

Riešenie klimatických zmien je našou spoločnou zodpovednosťou

Bratislava 2. októbra 2019 – Klimatické zmeny sú globálnym problémom. Týkajú sa každého z nás a ovplyvňujú takmer každú oblasť nášho života vrátane potravín. O tom, ako globálne otepľovanie vplyva na výrobu potravín, aké dopady na životné prostredie má potravinový či plastový odpad, v utorok 1. októbra 2019 diskutovali zástupcovia štátneho, súkromného aj neziskového sektora na konferencii Potraviny a udržateľnosť. Okrúhly diskusný stôl zorganizovala spoločnosť Tesco už druhýkrát s cieľom vytvárať platformu na posilňovanie medzisektorovej spolupráce na ceste k udržateľnosti.

Podľa klimatológa Jozefa Pecha zo Slovenského hydrometeorologického ústavu v Bratislave klimatická zmena akceleruje a problémom číslo jedna je sucho: „Treba povedať, že s rastúcimi teplotami klesá aj kvalita potravín. Slovensko sa tiež zaviazalo, že do roku 2050 bude uhlíkovo neutrálnou krajinou. Aktuálne sme však osemnásobne nad úrovňou dosiahnutia uhlíkovej neutrality.“

Klimatickú zmenu a jej vplyv na potravinársky priemysel vníma aj Tesco, obchodný reťazec, ktorý sa zameriava najmä na predaj potravín: „Teplotné extrémny destabilizujú výrobu potravín, ktorých výpadky majú vplyv na celý dodávateľský reťazec. V Tesco nám záleží na udržateľnej budúcnosti. V centre nášho podnikania sú potraviny a práve túto oblasť vieme najviac pozitívne ovplyvniť. V súlade s cieľom OSN 12.3 sme sa zaviazali znížiť množstvo potravinového odpadu v našich prevádzkach na polovicu do roku 2030. Vďaka prístupu založenému na transparentnom zverejňovaní dát a partnerstve s Potravinovou bankou Slovenska sme tento cieľ splnili už v roku 2019,“ povedal na úvod Martin Kuruc, výkonný riaditeľ spoločnosti TESCO na Slovensku.



Tesco ako prvý reťazec začalo v roku 2017 zverejňovať údaje o množstve potravinového odpadu vo svojich prevádzkach. Za dva roky reťazec znížil množstvo potravinového odpadu o 52 percent*, čím dosiahol cieľ trvalo udržateľného rozvoja OSN 12.3 už jedenásť rokov pred termínom stanoveným OSN. Cieľom trvalo udržateľného rozvoja OSN 12.3 je znížiť potravinový odpad vo svete do roku 2030 na polovicu.

„Problém s odpadom potravín vyriešime, len ak ho budeme riešiť na úrovni celého potravinového reťazca,“ dodal **Kvetoslav Kmec, riaditeľ odboru strategického plánovania a expert na tému Agendy 2030 z Úradu podpredsedu vlády pre investície a informatizáciu SR.**

V kontexte boja proti plytvaniu potravinami diskutovali prítomní odborníci aj o úlohe obalov pri zachovávaní kvality a čerstvosti potravín. Ako uviedol profesor **Pavel Alexy z Katedry chemickej a potravinárskej technológie, vedúci oddelenia plastov, kaučuku a vlákien, Slovenskej technickej univerzity v Bratislave, tému treba vnímať v kontexte: „Diskusia by nemala byť o tom, či používať plasty alebo nie. Ale či a ako používať obaly, kedy sú užitočné pri ochrane potravín a kedy nie. Pri plastoch je potrebné sa pozerať na to, odkiaľ pochádzajú a kde končia.“**

„Klimatické zmeny majú obrovský vplyv na potravinársky sektor. Už nie sú niečo vzdialené a abstraktné, sami ich na Slovensku zažívame. Globálne otepľovanie má negatívny účinok aj na potravinárstvo. Ak chceme zmierniť následky klimatických zmien, musíme každý prispieť, je to naša spoločná zodpovednosť,“ uzavrel diskusiu Martin Kuruc.

V duchu boja s plytvaním potravinami sa niesol aj obed pre účastníkov konferencie, ktorý pre nich pripravil známy šéfkuchár a odborník na zero waste varenie Jaroslav Ertl. Všetko jedlo, ktoré sa počas konferencie, neskonžumovalo, Tesco darovalo OZ Vagou na pomoc ľuďom bez domova.