



Představení projektu a prvních výstupů

Tomáš Rätinger a Lenka Hebáková
Technologické centrum AV ČR





RedPot – základní informace



- Co?

Projekt aplikovaného společenskovedního výzkumu, z programu TA ČR: ÉTA

- Kdy?

Březen 2018 – srpen 2020

T A
Č R

- Kdo? Konsorcium projektu:





RedPot – S kým a pro koho?



- Aplikační garanti:

a) Veřejná sféra:



Ministerstvo životního prostředí
České republiky

b) Podniky, které o redukci plýtvání usilují
- 3 řetězce fast foods a jídelen:





RedPot – Proč a k čemu?



Hlavní cíl:

Přispět k debatě o redukci odpadů a ztrát v potravinovém řetězci.

Specifické cíle:

- Pečlivě změřit ztráty a stanovit místa, kde vznikají a proč
- Ve spolupráci s klíčovými aktéry hledat řešení pro redukci plýtvání
- Shrnout postup a poznatky do národní metodiky, která by se stala vodítkem pro další výzkumy a řešení plýtvání potravinami.



RedPot – Relevance?



Vybraná skupina patří do odvětví NACE 56 –
Stravování a pohostinství

- Podíl NACE 56 na HDP je asi 1.4 %
- Podíl vybrané skupiny zatím nevíme – snažíme se domluvit s ČSÚ.
- Dá se předpokládat, že produkce odpadu bude úměrná velikosti odvětví? Asi větší!
 - Produkt není trvanlivý – limitní možnost skladování
 - Vstupuje element „rozmarného“ zákazníka
- Jde o potraviny, plýtvání je společensky senzitivní věc.

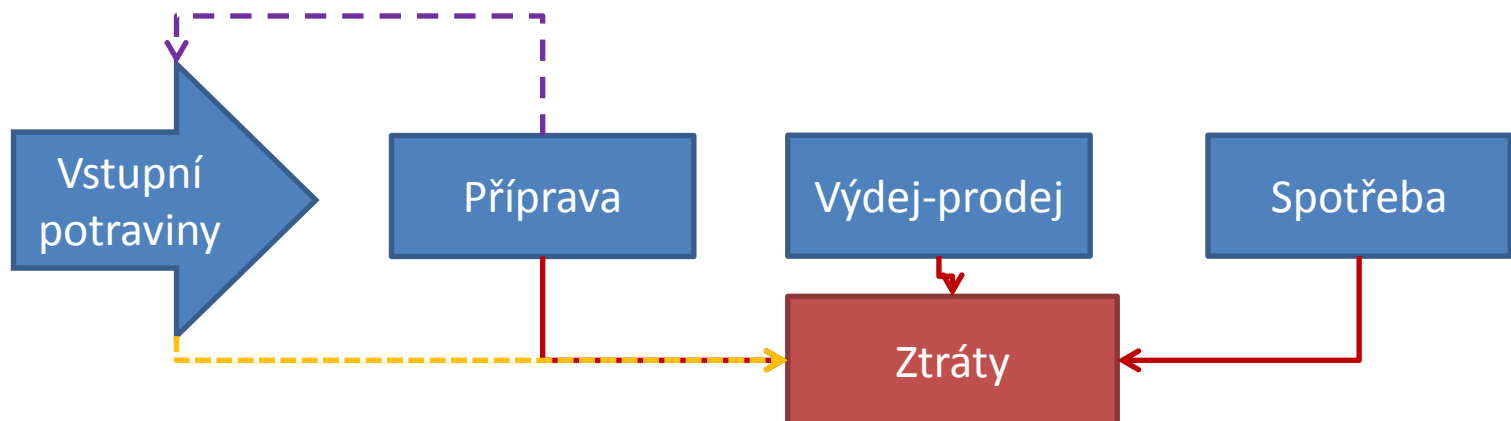


V chování poskytovatelů a spotřebitelů v segmentu veřejného stravování existují protichůdné hypotézy:

