



Dílčí výstupy projektu

Lenka Hebáková

Technologické centrum AV ČR

Předcházení vzniku odpadů | 24.10.2019





RedPot – základní informace



Projekt aplikovaného společensko-vědního výzkumu,
financovaný z programu ÉTA

- *Kdy?* Březen 2018 – srpen 2020
- *Proč?* Přispět k debatě o redukci odpadů a ztrát v potravinovém řetězci. (Specifické cíle na dalším slide)
- *Pro koho?* (AG)

a) Veřejná sféra:



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Ministerstvo životního prostředí
České republiky

b) Podniky, které o redukci plýtvání usilují
(3 řetězce restaurací s rychlou obsluhou)

- *Kdo?*



TECHNOLOGICKÉ
CENTRUM AV ČR



MEDIAN



ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY
A INFORMACÍ



Zachraň jídlo



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.



- Měření potravinových ztrát proběhlo v říjnu a listopadu 2018 (pilotáž v létě 2018)
- Tři vybrané řetězce restaurací s rychlou obsluhou (RRO - anonymizovány na A, B a C)
 - Různé typy produktů a způsoby poskytování služeb
- V každém 4 provozy, tj. 12 provozů celkem
 - 6 v Praze a 6 mimo Prahu
 - Různé umístění, různá skladba zákazníků
- Záznamy o ztrátách v několika následných dnech – celkem 63 dnů šetření



Výsledky šetření (V1)



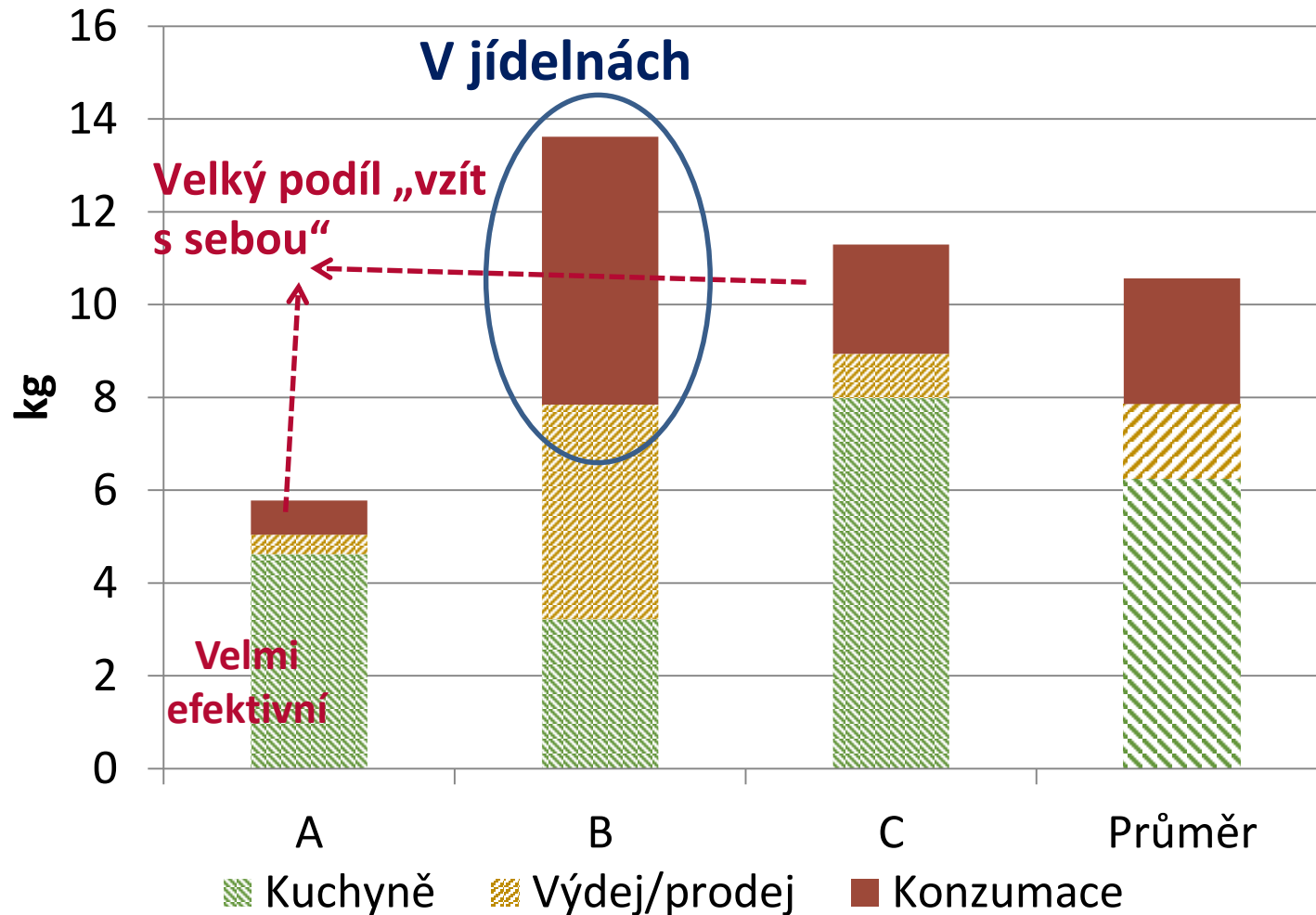
- V době měření připraveno 37,4 tun pokrmů (25,7 t bez nápojů) pro cca 70 tisíc zákazníků
 - 381 kg připravených pokrmů bez nápojů na provoz a den
- Celkem monitorovány necelé 3 tuny potravinových ztrát/odpadu
 - 45,5 kg na provoz a den
 - 11,1 kg na 100 kg připravených pokrmů bez nápojů – 11 %
 - Darovatelné mezi 1,8 až 24 kg na provozovnu a den
- Přepočítáno na celý segment RRO: 27 tis. tun ročně.



