



PŘIPOJTE SE K VÝZVĚ ZÁŘÍ PROTI PLÝTVÁNÍ JÍDLEM

Věděli jste, že podle odborných studií mají domácnosti v Evropské unii na svědomí až 53 % potravinového odpadu? Na jednoho člověka tak připadá až 40 kg vyhozeného jídla ročně. S cílem situaci změnit se Kaufland spojil s neziskovou organizací Zachraň jídlo a společně startují osvětovou kampaň Září proti plýtvání jídlem.

Třetina vyprodukovaného jídla na světě se vyhodí či znehodnotí. Pokud by byly tyto potraviny zachráněny, nasýtily by dle neziskové organizace Zachraň jídlo zhruba 3 miliardy lidí. Průměrná rodina přitom může díky omezení plýtvání ušetřit až tisíce korun ročně.

Obchodní řetězec jde příkladem

V Kauflandu ví, že rozhodují činy, a proto aktivně předchází vzniku potravinového odpadu. Obchodní řetězec například využívá umělou inteligenci pro objednání zboží na své prodejny. Systém objedná přesně tolik zboží, které odpovídá očekávané poptávce. Tím se minimalizuje možnost lidské chyby a zároveň šetří přírodní zdroje.

Zboží s blížícím se datem minimální trvanlivosti Kaufland průběžně zlevňuje. Navíc také aktivně spolupracuje s Českou federací potravinových bank, které ročně daruje zhruba 250 tun potravin pro osoby v tíživé životní situaci. Zajímavá je i spolupráce Kauflandu s lokálními zoologickými zahradami či mysliveckými spolky, kterým za symbolickou částku řetězec poskytuje zboží nevhodné k prodeji v podobě krmiv či hnojiv.

Chcete vyhrát nákupní **poukázku za 2 000 Kč do Kauflandu** a inspirativní **kuchařku Zachraň jídlo v kuchyni**?

Soutěž



Je to jednoduché! Napište nám na e-mail csr@kaufland.cz, jak ve své domácnosti sami předcházíte vzniku potravinového odpadu, do předmětu emailu uveďte: Nekrm koš – Září proti plýtvání. V e-mailu vedle odpovědi uveďte i svou adresu. **V pátek 23. září 2022 vylosujeme 5 výherců**, kteří se mohou těšit na skvělou odměnu. Přesná pravidla soutěže najdete na www.kaufland.cz/zariprotiplytvani.

7 tipů, jak chytře neplýtvat!

RAJČATA DO LEDNICE NEPATŘÍ Zima a lednice jim stejně jako paprikám či lilkům nesympatické. Rychle ztrácí chuť i hodnotné látky. Skladujte je při pokojové teplotě.

JABLKA MAJÍ RÁDY CHLAD Jablka, mrkve a další druhy kořenové zeleniny vyžadují chlad. Uložte je do spodní přihrádky lednice, kde jim bude nejlépe.

JAK NA CHLEBA? Bochník zabalte do čisté utěrky a uložte do chlebníku nebo jiné prodyšné nádoby. Utěrka pomůže pohltnout vlhkost.

DOBROTA DO POSLEDNÍHO LÍSTEČKU Děláte salát z ředkviček a zbyly vám listy? Nekrmte koš – vyrobte chutné pesto z ředkvičkových listů. Zužitkovat můžete i stonky brokolice a uvařit rodně lahodný brokoliceový krém s krutony. Chytře je neplýtvat.

ČARUJTE JAKO MICHELINSKÝ KUCHAŘ Vytvořte ze zbytků dokonalé jídlo. Měkká rajčata jsou skvělou surovinou pro domácí protlak. Z hnědých banánů můžete vyrobit sladké smoothie či osvěžující domácí zmrzlinu. Vynikající může být i zbytkové rizoto z toho, co dům dal.

DATUM SPOTŘEBY VS. DATUM MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI Produkty s označením „Datum spotřeby“ bychom měli rychle sníst. Po jeho překročení mohou představovat zdravotní riziko. Naopak produkty s minimální dobou trvanlivosti jsou při odpovídajícím skladování bezpečné i po jejím uplynutí. Byť produkt může ztratit svoji vůni či chuť, tak je stále bezpečný a není třeba jej vyhazovat.

ORGANICKÝ ODPAD NEPATŘÍ DO BĚŽNÉ POPELNICE Podpořte uzavřený cyklus jídla. Zbytky ovoce či zeleniny vhaďte do hnědých popelnic či domácího kompostéru. Odpad tak neskončí na skládce, ale může být využit jako kvalitní kompost.



Zachraň jídlo



Rozhoduj
činy.



Kaufland