
Udržitelné stravování & bioodpady

Srdečně vás zveme na přednáškovou sérii **Udržitelné stravování a bioodpady** s odborníky a odbornicemi z řad UK i mimo ni. Diskutovat se bude například o systémových řešení, která mohou zabránit plýtvání jídlem, nebo jak lze biologicky rozložitelný odpad efektivně využít jako zdroj.

Přednášková série se uskuteční ve **čtvrtek 03. října ve Vlasteneckém Sále** Karolina na adrese Ovocný trh 541/3, Praha 1. Pro registraci využijte [registrační formulář](#).

ETUR 2024

Udržitelné stravování a bioodpady

03.10.2024
10:00–15:00



Karolinum, Vlastenecký
Ovocný trh
110 00 Staré

EV
TY
ODR
RO
20

- | | | | |
|----------------|---|---|---|
| 10:00 | Udržitelné stravování na Univerzitě Karlově | Dana Kapitulčinová, Ph.D.
Výzkumná pracovnice,
koordinátorka udržitelného rozvoje
Centrum pro otázky životního
prostředí UK | <i>Jíst zdravé a udržitelné je dnes velkým trendem. Dozvíte se, co to v praxi znamená pro největší univerzitu.</i> |
| 10:30 | Proč jíst méně masa | Marie Šantrochová
Specialistka na sociální média
ProVeg Česko (NNO) | <i>Jaká je zdravá míra konzumace masa? Co s tím s Vaším tělem, když ho budete jíst méně a jak to sestavit zdravý talíř bez něj?</i> |
| 11:00 | Možnosti darování zbylých hotových pokrmů z jídelen | Bc. Denisa Rybářová
Manažerka projektu Zachraň oběd
Zachraň jídlo (NNO) | <i>Organizace Zachraň jídlo se věnuje systematickým změnám v oblasti neplýtvání potravinami, například redistribucí vařených pokrmů z komerčních jídelen.</i> |
| 11:20 | Fairtrade – udržitelný obchod je spravedlivý obchod | Lubomír Kadaně
Výkonný ředitel
Fairtrade Česko a Slovensko (NNO) | <i>Jak certifikace fair trade pomáhá docílit důstojných pracovních podmínek pro drobné pěstitele v Asii, Africe a Latinské Americe.</i> |
| 11:40 | Grantová soutěž na podporu udržitelného rozvoje UK – Udržitelné stravování | Mgr. Ing. Nikola Rusová
Manažerka udržitelného rozvoje UK
Mgr. Andrea Duchoňová
Vědecký pracovník
Fakulta tělesné výchovy a sportu UK | <i>Pro studující na UK je tu grantová výzva na podporu udržitelného rozvoje. Mezi úspěšné se řadí i praktické workshopy zaměřené na udržitelné stravování.</i> |
| 12:00
13:00 | Obědová pauza | | |
| 13:00 | Odpad jako zdroj | Petra Innemanová, Ph.D.
Výzkumná pracovnice,
koordinátorka udržitelného rozvoje
Ústav pro životní prostředí PpF UK | <i>Proč je důležité pečlivě separovat (nejen) bioodpad a kam s ním? Na tyto i jiné otázky se pokusíme najít odpovědi.</i> |
| 13:30 | Wasteful Generation – plýtvání potravinami u generace Z | Ing. Lucie Veselá, Ph.D.
Vedoucí ústavu marketingu
a obchodu
Provozně ekonomická fakulta
Mendelovy univerzity v Brně | <i>Příspěvek představí projekt zaměřený na generaci Z a návrhy efektivních intervencí ke snížení plýtvání potravinami prostřednictvím změny vzorců chování.</i> |
| 14:00 | Využití bioodpadů v bioplynových stanicích | Adam Moravec
vedoucí sekce Bioplyn
CZ Biom (NNO) | <i>Gastroodpad a jiné bioodpady jsou jako zdroj energie pro využití v bioplynových stanicích, které je možné využít na energii a hnojivo. Existují však technologické a hlavně legislativní limity.</i> |
| 14:20 | Uzavřený cyklus jídla | Radka Pokorná
KoKoza (NNO) | <i>Pěstování, jídlo a kompostování jsou nerozlučnou trojkou. Nejlépe se jim daří, když se pěkně uzavřou do uzavřeného cyklu jídla.</i> |

**obědové občerstvení zajištěno*

Akce je součástí Evropského týdne udržitelného rozvoje (ETUR), celoevropského festivalu akcí zaměřených na podporu udržitelnosti v rámci Agendy OSN pro udržitelný rozvoj.