

IKEA Česká republika, Maďarsko, Slovensko

Roman Bojko
Sustainability Manager





Vize IKEA

„Vytvářet lepší každodenní život pro co nejvíce lidí.“

IKEA SUSTAINABILITY STRATEGY

PEOPLE



PLANET

Positive



Strategie udržitelného rozvoje

Integrace do všech funkcí a strategií



ZDRAVÝ A UDRŽITELNÝ ZPŮSOB ŽIVOTA V DOMÁCNOSTI

Druhý život
nábytku



KUNGSBACKA



CIRKULÁRNÍ EKONOMIKA A DOPAD NA KLIMA

**Snížení spotřeby
energie a vody
100% z
obnovitelných zdrojů**



**Rozvíjet normy
pro zodpovědné
získávání surovin**

**99%
odpadu na
recyklaci nebo
energetické
zhodnocení**



SPRAVEDLNOST A ROVNOPRÁVNOST



**Kodex
IWAY**

**35 NGOs
150 tis. EUR**



**430 tis. EUR
UNICEF**



JCDecaux

NEHÁZEJTE VŠE DO JEDNOHO PYTLE

Nevíte si rady, co do kterého odpadkového koše patří? Víme, že starat se o třídící systém chce trochu úsilí, a proto jsme pro vás připravili pár tipů, jak odpad třídit.

SKLO	PLAST	PAPÍR	ORGANICKÝ ODPAD
ANO: lahve, rozbité sklo, tabulové sklo	ANO: PET lahve, kelímky a sáčky	ANO: kancelářský papír, noviny, kartony	ANO: zbytky ovoce a zeleniny, čajové sáčky, kávový lžič
NE: porcelán, lahve od chemikálií, zrcadla	NE: nádoby od oleje či chemikálií, víčka od jogurtů	NE: použité ubrousky, spinavé, vlhké nebo voskované papíry	NE: zbytky odpadu živočišného původu

Více chytrých řešení najdete na www.IKEA.cz/kuchyne
www.IKEA.cz/setrnejsi-domov

IKEA

Znát společné cíle

60 % ČESKÝCH DOMÁCNOSTÍ VYHAZUJE JÍDLO MINIMÁLNĚ JEDNOU MĚSÍČNĚ. POJĎME TO ZMĚNIT!

Praktické je používat průhledné obalové materiály. Budete tak mít přehled, co v chladničce máte, a jídlo vydrží déle čerstvé.

Potraviny s blízkou dobou spotřeby skladujte v předních částech chladničky, abyste je měli na očích.

Syrové maso a ryby skladujte z hygienických důvodů v obalu, aby svou šťávou nemohlo kontaminovat ostatní potraviny. Ukládejte je na nejstudenější místo v chladničce s teplotou kolem nuly.

Ovocí a zeleninu umývejte až těsně před použitím. Jinak se začnou rychle kazit.

Exotické ovoce a rajčata do chladničky nepatří. Obecně ovoce a zeleninu dáváme do spodních přihrádek chladničky.

Nejlepším způsobem, jak udržet chléb čerstvý, je zabalit ho do čisté utěrky a vložit do chlebníku. Pokud víte, že chleba nespotebujete včas, vložte ho do mrazničky.

Pokud jste navařili více, než se snědlo, zbytky zamrazte. Ideální je jídlo před mražením dávkovat, abyste vždy zmrazili jen to, co sníte.

Více chytrých řešení najdete na www.IKEA.cz/kuchyne

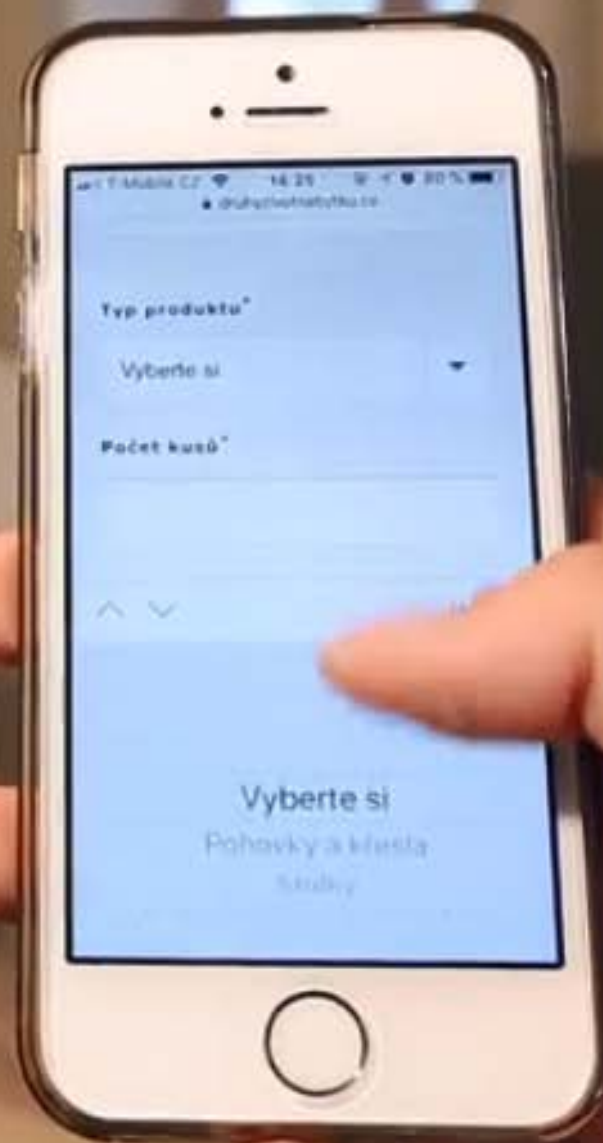
Komplet obsahuje knihu, reálné předměty, LEA SYMBOLS®, manuál pro rodiče, Nanoušovy Braillovy listy, pexeso a zakrývací list.

Znát sílné stránky partnera

NANOŠOVY
LUMPÁRNÝ
ZEMĚ, z.s.



**Přidaná
hodnota**



TACK!

