

# VÝSLEDKY MĚŘENÍ POTRAVINOVÝCH ZTRÁT A ODPADU VE VYBRANÝCH PROVOZOVNÁCH VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ



**12** provozoven

**3** řetězce veřejného stravování

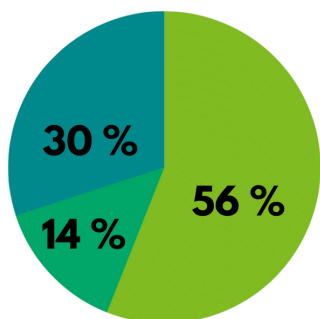
**63** dnů měření

V rámci výzkumu byly celkem monitorovány necelé 3 tuny potravinového odpadu a ztrát.

V době šetření se odhaduje, že provozovny navštívilo

**70 525** zákazníků, pro něž bylo připraveno **37,4** tun pokrmů a nápojů.

Průměrná celková potravinová ztráta či odpad v šetřených provozovnách představuje **111** gramů na 1 kg připravených pokrmů, tedy **11 %**



Více jak polovina (56 %) potravinových ztrát a odpadu vzniká v kuchyni, 30 % u konzumentů a jen 14 % ve výdeji a prodeji jídel.

**V jídelnách vzniká více odpadu při výdeji a konzumaci, zatímco v restauracích rychlého občerstvení je ho více v kuchyni.**

Provozovny denně vyřadí **1,8** až **24,9** kg potravin, které by se ještě daly sníst.

Na základě výzkumu odhadujeme, že segment rychlého občerstvení a jídelen vyprodukuje přibližně **27 000** tun odpadu a ztrát ročně.

