

# CSR Konference 2023

(NE)PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI  
V GASTROPROVOZECH

Petr Brož

ČZU, Praha, 21. 4. 2023



## Agenda

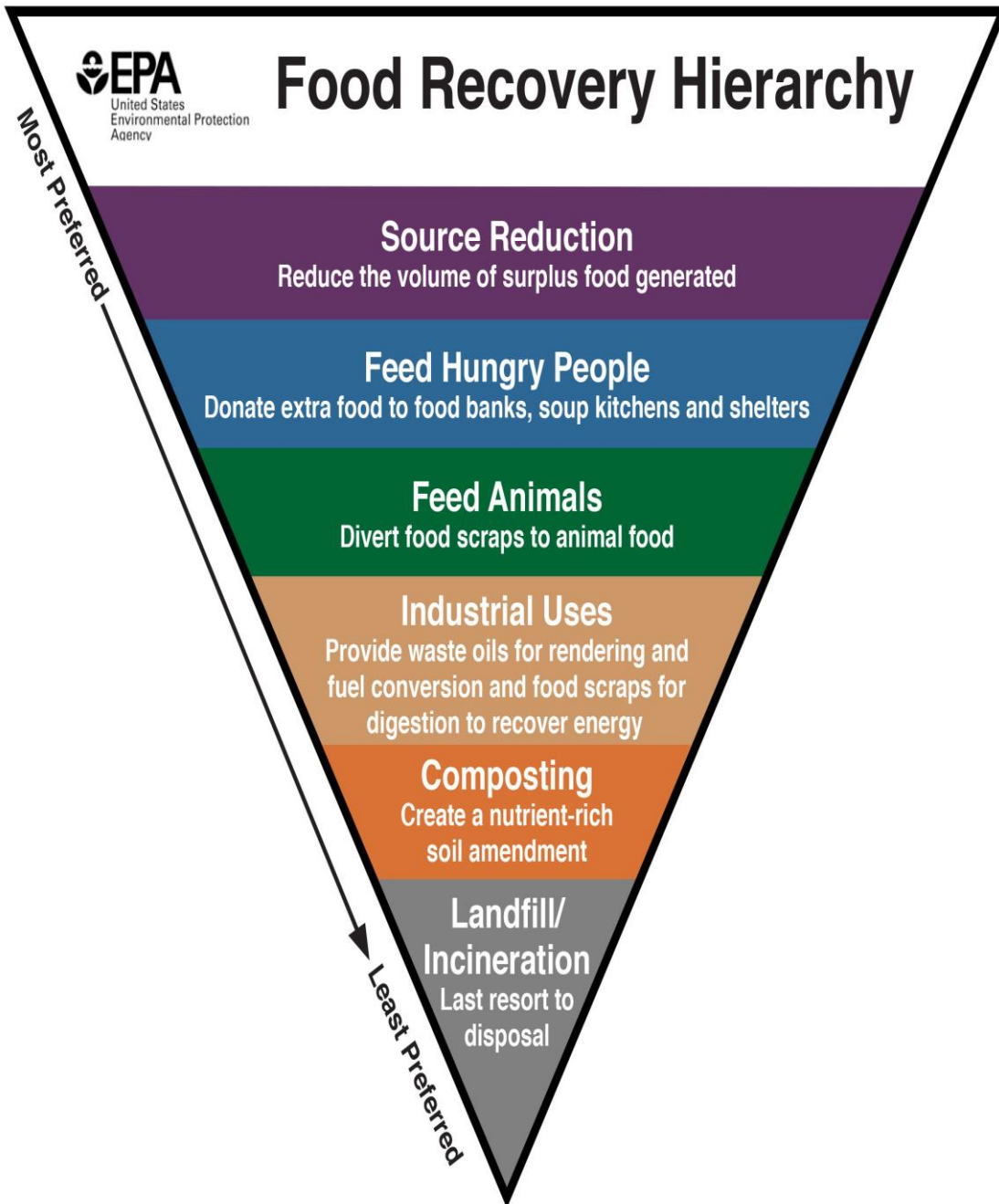
- ▶ Bezpečnost potravin
- ▶ Prevence vzniku odpadu
- ▶ Snižování produkce odpadu
- ▶ Zapojení zaměstnanců, hostů, klientů, veřejnosti
- ▶ Možnosti darování

