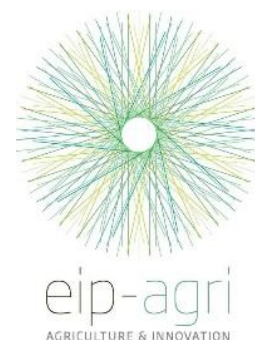


# „Inšpirácie k inováciám“



## Inšpiratívna myšlienka

### Nový trh s odpadom ovocia a zeleniny

Odpad sa vyskytuje v celom potravinovom reťazci. Časť tohto problému môže byť viditeľná na úrovni farmy, pretože farmári sa snažia predávať výrobky, ktoré až tak nespĺňajú estetické očakávania. Dopyt po „dokonalom“ ovocí a zelenine od hlavných distribútorov vedie k odpadu, ktorý podľa správy FAO predstavuje 30% produkcie poľnohospodárov v EÚ. Fruta Feia - družstvo v Lisabone (Portugalsko) prinieslo koncepciu, ktorá by potravinový odpad obchodne využila. Fruta Feia spolupracuje s poľnohospodármi a spotrebiteľmi, a tak vytvorila nový trh pre „škaredé“ ovocie a zeleninu.

### Debničky so „škaredým“ ovocím

V súčasnosti sa po celej Európe vyskytujú projekty zeleninových debničiek. Fruta Feia, čo znamená v portugálčine „škaredé ovocie“, je spotrebiteľské družstvo, ktoré prevádzkuje jeden z týchto projektov na predaj miestnych a sezónnych



výrobkov. Ale je tu háčik. Fruta Feia spracováva iba ovocie a zeleninu, ktoré sú nepovšimnuté bežnými trhmi, pretože nespĺňajú preferencie supermarketov a iných veľkých distribútorov z hľadiska tvaru, veľkosti a farby.

Potravinový odpad na úrovni poľnohospodárskeho podniku má pre poľnohospodárov finančné následky ako aj veľký vplyv na životné prostredie. Voda, energia, pôda a mnohé ďalšie vzácne zdroje sa spotrebúvajú na výrobu týchto „odpadových“ produktov a rozklad nespotrebovaných potravín spôsobuje emisie oxidu uhličitého a metánu. Dve tony výrobkov, ktoré Fruta Feia každý týždeň zachraňuje pre svoje debničky by boli predtým vyhodené, vrátené do pôdy alebo predávané za extrémne nízku cenu - napríklad ako šľava do džúsov. Toto družstvo mení takýto odpad na produkt, pričom platia poľnohospodárom adekvátnu cenu za ich produkty, ktoré sú rovnako výživné a chutné. Fruta Feia akceptuje špenát, ktorý má škvrny na listoch kvôli špecifickým poveternostným podmienkam, rajčiaky, ktoré sú menšie ako zvyčajné ako aj hrušky a jablká, ktoré majú škvrny na šupke. Tím Fruta Feia hovorí: „Väčšinou dokonca kúpime od poľnohospodárov krásne ovocie za rovnakú cenu.“

Fruta Feia predáva svoje debničky týždenne svojim 500 pridruženým spotrebiteľom za rozumnú cenu. Družstvo priamo spolupracuje celkovo s 34 farmármi a produkty sa líšia v závislosti od sezóny a ich dostupnosti.

## Popularita medzi výrobcami a spotrebiteľmi

Isabel Soares z Fruta Feia hovorí: „Na konci roku 2013 teda na začiatku iniciatívy boli dvaja alebo traja výrobcovia, ktorí okamžite podporili projekt Fruta Feia. Avšak väčšina reakcií nebola taká pozitívna hlavne preto, že poľnohospodári nechceli uveriť, že by niekto mal záujem o „škaredú“ časť produkcie, ktorá bola predtým považovaná za odpad. Dnes takmer každý deň dostávame e-maily a telefonáty od výrobcov, ktorí by chceli s nami spolupracovať.“ Isabel Alves, farmár, ktorý zásobuje Fruta Feia sladkými zemiakmi a cibuľou hovorí: „Ak by nebolo Fruta Feia tieto chutné, hoci „škaredé“ výrobky, by boli ponúknuté našim susedom alebo použité ako krmivo pre hovädzí dobytok a zvyšok by skončil ako odpadky, čo je škoda, pretože sú to veľmi kvalitné výrobky.“

