



Ekonomická
fakulta
Faculty
of Economics

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Ekonomická fakulta
Katedra obchodu a cestovního ruchu

Bakalářská práce

Plýtvání potravinami v České republice

Vypracoval: Mauricová Aneta
Vedoucí práce: Ing. Doležalová Hana, Ph.D.

České Budějovice 2018

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDEJOVICÍCH
Fakulta ekonomická
Akademický rok: 2016/2017

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Aneta MAURICOVÁ**
Osobní číslo: **E15220**
Studijní program: **B6208 Ekonomika a management**
Studijní obor: **Obchodní podnikání**
Název tématu: **Plýtvání potravinami v České republice (regionální aspekty).**
Zadávající katedra: **Katedra obchodu a cestovního ruchu**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cíl práce:

Bakalářská práce představí téma plýtvání potravinami v kontextu udržitelného rozvoje, z pohledu obecných "zdrojů" plýtvání a České republiky. Budou identifikovány hlavní oblasti ne hospodárného nakládání s potravinami a možnosti alternativního využití. Praktická část bude věnována průzkumům na úrovni spotřebitele a restauračních zařízení ve vybraném regionu.

Metodický postup:

1. Studium odborné literatury
2. Zpracování literární rešerše
3. Sběr dat
4. Plýtvání potravinami z pohledu spotřebitelů a restauračních zařízení (analýzy)
5. Formulace závěrů

Rámcová osnova:

1. Úvod. 2. Literární přehled. 3. Cíle a metody. 4. Analýza a syntéza poznatků z vlastních průzkumů. 5. Závěr. 6. Seznam literatury. 7. Summary. 8. Přílohy.

Rozsah grafických prací: **dle potřeby**

Rozsah pracovní zprávy: **40-50 stran**

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Otterdijk, R. & Meybeck, A. (2011). *Global Food Losses and Food Waste - Extent Causes and Prevention*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Jakl, J. (2014). *Potraviny nejsou odpad*. Praha: Masarykova demokratická akademie.

Jeníček, V. & Foltýn, J. (2010). *Globální problémy světa v ekonomických souvislostech*. Praha: C. H. Beck.

Kotler, P. & Keller, K. L. (2013). *Marketing management*. Praha: Grada.

Lipinski, B. (2013). *10 Ways to Cut Global Food Loss and Waste*. Načteno z: <http://www.wri.org>.

Nováček, P. (2011). *Udržitelný rozvoj*. Olomouc: Univerzita Palackého

Priefer, C., Jörissen, J. & Bräutigam, K. R. (2013). *Technologické možnosti, jak nasytit 10 miliard lidí. Možnosti snížení plýtvání potravinami*. Brusel: STOA.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Hana Doležalová, Ph.D.**


Katedra obchodu a cestovního ruchu

Datum zadání bakalářské práce: **16. ledna 2017**

Termín odevzdání bakalářské práce: **15. dubna 2018**


doc. Ing. Ladislav Rolínek, Ph.D.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
EKONOMICKÁ FAKULTA
Sídelská 13 (26)
370 05 České Budějovice


Ing. Viktor Vojtko, Ph.D.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 16. února 2017

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47 zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské, a to – v nezkrácené podobě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Ekonomickou fakultou – elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V dne

.....

Mauricová Aneta

Poděkování

Mé poděkování patří Ing. Haně Doležalové, Ph.D. za odborné vedení, trpělivost a ochotu, kterou mi v průběhu zpracování bakalářské práce věnovala.

Obsah

1	Úvod.....	3
2	Přehled řešené problematiky	4
2.1	Obecně o plýtvání potravinami.....	4
2.1.1	Potravinová legislativa	4
2.1.2	Rozsah plýtvání (Česká republika, svět).....	5
2.1.3	Neprodejně potraviny.....	6
2.1.4	Potravinová ztráta a odpad	8
2.1.5	Označení „minimální trvanlivost“ a „datum použitelnosti“.....	9
2.2	Potravinový odpad	9
2.2.1	Nakládání s potravinovým odpadem.....	11
2.2.2	Redukce potravinového odpadu.....	12
2.3	Oblasti plýtvání potravinami	13
2.3.1	Zemědělská produkce.....	13
2.3.2	Výroba.....	14
2.3.3	Pohostinství a stravovací služby	14
2.3.4	Distribuce, skladování, velkoobchod a maloobchod.....	14
2.3.5	Domácnosti	15
2.4	Důsledky plýtvání potravinami.....	15
2.4.1	Enviromentální dopady	15
2.4.2	Ekonomické dopady.....	16
2.4.3	Sociální dopady.....	16
2.5	Konkrétní řešení pro snížení plýtvání potravinami.....	17
2.5.1	Mezinárodní projekty	17
2.5.2	Národní projekty	20
3	Cíl a metodika	23

3.1	Cíl práce	23
3.2	Metodický postup	23
4	Praktická část	25
4.1	Dotazníkové šetření	25
4.1.1	Soubor respondentů a postup sběru dat.....	25
4.1.2	Typy otázek.....	25
4.2	Vyhodnocení dotazníku	25
4.2.1	Základní údaje o respondentech.....	25
4.2.2	Povědomí o problematice.....	31
4.2.3	Nákupní chování respondentů.....	35
4.2.4	Potravinový odpad v domácnostech.....	38
4.2.5	Znalost organizace „Potravínová banka“ a projektu „Sdílené lednice“	49
5	Závěr	54
I	Summary a keywords.....	57
II	Seznam použité literatury	58
III	Seznam obrázků a tabulek.....	61
IV	Seznam příloh	64
V	Přílohy	65

1 Úvod

Bakalářská práce je zaměřena na plýtvání potravinami v České republice. Plýtváním potravinami se rozumí plýtvání takovými potravinami, které jsou vhodné k lidské spotřebě, ale z nějakého důvodu jsou z potravinového řetězce vyhozeny. Často je to proto, že se jídlo zkazilo, existují však i jiné důvody, např. nadměrné zásobování kvůli tržním podmínkám, individuálnímu spotřebitelskému nakupování nebo stravovacím návykům.

