

Jak omezit plýtvání jídlem ve veřejném stravování? Ročně se vyhodí 27 000 tun.

Na Zemi dnes žije téměř 7,8 miliardy lidí a lze předpokládat, že růstový trend bude pokračovat stále rychleji. Dle statistik worldometers.info by mělo být na naší planetě více než 8 miliard obyvatel již v roce 2023. Hranici 10 miliard obyvatel by Země měla dosáhnout v roce 2055. Již dnes si vědci lámou hlavu tím, jak lidstvo nasytit.

Cestou by mohla být prevence plýtvání jídlem. Jenom v zemích EU se dle odhadů Evropské komise vyhodí ročně 88 milionů tun jídla v hodnotě 143 miliard eur. Evropské restaurace mají na svědomí zhruba 12 % z celkového objemu vyhozených potravin, když ročně vyprodukují přes 10 milionů tun potravinového odpadu za více než 17 miliard eur.

Koncem roku 2020 byl dokončen tříletý projekt, který jako první mapoval plýtvání jídlem ve veřejném stravování v České republice. Projekt **Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování (RedPot)**, na kterém spolupracovalo Technologické centrum AV ČR, agentura Median, nezisková organizace Zachraň jídlo a Ústav zemědělské ekonomiky a informací (ÚZEI), přinesl mimo jiné konkrétní doporučení, jak snížit potravinový odpad v každodenní praxi jídelen a provozoven rychlého občerstvení. RedPot byl financovaný z programu ÉTA Technologické agentury ČR, garanty pro aplikaci výstupů ve veřejné správě bylo Ministerstvo zemědělství a Ministerstvo životního prostředí, v soukromé sféře pak tři řetězce rychlého občerstvení a jídelen, kde také proběhla terénní šetření potravinového odpadu a ztrát. Pečlivé třídění a vážení odpadu probíhalo 63 dnů ve 12 provozovnách jídelen a rychlého občerstvení.

Jak se měří potravinový odpad?

Projekt byl zaměřený na závodní jídelny a provozy rychlého občerstvení, tzv. fast foody, kde se zákazník nají poměrně rychle a levně. Terénní šetření probíhala na všech tzv. kritických místech vzniku odpadu, tedy ve skladech, kuchyních, u výdeje jídel a u strážníků. Při kuchyňském zpracování se odpad dělil na nevyhnutelný (slupky zeleniny a ovoce, skořápky, kávová sedlina, fritovací olej apod.) a vyhnutelný, neboli odpad, který se dá ještě dále využít ke konzumaci.

Terénním pracovníkům prošlo během měření mezi rukama na tři tuny potravin. Z měření vyplynulo, že zmíněné provozovny vyřadí v průměru **11 kg potravin na 100 kg připravených pokrmů**. Denně je to 45 kg hotového jídla a zbytků, z nichž 56 % vznikne v kuchyni, 30 % při konzumaci (zbytky jídel po strážnících) a 14 % ztrát tvoří hotová, ale neprodaná jídla. **Celkem tak ročně vznikne na 27 000 tun odpadu a ztrát jen v těchto typech provozů.**

Vložit video L. Hebáková (TC AV ČR) <https://youtu.be/Fk7T5EhMN88>

Příčiny vzniku odpadu a ztrát a jejich možná řešení

Pro zjištění příčin potravinového odpadu proběhla v následující fázi projektu řada diskuzí jak s provozovateli jídelen a fast foodů, tak se strážníky a dalšími odborníky. Provozovatelé jako příčinu plýtvání potravinami uváděli např. kvalitu vstupních surovin, schopnosti personálu kuchyně, hygienické limity, přísné firemní standardy, nutnou likvidaci vzorových porcí nebo velikost dodávaných balení čerstvých surovin, která prý často neodpovídá jejich potřebě. Častým problémem při vzniku odpadu se ukázaly také přísné normy, které hovoří o tom, jak dlouho smějí být hotové potraviny v určité teplotní zóně. Na straně strážníků vznikají ztráty především u příliš velkých porcí. Problémem může být i krátká přestávka na oběd, během které nestačí strážník vše sníst. Ukázalo se, že kritickým bodem u firemních kantýn je např. požadavek na široký sortiment jídel, který musí být k dispozici do konce výdeje. Komplikací může být i to, když očekávaný počet strážníků z nějakého důvodu nepřijde.

Na základě workshopů a kulatých stolů se následně podařilo zjistit příčiny vzniku odpadu, hledat možná řešení, jak ztrátám zamezit, jaké faktory tuto snahu omezují a co by mohlo pomoci tyto bariéry překonat. Diskusí se účastnili řešitelé projektu spolu s pracovníky firem na různých úrovních managementu, zástupci státní správy z oblasti legislativy, hygieny, životního prostředí a dalších relevantních oblastí, zástupci soukromých firem z oblasti zajištění surovin, technologií, logistiky, sběru a likvidace odpadu i zástupci nevládních organizací provozující např. potravinové banky a jiné doprovodné služby.

