

Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování

| Mgr. Lenka Hebáková, RNDr. Tomáš Ratinger, MSc., PhD., Ing. Iva Vančurová, TC AV ČR

Snížení potravinových ztrát, omezení plýtvání potravinami a předcházení vzniku potravinového odpadu je středem zájmu potravinové politiky České republiky i ostatních států Evropské unie.

V rámci evropského výzkumného projektu EU FUSIONS byla vypracována obecnější doporučení pro mapování a sledování potravinových ztrát ze sociálního, ekonomického a environmentálního pohledu. Cílem projektu RedPot je na tato doporučení navázat a navrhnout konkrétnější postup/národní metodiku pro analýzu a následnou redukci plýtvání ve veřejném stravování v ČR.

Ta by se v oblasti omezení plýtvání potravin a snížení potravinových ztrát měla stát odborným podkladem pro státní správu a politiky a jejich kvalifikované politické rozhodování a dále pro vybrané řetězce veřejného stravování.

Kolik se plýtvá jídlem?

Nutnou podmínkou pro metodické nastavení šetření bylo určení pracovní definice potravinového odpadu: za ten se považuje jakákoliv potravina a nepoživatelné části potravin, které nejsou zkonsumovány a neslouží jako potravina k další konzumaci lidí, nehledě na to, jak je tento odpad dále zužitkován nebo likvidován. Vedle toho zavádíme pojem potravinová ztráta v provozu, kdy je potravina vyřazena z dalšího zpracování nebo prodeje v daném provozu, avšak není nutně degradována na odpad.

Šetření mezi provozovny rychlého stravování a jídelen mělo za cíl určit místa vzniku potravinových ztrát a odpadu a kvantifikovat je. Měření probíhalo ve 12 provozovnách 3 různých řetězců veřejného stravování. Šetření pokrylo různé typy provozoven, jejich místní usazení a struktury návštěvníků. Šetření probíhalo od počátku října 2018, v rozmezí 90 dnů.

Celkem byly monitorovány necelé tři tuny potravinového odpadu vytvořené v 62 dnech měření. V době šetření provozovny navštívilo necelých 12 tisíc zákazníků a bylo pro ně připraveno zhruba 30 t pokrmů.

Každá provozovna daného řetězce byla pro účely měření rozdělena na 4 úseky, tzv. kritická místa vzniku potravinového odpadu či ztráty (příjem, kuchyň, výdej, konzumace). Přes polovinu odpadu vzniká v kuchyni, třetina při konzumaci a zbytek ve výdeji.



Možnost dalšího využití ztrát pro lidskou výživu pochází především z výdeje a v malém procentu z kuchyně. Denní produkce potravin vyřazených z prodeje v provozovně, ale stále ještě s možností využití pro lidskou výživu, se pohybuje v průměru mezi 6 až 7 kg, což je dost malé množství a může představovat limit pro možnost jeho darování z důvodu příliš vysokých nákladů na logistiku.

Na základě údajů firem o pozici sledovaných provozoven v rámci celofiremních ekonomických ukazatelů byl proveden odhad celkových potravinových ztrát za každý řetězec. Přepočten na celé segmenty byl získán s pomocí dat a doplňujících informací Českého statistického úřadu. V souladu s klasifikací odvětví podle NACE se odhaduje, že segment

rychlého stravování v rámci NACE 56.1 vyprodukuje 18 338 tun potravinového odpadu za rok a segment jídelen v rámci NACE 56.2 vyprodukuje 8 473 tun potravinového odpadu za rok.

Proč se plýtvá jídlem?

Druhý krok projektu shrnuje druhá výzkumná zpráva s názvem „Identifikace příčin potravinových ztrát ve vybraných provozovnách v systému restaurací s rychlou obsluhou“. Zpráva částečně vychází z kvantitativního šetření a analýzy dat potravinových ztrát a odpadu provedených na vybraných provozovnách, avšak její těžiště spočívá ve vyhodnocení kvalitativního šetření uskutečněného formou cíleného rozhovoru s vedoucími pracovníky zapojených firem a dotazníkovým šetřením mezi zákazníky provozoven. Zpráva znovu uvádí přehled jednotlivých typů provozoven a jejich charakteristik vysvětlujících míru reprezentativnosti vzorku.

Vedoucími pracovníky provozoven typu fast food (rychlého občerstvení) byly označeny jako potenciální příčiny vzniku potravinových ztrát nezkonsumované přílohy, což se v šetření mezi zákazníky nepotvrzuje; zákazníci deklarují nezkonsumování především nápojů a jen velkých porcí z nabídky.

Stejně tak měření přímo na pobočkách toto nepotvrzuje, zde mají přílohy pouze malý podíl na celkových potravinových odpadech. Konzumenti v jídelnách uvádějí, že nejčastěji nedojíždají polévky a přílohy. To koresponduje s měřením v terénu, kde se jako dvě výrazné složky potravinového odpadu ukazují právě tyto položky.

Pro provoz jídelen jsou podle vedoucích pracovníků velmi významným faktorem při vzniku potravinových ztrát smluvní podmínky s klientem, které často

požadují kompletní nabídku jídel z menu na daný den až do konce výdejní doby. To logicky vyžaduje velmi precizní plánování porcí a zároveň strategické doplňování v průběhu výdeje, aby ztráty plynoucí z těchto podmínek byly co nejmenší.

Toto částečně řeší i možnost zamrazování připravených pokrmů přímo v provozovně pro další výdej v následujících dnech. U subjektů typu fast food označují vedoucí pracovníci jako jimi vnímané výrazné zdroje potravinových ztrát/odpadu interní časové lhůty pro výdej předpřipravených pokrmů.

