkovaná udržitelným způsobem, zvyšující biodiverzitu a zlepšující vzhled krajiny.
- Snadnější přístup více lidí k čerstvému zboží, zejména ovoci a zelenině.
- Vyšší místní zaměstnanost, prosperita a menší „úniky“ z místní ekonomiky (každá koruna utracená místně produkuje pro místní ekonomiku koruny dvě).
- Potraviny produkované a prodané místně dosahují většinou konečného spotřebitele skrz kratší marketingové řetězce. V případě přímého prodeje zůstává větší část zaplacené ceny v místě produkce.
- Kratší dodavatelské vzdálenosti, méně obalů, zemědělské systémy nenarušující životní prostředí, silnější místní ekonomiky a udržení místních specialit, to vše jsou výhody, které přispívají ke zdravějšímu prostředí a obyvatelstvu.
- Vzhlednější a čistší krajina láká turisty.

## Výhody udržitelných forem zemědělské produkce:

Udržitelné zemědělství je postup hospodaření, který se snaží o zajištění ziskovosti zemědělské produkce při zachování životního prostředí statku a jeho okolí, jeho maximální soběstačnosti a minimalizace vnějších vstupů.

- Značně vyšší biologická rozmanitost na farmě i vně farmy.
- Vyšší vázání uhlíku v ekologicky obhospodařované půdě.
- Snížení energetické náročnosti produkce potravin až o 30 %.
- Snížení produkce CO<sub>2</sub> až o 26 %.
- 5 tun emisí oxidu uhličitého zmizí s každou tunou nepoužitých dusíkatých hnojiv.
- Minimální znečištění půdy, zdrojů vody a vzduchu, minimalizace odpadů:
  - udržování nebo zvyšování dlouhodobé úrodnosti a biologické aktivity půdy,
  - osevní postupy a technologie pěstování bránící erozi půdy,
  - lepší výnos při nepříznivém počasí (sucho, nadměrné srážky),
  - vyšší pracovní náročnost – vyšší zaměstnanost na venkově,
  - potraviny s historií, příběhem; dohledatelnost původu.
- Potraviny z udržitelných forem hospodaření obsahují navíc větší množství vitamínů, minerálů, antioxidantů a dalších důležitých látek než konvenční potraviny.



Foto: Elena Elisseeva/shutterstock.com

Bohatství určité oblasti není dáno primárně tím, nakolik se tam podaří nalákat cizí investory či turisty, ale spíše tím, nakolik se peníze dokáží otáčet v místě, když už tam jednou jsou.

Ekonomická lokalizace umožňuje navíc lidem podílet se na rozhodování, které má dopad na jejich život.

Ukazuje se, že globalizované tržní hospodářství má své hranice, ve smyslu plýtvání a škod na životním prostředí. Zrušením některých nadbytečných přeprav produktů mezi výrobci a spotřebiteli bude možné vytvořit nový vztah mezi zemědělským venkovem a městem.

## Jaké možnosti se objevují k řešení těchto výzev?

V České republice funguje dlouhá tradice drobné zemědělské produkce domácností. Jak na venkově, tak ve městě, se lidé starají o samozásobitelské zahrádky, ve městech navíc dlouhodobě fungují zahrádkářské kolonie. V poslední době se však tyto formy zahradničení proměňují a pronikají k nám navíc nové formy, jako jsou komunitní zahrady nebo spotřebitelská podpora zemědělců, kteří dodávají zemědělské produkty do měst – tzv. komunitou podporované zemědělství, kdy se spotřebitelé podílí na finančních nákladech zemědělce, nebo mu dokonce pomáhají v průběhu sezóny.

Na úrovni farem se zase zvyšuje procento ekologicky hospodařících zemědělců nebo drobných zemědělců, kteří zkoušejí alternativní formy odbytu jako je, prodej ze dvora, bedýnkový prodej, prodej na tržnici nebo přímá distribuce k zákazníkovi (s vynecháním prostředníka – obchodu).



Foto: Belodarova Kseniya/shutterstock.com

V oblasti spotřebitelské se objevuje nová, alternativní kultura jídla. Zvyšuje se zájem o tradiční, ručně vyráběné produkty, tzv. „slow food“, narůstá zájem o produkty ze známých zdrojů s „biografií“, a alespoň částečně vlastní pěstování potravin.

Existuje řada pokusů, jak se s těmito problémy vypořádat. Odprůmyslnění zemědělství se ukazuje jako jedna z nejdůležitějších alternativ. Farmářské trhy, spotřebiteli podporované zemědělství, městské zemědělství, permakulturní zahrady a další iniciativy se již objevují. Tyto neprůmyslové přístupy vytvářejí novou kulturu jídla, která se postupně stane mnohem důležitější s tím, jak porostou ekologické a energetické náklady.