- *Levnější a „rychlé“ typy stravování by mohly vést k vyšším ztrátám a plýtvání*
- *Unifikované produkty a technologie a velký výběr velikostí porcí by mohly působit proti zbytečným ztrátám a plýtvání*
- *„Ztracené jídlo“ je ještě možno využít, aby se nezměnilo v odpad.*



- Vlastní měření ztrát v provozovnách (kolik vstoupilo, kolik bylo vyřazeno)
- Pozorování procesu v provozovnách, diskuse s personálem (kritická místa ztrát)
- Dotazník spotřebitelům (chování a příčiny plýtvání)
- Kulaté stoly s aktéry, co by bylo potřeba udělat






RedPot – Co a kdy?



Kdy	Co
8/2018	Metodika (návaznost na EU FUSIONS)
7-8/2018	Pilotní šetření
9-11/2018	Ostré šetření
11-12/2018	Vyhodnocení šetření
3/2019	Analýza potravinových ztrát
10/2019	Kulaté stoly, vyhodnocení doporučení
12/2019	Workshopy expertů
6/2020	Návrh metodiky, diskuze s AG
8/2020	Finální metodika, konec projektu



Zde se nyní
nacházíme



Pilotní šetření (7 až 8/2018)



- Dva provozy
 - Provozovna rychlého občerstvení
 - Provozovna řetězce jídelen
- Cíle: ověření metodiky (úprava), nastavení organizace
- *Výsledek pilotního šetření*
 - *Ztráty vznikají na různých místech – třeba stanovit tato kritická místa přesně podle provozovny*
 - *Vyřazené potraviny široké škály – nutno stanovit přesně kategorie*
 - *Různá nabídka v různých časech (snídaně, svačiny, obědy a večere)*
 - Potřeba upravit metodiku (mnohem větší detail)
 - Nutná delší příprava a zaškolení výzkumníků na místě
 - *Ztráty asi poměrně malé a to i na straně spotřebitelů*



Ostré šetření (10 až 11/2018)



- Charakteristiky provozoven - jídelny
 - Počet zákazníků a pestrost jídel v nabídce
 - Většinou není objednávkový systém
 - Většinou bez víkendu, sezonnost

	Počet zákazníků	Počet jídel v denní nabídce - obědy	Objednávkový systém – obědy?	Snídaně?	Víkend	Provozní doba
J1	400	7	Ne	Ano	Ne	8
J2 - škola	400	3	Ne	Ne	Ne	10
J3	600-900	4	Obojí	Ano	Ano	24
J4	110	4	Ne	Ano	Ne	7 1/2



Ostré šetření (10 až 11/2018)



- Charakteristiky provozoven – Rychlé restaurace
 - Špičky 2 až 3 za den, sezonnost
 - S víkendem (R3 v neděli zavřeno)
 - Rozdíly v poměru konzumace na místě a odnos, rozvoz ve 3 příp.

	Místo	Snídaně?	Provozní doba	Rozvoz
RA1	Obchodní centrum	Ano	14	Ne
RA2	Centrum města	Ano	24	Ne
RA3	Dálnice	Ano	16	Ano
RA4	Obchodní centrum	Ano	14	Ano
RB1	Mimo centrum	Ano	11	Ne
RB2	Centrum městské části	Ano	16	Ano
RB3	Centrum města	Ano	10 1/2	Ne
RB4	Obchodní centrum	Ano	10	Ne



- Na základě předběžných výsledků
 - Rychlé/zjednodušené hromadné stravování je efektivní z hlediska ztrát – minimalizuje potravinové ztráty
 - Ztráty závisí na velikosti provozu (velké provozovny mohou zachlazovat)
 - Ztráty závisí na umístění provozovny
 - Významné ztráty (v poměru k celkové úrovni ztrát) vznikají v důsledku
 - Vnitřní regulace prodejnosti jídel (předcházení poklesu některých sensorických vlastností jídel)
 - Nepřiměřenému požadavku na dostupnost jídel v době ukončování výdeje
 - Část ztrát v přípravě je přenesena na dodavatele polotovarů – ovšem může být efektivnější, než kdyby se připravovalo z původních surovin (např. kuřecí maso)