Výsledky dvouletého šetření a diskusí výše zmíněných stran se staly podkladem pro vypracování příručky „**Jak šetřit jídlem? Příručka redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování.**“ Příručka cílí především na segment jídelen a rychlého občerstvení a rovněž státní správu, ale doporučení tam najdou také výzkumníci, neziskové organizace či média. Ke stažení je [na webu projektu](#) v české i anglické verzi.

Mezi doporučení pro provozovatele jídelen a rychlého občerstvení patří např. lepší motivace a cílené odměňování zaměstnanců, proškolení a dobrý dohled na personál, aby se omezily chyby z nedbalosti a plýtvání potravinami. Dalším doporučením je optimalizovat velikost porcí v nabídce či změnit systém objednávky v kombinaci s bufetem. Jídelny mohou např. po vzoru bageterií vyměnit vzorové uvařené porce za fotografické s informacemi o složení jídla.

Zaměstnavatel provozující jídelnu by měl průběžně zjišťovat spokojenost strávnicků. To pak může vést k podchycení jejich požadavků a ke změně v nastavení systému objednávek. Dobrou praxí může být i zavedení objednávkového systému, který pracuje s informacemi o dovolených, práci z domova, služebních cestách, očekávané početné návštěvě apod. Jako problematictější se jeví bariéry na straně velkých nadnárodních firem (například řetězců rychlého občerstvení) a jejich norem na kvalitu a hygienu, kde není snadné dosáhnout změny.

Vložit video B. Kebová (Zachraň jídlo) <https://youtu.be/dTZ4KLryhDo>

Co s neprodaným jídlem a vzniklým odpadem?

Dnes již existují mobilní aplikace pro slevový prodej nevydaných porcí, na které jsou některé provozovny typu malých restaurací a kaváren napojeny. Prodej se slevou může být dobrou motivací pro lidi, kteří si sami nevaří, jsou z okolí provozovny a rádi si z nabídky přes aplikace jídlo objednají a vyzvednou. Použití mobilních aplikací není pochopitelně pro každého, cílí na lidi s chytrými telefony, studenty a místní klientelu. Tím, že se provozovny zapojí do tohoto systému, sníží svou ztrátu a mohou získat i nové zákazníky.

Forma darování hotového jídla je rozvinuta spíše v zahraničí. V České republice naráží prozatím na problematickou logistiku a hygienické normy. Dobře zde fungují potravinové banky, které pomáhají redistribuovat potraviny stále vhodné ke konzumaci. V případě hotových jídel, která se po uvaření musejí buď rychle zchladit či zamrazit, nebo po celou dobu převozu uchovat při teplotě vyšší než 60 °C, nastává problém v logistice. Tu si musí provozovna zařídit sama, a zvažuje tedy, zda se jí to ekonomicky vyplatí.

Skutečný vzniklý odpad, pro který není jiné cesty nežli ho likvidovat, musí provozovna třídit. Použitý olej lze využít k dalšímu zpracování, rostlinný odpad by měl být zkompostován, zbytky pokrmů, skořápky, prošlé potraviny apod. (gastroodpad) jsou použitelné pro bioplynové stanice, zbytky masa a kostí putují do kafilerií a starým pečivem se mohou krmit zvířata.

Jak může pomoci státní správa?

Během tříletého projektu vyšlo najevo, že provozovny by mnohdy raději darovaly uvařené neprodané pokrmy, než je pak složitě odstraňovaly jako odpad. Brání jim v tom ale nejednotný výklad norem v oblasti hygienických předpisů a bezpečného zacházení s potravinami. Ukázalo se, že ani výklady stejných norem nejsou v různých krajských hygienických stanicích jednotné. Pokud tedy podniky působí ve více krajích, nakládají s ním pokaždé jinak. A právě vytvořením jednotného výkladu zmíněných norem pro jasné rozhodování krajských úřadů by mohly orgány státní správy v tomto bodě pomoci.

Další možností státní správy, jak darování pokrmů pomoci, je např. finanční podpora provozovněm pro nákup zařízení na rychlé zchlazování (tzv. šokery) nebo příspěvek na náklady související s obalovými materiály, rekolaudací provozoven apod.