Plýtvání potravinami patří v současné době mezi největší globální problémy světa. Jedná se o aktuální a velmi závažné téma, proto je nutné mu věnovat pozornost. Bohužel do současné doby není dostatek studií ohledně této problematiky a většina obyvatel ani netuší, jaké problémy sebou plýtvání potravinami přináší.

Přestože se práce zaměřuje na Českou republiku, pro porovnání obsahuje také několik informací o plýtvání ve světě. Je nutno zmínit, že ve světě i v České republice žije mnoho lidí na hranici chudoby. Na jedné straně máme oblasti, kde je potravin nadbytek a plýtvá se jimi, a na straně druhé máme miliardu hladovějících lidí, kteří nemají ani přístup k bezzávadné pitné vodě.

Potraviny, které se vyhazují, ale stále jsou vhodné ke konzumaci, by pro jiné byly záchranou. Na našem území se přerozdělování potravin věnují zejména Potravinové banky, a několik dalších neziskových organizací a iniciativ.

K plýtvání dochází ve všech částech potravinového řetězce a je nutná spolupráce všech v tomto řetězci. Je nutné odhalit jednotlivé příčiny a důsledky plýtvání napříč celým potravinovým řetězcem. Tím, že se omezí plýtvání potravinami, dojde k zajištění jejich dostatku po celém světě a omezené zdroje se následně mohou využít k jiným účelům. Dojde také ke snížení enviromentálních a sociálních dopadů a finančních ztrát.

Praktická část práce bude zaměřena na dotazníkové šetření na úrovni domácností. Zde bude hledat odpovědi na otázky týkající se celkové znalosti a povědomí o problematice, množství vyprodukovaného potravinového odpadu, důvodem jeho vzniku a následném využití tohoto odpadu.

2 Přehled řešené problematiky

2.1 Obecně o plýtvání potravinami

2.1.1 Potravinová legislativa

Potravinová legislativa označuje široké spektrum právních předpisů, které se z různých hledisek dotýká potravin. Zahrnuje předpisy, které řeší problematiku celého potravinového řetězce od produkce potravinářských surovin, přes jejich zpracování, distribuci až po prodej konečnému spotřebiteli (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2012).

Patří sem předpisy, které regulují:

- kvalitu potravin (např. zpracovatelské postupy, složení a označování výrobků);
- ochranu zdraví lidí (např. hygienická opatření, předpisy zaměřené na aditiva¹, na prostředky na ochranu rostlin, na opatření proti šíření chorob rostlin, na hnojiva, na krmiva, na veterinární léčiva a prostředky, či předpisy týkající se systémů kontroly včetně schvalování podniků);
- ochranu životního prostředí (např. pravidla pro ekologickou produkci, pro rybolov, pro ochranu zvířat, pro emise skleníkových plynů, pro ochranu vod);
- hospodářské a finanční záležitosti (např. podpory, licence, podmínky exportu a importu,) aj. (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2012)

Stejně jako v ostatních členských státech Evropské unie i v České republice platí národní právní předpisy (zákony, vyhlášky, nařízení vlády) a právní předpisy EU. Přičemž evropská legislativa je nadřazena té národní (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2016).

Oblast bezpečnosti potravin v České republice pokrývají tyto stěžejní zákony ČR:

- zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, v platném znění;
- zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), v platném znění;
- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2016)

¹ látky, které se přidávají do jiných látek či směsí s cílem upravit (vylepšit) jejich vlastnosti

Konkrétní politika EU, která by řešila plýtvání potravinami sice neexistuje, avšak různé politiky EU na ně mají nebo mohou mít dopad. Nicméně Komise tyto politiky nepřezkoumala, aby vyhodnotila, zda jsou dostatečně sladěny s potřebou bojovat proti plýtvání potravinami (Evropský účetní dvůr, 2017).

Členské státy si uvědomují, že proti plýtvání potravinami je třeba bojovat, a jelikož na úrovni EU neexistuje koordinovaná politika, řeší problém různými způsoby, včetně přijímání legislativy. Některé členské státy také Komisi výslovně vyzvaly, aby se na úrovni EU problémem zabývala. Existuje několik politických vyjádření v rámci EU ohledně plýtvání potravinami viz. příloha 1 (Evropský účetní dvůr, 2017).

2.1.2 Rozsah plýtvání (Česká republika, svět)

Potraviny patří ve světě mezi nejzákladnější potřeby člověka společně s vodou, ošacením a přístřeším. To, že se neřešily příčiny, ale pouze důsledky nedostatku potravin, se projevilo již v 90. letech minulého století. V tomto období začal narůstat počet hladovějících a také se začalo zvyšovat množství vyhozeného jídla (Nováček, 2011).

V České republice vyhodíme přes 700 tisíc tun jídla každý rok, zhruba 70 kilogramů na osobu. V Evropě a Severní Americe se ročně vyhodí kolem 100 kilogramů potravin na osobu ročně, naopak v Africe, jižní a jihovýchodní Asii se ztráty pohybují do 10 kilogramů na osobu ročně (Evropská komise, 2017).

I když data o ztrátách potravin v potravinovém řetězci jsou do značné míry nejisté, nelze pochybovat o tom, že jsou to ztráty velké a významné. Ztráty či odpad se podle FAO² pohybují v hodnotách jedné třetiny celosvětově vyprodukovaných potravin, které jsou určené k lidské spotřebě, to představuje zhruba 1,3 miliardy tun za rok. Potravinami se plýtvá v každém jednotlivém úseku napříč celým potravinovým řetězcem. Začíná se u počáteční zemědělské produkce a končí se u spotřeby v domácnostech (Underwood, a další, 2013).

