

Jak darovat hotové pokrmy?

Anna Strejcová



Zachraň jídlo



Kdo je Zachraň jídlo a jaké jsou naše cíle?

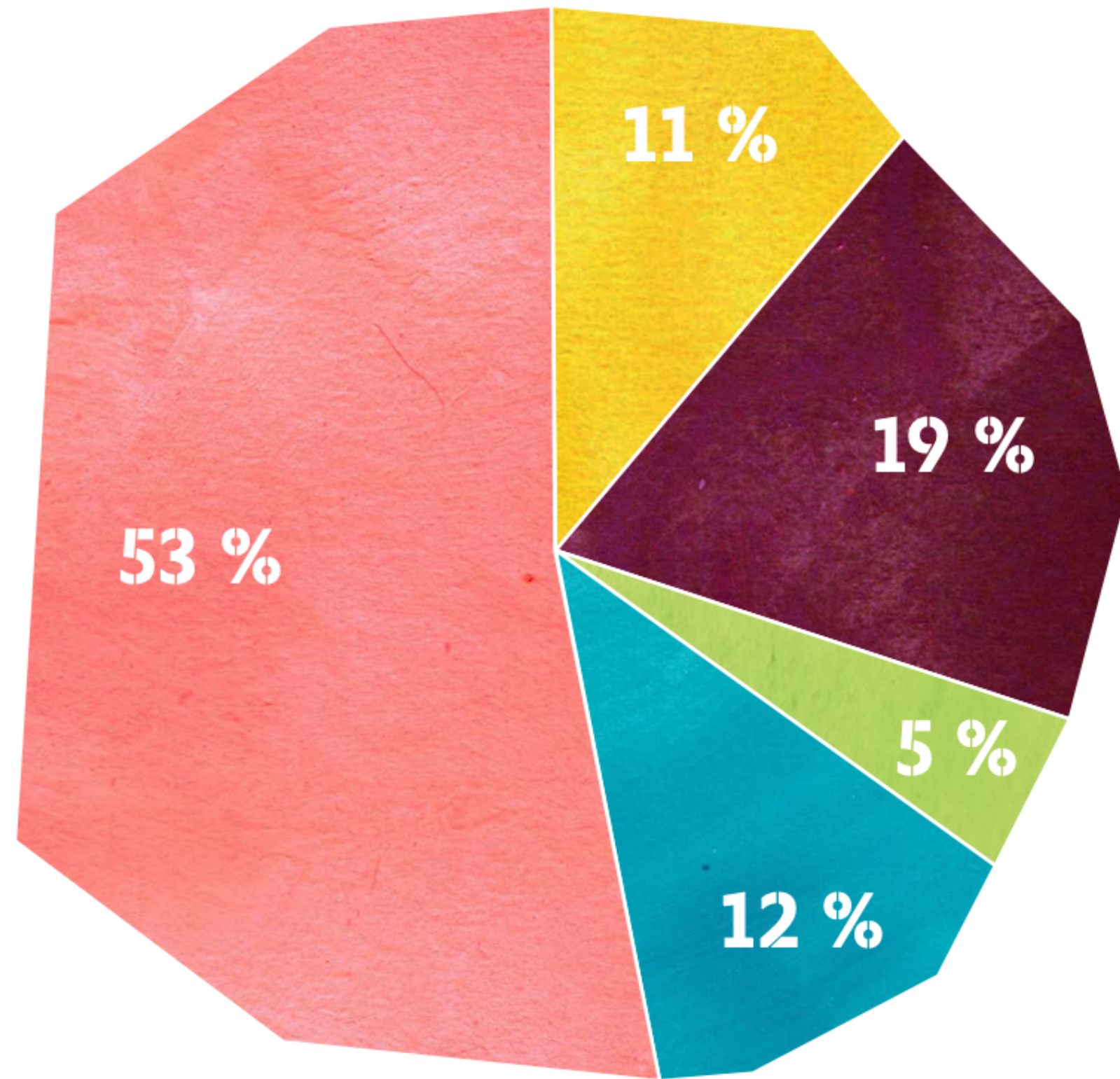
* 2013, spolek se sídlem v Praze

Přinášíme ověřená data o plýtvání klíčovými subjekty, navrhujeme konkrétní opatření vedoucí k odpovědnému nakládání s jídlem, motivujeme ke změně a hledáme pro ni podporu.

