

## Tisková zpráva

# Samsung Bezezbytku startuje komunitní lednice v ČR

**Dnes byla v Komunitním centru a zahradě Kotlaska umístěna první lednice – následovat budou další**

Praha, 10. května 2018

Průměrný Čech vyhodí každoročně do koše kolem 80 kg jídla v hodnotě 20 tisíc korun. Zároveň se ale rozšiřuje skupina lidí, kteří si nemohou dovolit kupovat kvalitní potraviny a jsou kvůli tomu v některých případech i v podmínkách ČR podvyživení. Do této skupiny patří hlavně senioři, ale i matky samoživitelky. Jednou z možností, jak předcházet plýtvání potravinami a zároveň pomoci těm, kteří jich nemají dostatek, je jejich sdílení. Podpořit to je cílem projektu komunitních chladniček Samsung Bezezbytku. Provoz první z nich slavnostně zahájil 10. května v [Komunitním centru Kotlaska](#) prezident společnosti Samsung Electronics Czech and Slovak pan Seung Joo Shin.

*„Rádi bychom prostřednictvím komunitní lednice propojili lidi v nejbližším okolí. To, co jednomu přebývá, si jednoduše vezme ten, kdo to potřebuje,“* říká Seung Joo Shin, prezident společnosti Samsung Electronics Czech and Slovak. *„Nejsme lhostejní k obrovskému množství potravin, které se každoročně vyhodí. Věříme, že tento projekt alespoň v daných lokalitách pomůže,“* dodává.

Globálně se každoročně vyplývá třetina celé potravinové produkce. Jde o obrovské množství o objemu 1,3 miliardy tun jídla. Do popelnic putuje 45 % vypěstovaného ovoce a zeleniny, 35 % ryb a mořských plodů, 30% obilovin, 20 % mléčných výrobků a stejné množství masa. Plýtvání potravinami s sebou nese sociální, finanční, ale také environmentální dopad. S každým vyhozeným jídlem znehodnocujeme také cenné zdroje, které byly potřeba k jeho výrobě (voda, půda, lidské práce a energie). Pro představu: na 1 kg vyrobeného jídla se do atmosféry vypustí průměrně 4,5 kg oxidu uhličitého. Na produkci 1 kg hovězího masa může spotřeba vody dosahovat až 15 000 litrů vody, a na 1 kg sýra až 5000 litrů vody.

Jednou z cest, jak předcházet plýtvání potravinami a zároveň pomoci těm, kteří nemají potravin dostatek, je jejich sdílení. Projekt **Samsung Bezezbytku** chce **pomoci minimalizovat množství vyhozených potravin** a zároveň se snaží o **propojení komunity** v dané lokalitě – a to prostřednictvím komunitních lednic.

Projekt Samsung Bezezbytku je založen na principu dárce - místní koordinátor - příjemce. Každý, kdo v dané komunitě žije, pracuje, podniká, či se v ní pravidelně pohybuje, může do lednice vložit cokoli, co nespoteřebuje a co je zároveň před datem spotřeby. A kdokoli další si z lednice zase může vzít, co potřebuje nebo chce.

Potraviny může donést každý, kdo ví, že již nakoupené potraviny nespoteřebuje. Typickým příkladem jsou dovolené, kdy by na nás po návratu čekalo v lednici či spižárně nemilé překvapení v podobě shnilých nebo prošlých potravin.

„Protože se jedná o potraviny, které se budou dále konzumovat, existují pravidla, která je třeba dodržovat. Na obsah veřejné lednice bude dbát koordinátor, který bude kontrolovat, zda jsou potraviny v lednici v pořádku a bez problémů požitelné. Do lednice se nesmí dávat nahnílé nebo zkažené potraviny. Všechno jídlo musí být před koncem uvedeného data spotřeby. Potraviny musí být v originálním balení. Výjimku tvoří například ovoce a zelenina,“ říká Veronika Doubnerová, manažerka projektu Samsung Bezezbytku. Orientační seznam potravin viz níže.

## Zkušenosti ze zahraničí

Myšlenka založení veřejných či komunitních lednic se poprvé objevila v roce 2012 ve Velké Británii a ve Španělsku. Komunitní lednice začaly poté vznikat v Indii, na Novém Zélandu, v Německu a dalších zemích. Jen ve Velké Británii v současnosti funguje přes 30 komunitních lednic pod záštitou organizace Hubbub, která poskytuje zájemcům o provoz komunitních lednic ucelený návod, jak se k projektu připojit. Hubbub tak vytvořil národní síť propojující projekty komunitních lednic ve Velké Británii.

„Ve Velké Británii žije přes 8 milionů lidí, kteří si nemohou dovolit kupovat kvalitní potraviny. Proto jsme založili síť komunitních lednic, kterých je u nás dnes 31,“ říká Catherine Darragh, projektová manažerka Hubbub. „Za období listopad 2017 - leden 2018 se v komunitních lednic podařilo přerozdělit 21 521 kg potravin,“ dodává Darragh.

„Bez této úžasné služby bychom já ani moje děti nejedli čerstvé ovoce a zeleninu. Jsem svobodná matka. Všichni jsou zde moc milí a starostliví. Vždy si tady dobře popovídám. Všem moc děkuji,“ popisuje Britka, která komunitní lednici často využívá.