## JÍDLO Z BLÍZKA – CO JE TO?



Foto: Lisa F. Young/shutterstock.com

V posledních letech se jako reakce na negativa globálního průmyslového potravinového systému ve světě rozšířilo hnutí za jídlo z blízka, anglicky local food. Jídlo z blízka je koncept, který při nákupu a konzumaci potravin upřednostňuje potraviny, které jsou maximálně čerstvé, minimálně a šetrně zpracované a vyrobené co nejbližší místu spotřeby.

Významnou roli v používání místních a regionálních potravin sehraje také gastronomie – restaurace i veřejné stravování ve školách či nemocnicích. Žákům ve školách by mělo jídlo pomáhat porozumět místní kultuře, tradicím, fungování přírody a ekonomiky. Je třeba vytvořit „potravinový systém“, který bude zahrnovat potřeby jak farmáře a výrobce potravin, tak i kuchaře, pedagoga a hlavně konzumenta.

### Důležitost jídla z blízka ve školním stravování

Proč je tak důležité, aby školní jídelna využívala přednostně suroviny od místních podnikatelů a farmářů? Na výhody se můžeme podívat z několika hledisek: zdravotního, výchovného, ekologického, ekonomického a společenského.

- **Zdravotní hledisko:** čím jsou suroviny čerstvější, tím více vitamínů, enzymů a důležitých minerálních látek obsahují. To stejné platí o chuti: pokrm připravený z čerstvých produktů bude určitě chutnat lépe, než pokrm připravený z polotovarů či zmražené zeleniny. Jídelna i domácnosti tak využívá ty nejkvalitnější suroviny dostupné na trhu. Příprava pokrmů z čerstvých surovin navíc umožňuje maximálně šetrné zpracování bez nutnosti používat potravin či polotovarů, obsahující zbytečná chemická aditiva na udržení čerstvosti či vylepšení chuti, ztracené dlouhou dobou přepravy a skladování.
- **Výchovné hledisko:** spolupráce školy a školní jídelny s místními farmáři má ohromný vzdělávací efekt. Návštěvou farmy, odkud jídelna produkty nakupuje, získají kuchařky i žáci jasný pohled na to, kolik práce, úsilí a času je nutné k tomu, aby zemědělci danou plodinu vypěstovali, či zvíře vychovali. Návštěvu farmy lze propojit s různými vzdělávacími aktivitami ve třídě.
- **Ekologické hledisko:** spoluprací s místními drobnými a rodinnými farmami podporujeme šetrné hospodaření farmářů, kteří si váží svěřené půdy a dbají na to, aby půdní úrodnost byla zachována pro další generace. Menší farmy často pěstují širokou škálu plodin, čímž podporují a zvyšují biologickou rozmanitost a zlepšují vzhled krajiny. Na druhou stranu, transport potravin na velké vzdálenosti sebou přináší řadu ekologických zátěží, například náklady na budování silnic, znečištění vzduchu, zácpy na silnicích, nehody, hluk, a možnost přenosu exotických nemocí a virů.

- **Ekonomické hledisko:** potraviny produkované a prodané místně většinou dosahují konečného spotřebitele skrz kratší dodavatelské řetězce. V případě přímého prodeje z farmy do školní jídelny tak zůstává větší část zaplacené ceny přímo zemědělci, tedy v místě produkce. Tím se peníze za suroviny dále „otáčejí“ ve vašem regionu a přispívají k jeho prosperitě a vyšší místní zaměstnanosti.  
Naopak, dovoz potravin ze zahraničí odvádí vaše peníze pryč z regionu. Zvýšené ceny ropy navíc díky nákladům na pohonné hmoty nákladních aut zvyšují konečné ceny potravin.
- **Společenské hledisko:** podporou „jídlá z blízka“ pomáháte udržovat místní kulinařské tradice, speciality a recepty a posilujete tak jedinečnost vašeho regionu. Váš region je díky rodinným farmám vzhlednější a čistší krajina láká turisty. Silnější místní ekonomika a udržení místních specialit jsou vše výhody, které přispívají ke zdravějšímu prostředí a obyvatelstvu a posilují pocit místní jedinečnosti a hrdosti. Ekonomická lokalizace umožňuje navíc lidem podílet se na rozhodování, které má dopad na jejich život. Jedině tak lze zamezit negativům, kdy nadnárodní firmy přesunují výrobu tam, kde jim nabídnou levnější pracovní síly, nižší ekologické standardy či nižší daně.  
Dovozem potravin zdaleka naopak přispíváme ke snižujícím se příjmům pro zemědělce a pomáháme vytvářet „mrtvý“ venkov bez pracovních příležitostí.

