Důležitost gastronomického vzdělání pro společnost

© Český Gastronomický Institut

Gastronomické vzdělání

Jak se stravujeme

1/3 jídel konzumujeme mimo domácnost.

M. 76 let, Ž. 82 let je střední délka života v ČR a po celý život je kvalita stravování zásadní.

5000 studentů ročně na 157 gastronomických a hotelových školách

8556 školních jídelen připravuje stravu našim dětem.

10 milionů obyvatel ČR se každý den stravuje buď doma nebo využívá služeb pohostinství či institucionálního stravování.

62 tun potravin sníme za celý život.

Zdraví

50% zdraví je ovlivněno zdravým životním stylem - výživou, pohybem, odpočinkem, neužíváním návykových látek atd.

57% dospělých v ČR má vyšší než normální hmotnost.

10,3% dětí v ČR je obézních a 7,5% trpí nadváhou (sledované věkové skupiny 6, 9, 13, 17 let).

25% příčin úmrtí představují nádorová onemocnění. Řada z nich souvisí s nezdravým stravováním.

44% příčin úmrtí je způsobeno srdečně cévními onemocněními. Ty mají průkaznou souvislost s kvalitou stravy.

Ekonomie

Gastro tvoří 2% HDP + 2% HDP od přímých dodavatelů.

80% nákladů na zdravotní péči v EU je použito na léčbu chronických onemocnění – řadě z nich lze předejít zdravým životním stylem.

Za 35 100 Kč nakupuje jídlo ročně průměrný Čech.

3 800 Kč utratí ročně průměrný Čech za nealkoholické napoje.

15 200 Kč utratí průměrný Čech v restauracích či jídelnách.

Kultura Udržitelnost

Kvalita a úroveň gastronomie je odrazem kultury a vyspělosti každého národa.

O 50% snížit spotřebu potravin jako je červené maso a cukr je nezbytné.

Zajistit 2x větší globální spotřebu rostlinné stravy.

80 kg potravin na osobu 829 851 tun potravin se ročně znehodnotí v ČR.

5 300 kg jídla za svůj život odhadem vyhodí průměrný Čech.