## Ledničky propojují komunity

Při výběru vhodného místa pro komunitní lednici je třeba zvážit mnoho aspektů. Důležité je, aby v oblasti fungoval komunitní život. A také, aby v daném místě žili lidé, kteří budou chtít komunitní lednici plnit a zároveň lidé, kteří budou jídlo z lednice využívat.

První lednice z projektu Samsung Bezezbytku je umístěna v [Komunitním centru a zahradě Kotlaska](#), (Nad Kotlaskou I, Praha 8), kde funguje bohatý komunitní život. „Na Kotlasce nabízíme mnoho aktivit ke zpestření volného času. Lidé k nám chodí na kurzy jógy, besedy a také na zahradnické workshopy. Lidé si u nás pěstují ovoce a zeleninu, kytky a bylinky a tím zapomínají na starosti všedního dne,“ říká Dagmar Doubravová, ředitelka [RUBIKON Centra](#), které provozuje Komunitní centrum a zahradu Kotlaska. „Jsme rádi, že jsme se zapojili do projektu proti plýtvání potravinami. Jídlo, které by skončilo v koši, bude dále sloužit dobré věci. Může podpořit lidi, kteří Kotlasku navštěvují a nemají přístup ke kvalitním potravinám,“ dodává Doubravová.

Význam komunitního života pro městskou část vysvětluje Radomír Nepil, místostarosta Prahy 8: „Před necelým rokem jsme pomohli při otevření Komunitního centra a zahrady Kotlaska. Za několik málo měsíců zde vzniklo aktivní centrum, které nabízí celou řadu zajímavých aktivit pro klienty neziskové organizace [RUBIKON](#) i komukoli dalšímu, kdo se pohybuje v této lokalitě.“ A dodává: „Díky činnosti Komunitního centra a zahrady Kotlaska získal komunitní život v Libni nový rozměr. Libeňáci si zaslouží místo, kde se mohou společně setkávat a společně rozvíjet tuto krásnou část Prahy 8.“

„Nesmírně si vážím nového projektu Samsung Bezezbytku, jelikož plýtvání potravinami považuji za velký problém naší společnosti. Cením si pojetí projektu, který nemá jen pomáhat potřebným, ale získává i edukační rozměr,“ chválí projekt místostarosta Nepil.

„Do léta budou v rámci projektu Samsung Bezezbytku zprovozněny další dvě komunitní lednice. Jedna bude v Holešovicích a další na Žižkově. Po vyhodnocení této pilotní části

projektu a na základě zkušeností z provozu komunitních lednic bude případně projekt rozšířen dál," říká Zuzana Mravík Zelenická, která je zodpovědná za CSR projekty Samsungu v České republice a na Slovensku.

## Projekt chce vzdělávat děti

Každoročně každá z nás vyhodí do koše kolem 80 kg jídla v hodnotě 20 tisíc korun. Velké množství jídla končí v kontejnerech jednoduše proto, že zbylo a Češi pro něj nenašli další využití. Největší problém je ve velkých městech, jako je Praha. Tento problém odpadá v malých obcích do 5000 obyvatel, kde se lidé snaží zbytky použít buď na krmení zvířat, nebo ke kompostování. **Nejvíce s jídlem plýtvají mladí lidé do 29 let věku, připravené pokrmy hází do koše více než polovina z nich.** Proto se projekt Samsung Bezezbytku chce zaměřit i na edukaci - školám v okolí míst, kde budou umístěny komunitní lednice, nabídne **interaktivní workshopy**, které se zaměří na informace o předcházení plýtvání potravinami, skladování potravin v domácnosti a seznámí děti s myšlenkou komunitních lednic.

\* \* \*

**Projekt Samsung Bezezbytku ([www.samsungbezezbytku.cz](http://www.samsungbezezbytku.cz))** iniciovala a v rámci svých aktivit společenské odpovědnosti rozvíjí společnost Samsung Electronics Czech and Slovak. Projekt realizuje ve spolupráci s aliancí udržitelného podnikání BPS – Byznys pro společnost.

\* \* \*

## Orientační seznam vhodných potravin pro komunitní lednice:

- ✓ uzavřené, balené, originálně označené potraviny před datem spotřeby
- ✓ čerstvé ovoce
- ✓ čerstvá zelenina
- ✓ čerstvé pečivo
- ✓ neotevřené pasterizované mléko
- ✓ jogurty
- ✓ sýry
- ✓ neotevřené ovocné šťávy, džusy
- ✓ čerstvá vejce (viz datum spotřeby)
- ✓ konzervované a neotevřené potraviny

## Seznam vybraných nevhodných potravin pro komunitní lednice:

- × vařené jídlo z domova nebo z jiného necertifikovaného zdroje
- × nepasterizované mléko
- × maso
- × ryby (vyjma konzervovaných ryb)
- × alkohol, či potraviny, které jej obsahují

\* \* \*

## Kontakt pro média:

Milan Kříž  
e-mail: [kriz@byznysprospolecnost.cz](mailto:kriz@byznysprospolecnost.cz), mobil: 602 266 316

Markéta Zaoralová  
e-mail: [zaoralova@byznysprospolecnost.cz](mailto:zaoralova@byznysprospolecnost.cz), mobil: 724 830 981

David Sahula  
e-mail: [d.sahula@samsung.com](mailto:d.sahula@samsung.com), mobil: 725 779 934