Jako hlavní odpadová část je detekována kategorie základních surovin, kde se projevují odpady z obalování a zbytky ze smažení. Tuto složku potravinových odpadů zmiňují jako zásadní a neřešitelnou i vedoucí pracovníci. Vzniká zde tedy otázka, nakolik lze tyto odpady snižovat vzhledem k zachování kvality výrobku. V obou typech provozoven může vznik i množství odpadu ovlivnit lidský faktor a s tím spojené otázky kvalifikace personálu, zaškolování, v širších souvislostech i fluktuace a situace na trhu práce.

Jak můžeme plýtvání jídlem snížit?

Kulaté stoly, pořádané se zaměstnanci vybraných poskytovatelů stravovacích služeb, jsou třetí fází projektu. Cílem kulatých stolů bylo diskutovat identifikované příčiny naměřených potravinových ztrát v provozech a společně se zaměstnanci firem (řetězců) hledat možnosti jejich řešení a faktory, které tato řešení podporují nebo jim brání. Celkem bylo realizováno 8 kulatých stolů. Tato zpráva se pak v projektu stala podkladem pro interní opatření jednotlivých zapojených firem a také byla využita jako vstup do debat o scénářích na workshopech v listopadu 2019.

Zpráva v první kapitole shrnuje identifikované příčiny potravinových ztrát a vzniku odpadu. V jídelnách jich bylo zaměstnanci formulováno 22, ve fast foodech jich zaměstnanci vygenerovali 25. Tyto příčiny jsme pak tematicky klastrovali (8 klastřů jídelny; 7 klastřů fast foody) a spolu se zaměstnanci v diskusi na kulatém stole tyto klastry prioritizovali. V dalším kroku jsme hledali možná řešení těchto příčin plýtvání, případně

bariéry a také aktéry, kterých se řešení dané příčiny týká, kteří by ji měli/mají možnost ovlivnit/řešit.

Klastry příčin plýtvání, které se ukázaly být společné pro oba typy firem, tedy pro segment jídelen i fast foodů, jsou: Nezodpovědný strážník, Schopnosti/Nezbalosti personálu kuchyně a výdeje, Neznalost skutečné poptávky v daném čase.

V jídelnách pak značnou roli hrají také podmínky rámcových smluv s klienty



služeb, kvalita surovin, regulace nabídky a možnosti dalšího nakládání s pokrmem, nemožnost dohody se zákazníkem a příliš krátká přestávka na oběd. Ve fast foodech naopak nejvýznamnější roli hrají předepsané standardy globálního řetězce, nedostatky v technologiích, nedostatečná kapacita vzhledem k poptávce a lokalizace, problémy organizace a plánování přípravy.

Závěry z kulatých stolů jsou primárně určeny pro vedení dotčených firem, konkrétně tedy pro realizaci opatření, jež může firma sama interně zavést pro redukci plýtvání potravinami. Staly se také výchozím podkladem pro tvorbu scénářů, tedy pro workshopy s klíčovými aktéry v listopadu 2019 a na nich vytvořené scénáře budoucího vývoje.

Jak se dají přebytky jídla využít?

Workshopy pořádané za účasti odborníků a dalších zainteresovaných aktérů jsou čtvrtou a velmi významnou fází projektu, která zobecňuje dílčí výstupy projektu, které byly vypracovány na základě kvantitativní a kvalitativní analýzy potravinových ztrát v sektoru veřejného stravování na vzorku měření v provozovnách tří vybraných řetězců. Scénáře budoucího vývoje v omezení plýtvání

potravinami, které byly na workshopech vytvořeny, naznačily cesty dalšího využití neprodaných hotových pokrmů a nepotravinářského využití potravinového odpadu, které lze realizovat i v podmínkách poměrně striktní legislativy a předpisů platných pro potravinářské provozy.

Účastníci usuzovali, že implementace jimi navrhovaných aktivit by se měla projevit v poměrně významném zlepšení situace v provozech – snížením ztrát v kuchyních a při výdeji, neboť indikátory dosahují hodnot 3 až 4 na pěti stupňové škále. V kontrastu s tím navrhovaná opatření na využití vyřazovaných pokrmů a potravin v segmentu restaurací s rychlým občerstvením vykazují větší nevyrovnanost hodnot indikátorů progresu, z čehož plyne, že dosažení úplné recyklace ve smyslu úplné redukce potravinového odpadu ze skládek a spaloven bude obtížné.

Na druhou stranu je třeba vzít v úvahu, že pokud nastane pokrok v předcházení jeho vzniku, může množství potravinového odpadu klesnout až na úroveň nevyhnutelného odpadu, jež se může pohybovat v rozmezí 3 až 6 % z hmotnosti připravených pokrmů (podle typu provozu).

Obecně se dotčené firmy i další účastníci workshopů shodují, že pokud je vůle na straně restaurací s rychlým občerstvením, pak změny mohou být rychlé, zatímco změna chování spotřebitele se realizuje v dlouhém časovém období a vedle jeho vůle v ní hraje roli mnoho sociálních faktorů.

Společné zapojení zástupců veřejné správy, firem, výzkumníků a neziskového sektoru potvrdilo, že má smysl vytváření pohledu na problém aktérů z různých sektorů, které spojuje společná snaha o omezení plýtvání potravinami. Výsledky workshopů spolu s dalšími výstupy projektu budou dobře využitelné při vypracování příručky pro podnikatele v oblasti veřejného stravování se zájmem o omezení plýtvání v jejich provozech, která bude finálním výstupem projektu v červnu 2020. □