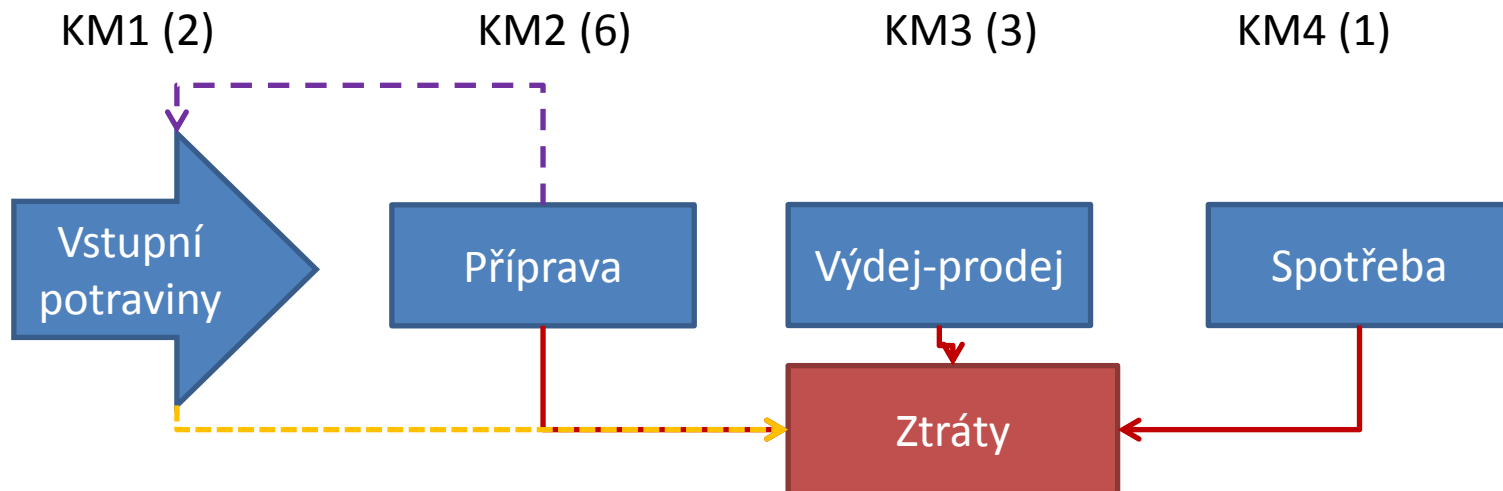
- Na základě dosavadní zkušenosti
 - Kategorizace surovin a odpadu
 - Zejména tzv. nevyhnutelný odpad
 - Definice kritických míst vzniku opadu/ztrát
 - Převod mezi kusy a hmotností
 - K čemu vztáhnout ztráty:
 - K vstupům surovin
 - K vydaným/uvařeným porcím
 - Stanovení spotřeby vstupů
 - Jak sledovat odpad strávnicků šetřené provozovny v prostorách food-court.



Kritická místa a měření



- 4 kritická místa
- Celkem 12 různých měření,
 - 7 archův měření vyplňují výzkumníci na místě
 - Ostatní z databází provozoven (bilance vstupů, prodaná jídla)
- Přibližně 20 tis údajů z 12 provozoven vlastního měření
- Až 100 tis údajů z databází (ovšem jen něco skutečně použitelné)





Děkuji za pozornost!

Otázky?



Lenka Hebáková

Tomáš Rátinger

hebakova@tc.cz / ratinger@tc.cz

Odd. Strategických studií

www.strast.cz

Technologické centrum AV ČR

www.tc.cz

Za RedPot tým:

Jarmila Pilecká - Median

Bára Kebová - ZJ

Iveta Bošková - ÚZEI