

UDRŽITELNOST STRAVOVÁNÍ NA ČESKÝCH VŠ – VIZE, DOPORUČENÍ, CÍLE A OPATŘENÍ

VIZE

České vysoké školy přispívají k naplňování Cílů udržitelného rozvoje (SDGs) svými provozními aktivitami v oblasti stravování. Poskytují svým strávnickům z řad studentů, zaměstnanců i návštěvníků zdravé pokrmy, které minimalizují negativní dopady na životní prostředí a životy lidí. Příprava pokrmů je environmentálně šetrná a nakládání se všemi surovinami a odpady v menzách, bufetech, či cateringu je v souladu s cirkulární ekonomikou. Vyčíslují environmentální dopady svých stravovacích služeb a snaží se je kontinuálně snižovat. Nakupují se suroviny z etických zdrojů za férové ceny s upřednostněním produktů místní ekonomiky. Ve svých aktivitách i plánech do budoucna zohledňují nejnovější vědecké poznatky v oblasti udržitelnosti stravování.

DOPORUČENÍ

„Udržitelnost stravování“ bylo pracovní skupinou pojato široce se zahrnutím všech aspektů provozu vysokých škol. Zaměřili jsme se na šest hlavních oblastí: Strategie, Suroviny, Jídelníček, Odpad, Provoz, Lidé. Na základě srovnání situace v roce 2022 na českých veřejných vysokých školách (mapování v rámci projektu) se situací na zahraničních institucích (rešerše) byla navržena následující doporučení pro české vysoké školy:

Oblast Strategie:

- Téma „Stravování“ by mělo být nedílnou součástí „Strategie udržitelného rozvoje“ všech českých VŠ. Součástí by měly být akční plány na určité časové období s konkrétní sadou cílů a opatření. Akční plány i strategie by se měly periodicky vyhodnocovat a aktualizovat a mít odpovídající oporu v rozpočtu dané VŠ.
- Na vysokých školách (či jako konsorcium několika VŠ) by měly vzniknout pracovní skupiny odborníků, kteří by se zabývali specificky tématem udržitelnosti stravování na dané VŠ a jejichž vhlad by měl být zohledňován při přípravách a aktualizacích strategií a akčních plánů. Pracovní skupiny by se měly mimo jiné zabývat otázkou systematického monitoringu environmentální stopy spojené se stravovacími službami dané VŠ a snahami o kontinuální snižování zátěže na životní prostředí.

Oblast Suroviny:

- VŠ by se měly zaměřit na nákup potravin, pronájem prostor pro stravování a zajišťování cateringu formou odpovědného veřejného zadávání, kdy není rozhodující cena, ale také určité kvality produktu či služby - environmentální a etické (např. lokální, sezónní, Fairtrade, certifikované, bezmasé, atp.)

Oblast Jídelníček:

- VŠ by se měly snažit o poskytování výživově hodnotných pokrmů a o snížení environmentální dopadu ze stravování zvýšením podílu pokrmů rostlinného původu na úkor pokrmů s živočišnými surovinami.

Oblast Odpad:

- VŠ by se měly snažit o minimalizaci potravinového odpadu a jeho případné další využití (kompostování, bioplyn, atp.).
- VŠ by měly monitorovat vznik potravinového odpadu a aktivně vyhledávat opatření na jeho kontinuální snižování.
- VŠ by měly pokračovat ve snahách o minimalizaci odpadu z obalových materiálů ve stravovacích zařízeních (obaly surovin, menuboxy, atp.).

Oblast Provoz:

- VŠ by měly pokračovat ve snahách o efektivní využívání zdrojů ve stravovacích zařízeních (případně při pěstování vlastních potravin) – např. šetření vodou, energií a surovinami, nákupem energie z OZE, využíváním dešťové vody, atp.
- VŠ by měly monitorovat nakládání s veškerými zdroji (nejen) ve stravovacích zařízeních a aktivně vyhledávat opatření na jejich efektivní využívání.

Oblast Lidé:

- VŠ by měly komunikovat téma udržitelnosti stravování jak směrem „uvnitř“ mezi studenty a zaměstnanci, tak „navenek“ s širokou veřejností.
- VŠ by měly pečovat o celkový pracovní wellbeing zaměstnanců ve stravovacích službách (např. adekvátní platy, dovolené, dobré pracovní podmínky, možnosti vzdělávání apod.)
- VŠ by měly spolupracovat na uchopení a rozvíjení tématu udržitelnosti stravování „uvnitř“ se studenty a zaměstnanci, tak „navenek“ s neziskovými organizacemi, soukromým i státním sektorem.

CÍLE A OPATŘENÍ

Konkrétní cíle a odpovídající návrhy opatření pro české vysoké školy navazují na výše zmíněná doporučení a jsou obsaženy v samostatném Excelovém dokumentu „UNILEAD_Stravování_Sada doporučení, cílů a opatření pro české VŠ“, který je dostupný na webových stránkách projektu UNILEAD: <https://sustain.muni.cz/o-nas/kdo-jsme-a-co-delame/projekt-unilead>

Poznámka: Pracovní skupina UNILEAD Stravování vytvořila v roce 2022 dva výstupy:

- „Doporučení pro české VŠ v oblasti udržitelnosti stravování“ (Word, tento dokument s přehledem obecných doporučení)
- „UNILEAD_Stravování_Sada doporučení, cílů a opatření pro české VŠ“ (Excel, dokument s konkrétními návrhy opatření pro naplňování cílů a obecnějších doporučení)

Kontakt: Koordinátorka pracovní skupiny Stravování projektu UNILEAD - Dana Kapitulčinová, Ph.D., Centrum pro otázky životního prostředí, Univerzita Karlova, dana@czp.cuni.cz