Pořádáme kampaně, happeningy, ale usilujeme i o systémové změny.



Plýtvání v jednotlivých fázích potravinového řetězce



53 % Domácnosti

11 % Produkce

19 % Zpracovatelský průmysl

5 % Velkoobchod a maloobchod

12 % Veřejné stravování

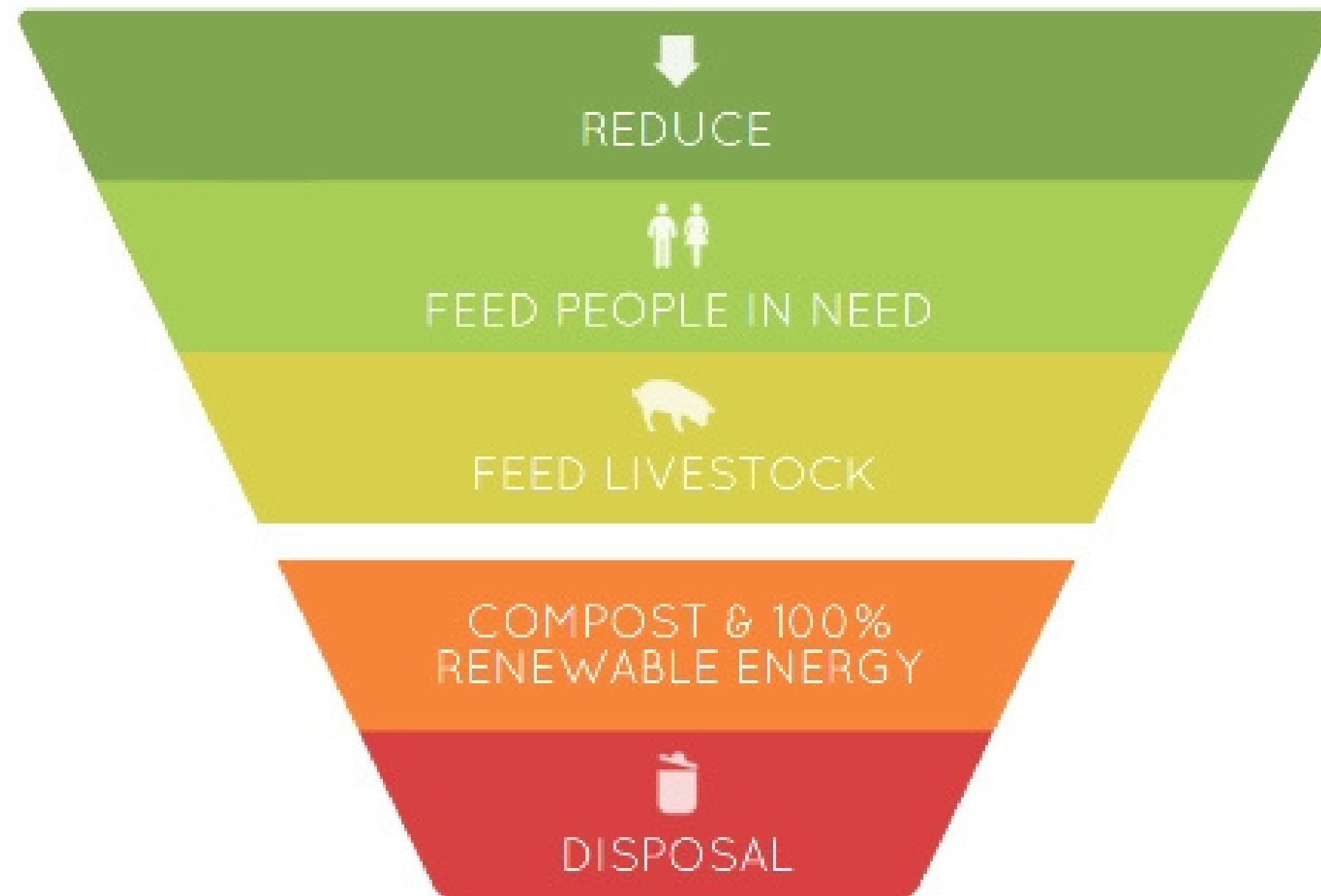
Zdroj: Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, European Commission, 2018



