

Název projektu: Projekt SUKI (Sustainable Kitchen)
Doba realizace: 10/2008 – 12/2011
Projektoví partneři: LP: Ressourcen Management Agentur (RMA);
PP1: BIO-Austria; PP2: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích;
PP3: DAPHNE ČR – Institut aplikované ekologie; PP4: Spolek poradců
v ekologickém zemědělství České republiky o.s. (EPOS)

Popis projektu:

Stravovací zařízení přispívají různou měrou k celkové spotřebě energie. Kromě přímé potřeby energie pro osvětlení, vytápění, větrání, chlazení, na provoz kuchyňských strojů a na samotný proces vaření, se energie nachází také ve zpracovávaných potravinách. Tato energie se skládá primárně z energie, již je zapotřebí v průběhu výrobního procesu a z energie, jež vzniká přepravou surovin z pole do kuchyně. U některých potravin může vzniknout také potřeba energie, již je zapotřebí pro skladování. Zatímco přímou spotřebu energie v kuchyni lze zjistit relativně snadno, energie z potravin je oblastí neprozkoumanou.

Jak velký je tedy vliv způsobu produkce (konvenční, ekologická) a místa vzniku potravin (region/mimo region) na produkci emisí oxidu uhličitého připravovaných jídel, vznikající na základě emisí jednotlivých složek? Dalším námětem je způsob přípravy jídel, přičemž je srovnávána potřeba energie čerstvě připravovaných jídel a polotovarů. Cílem projektu SUKI bylo podpořit stravovací zařízení na cestě k trvale udržitelné produkci a současně ke zvyšování nutriční kvality jídla a cíleným výběrem potravin tak přispět ke snižování produkce oxidu uhličitého a zároveň podpoře regionálního ekologického zemědělství.



Další informace: <http://suki.rma.at/>



EUROPEAN UNION
European Regional
Development Fund



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gesamman metz anreichten. Spielesnē doszōknerne viter.