Neuvěřitelných 795 milionů lidí po celém světě postihuje hlad a podvýživa. Jestliže by se plýtvání potravinami dokázalo snížit o jednu čtvrtinu, pro nasycení všech lidí

² Food and Agriculture Organization of the United Nations (česky Organizace pro výživu a zemědělství). Cílem této organizace je zajištění dostatku potravin a pitné vody pro obyvatelstvo rozvojových zemí.

na světě bychom měli dostatek jídla. Tržní cena vyhozených potravin se celosvětově odhaduje na 750 miliard dolarů ročně, což představuje stejnou hodnotu jako roční HDP Švýcarska (Evropská komise, 2017).

Tabulka 1: 10 zemí, kde se nejvíce plýtvá potravinami

Pořadí	Země	kg/osoba (za rok)
1.	USA	760
2.	Austrálie	690
3.	Dánsko	660
4.	Kanada	640
5.	Norsko	620
6.	Nizozemsko	610
7.	Velká Británie	560
8.	Finsko	550
9.	Malajsie	540-560
10.	Německo	540

Zdroj: upraveno podle Potraviny pomahají, 2015

2.1.3 Neprodejně potraviny

Mezi neprodejně potraviny můžeme zařadit ty, které lze konzumovat, ale na prodejní ploše se mezi ostatními potravinami těžko prodávají, anebo je jejich prodej hodně komplikovaný. Proto se k tomuto kroku dříve obchody neuchylovaly (Jakl, 2014).

V souvislosti s novelou zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích mají nyní, od roku 2018, všechny prodejny potravin nad 400 m² povinnost nabídnout neprodejně potraviny humanitárním organizacím (Drábková, 2017). Ty je následně budou přerozdělovat sociálně slabým, dětským domovům, handicapovaným či matkám samoživitelkám. Pokud by tak neučinily, hrozí jim sankce a výše pokuty se může různit. (Berný, 2017). Do této doby musely prodejny povinně likvidovat neprodejně potraviny na skládkách nebo ve spalovnách, resp. kafilériích (Drábková, 2017)

V jednotlivých odděleních se charakter neprodejněho zboží odlišuje. Pokud dojde k poškození obalu u masných či mléčných výrobků, přináší to vysoké riziko biologické kontaminace. U trvanlivého koloniálního zboží stačí pouze zamezit tomu, aby se obsah úplně nevysypal (např. sůl, mouka, těstoviny). Tyto potraviny je možné uzavřít do sáčku a je nutné, aby při manipulaci s nimi nedocházelo k dalšímu nepořádku. Potraviny s ušpištěným obalem jsou neprodejně, ale přesto stále vhodné ke konzumaci (Jakl, 2014).

V tabulce 2 je uveden rozdíl mezi odpadem a neprodejnou potravinou.

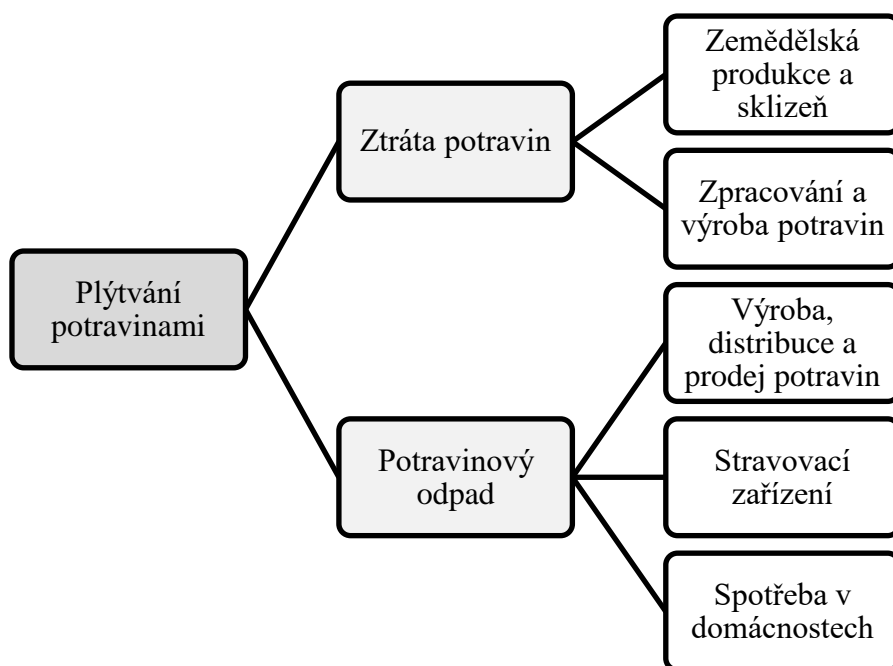
Tabulka 2: Rozdíl mezi odpadem a neprodejnou potravinou

Skupina potravin	Potravinový odpad x Neprodejné potraviny	
	Potravinový odpad	Neprodejné potraviny
Ovoce a zelenina	plesnivé a hnilobné zboží	seschlé a mechanicky poškozené zboží, neesteticky tvarované zboží, lehce znečištěné zboží (omyvatelné)
Mléčné výrobky	zboží s přerušným chladícím řetězcem, poškozeným obalem, překročení data použitelnosti	zboží s překročením minimální trvanlivosti
Koloniální zboží	plesnivé zboží, zboží s poškozeným obalem, překročením data spotřeby	trvanlivé potraviny s prošlou minimální trvanlivostí, neporušeným obalem, potraviny s poškozeným obalem a bez překročení minimální trvanlivosti
Masné výrobky	zboží s porušeným chladícím řetězcem, plesnivé a hnilobné zboží s porušeným obalem, zboží s překročeným datem použitelnosti	potraviny s poškozeným obalem při doplňování a bez překročení minimální trvanlivosti, potraviny s překročenou minimální trvanlivostí a nepoškozeným obalem
Pečivo	plesnivé a znečištěné zboží	nebalené pečivo z druhého dne, balené pečivo s překročením minimální trvanlivosti
Nápoje	zboží s proraženými obaly a netěsnícími uzávěry	deformované nápojové plechovky, balení zašpiněná od jiných nápojů

Zdroj: upraveno podle Jakl, 2014

2.1.4 Potravinová ztráta a odpad

Obrázek 1: Schéma etap vzniku potravinového odpadu a ztrát



Zdroj: upraveno podle FAO, 2016

Je nutné mezi sebou rozlišovat nejen neprodejné potraviny a potravinový odpad, ale také potravinovou ztrátu a potravinový odpad. Z obrázku 1 je možné vyčíst, v jakých částech potravinového řetězce vzniká potravinová ztráta a v jakých částech naopak potravinový odpad.