made by  
Marked



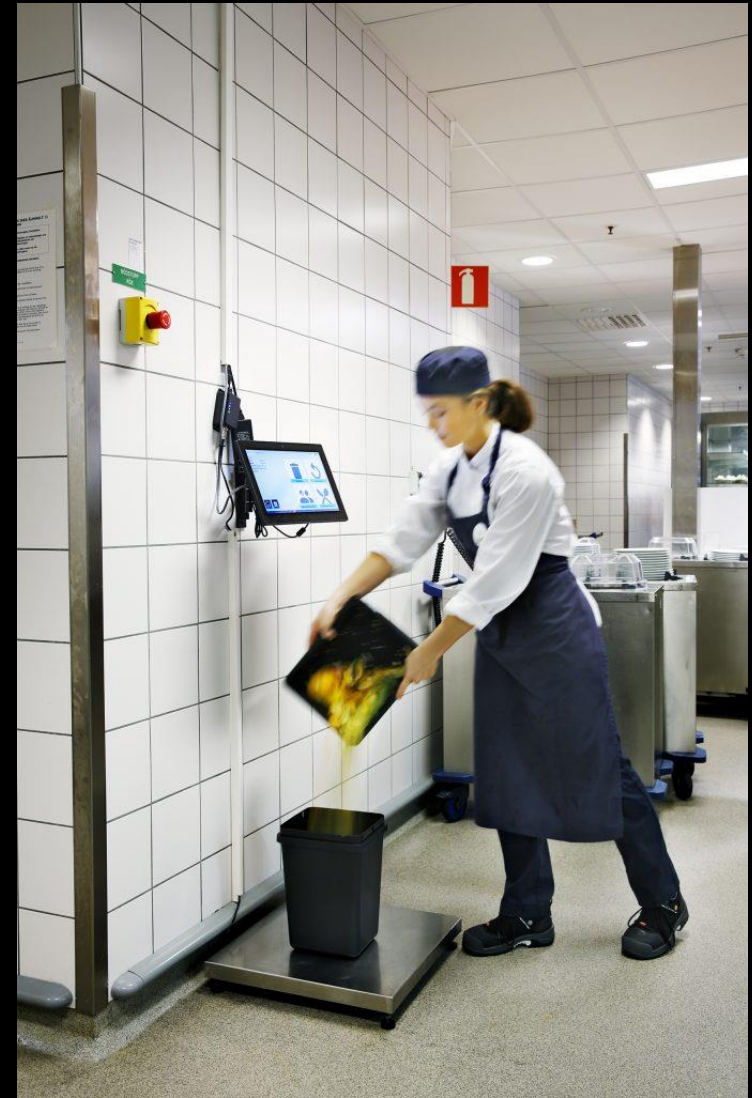
## Bezpečnost a kvalita potravin

- ▶ Zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitele s ohledem na bezpečnost potravin
- ▶ Pro zajištění bezpečnosti potravin od prvovýroby až po uvedení na trh je nezbytný integrovaný přístup
- ▶ Každý provozovatel potravinářského podniku v celém potravinovém řetězci by měl zajišťovat, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti potravin
- ▶ Bezpečnost potravin vs. kvalita potravin
  - ▶ Nutriční hodnota
  - ▶ Senzorická hodnota
  - ▶ Funkční vhodnost
  - ▶ Kvalita zpracování



## Prevence vzniku!

- ▶ Terminologie a definice
  - ▶ Food Waste x Food Loss
- ▶ Nejlepší odpad je ten, který nevznikne
- ▶ Pokud chci něco řídit, musím to měřit
  - ▶ RedPot (projekt AVČR a Zachraň jídlo)
  - ▶ Konvenční metody měření
  - ▶ Moderní metody měření („Smart scales“)





