



Kolik jídla se vyhodí v jídelnách a restauracích rychlého občerstvení a jak lze plýtvání redukovat? Poradí příručka a plakát

Až 27 000 tun jídla se ročně vyhodí v oblasti závodních jídelen a rychlého občerstvení v České republice. Vyplynulo to z výzkumného projektu Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování (RedPot), na kterém spolupracovalo Technologické centrum AV ČR, společnost Median, Ústav zemědělské ekonomiky a informací a spolek Zachraň jídlo. Vůbec první takový výzkum v českém prostředí trval dva roky a poznatky z něj shrnuje nová brožura a motivační plakát pro jídelny a restaurace. Obsahují rady a tipy, jak plýtvání jídlem snížit.

V českých jídelnách a rychlých občerstveních se denně vyhodí až 45 kg hotového jídla a zbytků, což za rok činí zhruba 27 000 tun. Tyto a další údaje obsahuje nově vydaná [příručka](#) a [plakát](#) *Jak šetřit jídlem?* shrnující výsledky výzkumného projektu RedPot, který podpořila Technologická agentura ČR v rámci programu ÉTA. *“V České republice doposud neexistovala souhrnná data o tom, kolik potravin se vyhodí v provozech veřejného stravování. Během dvou let se nám podařilo shromáždit jak reálná čísla z terénního měření, tak i příčiny plýtvání a doporučení, jak snížit množství znehodnocených potravin,”* říká Lenka Hebáková z Technologického centra AV ČR. Vzniklé materiály mají pomoci podnikatelům z oblasti veřejného stravování, státní správě a neziskovým a jiným organizacím, které chtějí z ekologických nebo ekonomických důvodů snížit své potravinové ztráty a odpad.

Výzkum zjistil, že 56 % jídla se vyhodí v kuchyni, 30 % zbývá na talířích po zákaznících a 14 % tvoří hotové, nevydané jídlo. *“Důvodů, proč se v provozech plýtvá, je mnoho. Vliv má kvalita surovin, personál, velikost porcí, hygienické požadavky i poptávka strávníků,”* komentuje zjištění Barbora Kebová, vedoucí výzkumu v Zachraň jídlo. Specifika se liší podle druhu provozu. Redukce plýtvání v gastroprovozech má však významný ekonomický potenciál pro všechny. Jídelny by mohly ušetřit díky objednávkovému systému a úpravě velikosti porcí. Fast foody by měly revidovat přísné firemní standardy pro kvalitu jídla (Např. hranolky v jednom z fast foodů, kde výzkum probíhal, musely být zákazníkovi servírovány do 7 minut od usmažení. Pokud se do té doby nestihly vydat, putovaly do koše.). Speciálně pro restaurace s rychlou obsluhou vznikl motivační plakát, který uvádí 12 způsobů, jak snížit plýtvání a ušetřit.

Jedním z témat, kterému se věnuje příručka, je možnost darování nevydaných pokrmů potřebným. *„Přebytky vznikají především ve výdeji a v malém procentu v kuchyni. Jde většinou o hotové pokrmy, které podléhají přísným hygienickým normám. Ty mohou hrát v jejich dalším využití klíčovou roli, neboť pro řadu provozů může být jejich splnění velmi obtížné. Výzkum ukázal, že množství těchto pokrmů se značně liší dle charakteru provozovny, naměřeno bylo 1,8 až 24,9 kg odpadu na provozovnu denně,”* popisuje situaci Kebová. Spolek Zachraň jídlo se bude dále věnovat odstraňování bariér pro darování potravin.

Projekt RedPot se zaměřil na restaurace s rychlou obsluhou, tedy na jídelny, menzy, kantýny a tzv. fast foody. Po úvodní fázi projektu, která se věnovala měření, proběhla debata se zapojenými řetězci o příčinách vzniku potravinového odpadu a ztrát a konkrétních

možnostech, jak plýtvání potravinami redukovat. Uskutečnily se workshopy s dalšími klíčovými aktéry z oblasti veřejného stravování, státní správy, hygieny apod. Z těchto setkání vznikla konkrétní doporučení, která jsou nyní ke stažení v příručce a plakátu.