Výsledky výzkumu Redpot

Z tříletého výzkumu v restauracích s rychlou obsluhou (jídelny, fastfoody) vyplývá:

- 14 % z vyhozeného jídla tvoří hotové jídlo, které se nevydá. Ročně to je 3 800 tun jídla, které by se ještě dalo sníst.
- Množství nevydaného jídla, které by se dalo sníst: 1,8 kg až 24,9 kg (provozovna/den).



Co je třeba preferovat

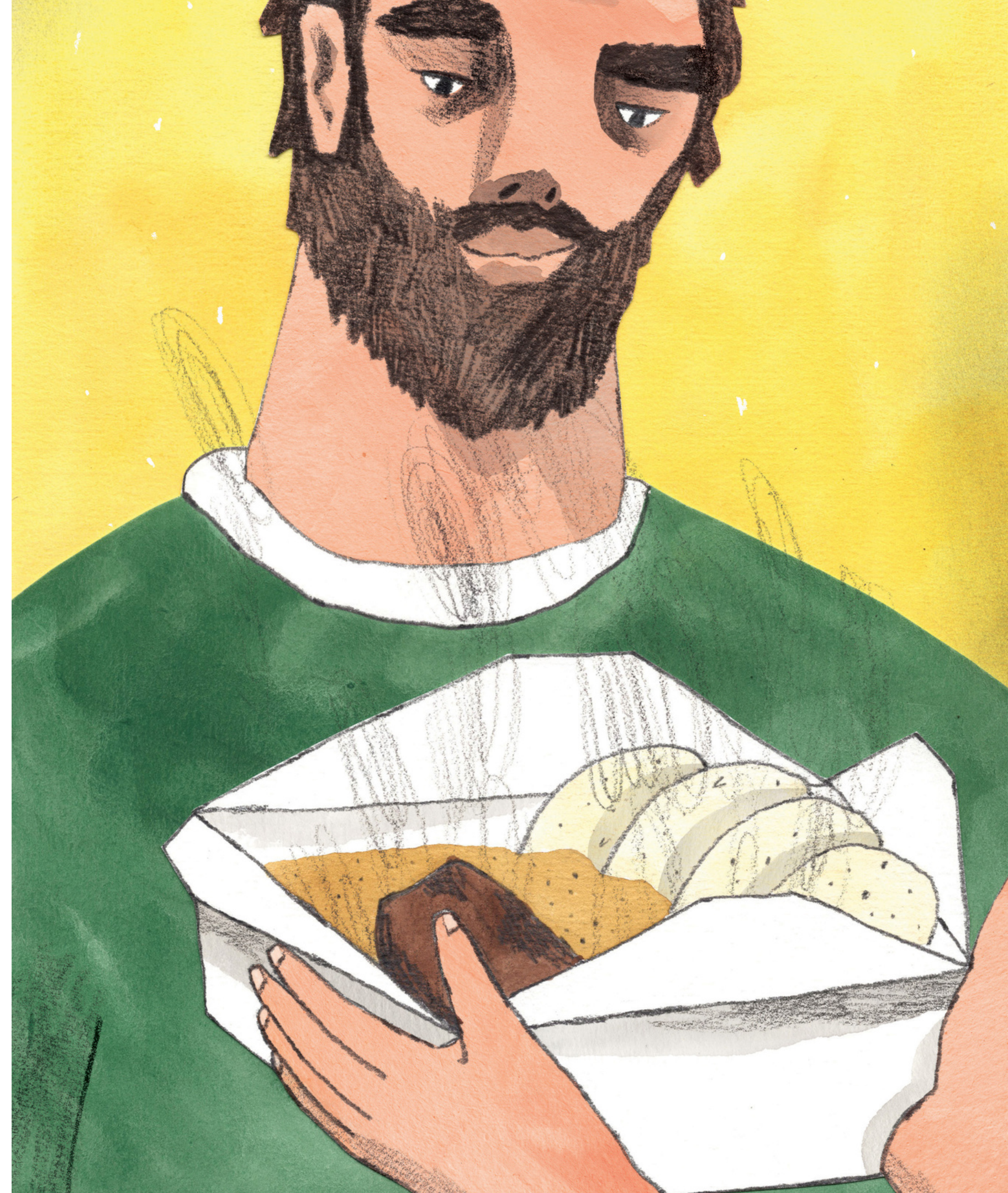
- Redukce vzniku potr. odpadu
- Redistribuce pokrmů lidem