Potravinovou ztrátu můžeme chápat jakožto určité množství jídla, které je určeno a produkováno pro lidskou spotřebu, ale z nějakého důvodu se z potravinového řetězce ztratí. Vzniká během produkce, po sklizni a v jednotlivých stupních zpracování. Potravinové ztráty vzniklé až na konci potravinářského řetězce (ať už při prodeji či spotřebě) se nazývají spíše potravinovým odpadem (Parffit, Macnaughton, & Barthel, 2010).

Zbytky, které byly vyřazeny z potravinového řetězce v nižších fázích, mohou být využity i v dalším výrobním procesu, a tím pádem se ne všechny potravinové ztráty stanou potravinovým odpadem. Naopak potraviny, které jsou určené pro lidskou spotřebu, ale z nějakého důvodu byly vyřazeny z dodavatelského řetězce a využijí se k nepotravinářským účelům jsou považovány za odpad (Underwood, a další, 2013)

Odpadem je zboží hnilé, plesnivé či potravina pocházející z přerušenoého chladicího řetězce. Toto zboží by mělo být při jeho nalezení okamžitě vyhozeno, aby neohrožovalo jak zdraví zákazníků, tak ostatní zboží biologickou kontaminací (Jakl, 2014).

Tématu potravinového odpadu se samostatně a do větší hloubky věnuje kapitola 2.2.

2.1.5 Označení „minimální trvanlivost“ a „datum použitelnosti“

Označování data spotřeby potravin je významným činitelem, jenž přispívá k nejasnostem ohledně bezpečnosti potravin mezi spotřebiteli. Rozdíl mezi těmito pojmy je ukotven ve vyhlášce č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků (viz. příloha 2). Označování datem by mělo být pro spotřebitele dostatečně jasné, aby se vyhnuli požití potravin, jež jsou nebezpečné, a nevyhazovali potraviny, jež bezpečné jsou (Evropský účetní dvůr, 2017).

Podle předpisů EU52 musí být výrobky označeny buďto datem minimální trvanlivosti, nebo datem použitelnosti. Datum minimální trvanlivosti potraviny označuje datum, do kterého si potravina při správném způsobu skladování uchovává své specifické vlastnosti, a datum použitelnosti pak poslední den, kdy se výrobek považuje za bezpečný (Evropský účetní dvůr, 2017).

Navzdory snahám orgánů v členských státech šířit informace o této problematice používají výrobci, zpracovatelé a maloobchodníci datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti různými způsoby. Shodné (nebo velmi podobné) výrobky mohou být označeny buďto datem použitelnosti, nebo datem minimální trvanlivosti, což posiluje nejasnosti a vede k tomu, že se vyhazují zcela jedlé potraviny (Evropský účetní dvůr, 2017).

2.2 Potravinový odpad

V současné době nemáme pro potravinový odpad přesnou definici a mnoho lidí neví, co si pod ním představit. Evropský projekt Fusions definuje potravinový odpad následovně:

„Potravinový odpad jsou všechny potraviny a jejich nepoživatelné části vyloučené z potravinového řetězce, aby byly využity či odstraněny (zkompostované, zaorané či ne sklizené obiloviny; anaerobně rozložené, zpracované na bioenergii, využití k získání energie spalováním, odstraněné spalováním za vysoké teploty bez využití na energii, odstraněné do kanalizace, na skládku nebo uložené do moře)“

Potravinové odpady je možné dělit z několika různých hledisek. Pro příklad bylo vybráno hlavní rozdělení podle příčin jeho vzniku do jednotlivých etap potravinového řetězce (v tomto rozdělení jsou potravinovým odpadem chápány i potraviny, které jsou vhodné ke konzumaci, tj. neprodejné potraviny): (Ministerstvo životního prostředí, 2015)

etapa výroby (39 %)

- vedlejší produkty, nezpracovatelné části potravin;
- zdeformované potraviny;
- rozbité potraviny;
- nadbytečně vyrobené potraviny

etapa prodeje (5 %)

- potraviny změněné vlivem skladovacích podmínek (změny teplot, vlhkosti);
- potraviny nesplňující estetické standardy;
- potraviny s defekty obalu, potraviny nadbytečně objednané (neprodané)

etapa spotřeby ve stravovacích zařízeních (14 %)

- potravinové odpady vzniklé vlivem standardizovaných porcí (nemožnost volby velikosti porce), přičemž zákazníkům není umožněno odnést si nesnědené jídlo (není to obvyklé);
- potravinové odpady vzniklé vlivem obtíží při předvídání poptávky (nadprodukce);
- potravinové odpady vzniklé proto, že jídlo neodpovídá požadavkům zákazníka

etapa spotřeby v domácnostech (42 %)

- nadměrné nakupování potravin;
- špatné skladování potravin;
- nepochopení doby použitelnosti a minimální trvanlivosti potravin;
- odstraňování částí potravin (slupky z jablek, kůrky z chleba);
- příprava nadměrného množství jídla, velké porce;
- vyhazování zbytků namísto jejich zpracování (Ministerstvo životního prostředí, 2015)

2.2.1 Nakládání s potravinovým odpadem

Potraviny je nutné roztrždit podle velikosti a následně zbavit obalů, je zde ale i možnost likvidovat je rovnou společně s obaly. U masného a mléčného odpadu je nutné, aby byl likvidován na kafilériích, a proto se z nich obaly musí odstranit. K tomuto odstraňování dochází často za nehygienických podmínek doprovázející nesnesitelný zápach a s množstvím mikrobů pocházející ze zkaženého obsahu (Jakl, 2014).