Vznik ztrát (V1) - konzumace



Ztráty v kg na 100 kg připravených pokrmů bez nápojů

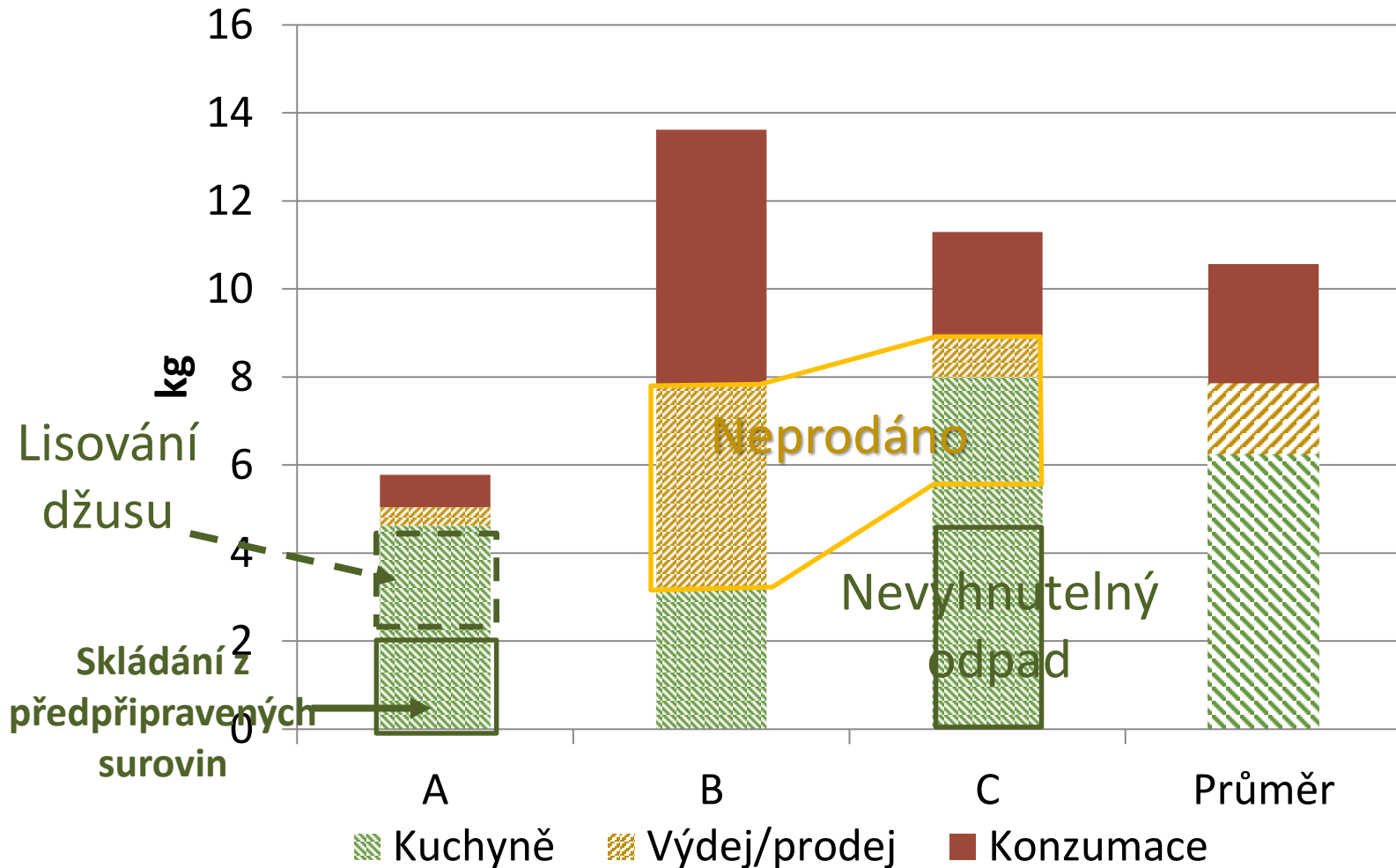




Vznik ztrát (V1) – kuchyně a výdej



Ztráty v kg na 100 kg připravených pokrmů bez nápojů





Nevyhnutelný odpad (V1)



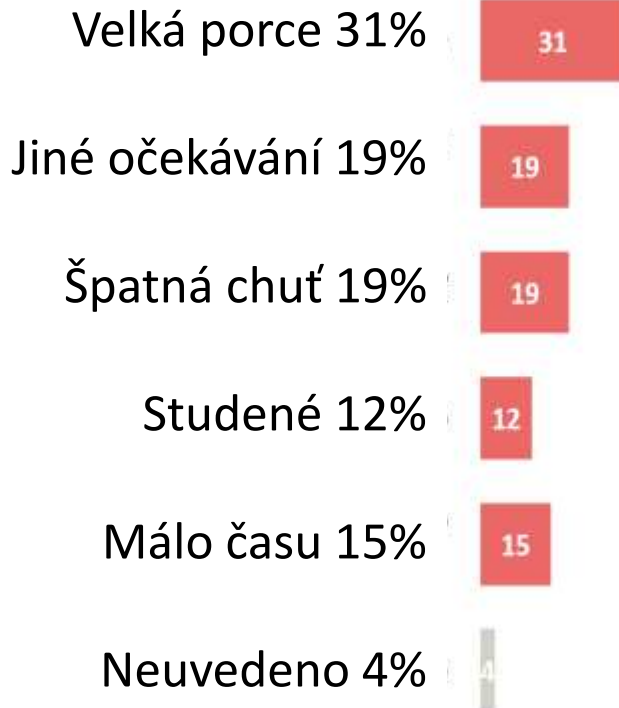
Definice	Nejužší	Rozšířená 1	Rozšířená 2
	Čajové sáčky Kávová sedlina Kosti Skořápky Vřeteno kukuřice Uvolněná mouka po smažení Fritovací olej	Nejužší + Slupky a odřezky zeleniny Odšťavněné pomeranče	Rozšířená 1 + Oklep z obalených potravin Obalovací mouka
Řetězec	Množství v kg na 100 kg připravených pokrmů bez nápojů		
A	0.41	1.42	1.42
B	0.51	1.10	1.10
C	3.01	3.01	4.38
Řetězec	Podíl nevyhnutelného odpadu na celkových potravinových ztrátách/odpadu		
A	12%	41%	41%
B	4%	8%	8%
C	39%	39%	57%