Kontakty:

Iva Vančurová, Technologické centrum Akademie věd ČR, tel. 725 088 228, vancurova@tc.cz
Petra Čížková, PR pro Zachraň jídlo, tel. 725 075 119, petra.cizkova@zachranjidlo.cz

Rozhovory s tvůrci projektu:

<https://bit.ly/3lYoUWh>

Webová stránka projektu:

<https://zachranjidlo.cz/redpot>

<https://redpot.strast.cz/cs>

Příručka ke stažení:

https://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/RedPot_prirucka.pdf

Plakát ke stažení:

https://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/RedPot_plakat.pdf

Metodika měření: https://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/RedPot_METODIKA.pdf

Výsledky měření: https://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/RedPot_Vystup1.pdf



Projekt (č. 2018TL01000071 s názvem Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování) je řešen s finanční podporou [Technologické agentury ČR](#), z Programu na podporu aplikovaného společenskovedního a humanitního výzkumu, experimentálního vývoje a inovací ÉTA.

Jak mohou jídelny a provozovny rychlého občerstvení snížit množství vyhozeného jídla?

Kontrolujte sklad. Pověřte zaměstnance, který bude mít přehled o zásobách surovin, jejich trvanlivosti a kvalitě. Budete vědět, co se brzy zkazí. Podle toho můžete buď upravit denní menu nebo jídlo darovat. Nebo nakupujte předzpracované suroviny s delší trvanlivostí.

Rozvolněte normy. Normy ve výdeji bývají nadstandardní a velmi striktní - např. čas, po který je možné předpřipravený pokrm ještě vydat zákazníkovi. Zvažte, zda pár přidanych minut jídlu skutečně natolik uškodí, nebo bude stejně kvalitní. Pokud jsou normy dány centrálně, otevřete debatu o změně v celé firmě.

Zapojte personál. Nechte zkušenější pracovníky dohlížet na nováčky. Minimalizujete tak chyby z nedbalosti, zbytečně velké odřezky či spálená a jinak znehodnocená jídla. Pořádejte školení a tým vzdělávejte. Lidé svůj profesní posun ocení a nebudou se poohlížet po jiných pracovních příležitostech.

Informujte zákazníky. Ukažte strážníkům, jaké důsledky má plýtvání jídlem a jak tomu mohou zabránit. Zkuste také častěji provádět průzkum spokojenosti, podchytíte tím změny v jejich chování nebo požadavcích.

Zaujměte slevou. Hotové pokrmy, které se nepodařilo vydat, prodejte se slevou. Můžete využít třeba některou z mobilních aplikací, kde si zákazník jídlo zamluví a u vás vyzvedne - v Česku fungují například Nesnězeno nebo Jídlov.

Využijte technologie. Vakuové balení prodlouží trvanlivost jídla o tři dny a pokud nevydané porce zmrazíte v šokerech, vydrží ještě déle. Zachladit můžete i jednotlivé komponenty pokrmů a ty následně ohřívat až podle příchozích strážníků.

Darujte suroviny i hotové pokrmy. Při dodržení předepsaných podmínek skladování, můžete darovat například chlazené pokrmy a nápoje, čerstvé i mražené maso, ryby, ovoce, zeleninu a pekařské výrobky. Darovat lze i nevydaná vařená jídla, ovšem hygienické podmínky jsou velmi striktní.

Tříděte. Odpadu nejde předejít úplně. Jeho správným tříděním alespoň ušetříte. Svoz směsného komunálního odpadu je totiž většinou dražší než toho tříděného. Základním pravidlem je oddělovat bioodpad od surovin živočišného původu, aby se mohl dát do kompostu. Třídít pro další využití byste správně měli také použítý olej (k výrobě biopaliv), gastroodpad (do bioplynové stanice), zbytky masa a kostí (do kafilerie) a staré pečivo (ke zkrmení zvířatům).

Poslední čtyři doporučení platí zejména pro provozy typu jídelen. Rychlá občerstvení většinou fungují na jiných principech a nejsou v práci s nabídkou tak flexibilní.

Plánujte, když to jde. Objednávkové systémy jsou jedním z nejefektivnějších řešení, jak sladit počet připravených jídel a strážníků. V kombinaci s teplým bufetem pokryjete i zvýšenou poptávku případných nečekaných strážníků. Šíří sortimentu navíc můžete ke konci doby výdeje zužovat.

Investujte společně. Technologie prodlužující trvanlivost potravin jsou nákladné, zkuste se na úhradě domluvit s vaším rámcovým klientem.

Upravte porce. Mnoho strážníků už předem ví, že normální porci nesní, dejte jim možnost říct si o menší. Pokud jste vázání rámcovou smlouvou, zkuste s vedením společnosti vyjednávat a pravidelně komunikujte, kolik jídla na talířích zůstává a kolik peněz tak investují zbytečně.

Fot'te vzorové porce. Vystavené porce, které se v průběhu výdeje několikrát nahrazují a likvidují, nahrad'te elektronickými tabulemi s fotkou jídla. Na tabuli můžete navíc uvádět složení, použitá koření či alergeny.