Převážná většina surovin používaných v potravinářském průmyslu jsou zemědělského původu. Přesto se potravinářský průmysl zavázal k řádnému nakládání s odpady a omezení jejich produkce (Ministerstvo životního prostředí, 2012).

Ačkoliv nelze odpad úplně eliminovat, zavádějí výrobci ve svých výrobních operacích procesy, vedoucí k recyklaci a energetickému využití odpadu a snaží se také co nejvíce snížit objem odpadu ukládaného na skládky (Ministerstvo životního prostředí, 2012).

Když dojde k vyřazení potraviny z prodeje, putuje buď do potravinové banky nebo se z ní stává odpad. V případě, že se z potraviny stane odpad, mělo by se rozhodnout o jaký druh odpadu se jedná (bioodpad, směsný, kafilerní či obalový odpad) (Jakl, 2014).

Bioodpad

V souvislosti s nakládáním s potravinovým obalem a plýtváním potravinami je nutné se zmínit i o bioodpadu. Jedná se zkrácený název pro biologicky rozložitelný odpad. Bioodpadem se dle zákona č.185/2001 Sb., o odpadech v § 33a rozumí takový odpad, který podléhá aerobnímu (vyžadující kyslík) nebo anaerobnímu (probíhající bez přístupu vzduchu) rozkladu.

V případě, že kompostovatelný organický materiál zpracováváme svépomocí, materiál se odpadem nestává. Domácím a komunitním kompostováním tak předcházíme vzniku bioodpadů (Kompostuj, 2017).

Do bioodpadu patří organické zbytky a bioodpad z domácností a ze zahrad. Z hlediska plýtvání potravinami se zabýváme jen organickými zbytky a bioodpadem z domácností a mezi ně patří:

- zbytky ovoce a zeleniny (včetně citrusových plodů);
- kávové a čajové zbytky;
- zbytky pečiva;

- skořápky z vajíček a ořechů;
- zbytky vařených jídel (brambory, těstoviny, rýže, knedlíky apod.)
(Kompostuj, 2017)

2.2.2 Redukce potravinového odpadu

Redukce potravinového odpadu by se měla realizovat ve všech částech potravinového řetězce. Pokud dojde ke snížení potravinového odpadu a potravinových ztrát, dojde zároveň i k ekonomickým úsporám a k pozitivnímu efektu na životní prostředí a na kvalitu života lidí (Ministerstvo životního prostředí, 2015).

K tomu, abychom těchto úspor dosáhli, je třeba především apelovat na všechny články potravinového řetězce, aby se na oblast vytváření potravinových odpadů zaměřili a revidovali své zbytky (Ministerstvo životního prostředí, 2015).

Státy OSN se v září v roce 2015 dohodly na krocích, které by měly vést k udržitelnému rozvoji života na celém světě. Jedním z nich je i cíl snížit do roku 2030 množství potravinového odpadu v přepočtu na jednoho obyvatele o polovinu, a to na úrovni maloobchodu a spotřebitelů. Potravinové ztráty by se měly omezit také ve výrobním a dodavatelském řetězci (Denková, 2016).

Existuje několik postupů, jak docílit redukce potravinového odpadu:

Získání věrohodných dat

Pokud chtějí státy s tímto problémem začít bojovat, musí nejprve shromáždit co nejpřesnější údaje o tom, kolik jídla se v celém potravinovém řetězci vyhazuje. Na základě těchto údajů pak mohou vzniknout strategie, které by vedly k redukci plýtvání potravinami (Denková, 2016).

Zvýšení informovanosti, osvěta

Důležitá je tedy především důkladná informovanost o této problematice, která doposud není na vysoké úrovni. Začít by se mělo u zemědělců a končit u spotřebitelů (Denková, 2016).

Kampaně na zvyšování povědomí spotřebitelů se pokoušejí odhalovat, kolik potravin lidi skutečně vyhazují, a poskytují jednoduchá řešení pro snížení tohoto odpadu (Lipinski, 2013).

Podpora programů na rozdělování potravin

Existence programů na rozdělování potravin umožňuje efektivně přerozdělovat přebytky a využívat je ve prospěch znevýhodněných osob. Na konci potravinového řetězce jsou některé přebytky potravin nevyhnutelné, a pokud je to možné, měly by být poskytovány těm, kteří to nejvíce potřebují. Lze to zařídit prostřednictvím dobročinných organizací a „potravinových bank“ (Underwood, a další, 2013).

Z tohoto důvodu by měla být zvažena možnost právní úpravy, která by ochránila dárcce z řad nevládních organizací, které rozdělují tyto potraviny osobám žijícím v chudobě, před žalobou, v případě nevědomé distribuce nebezpečných potravin (Underwood, a další, 2013).

Snížení nároků na estetičnost potravin

Dalším často zmiňovaným důvodem plýtvání je nárok zákazníka na velikost a tvar ovoce nebo zeleniny. Spotřebitel si raději koupí tvarově a vzhledově hezčí zeleninu a ovoce, tím pádem pak zemědělci vyhodí tuny ovoce a zeleniny kvůli tomu, že nesplňují estetická kritéria, která požadují velkoobchody či maloobchody, protože se přizpůsobují poptávce spotřebitelů (Denková, 2016).

2.3 Oblasti plýtvání potravinami

K nadbytečnému plýtvání a ke ztrátám potravin dochází v celém potravinovém řetězci. Začíná to již při zemědělské výrobě, pokračuje přes zpracování a výrobu v potravinářském průmyslu, obchodní sektor, stravovací zařízení a končí až v domácnostech u konečných spotřebitelů. Příčiny vzniku potravinového odpadu se potom liší podle toho, v jakém odvětví k němu dochází (Ministerstvo životního prostředí, 2015).