HOW TO SELECT CONTAINERS


ndfs


2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2023

2024

2025

2026

2027

2028

2029

2030

# Snižování produkce BIO odpadu

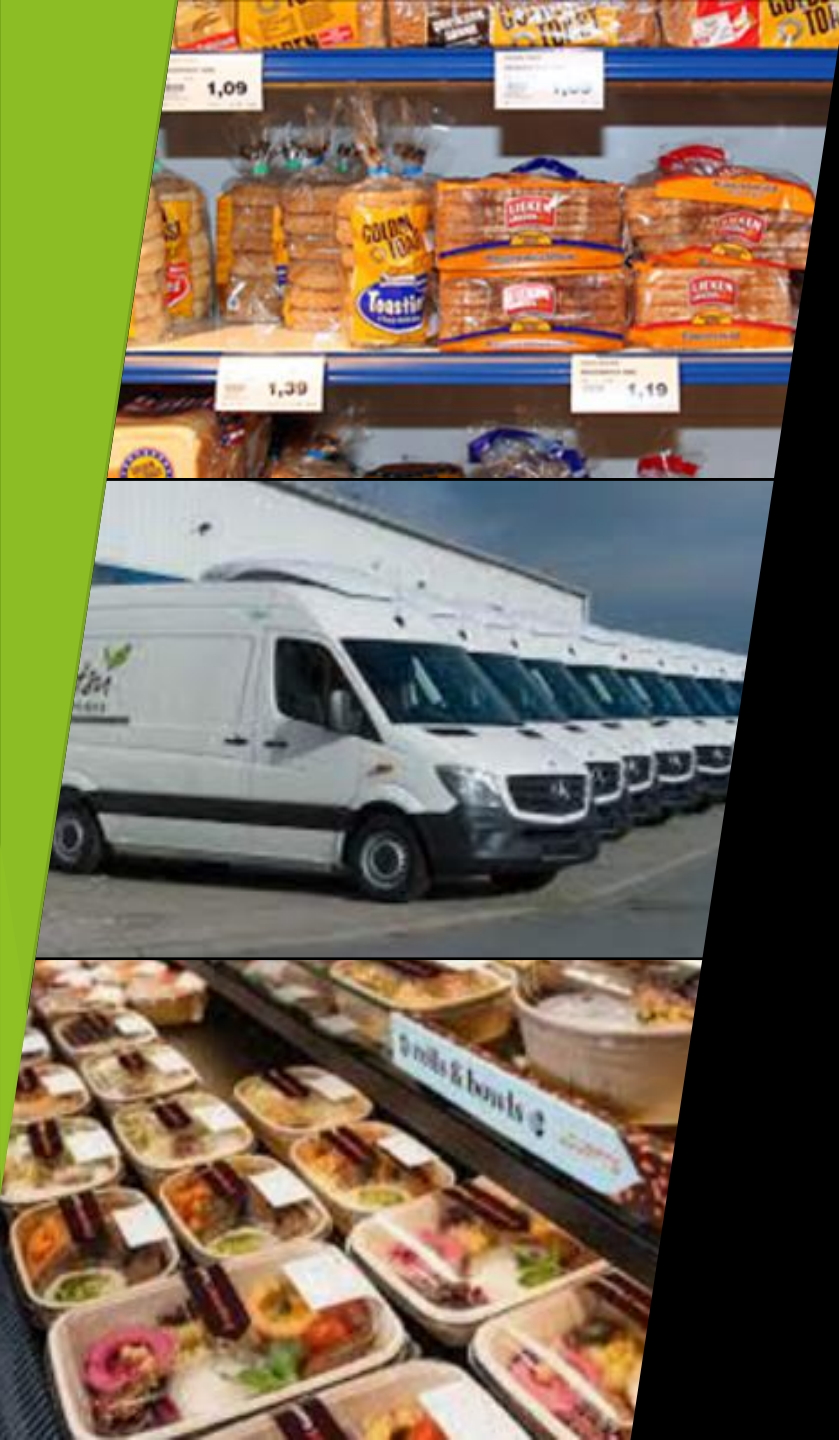
- ▶ Nezbytná je spolupráce v celém potravinovém řetězci
  - ▶ Výběr dodavatelů a spolupráce s dodavateli
  - ▶ Výběr surovin a balení
  - ▶ Plánování výroby (využití AI?)
  - ▶ Objednávání, příjem, skladování
  - ▶ Vaření (moderní způsoby vaření - Cook and chill, noční pečení, moderní konvektomaty - nižší ztráty, vaření v šaržích - batch cooking)
  - ▶ Spolupráce se zaměstnanci, hosty, veřejností



# Zapojení zaměstnanců

Zvyšování povědomí !

- ▶ Kuchařské dovednosti („od čumáčku po ocásek“)
- ▶ Školení
- ▶ Kuchařské soutěže
- ▶ Workshopy
- ▶ Webináře pro kuchaře
- ▶ Culinary forum
- ▶ Chefs creating change (instagram)





## Zapojení hostů, klientů, veřejnosti

### Zvyšování povědomí

- ▶ Osvěta veřejnosti (Zachraň jídlo)
- ▶ Marketingové aktivity (SFWD)
- ▶ Vzdělávání zákazníků – plakáty
- ▶ Spolupráce s klienty (např. plné nabídky do konce otvírací doby, vzorové porce)
- ▶ Školní stravování - Finský model



**ZASTAVME  
PLÝTVÁNÍ  
JÍDLEM**



 **Eurest**

 **COMPASS  
GROUP**

 **Scolarest**



## Možnosti využití/darování

- ▶ **Ideálně žádný odpad**
  - ▶ Prodaní jídla ve slevě (např.: “Too good to go”)
  - ▶ **Darování jídel - Zachraň jídlo**
- ▶ **Co s „odpadem“?**
  - ▶ Kompostování (el. kompostér, vermikopostér apod.)
  - ▶ Energetické využití (bioplynka, použitý olej)
  - ▶ Zkrmování (ovoce/zelenina)?
  - ▶ MEIKO GREEN Waste Solutions



## Darování pokrmů

- ▶ Děkujeme Zachraň jídlo 😊
- ▶ Manuál pro darování
- ▶ Zaměřit se na:
  - ▶ Vysledovatelnost a odpovědnost
  - ▶ Vhodné obaly
  - ▶ Dodržení teplotního řetězce a doby spotřeby
  - ▶ Doprava a efektivita
  - ▶ Technologické vybavení na straně příjemců
  - ▶ Informování zákazníku (alergeny apod.)
  - ▶ “Uzavřený” x “otevřený” typ stravování



TIME FOR  
SOMETHING  
NEW!



NEW  
WORK  
— HUB —

## Darování pokrmů Příležitosti do budoucna

- ▶ Nastavení jasných legislativních pravidel a přístup státní správy (Vyhláška o požadavcích na pokrmy - novela) , kontroly (KHS/SVS/SZPI/COI)
- ▶ Přístup provozovatelů stravovacích služeb – dodržování nastavených pravidel
- ▶ Zodpovědný přístup na straně odběratelů
- ▶ IT řešení (aplikace) pro dodavatele/odběratele
- ▶ Dlouhodobě udržitelný přístup všech článků potravinového řetězce, včetně/zejména koncových spotřebitelů