

## Žádost o zařazení dvou bezmasých jídel do jídelníčku v jídelně GZD

Chtěli bychom požádat o zvýšení podílu bezmasých jídel v jídelníčku GZD na dvě denně (z celkem pěti). Jsme přesvědčeni, že v případě průzkumu mezi strávnický většina takovou změnu podpoří.

Jídelna GZD v Areálu ústavů AV ČR v Krči v současné době každý den nabízí na jídelníčku 4 jídla s masem (z toho jeden výběr), jedno bezmasé jídlo a salátový bar. Nabídka v salátovém baru ovšem často také obsahuje maso a bezmasé jídlo je většinou jednou týdně sladké (a tedy obvykle výživově chudé a nezdravé). Nabídka plnohodnotných bezmasých jídel je tedy velmi malá, jednou v týdnu více méně žádná. Přitom o ně zájem je, což je vidět i na tom, že i před 13. hodinou je často bezmasé jídlo už vyprodané.

Bezmasá strava získává v Čechách i Evropě stále více na popularitě. V Praze se množí veganské a vegetariánské restaurace, naše hlavní město bylo vyhlášeno serverem HappyCow.net jedním z 10ti měst s nejvyšší koncentrací bezmasých restaurací na světě [1]. Čtvrtina mladých lidí v Německu jsou vegetariáni nebo vegani [2]. Vědomé snížení spotřeby masa získalo dokonce svůj mezinárodní název, flexitarian [3] nebo reducetarian [4].

Důvodů pro menší podíl masa v jídle mnoha lidí je víc:

- Masité pokrmy jsou ve velkém množství (každodenní konzumaci) škodlivé pro lidské zdraví. Podle nedávné zprávy komise EAT významného lékařského časopisu Lancet souvisí vysoká spotřeba masa s globálním nárůstem obezity, cévních a srdečních onemocnění i rakoviny [5]. Komise EAT doporučila z důvodu zdravější výživy snížit spotřebu masa v Evropě o 70% a navýšit konzumaci zeleniny, luštěnin, ořechů a semen. Ve velkochovech se masivně preventivně používají antibiotika, která pak přestávají účinkovat i u člověka [6]. Obrovská množství trusu znečišťují vzduch a souvisí s rozvojem astma a snížením imunity u lidí [7].
- Průmyslová produkce masa se také významnou měrou podílí na globálním oteplování a ničení přírody na Zemi. Jedná se především o metan vznikající v trávicím traktu dobytka, oxid uhličitý a oxid dusný z odlesňování a produkce krmiva pro zvířata. Celkem jde asi o 12-17% člověkem produkováných skleníkových plynů [8]. Zásadním celoplanetárním snížením spotřeby masa bychom mohli téměř dosáhnout závazku Pařížské klimatické dohody z roku 2016, tedy nárůstu teploty o pouze 1,5 °C [9].
- Lidem také vadí špatné podmínky ve velkochovech. Zvířata jsou chovaná ve velmi stísněných podmínkách bez denního světla, které jim působí permanentní stres a chronickou bolest [10]. Přitom mezi odborníky panuje shoda, že zvířata (savci a ptáci) jsou cítící bytosti s neurobiologickými základy vědomí [11].

Dvě bezmasá jídla denně by umožnila zaměstnancům zdravější stravování a současně přispěla k udržitelnosti produkce potravin na Zemi. Máme ovšem na mysli plnohodnotná bezmasá jídla, nikoliv sladké pokrmy (jako například krupicová kaše). Žádáme stravovací komisi o zjištění podpory takové změny jídelníčku GZD mezi jejími strávnický, například formou hlasování a v případě většinové podpory její zavedení. Nabízíme komisi pomoc s přípravou hlasování i jeho vyhodnocením.

Mgr. Kamil Vlček, PhD.	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Mgr. Adam Eckhardt, PhD.	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
RNDr. Jana Vojtová, PhD.	Mikrobiologický ústav AV ČR, v.v.i.
Ing. Jan Kudláček, DiS.	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.

Ing. Markéta Jelínková, PhD.	Mikrobiologický ústav AV ČR, v.v.i.
Mgr. Martina Janíková	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Bc. Karolína Hružová	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Mgr. Kristýna Malenínská	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Mgr. Romana Weissová	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
RNDr. Marek Vrbacký, Ph.D.	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Ing. Jana Svobodová, PhD.	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Mgr. Peter Búran	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Ing. František Papoušek, CSc.	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Mgr. Hana Brožka	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Mgr. Lukáš Hejtmánek	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Ing. Lucie Leňková	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.
Mgr. Karolína Sedřová	Fyziologický ústav AV ČR, v.v.i.

- [1] P. Horký, „Trochu jiné maso“, *Týdeník Respekt*, 2019. [Online]. Dostupné z: <https://www.respekt.cz/tydenik/2019/5/trochu-jine-maso>. [Viděno: 21-dub-2019].
- [2] S. Wolfson, „Could flexitarianism save the planet?“, *The Guardian*, 19-led-2019.
- [3] K. Vránková, „Maso jenom v neděli“, *Týdeník Respekt*, 2011. [Online]. Dostupné z: <https://www.respekt.cz/tydenik/2011/7/maso-jenom-v-nedeli>. [Viděno: 21-dub-2019].
- [4] Brian Kateman, „Reducetarian“, *Why we do it*, 2019. [Online]. Dostupné z: <https://reducetarian.org/why>.
- [5] „Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems - The Lancet“. [Online]. Dostupné z: [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext). [Viděno: 07-čer-2019].
- [6] I. Lamper, „Zvýšit daně a jíst méně masa. Účinnost antibiotik ničí velkochovy“, *Týdeník Respekt*, 9-2018. [Online]. Dostupné z: <https://www.respekt.cz/denni-menu/vyssi-dane-a-mene-masa-ucinnost-antibiotik-snizuji-velkovykrmny-zvirat>. [Viděno: 21-dub-2019].
- [7] D. Cox, „The planet’s prodigious poo problem“, *The Guardian*, 25-bře-2019.
- [8] M. Herrero, „To reduce greenhouse gases from cows and sheep, we need to look at the big picture“, *The Conversation*. [Online]. Dostupné z: <http://theconversation.com/to-reduce-greenhouse-gases-from-cows-and-sheep-we-need-to-look-at-the-big-picture-56509>. [Viděno: 27-čer-2019].
- [9] B. van der Zee, „What is the true cost of eating meat?“, *The Guardian*, 07-kvě-2018.
- [10] Marek Špínka, „Bolest u hospodářských zvířat“, *Vesmír*, roč. 97, č. 05, s. 285–287, 5 2018.
- [11] M. Bekoff, „Animals are conscious and should be treated as such“, *New Scientist*. [Online]. Dostupné z: <https://www.newscientist.com/article/mg21528836-200-animals-are-conscious-and-should-be-treated-as-such/>. [Viděno: 27-čer-2019].