2.3.1 Zemědělská produkce

Velké řetězce si stanovují přísné požadavky na kvalitu (hmotnost, velikost, tvar, vzhled) a některé výrobky se tak musí vyřadit. V závislosti na smlouvách o dodávkách s maloobchodníky vzniká nadprodukce a výše tržní ceny mnohdy neodpovídá nákladům vynaloženým při sklizni (Underwood, a další, 2013).

Už v zemědělství nebo při zpracování potravin může docházet k poškození výrobků nebo jeho celého balení a potravina se tak stává nevhodnou ke konzumaci a musí být vyhozena (Gustavsson, Cederberg, Sonesson, Otterdijk, & Meybeck, 2011).

Zemědělci někdy sklízají plodiny příliš brzy kvůli nedostatku jídla nebo kvůli tomu, že zoufale potřebují hotovost během druhé poloviny zemědělské sezóny (Gustavsson, Cederberg, Sonesson, Otterdijk, & Meybeck, 2011).

2.3.2 Výroba

Vyřazování je levnější než používání nebo opětovné využití a v průmyslových zemích vede k plýtvání potravinami. Průmyslové linky na zpracování potravin často provádějí ořezávání, aby bylo zajištěno, že konečný produkt je ve správném tvaru a velikosti (Underwood, a další, 2013).

Chyby během zpracování vedou k tomu, že jsou vyprodukovány konečné výrobky s nesprávnou hmotností, tvarem, vzhledem nebo poškozeným obalem, aniž by to ovlivnilo bezpečnost, chuť nebo nutriční hodnotu potraviny. Ve standardizované výrobní linii se tyto výrobky často vyřazují (Underwood, a další, 2013).

2.3.3 Pohostinství a stravovací služby

V restauracích a dalších stravovacích zařízeních se jedná o potravinový odpad, který nejčastěji souvisí s velikostí porce, jenž je nabízena. Čím větší porce jsou, tím narůstá počet zákazníků, kteří své jídlo nedojedí. Například v restauračních zařízeních bufetového typu je odpad většinou tvořen tím, že je připraveno příliš velké množství jídla, které se následně nesní a není možné ho využít k přípravě jiných jídel nebo ho skladovat (Underwood, a další, 2013).

Mezi další příčiny vzniku odpadu v této sekci patří zákazníci luxusnějších zařízení, kteří předpokládají, že bude stále k dispozici plná nabídka jídla. Tím nutí provozovatele k tomu, aby připravil podstatně větší množství jídla, než je nakonec spotřebováno (Underwood, a další, 2013).

Nákup odpovídajícího množství potravin komplikuje proměnlivý počet hostů. Při odhadování potřebného množství potravin pomáhá systém rezervací, ty se ale v některých typech restauračních zařízení (např. v kavárnách) běžně nedělají. Pokud se jedná o bufet, pomohou rezervace jen do určité míry (Underwood, a další, 2013).

2.3.4 Distribuce, skladování, velkoobchod a maloobchod

Ke ztrátám může docházet v okamžiku, kdy přepravní firmy přesáhnou čas vyhrazený na dodávku a vykládku zboží. Tím poruší například chladicí řetězec a přepravci již nejsou schopni zaručit zdravotní nezávadnost potravin. Při převážení se kromě toho může

zboží nebo obal zničit nebo poškodit kvůli nesprávné přepravě. K poškození potravin může dále docházet při nakládce a vykládce zboží či během uspořádávání nákladu (Underwood, a další, 2013).

Dalším problémem v oblasti logistiky je pak uskladnění, kdy naskladnění příliš velkého množství zboží vede k tomu, že datum minimální trvanlivosti již nevyhovuje prodejním podmínkám či dokonce, že se zboží zkazí (Underwood, a další, 2013).

Odběratelé (maloobchody, velkoobchody) požadují, aby potraviny splňovaly vysoké standardy kvality týkající se hmotnosti, velikosti, tvaru a vzhledu plodin, a proto dochází k vyhazování nezávadných potravin nespĺňujících tento standard. Přitom se ale jedná o nezávadné potraviny vhodné ke konzumaci. Některé odmítnuté plodiny jsou používány jako krmivo pro zvířata (Gustavsson, Cederberg, Sonesson, Otterdijk, & Meybeck, 2011).

2.3.5 Domácnosti

Existuje několik faktorů přispívajících k plýtvání potravinami. Ve většině případů se jedná o nedostatečné plánování nákupu jídla nebo nákup podle propagačních akcí jako je např. 1+1 zdarma, což vede k nákupu většího množství potravin nebo přípravě většího množství jídla, které pak nebude spotřebováno. Mnoho lidí také nezná nebo nerozumí označení potravin „datem použitelnosti“ a „datem minimální trvanlivosti“, a proto vyhazují podle svého názoru prošlé potraviny, i když se ale jedná o nezkažené produkty (Ministerstvo životního prostředí, 2015).

2.4 Důsledky plýtvání potravinami

Dopady potravinových ztrát a plýtvání potravinami jsou ekonomického, sociálního a environmentálního charakteru (Ministerstvo životního prostředí, 2015). Spolu s potravinami nevyhazujeme jen jejich výživovou hodnotu, ale také jejich skryté zdroje, což je voda, půdní živiny, hnojiva, paliva, energii a lidskou práci vynaloženou během jejich pěstování a zpracování. V potravinách, jakými je maso a mléčné výrobky, se vyhazuje ještě více skrytých zdrojů, než v ovoci a zelenině, kterými se plýtvá nejvíce (Glopolis, n.d.).

2.4.1 Enviromentální dopady

Dopad na životní prostředí je nejmateratelnější. Vyhodíme-li potraviny, znamená to, že veškeré skleníkové plyny vyprodukované při jejich pěstování, vznikly zbytečně. Skládání nebo spalování nesnědených potravin navíc produkuje další skleníkové

plyny, jako je oxid uhličitý a metan, a přispívá o to intenzivněji ke změně klimatu Země. (Glopolis, n.d.).