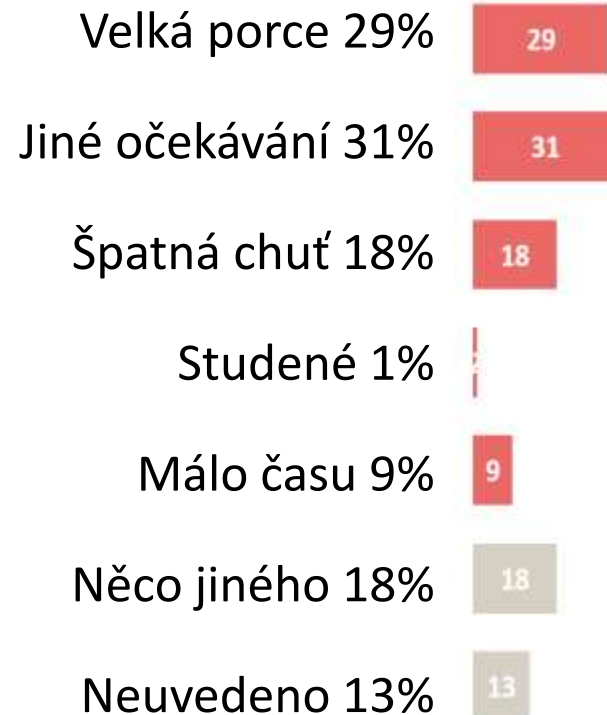
Příčiny plýtvání (V2) - dotazník



Závodní jídelna



Školní jídelna





RedPot – Kulaté stoly (V3)



1. Diskuze o **příčinách** vzniku potravinových ztrát
2. Identifikace možných **řešení** pro jejich
 - Redukci
 - Další (ne)potravinářské využití
3. Identifikace **příležitostí** i **bariér** řešení

Akcent na daný řetězec (ale závěry mohou mít obecnější platnost).
Celkové výstupy z KS budou prezentovány na konferenci
28.11.2019.



Kulaté stoly (V3)

Příčiny



Restaurace fast food

Jídelny

1.

Nedbalost (lidský faktor) + míra zpracování a kvalita suroviny

2.

Vnitřní standardy

Podmínky kontraktu + porce + regulace

3.

Nezodpovědný strážník

4.

Technologie



Příčiny

Restaurace fast food

Jídelny

1.

Nedbalost (lidský faktor) + míra zpracování a kvalita suroviny

Školení pracovníků

Motivace pracovníků

Předzpracování suroviny

Darování /sleva

2.

Vnitřní standardy

Podmínky kontraktu + porce + regulace

Revidovat kontrakt

3.

Nezodpovědný strážník

Informovat o ztrátách

Vzdělávat strážníka

4.

Technologie

Investovat do technologií



Kulaté stoly (V3)

Možnosti řešení



Příčiny

Restaurace fast food

Jídelny

Školení pracovníků

Motivace pracovníků

Trh práce

Nedbalost (lidský faktor) + míra zpracování a kvalita suroviny

Předzpracování suroviny

Darování /sleva

Bezpečnost potravin

Revidovat kontrakt

Role občanské společnosti

Vnitřní standardy

Podmínky kontraktu + porce + regulace

Informovat o ztrátách

Vzdělávat strážníka

Nezodpovědný strážník

Investovat do technologií

Technologie

Vůle RRO něco změnit

1.

2.

3.

4.

Konference RedPot 28.11. v TC

<https://redpot.strast.cz/cs/vystupy/mozna-opatreni-pro-predchazeni-plytvani-potravinami-ve-verejnem>



Děkuji za pozornost!

Otázky?

Lenka Hebáková

Tomáš Rätinger, Iva Vančurová

hebakova@tc.cz / rätinger@tc.cz

vancurova@tc.cz

Odd. Strategických studií

www.strast.cz

Technologické centrum AV ČR

www.tc.cz

Za RedPot tým:

Jarmila Pilecká, Blanka Vančurová -
Median

Bára Kebová, Adam Podhola -
Zachraň jídlo

Iveta Bošková, Marcela Tuzová - *ÚZEI*