V České republice funguje více než 8 000 provozoven školního stravování. Každý rok utratí celkově přes 7 miliard korun za zemědělské suroviny a potraviny na přípravu pokrmů pro děti, žáky a studenty. Pokud budou jídelny nakupovat od místních zemědělců a výrobců, jejich kupní síla pomůže vytvářet pracovní místa a další výhody pro místní ekonomiky, zejména ve venkovských zemědělských oblastech. Studie navíc potvrzují, že pokud děti vědí, odkud potraviny pochází a jakým způsobem jsou vyráběny, je pravděpodobnější, že si budou vybírat zdravější způsob stravování.



Foto: bokan/shutterstock.com

## GLOSÁŘ

---

- Uhlíková stopa:** Uhlíková stopa je celkové množství oxidu uhličitého (CO<sub>2</sub>) a ostatních skleníkových plynů vyprodukovaných v souvislosti s určitou činností za určitou dobu. Uhlíková stopa se obvykle vyjadřuje v tunách vyprodukovaného CO<sub>2</sub>. (Uhlíkovou stopu si můžete vypočítat na <http://carboncalculator.direct.gov.uk/index.html>).
- Skleníkové plyny:** Skleníkovými plyny jsou takové, které v atmosféře zachycují teplo. Některé vznikají přirozeně v důsledku přírodních procesů. Jiné jsou výhradním produktem lidské činnosti. Hlavními skleníkovými plyny, které člověk produkuje, jsou: oxid uhličitý (CO<sub>2</sub>), metan, (CH<sub>4</sub>), oxid dusný (N<sub>2</sub>O), fluorované plyny (částečně fluorované uhlovodíky, zcela fluorované uhlovodíky a fluorid sírový).
- Fair trade:** Fair trade (česky též spravedlivý obchod či férový obchod) je organizované sociální hnutí a tržní přístup, který usiluje o pomoc producentům v zemích třetího světa a propagaci udržitelnosti. Hnutí prosazuje platbu „spravedlivých cen“ za produkty, stejně jako dodržování sociálních a environmentálních standardů při produkci široké škály komodit. Zaměřuje se zejména na export z rozvojových do rozvinutých zemí světa.
- Potravinové kilometry:** vzdálenost, kterou potravina urazila z pole na talíř spotřebitele. Více informací <http://www.ekologickastopa.cz/aplikace-a-vysledky/mezinarodni-obchod/potravinove-mile-cesta-z-pole-na-stul.htm>.

### Zdroje:

- <sup>1</sup> WTO: INTERNATIONAL TRADE STATISTICS 2013, Exports of food of regions by destination. [online] c2012 [citováno 9. 3. 2015]. Dostupné z WWW: [https://www.wto.org/english/res\\_e/statis\\_e/its2013\\_e/its13\\_merch\\_trade\\_product\\_e.htm](https://www.wto.org/english/res_e/statis_e/its2013_e/its13_merch_trade_product_e.htm)
- <sup>2</sup> Český statistický úřad: Analýza: Potravinovou bilanci České republiky vylepšily exporty obilovin, 2013, [online] c2013 [citováno 10. 3. 2015] Dostupné z WWW: <http://www.czso.cz/csu/csu.nsf/informace/csav032513.doc>
- <sup>3</sup> PRETTY, J.: *The Living Land. Agriculture, food and community regeneration in rural Europe. 1st ed.*, London: Earthscan, 1998. 336 s. ISBN 1 85383 516 1
- <sup>4</sup> Food miles calculator: [online] c2015 [citováno 9. 3. 2015] Dostupné z WWW: <http://www.foodmiles.com/>
- <sup>5</sup> Dovoz a vývoz potravin po česku, Vydalo Hnutí DUHA, 2012
- <sup>6</sup> Zpráva o životním prostředí České republiky v roce 2000. Praha: Ministerstvo životního prostředí, 2001.
- <sup>7</sup> Susanne Gura, François Meienberg (EvB): *Agropoly – A handful of corporations control world food production*, 2013 English Edition, vydalo Berne Declaration (DB) & EcoNexus, 2013
- <sup>8</sup> Thornton P.: *Recalibrating Food Production in the Developing World: Global Warming Will Change More Than Just the Climate*. CCAFS Policy Brief no. 6. CGIAR Research Program on Climate Change, Agriculture and Food Security, 2012 (CCAFS).