Negativní vliv na změny klimatu má produkce skleníkových plynů. Největší viníci v tomto směru jsou domácnosti. Studie EU-27 říká, že bychom měli k odhadované produkci skleníkových plynů přistupovat s mírnějším nadhledem, protože i tyto údaje se odvíjí od údajů o plýtvání potravinami (Somville, 2013).

Podle dokumentu „Global Food – Waste Not, Want Not“ je plýtvání potravinami zároveň i plýtvání vodou. Jako příklady je možné uvést:

- na výrobu 100 g čokolády je potřeba 1 716 litrů vody
- bochník chleba (800 g) = 1 286 litrů vody
- 1 kg brambor = 287 litrů vody
- 1 jablko = 125 litrů vody (Glopolis, 2013)

2.4.2 Ekonomické dopady

V průmyslově vyspělých zemích se ročně znehodnotí jídlo asi za 680 miliard USD, v zemích rozvojových přibližně za 310 miliard USD (Glopolis, 2013).

Například v Evropě by minimalizace plýtvání potravinami mohla vést k úsporám ve výši 600 EUR ročně na jednu domácnost. Plýtvání potravinami jen v USA v roce 2008 představovalo ztráty ve výši 165,6 miliard USD. Odvoz potravinového odpadu na skládky ve Spojených státech představuje náklady přibližně 1,3 miliardy USD (Glopolis, 2013).

2.4.3 Sociální dopady

Obezita a hlad souvisejí velmi úzce s plýtváním potravinami a můžeme je tedy pokládat za sociální dopady. Na jedné straně jsou lidé, kteří mají potravin nadbytek a konzumují jich nepřeberné množství, někdy až tolik, že se potýkají s nadváhou. Na straně druhé je mnoho lidí, kterým potraviny chybí a není tak možné uspokojit jejich hlad (Jeníček, 2010).

Obě tyto extrémní situace jsou protichůdnými jevy a jedná se o závažný potravinový problém. Po celém světě můžeme najít více než 1 miliardu lidí trpících nadváhou, z nichž nejméně 300 milionů jsou lidé obézní (Jeníček, 2010).

Pokud by došlo ke snížení současných celosvětových ztrát a plýtvání potravinami alespoň o čtvrtinu, výrazně by to pomohlo řešit situaci 870 milionů hladových ve světě. Při současném trendu plýtvání potravinami a rostoucí populaci hrozí prohlubování environmentálních dopadů (Glopolis, 2013).

2.5 Konkrétní řešení pro snížení plýtvání potravinami

V této kapitole budou popsány vybrané programy, projekty a iniciativy zabývající se redukcí plýtvání potravinami. Jednotlivé možnosti řešení mají většinou prvopočátky v zahraničí, ale realizují se i v České republice.

2.5.1 Mezinárodní projekty

Dokument společnosti WRI

Nový pracovní dokument společnosti WRI³ „Snížení ztráty potravin a odpadů“, identifikuje řadu způsobů, které by měly vést ke snížení plýtvání potravinami. Patří sem například kroky k vylepšení metod skladování. Jednoduché a levné způsoby skladování mohou drasticky snížit ztráty potravin, a to zejména u malých zemědělců v rozvojovém světě, kteří často ztrácejí potraviny kvůli několika faktorům. Mezi ně patří škůdci, znehodnocování a poškození v rámci dopravy. Měly by se zároveň zmenšit porce podávaného jídla v restauracích a mělo by dojít k lepšímu označování potravin, aby zákazníci věděli, jaké jídlo ještě smějí konzumovat. I když tyto iniciativy jsou schopny pomoci snížit ztráty potravin a odpadu okamžitě a nákladově efektivně, globální společenství bude muset udělat i větší, průřezové kroky k řešení této problematiky. Mezi tyto kroky můžeme zařadit:

1. vypracování protokolu o ztrátě potravin a měření odpadu;
2. stanovení cílů pro snížení ztrát a omezení odpadu;
3. zvýšení investic na snižování ztrát po sklizni v rozvojových zemích;
4. vytváření subjektů, kteří se budou věnovat omezování potravinového odpadu ve vyspělých zemích;
5. zrychlení a podpora společné iniciativy ke snížení ztrát potravin (Lipinski, 2013).

³ World Resources Institute – globální výzkumná organizace pracující na šesti kritických cílech, kterých by měl svět dosáhnout v tomto desetiletí, aby tím zajistil udržitelnou budoucnost: klima, energie, potraviny, lesy, voda, město a doprava.

Mobilní aplikace proti plýtvání

Mezi mobilní aplikace, které se zaměřují na snížení plýtvání potravinami můžeme zařadit například Love Food Hate Waste, Food Saver a Too Good To Go.

První ze zmíněných aplikací nese název Love Food Hate Waste a je dostupná přes Google Play. Je možné ji stáhnout na iPhonu a Androidu. V aplikaci můžeme najít spousty dobrých receptů, ve kterých se využívají kuchyňské zbytky a zapomenuté potraviny (Třetí ruka, 2017).

