
Hodnocení environmentální stopy potravin a nápojů KaM UK



Na Univerzitě Karlově jsme si stanovili za cíl zjistit, jak významnou část univerzitní environmentální stopy představuje stravování a především zda lze tyto dopady systematicky měřit a dlouhodobě sledovat. Dosud totiž neexistoval jednotný postup, který by umožňoval environmentální zátěž univerzitních stravovacích provozů pravidelně vyhodnocovat a porovnávat.

Financování z projektu Zelené dovednosti na UK, podpořeného v rámci Národního plánu obnovy (NPO-UK-MSMT-2114/2024-4), proto přišlo v pravý čas a umožnilo výzkumníkům z Centra pro otázky životního prostředí UK pustit se do práce. Jako pilotní provoz byla vybrána Menza Troja, na jejíchž kompletních nákupních datech za rok 2024 byla otestována metodika sledující sedm oblastí environmentálních dopadů: uhlíkovou stopu, využití půdy a vody, vstupy dusíku a fosforu, pesticidy a vliv na biodiverzitu.

4 zajímavá fakta z výzkumu

Nákupy potravin v Menze Troja vytvořily v roce 2024 přibližně **293 tun CO₂e**

Pouhé **tři kategorie** potravin **tvořily 71 % uhlíkové stopy**: maso, hotová a trvanlivá jídla a mléko/vejce/mléčné výrobky/alternativní produkty

Hovězí maso má nepoměrně vysoký dopad; nakoupeno bylo jen asi **1,45 tuny hovězího**, ale jeho stopa činila přibližně **46 tun CO₂e** (pro srovnání, 4,4 tuny kuřecího masa vytvořily jen asi 9,6 tuny CO₂e)

Důležitá není jen ekologická náročnost na kilogram, ale i celkové množství; **pizza patřila mezi významné položky** hlavně proto, že jí **menza nakoupila 4,55 tuny**

Metodika hodnocení environmentální stopy

Metodika byla navržena tak, aby ukázala environmentální dopad potravin a nápojů nakupovaných pro stravovací zařízení na UK. Jednoduše řečeno, vycházela z údajů o tom, kolik jednotlivých potravin bylo za určité období, obvykle za jeden rok, nakoupeno, a tyto položky propojovala s údaji o jejich dopadech na životní prostředí z databáze SAFAD. Na základě nakoupeného množství se následně vypočítával dopad v sedmi oblastech, například u emisí skleníkových plynů, využití půdy a vody, zatížení dusíkem a fosforem, používání pesticidů nebo ztráty biodiverzity. Výsledky mohly pomoci určit, které druhy potravin měly největší environmentální dopad, porovnávat jednotlivé stravovací provozy a sledovat změny v čase. V této podobě metodika hodnotila pouze nakupované potraviny a nápoje a nezahrnovala například energii spotřebovanou při vaření, spotřebu vody nebo množství odpadu vznikajícího v provozech.



Metodika hodnocení
environmentální stopy
potravin a nápojů ve
stravovacích zařízeních
Univerzity Karlovy

Metodika ZDE

Zpráva z pilotního ověření metodiky: Menza Troja v roce 2024

Zpráva shrnuje pilotní ověření metodiky na kompletních nákupních datech Menzy Troja za rok 2024. Přináší výsledky pro sedm kategorií environmentálních dopadů, identifikuje hlavní zdroje zátěže a formuluje doporučení pro další rozvoj a širší zavedení metodiky na UK.



Zpráva z pilotního ověření
metodiky hodnocení
environmentální stopy
potravin a nápojů ve
stravovacích zařízeních
Univerzity Karlovy: Menza
Troja v roce 2024

Zpráva ZDE

Realizováno za podpory Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy a Národního plánu obnovy v rámci projektu Zelené dovednosti na UK (reg. č. NPO-UK-MSMT-2114/2024-4).



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY