

Téma:

OBEHOVÁ EKONOMIKA

Vzdelávací materiál pre žiakov
2. stupňa základných škôl
a študentov stredných škôl



„Realizované s finančnou podporou Ministerstva investícií,
regionálneho rozvoja a informatizácie Slovenskej republiky
– program Podpora regionálneho rozvoja“



ČO JE OBEHOVÉ HOSPODÁRSTVO?



FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

1. ZDROJE/SUROVINY

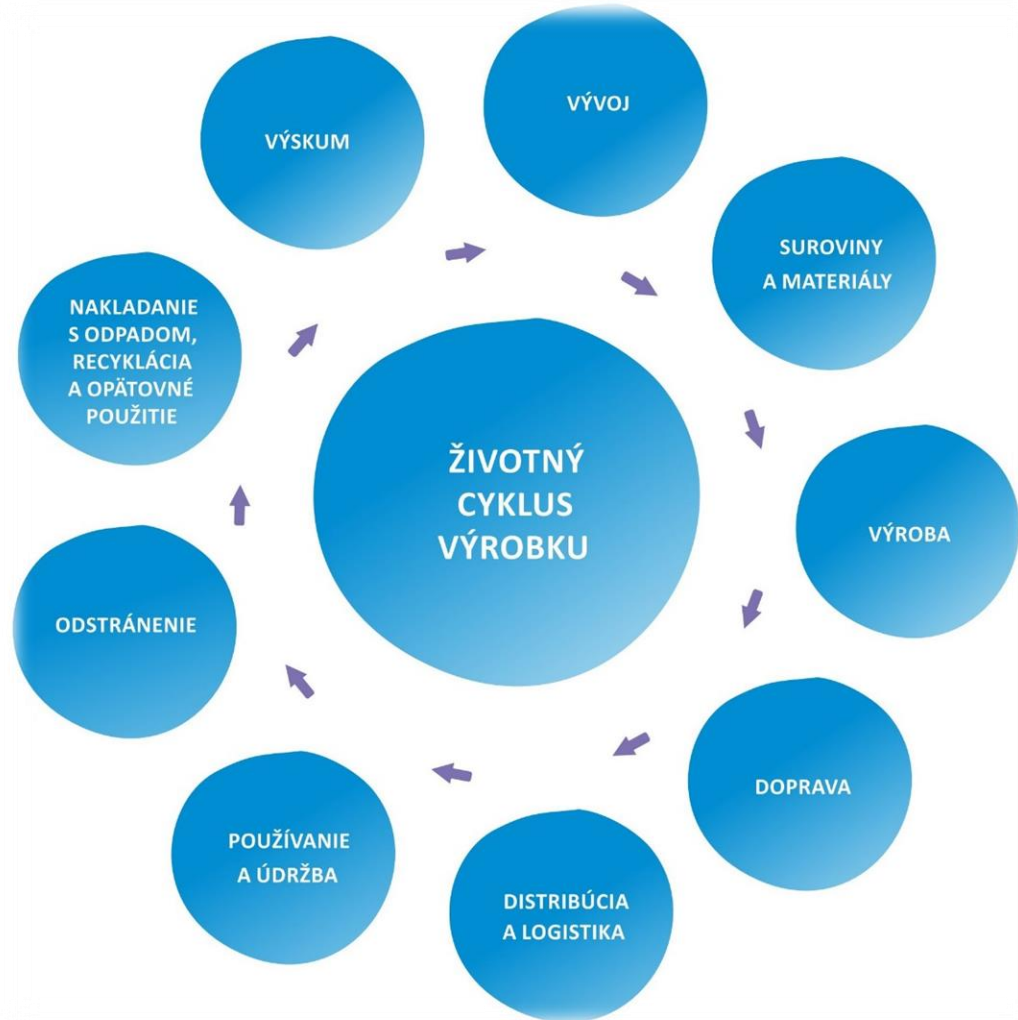
- **Stop ťažbe z primárnych zdrojov**
 - nenávratné ničenie biotopov
 - vykorisťovanie pracovníkov a detská práca
 - ohrozovania zdravia
- **Väčší dôraz na využívanie recyklovaných surovín**



Zdroj: Mathew De Livera, unsplash.com, upravené

FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

2. DIZAJN



FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

2. DIZAJN



SLOVENSKO



Nórsko, Švédsko,
Island, Fínsko,
Dánsko



THAJSKO



NEMECKO



EÚ



FRANCÚZSKO



ČESKO



Zodpovedné
riadenie svetových
lesov



KANADA



RAKÚSKO



AUSTRÁLIA



HOLANDSKO



CHORVÁTSKO



ŠVÉDSKO



JAPONSKO



MAĎARSKO



UKRAJINA



ŠPANIELSKO

FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

3. DISTRIBÚCIA, DOPRAVA

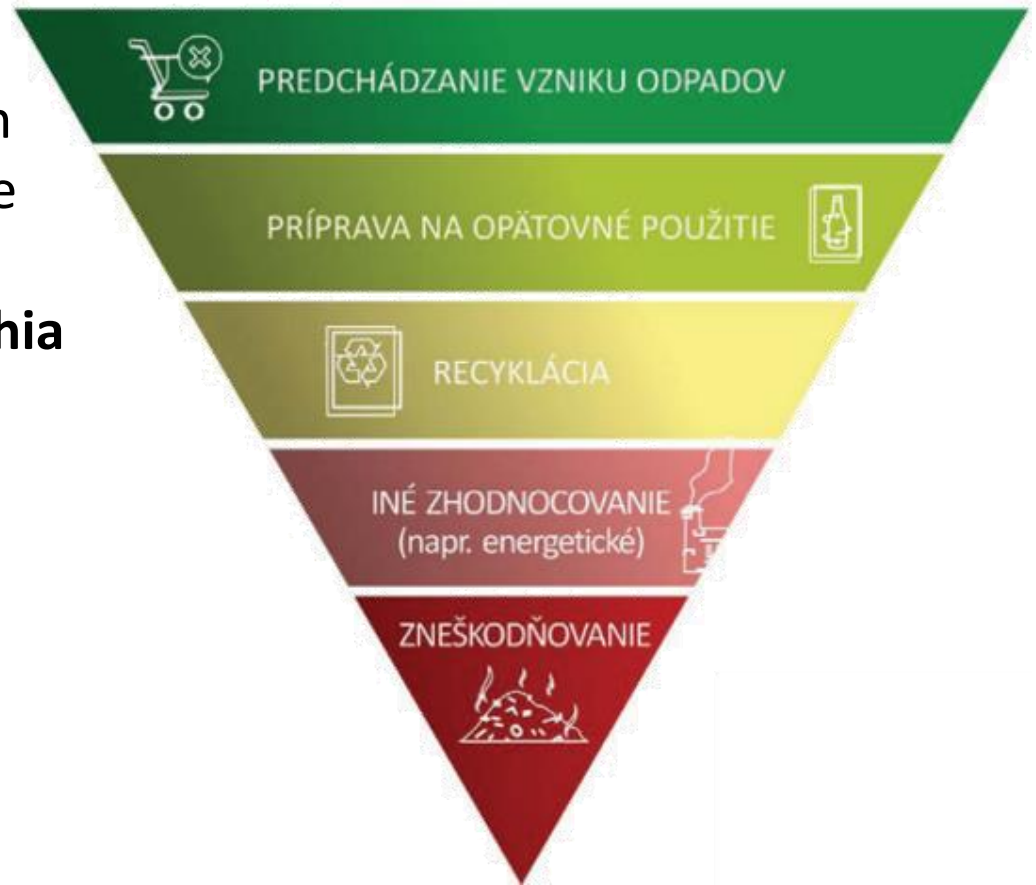
- **Lodná doprava**
 - približne 90 % celosvetového obchodu
 - v roku 2050 až 17 % emisií uhlíka
- **Vlaková doprava**
 - najmenej zaťažuje životné prostredie
 - používaná najmenej
- **Automobilová doprava**
 - na pevnine najviac využívaná



FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

4. VÝROBA vs SPOTREBA

Správnym výrobným procesom sa tvorba odpadu kvantitatívne znižuje a kvalitatívne zlepšuje. Zohľadňuje sa záväzná **hierarchia odpadového hospodárstva**:



FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

PREČO SA STAŤ ZODPOVEDNÝM SPOTREBITEĽOM

- **Ekonomické dôvody** – takýto spôsob života nám šetrí peniaze.
- **Zdravotné dôvody** – zníženie spotreby vedie k nižšiemu vystaveniu sa nebezpečným chemikáliám.
- **Environmentálne dôvody** – neustála výroba nových predmetov je možná len vďaka využívaniu prírodných zdrojov a spôsobujú znečisťovanie.

Najlepšia spotreba je žiadna spotreba!



FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

AKO SA STAŤ ZODPOVEDNÝM SPOTREBITEĽOM

- Sledujme, kde bol výrobok vyrobený – uprednostňujme nakupovanie značiek, ktoré boli vyrobené na Slovensku, prípadne v Európe.
- Kupujme kvalitné veci, ktoré vydržia dlho a v prípade, že sa pokazia, pokúsme sa ich dať opraviť, namiesto kupovania nových výrobkov.
- Vyhýbajme sa nakupovaniu na stránkach ako Aliexpress, Wish a podobné – tieto stránky dovážajú výrobky priamo z Číny (väčšinou letecky) a ich ekologická stopa je veľmi vysoká.



FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

AKO SA STAŤ ZODPOVEDNÝM SPOTREBITEĽOM

- Vyhýbajme sa veciam, ktoré sú určené na jednorazové použitie.
- Na pitie uprednostňujeme vodu z vodovodu pred balenou vodou, minerálne vody si zájdime načapovať ku prameňu. Pokiaľ kupujeme nápoje, uprednostnime tie vo vratných sklenených obaloch.
- Vyhýbajme sa používaniu jednorazového príboru a riadu, v stravovacom zariadení žiadajme jeho nahradenie opakovane použit.



Zdroj: Brian Yurasits, unsplash.com, upravené

FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

5. RECYKLÁCIA

- je proces opätovného využitia predtým už použitých materiálov a produktov.
- zabraňuje mrhaniu zdrojov, redukuje spotrebu surových prírodných materiálov, redukuje množstvo uskladnených odpadov a redukuje spotrebu energie, čím prispieva k redukcii emisií skleníkových plynov oproti použitiu surových materiálov.



FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

BIOLOGICKÉ ODPADY

- sú hmotnostne najvýznamnejšou zložkou komunálnych odpadov, sú v nich zastúpené 35 až 50 %
- najpoužívanéjšie technológie ich spracovania
 - kompostovanie
 - anaeróbna digescia
 - energetické využívanie
 - výroba biopalív
- dokážeme z nich vytvoriť
 - hnojivo
 - energiu
 - alternatívne palivo



FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

KOMPOSTOVANIE

- je riadený aeróbnny proces, pri ktorom vyrábame z biologických odpadov kompost – stabilizované organické hnojivo.

Delíme ho na:

- domáce
- komunitné
- v kompostárňach



FÁZY OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

ANAERÓBNA DIGESCIA

- alebo splyňovanie biologického odpadu je kvasný proces, pri ktorom sa z biologického odpadu uvoľňuje tzv. bioplyn.
- Bioplyn je bohatý na metán (CH_4) a tak je nosičom energie.
- Po fermentácii ostáva zvyšok – digestát.



AKO SA MÔŽEME ZAPOJIŤ MY DO OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

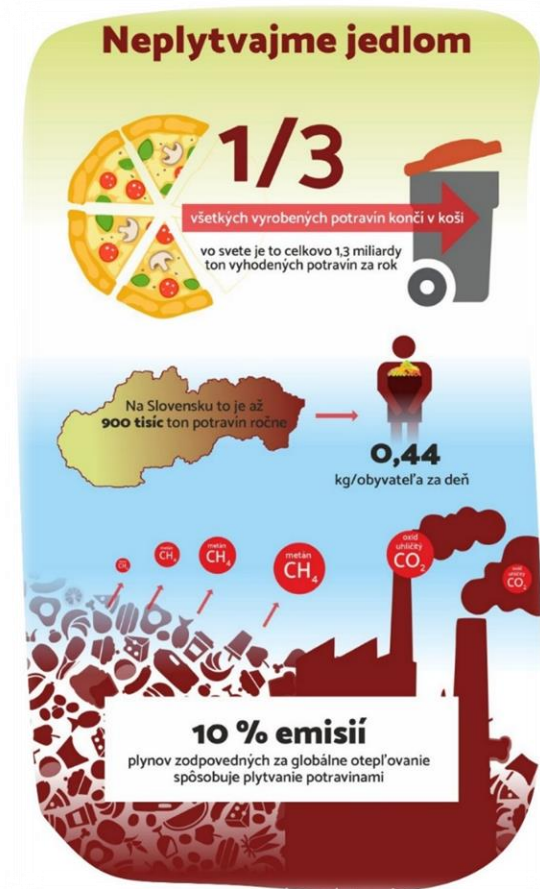
- Kompostujme
- Zapojme sa do zberu
kuchynských a záhradných odpadov



AKO SA MÔŽEME ZAPOJIŤ MY DO OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

Neplytvajme potravinami

- Na svete sa vyhodí ročne 1,3 miliardy ton potravín = 1/3 všetkých vyrobených potravín končí v koši.
- Na Slovensku vyhodí každý obyvateľ 0,44 kg odpadu denne.
- 870 miliónov ľudí na svete trpí hladom.
- 715 tisíc ľudí na Slovensku žije na hranici chudoby.



AKO SA MÔŽEME ZAPOJIŤ MY DO OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

Tipy ako neplytvať potravinami:

Plánujme si svoje nákupy

- Kupujme len to, čo potrebujeme. Naplánujme si, aké jedlo budeme pripravovať počas týždňa.
- Pripravme si nákupný zoznam.
- Nekupujme potraviny zbytočne do zásoby.
- Čo najčastejšie kupujme nebalené potraviny.
- Nosme si vlastné tašky a vrecúška.



Všímajme si dátumy

AKO SA MÔŽEME ZAPOJIŤ MY DO OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

Tipy ako neplytvať potravinami:

Skladujme potraviny správne

- dopredu v poličkách si uložíme potraviny so starším dátumom spotreby.
- potraviny z otvorených balení preložíme do uzatvárateľných nádob

Naučme sa variť správne veľké porcie jedla



AKO SA MÔŽEME ZAPOJIŤ MY DO OBEHOVÉHO HOSPODÁRSTVA

Tipy ako neplytváť potravinami:

Spotrebujme všetky potraviny

- nebojme sa experimentovať vo varení
- konzervujme, zavárajme, sušme, mrazme

Budíme solidárni

Premeňme odpad z potravín na kompost. Kompostujme!



BUDÚCNOSŤ JE NA NÁS VŠETKÝCH