Ich popularita sa nielen rozrástla na strane výrobcov, ale aj na strane spotrebiteľov. Fruta Feia má v súčasnosti zoznam 2000 čakajúcich ľudí, vrátane ľudí z iných regiónov Portugalska, ktorí chcú zachrániť túto „škaredú“ produkciu pred vyhodením. Realizovali prieskum spotrebiteľov a dva hlavné dôvody nákupu týchto výrobkov boli environmentálny záujem a pomoc miestnym výrobcom tesne za sebou s kvalitou a cenou. To skutočne otvorilo nový, alternatívny trh pre poľnohospodárov, ktorý zabraňuje plytvaniu potravinami a zdrojmi používanými na jeho výrobu.



## Spolupráca a komunikácia

„S farmármi sme sa veľa učili o minimalizácii odpadu a zlepšovaní procesu“, hovorí Joana Baptista z Fruta Feia. Blízka spolupráca s farmármi je pre Fruta Feia nevyhnutná hovorí Joana: „Farmári sú tí, ktorí šíria toto povedomie a hovoria o projekte Fruta Feia svojim susedom a spolupracovníkom.“ Družstvo tiež spolupracuje s miestnymi združeniami, ktoré im poskytujú miestnosti a dobrovoľníkov, aby mohli spolu plniť debničky. Tiež spolupracovali s hnutím pre recykláciu potravín „Refood“ v Portugalsku, školami, skautskými skupinami a mnohými ďalšími.

Zvyšovanie povedomia o potravinovom odpade je pre spoločnosť Fruta Feia dôležité a chcú povzbudiť nové skupiny, aby zriadili podobné projekty aj inde.

Joana hovorí: „Už nás kontaktujú ľudia z celého sveta, ktorí by chceli začať podobný projekt alebo iné hnutie súvisiace s potravinovým odpadom.“ Fruta Feia získala niekoľko ocenení a bola prezentovaná na viacerých národných a medzinárodných konferenciách o potravinových odpadoch. Tento model „škaredého ovocia“ je ten, ktorý sa v najbližších rokoch očakáva v mnohých európskych krajinách.

Fruta Feia má webové stránky v angličtine a portugalčine. Môžete sledovať množstvo „škaredých“ produktov, ktoré boli ušetrené, tiež je možné sledovať videá a zobrazit' mapu všetkých producentov, s ktorými spolupracujú.

<http://www.frutafeia.pt/>

Photos: ©Fruta Feia

### Ďalšie informácie:

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//EN>

[https://www.nytimes.com/2014/05/25/world/europe/tempting-europe-with-ugly-fruit.html?\\_r=0](https://www.nytimes.com/2014/05/25/world/europe/tempting-europe-with-ugly-fruit.html?_r=0)

<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf>

Zdroj:

[https://ec.europa.eu/eip/agriculture/sites/agri-eip/files/field\\_core\\_attachments/nw\\_fruta\\_feia\\_food\\_waste\\_solutions\\_20150511\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/eip/agriculture/sites/agri-eip/files/field_core_attachments/nw_fruta_feia_food_waste_solutions_20150511_en.pdf)

Fotodokumentácia:

[https://ec.europa.eu/eip/agriculture/sites/agri-eip/files/field\\_core\\_attachments/nw\\_fruta\\_feia\\_food\\_waste\\_solutions\\_20150511\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/eip/agriculture/sites/agri-eip/files/field_core_attachments/nw_fruta_feia_food_waste_solutions_20150511_en.pdf)

Voľný preklad do slovenského jazyka: Bc. Diana Remeňová

Neprešlo jazykovou úpravou.