Doporučení pro neziskové a jiné organizace

Neziskové organizace, které jsou již aktivní v redistribuci potravin, by měly na základě svých zkušeností být prostředníkem mezi úřady a podniky a jasně definovat všechny finanční, technologické, logistické, legislativní a další předpoklady pro bezpečný systém darování potravin. Měly by hledat cesty, jak celorepublikově rozšířit praxi darování hotových pokrmů z veřejného stravování a sdílet zkušenosti a dobrou praxi, ale také upozorňovat na překážky této služby. V neposlední řadě by mohly také budovat síť pravidelných dárců a příjemců a funkční logistiku. Nemalá část potravinového odpadu vzniká z nevědomosti jak strážníků, tak samotných pracovníků v potravinovém průmyslu. Právě neziskové a výzkumné organizace mohou být těmi, které informují, přinášejí data z podobných měření i v zahraničí a otevírají veřejnou debatu na téma plýtvání potravinami (nejen) v segmentu veřejného stravování.

Výstupy projektu

Projekt RedPot ukázal, že klíčovým faktorem pro předcházení a snižování potravinových ztrát a odpadu je jejich měření a monitorování. Výše zmíněná příručka „Jak šetřit jídlem?“, která popisuje zjištěné příčiny plýtvání a uvádí možná řešení, je důležitým a v praxi využitelným výstupem. Její přílohou je i plakát pro zaměstnance gastroprovozů, který shrnuje hlavní doporučení. Firma Subway přeložila příručku do angličtiny za účelem školení svých zaměstnanců v celé Evropě, firma Hellmann's využila praktický plakát a příručku pro vlastní materiály, firma Compass Group – Eurest v návaznosti na výstupy projektu upravila svou vnitropodnikovou strategii nakládání s potravinami a odpadem v síti svých provozoven v ČR i po celé Evropě. Ministerstvo životního prostředí s výstupy pracuje při formulaci doporučení a legislativy pro redukci plýtvání potravinami a nakládání s bioodpady.

Vložit video I. Schlosserové (řetězec Subway) <https://youtu.be/eUHF6EFAKI>

Za společnost **Compass Group – Eurest**, která se účastnila projektu jako aplikační garant, odpovídá na otázky o dopadech projektu **Petr Brož**, ředitel řízení oblasti životního prostředí, zdraví a bezpečnosti pro region Střední a východní Evropy.

Překvapily vás výsledky průzkumu, když jste se o nich poprvé dozvěděli?

Překvapily. Nejdříve pozitivně v tom, že data ukazují, že jsme (z pohledu množství odpadu) velmi efektivní při výrobě jídel, tedy, že ve fázi přípravy a výroby jídel vzniká nejmenší část odpadu.

Na druhou stranu jsme byli nemile překvapeni, kolik odpadu vzniká z tzv. nadprodukce, tedy z jídel, která jsme vyrobili, ale ve stanoveném časovém limitu jsme je neprodali. Na tuto oblast se nyní daleko více zaměřujeme a snažíme se s našimi klienty hledat taková řešení, abychom vzniku odpadu efektivně předcházeli.

Uvažujete také o darování jídla, pokud ho v den přípravy neprodáte?

Ano, samozřejmě uvažujeme. Na darování pokrmů ale není úplně připravená legislativa a také příjemci, tedy subjekty, které by si od nás jídlo přebíraly. Je to zejména z důvodu dodržení teplotního řetězce, kdy se jídlo musí uchovávat v teplém stavu, nebo naopak v chlazeném stavu a před podáním konečnému spotřebiteli je nutné ho tzv. regenerovat, tedy ohřát na předepsanou teplotu.

Protože je pro nás ale toto téma důležité, rozhodli jsme se zapojit do projektu společnosti Zachraň jídlo, který se darování jídla z restaurací věnuje a má za cíl (ve spolupráci se státní správou) nastavit jasná pravidla pro darování. Doufáme, že projekt bude úspěšný a darování pokrmů nebude nic stát v cestě.

V Polsku jsme v současné době zahájili spolupráci s jednou společností, která tento problém řeší způsobem výhodným pro všechny zúčastněné. Jde o prodej jídel před koncem spotřeby za cenu sníženou na 1/3 té původní.

Máte možnost sledovat /ovlivnit odpad, který vzniká při přípravě pokrmů?

Na základě projektu jsme ve všech našich restauracích zavedli měření odpadů podle místa vzniku, tedy zda odpad pochází z přípravy jídel, nebo zda se jedná o nadprodukcí, o které jsem se zmiňoval již dříve, nebo zda se jedná o odpad od hostů. Tato data se každý den zaznamenávají a analyzují s cílem identifikovat příčiny vzniku odpadu a přijmout taková opatření, aby se jeho množství snižovalo.

Odpad z přípravy jídel lze snižovat školením našich zaměstnanců, využitím moderní kuchařské technologie a moderních způsobů přípravy pokrmů a také spoluprací s dodavateli. Ale jak jsem již dříve uvedl, odpad z přípravy pokrmů tvoří tu nejmenší část predikovaného odpadu. Přesto stále hledáme cesty, jak produkci i tohoto druhu odpadu snižovat.