**Tisková zpráva**

**Městská společnost SAKO se zabývá plýtvání potravinami. Spolupracuje při tom s Mendelovou univerzitou a společností Green Solution.**

Společnost SAKO ve spolupráci s brněnskou Mendelovou univerzitou a se společností Green Solution na začátku června spustila výzkumný projekt sledující potravinový odpad v černých popelnicích. Jeho cílem je zjistit, jaký je ve vybraných lokalitách podíl vyhozených potravin ve směsném komunálním odpadu a jaký vliv má na tento podíl zapojení různých osvětových nástrojů.

Páteří projektu je intervenční experiment sledující chování brněnských domácností, který je rozdělen do tří etap. V první fázi bude probíhat sběr vstupních dat a jejich vyhodnocení. Druhá etapa bude o poznání aktivnější – zapojí se workshopy, přednášky, informační materiály nebo třeba nálepky na popelnice a bude sledován vliv na skutečné chování občanů. Na závěr potom s odstupem dojde k vyhodnocení, jestli efekty aktivního působení přetrvávají i po jeho skončení.

„Plýtvání potravinami si lidé často sami neuvědomují a mnohdy ani netuší, kolik jídla každý měsíc vyhodí mezi odpadky. My chceme zjistit, jestli cílená osvěta může jejich chování výrazněji ovlivnit, a proto je budeme na tento fakt i jeho environmentální i ekonomické dopady různými způsoby upozorňovat. Následně porovnáme, jak se to projeví ve skladbě odpadu,“ vysvětlil Filip Leder a dodal, že je rád, že na výzkumu SAKO spolupracuje právě s brněnskou univerzitou a společností, která má s tvorbou statistik změn ve složení komunálního odpadu mnohaleté zkušenosti.

Analýza vzorků odpadu z černých popelnic bude probíhat čtyřikrát ročně a to tak, aby vybrané lokality zahrnovaly jak sídlištní zástavbu, tak i tu vilovou a venkovní. Každý typ zástavby bude monitorován zvlášť, jelikož se vzhledem k odlišnému stylu života v jednotlivých lokalitách předpokládá i jiné složení produkovaného odpadu. Současně se budou odděleně sledovat i místa, ve kterých proběhne cílená informační kampaň, a místa, ve kterých žádná osvěta probíhat nebude. Projekt je plánován celkem na tři roky.

Podle Organizace pro zemědělství a výživu (FAO) se každoročně vyhodí nebo zkazí jedna třetina vyrobeného jídla. Celosvětově to dělá 1,3 miliardy tun potravin, což je množství, které by dokázalo nasytit až tři miliardy lidí.

Kontakt pro média:

Martin Drozd, vedoucí oddělení komunikace
SAKO Brno, a.s.
Jedovnická 2, 628 00 Brno
Tel.: 548 138 208, 728 225 593
Email: drozd@sako.cz, www.sako.cz