



Unikátní výzkum ukázal, kolik potravin se vyhodí v závodních jídelnách a rychlém občerstvení

Česká republika má první data o tom, kolik jídla se vyhodí v oblasti závodních jídelen a rychlého občerstvení, a to díky nově provedenému výzkumu. Vyplývá z něj, že více než polovina vyhozených potravin (56 %) vzniká v kuchyních při přípravě, 14 % se vyhodí ve výdeji jídel a za 30 % jsou zodpovědní konzumenti. Z 1 kilogramu připraveného jídla v průměru přijde na zmar 11 %. Na projektu financovaném Technologickou agenturou České republiky (TA ČR) spolupracují Technologické centrum Akademie věd, společnost Median, Ústav zemědělské ekonomiky a informací a Zachraň jídlo. Cílem projektu je změřit, kolik se plýtvá, identifikovat příčiny a navrhnout opatření, jak plýtvání předcházet nebo jak darovat přebytečné potraviny.

Měření probíhalo od října do prosince roku 2018 ve 12 provozovnách 3 řetězců, konkrétně společností Bageterie Boulevard, Eurest (Compass Group) a jednoho řetězce rychlého občerstvení. Výzkumníci třídili vyhazované jídlo jak v kuchyních, tak i odpad od strážníků v koších provozoven.

Z naměřených dat vyplývá, že se nejvíce vyhazuje zelenina a ovoce, které představují téměř čtvrtinu celkových potravinových ztrát a odpadu a vznikají převážně v kuchyni (jedná se obvykle o slupky, odřezky a košťály). Za dobu 63 dnů, kdy k měření docházelo, výzkumníci analyzovali necelé tři tuny jídla a pití určeného na vyhození. Rozlišovali při tom, jestli se jedná o potravinovou ztrátu, či potravinový odpad a s ohledem na zaměření výzkumu použili tyto definice:



Potravinová ztráta: Potravina, která byla vyřazena z dalšího zpracování nebo prodeje v daném provozu, avšak není nutně degradována na odpad, neboť může být dále využita k lidské konzumaci. Jedná se například o neprodané nebo jinak nevyužité hotové pokrmy, které mají potenciál být darovány do potravinové banky či být zkonsumovány jinde.



Potravinový odpad: Jakékoliv potraviny a nepoživatelné části potravin, které nejsou zkonsumovány a neslouží jako potravina k další konzumaci lidmi. Příkladem mohou být kosti, slupky citrusů či zbytky jídla od strážníků.

Pokud by se výsledky projektu rozšířily na celý segment, odhaduje se, že v oblasti rychlého občerstvení se ročně vyprodukuje 18 338 tun potravinového odpadu a ztrát a v závodních jídelnách 8 473 tun potravinového odpadu a ztrát za rok.

“Z měření také vyplynulo, že množství potravin vyřazených z prodeje v provozovně, ale stále ještě s možností využití pro lidskou výživu, se pohybuje v průměru mezi 1,8 až 24 kg na den

a provozu,” říká manažerka projektu Lenka Hebáková z Technologického centra Akademie věd České republiky.



Jak plýtvání předcházet a jak darovat?

Po úvodní fázi projektu, která se věnovala měření, probíhá nyní debata se zapojenými řetězci o příčinách vzniku potravinového odpadu a ztrát a konkrétních možnostech, jak plýtvání potravinami redukovat. Na podzim bude projekt pokračovat workshopy nejen se zapojenými subjekty, ale také s dalšími klíčovými aktéry z oblasti veřejného stravování, státní správy, hygieny apod.

“Budeme diskutovat o tom, jak by se v provozu dalo předejít vzniku potravinových ztrát a odpadu. Do jednání zapojíme také ministerstva, která mají vliv na nastavení pravidel zacházení s potravinami, včetně darování potravin charitám a potravinovým bankám,” dodává Lenka Hebáková.

Finálním výstupem projektu pak bude v polovině roku 2020 volně dostupná metodická příručka, která by měla sloužit jako pomocník pro předcházení vzniku potravinového odpadu a ztrát v jakýchkoli dalších provozech veřejného stravování.

Kontakty:

Iva Vančurová, Technologické centrum Akademie věd, vancurova@tc.cz
Anna Strejcová, vedoucí komunikace, Zachraň jídlo, tel. 737 758 563,
anna.strejcova@zachranjidlo.cz

Webová stránka projektu:

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

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.