Zdroj: foodcycle.org.uk

Zachraň oběd

Zachraňujeme hodnotné jídlo z gastroprovozů, které zbylo a které by jinak skončilo v koši.

Smyslem projektu je usnadnit darování nevydaných pokrmů lidem v nouzi.





Na co se projekt soustředí?

- Darování hotových pokrmů pro charitativní účely z podnikových (a školních) jídelen či od distributorů hotových pokrmů.

Jaký dopad to má?

- společnost
- finance
- ekologie



Co máme za sebou a na čem pracujeme?

2021

- Happening Oběd v nouzi
- Sbírka na portálu Znesnáze.cz
- Mikrobiologické zkoušky a měření teplot

2022

- Pokyny, jak správně darovat
- Začátek rozvozu pokrmů v 03/2022
- Web www.zachranobed.cz
- Tvorba aplikace

Jak převozy pokrmů fungují?

- Zachraň jídlo projekt iniciuje a hraje roli prostředníka: propojuje gastroprovozy a blízké charity
- Gastroprovozy poskytují přebytky zdarma
- Převozy provádí firma DoDo
- Využíváme vratné REkrabičky
- Pokrmy se vozí na co nejkratší vzdálenost





Čeho jsme od března dosáhli

- 12 000 darovaných porcí v hodnotě 1 mil. Kč, 4 stálé trasy
- O spolupráci má v Praze zájem dalších 23 charit (azylová centra, noclehárny, charity)
- Partneři: Zátíší Group, Compass Group (Eurest, Scholarest), Fresh Point, Perfect Canteen



Současné výzvy

Hygienické normy

Zchlazování pokrmů na konci výdeje pro účely darování.

Příspěvkové organizace

Běžné školní jídelny nemohou dát dar.

**Propojujeme dárcce
a příjemce vařeného jídla,
které by se jinak vyhodilo**

Zachraňujeme hodnotné jídlo z gastroprovozů, které zbylo a které by jinak skončilo v koši. Do vařených pokrmů už se investovalo maximum energie, tak proč ho vyhazovat, když může pomoci lidem v tíživé situaci. Zapijte se do projektu a začněte darovat nebo vydávat svým klientům.

Jste gastroprovoz nebo charita? Zapijte se!

Název organizace

Telefon

E-mail

Koho zastupujete?

Gastropodnik



Souhlasím se [zpracováním osobních údajů](#)

Ozvěte se mi

Co nyní nejvíc potřebujeme?

- dlouhodobé financování koordinátora: cíl pro rok 2023 je 17 000 pokrmů, potenciál rozšíření projektu i mimo Prahu
- podpora crowdfundingové kampaně
- rozšířit povědomí o webu www.zachranobed.cz mezi gastroprovozy a charitami

Kontakt

Anna Strejcová
anna.strejcova@zachranjidlo.cz
737 758 563



Zachraň jídlo