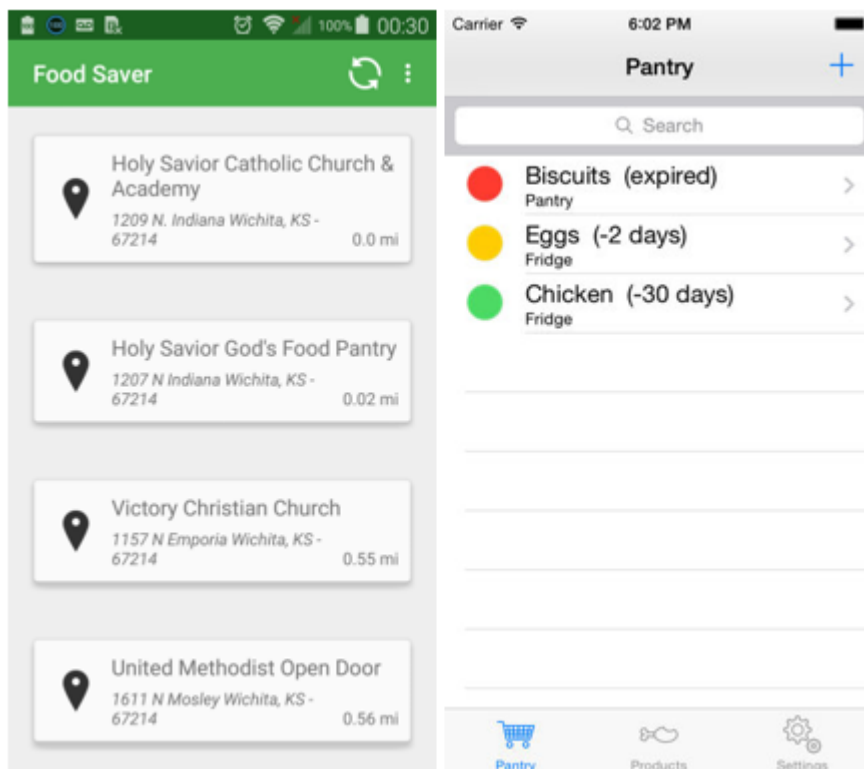
Obrázek 2: *Náhled aplikace Love Food Hate Waste*



Zdroj: www.foodtechconnect.com

Z aplikace Food Saver se domácnosti mohou dozvědět, jaké restaurace nacházející se v jejich okolí nabízí přebytečné pokrmy za sníženou cenu a to každý den. Porci, kterou si spotřebitel vybere si zamluví a následně se pro ni zastaví. Podobné aplikace usilující o omezení plýtvání je spuštěna i ve Velké Británii a Skandinávii a pracuje se na jejím vzniku i ve Spojených Státech (Třetí ruka, 2017).

Obrázek 3: Náhled aplikace Food Saver

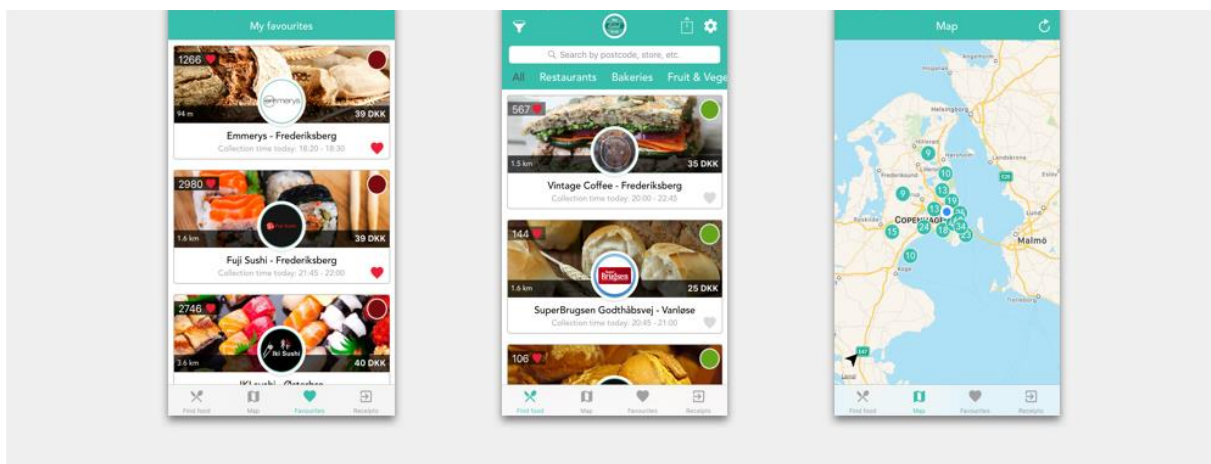


Zdroj: www.simpledeveloper.com

Plýtvání v rámci Evropy se potom snaží omezit mobilní aplikace Too Good To Go. Je výhodná pro zákazníky, kteří tak mají jídlo levnější a pro restaurace z důvodu, že prodají i to, co by stejně vyhodily. Jídlo nabízené v aplikaci se pohybuje od dvou do čtyř eur.

V aplikaci je umístěna mapa obsahující seznam restaurací a občerstvovacích zařízení, která by kvůli přísným normám musela jídlo po zavření podniku vyhodit. Kvalita je přitom stále zachována (Česká televize, 2017).

Obrázek 4: *Náhled aplikace Too Good To Go*



Zdroj: www.uxplanet.org

2.5.2 Národní projekty

Potravinové banky

Potravinové banky jsou organizace, které se řadí mezi neziskové, charitativní organizace, jejichž cílem je distribuce jídla od dárců až k lidem trpícím hladem (Potraviny pomáhají, 2015). Tyto potraviny shromažďuje zdarma a také je zdarma skladuje (Potravinová banka, 2018).

Mezi odběratele patří poskytovatelé sociálních služeb, ale po dohodě mohou odebírat i kluby nebo jiné pomáhající organizace. Rozdělování je vždy zcela v kompetenci každé regionální potravinové banky. Snaha je především pomoci lidem v akutní nouzi, ale svou roli hraje i velikost a možnosti odběratelské organizace. Například, jestli vaří pro své uživatele nebo jestli je schopna přijímat právě potraviny po datu minimální trvanlivosti nebo si jezdit pro čerstvé ovoce a zeleninu (Potravinové banky, 2018).

Všechny potravinové banky na území České republiky jsou zahrnuty v České Federaci potravinových bank (Potraviny pomáhají, 2015). S potravinovými bankami spolupracuje několik obchodních řetězců jako je například Tesco, Makro nebo Penny Market. Z údajů za rok 2016 vyplývá, že potravinové banky v celé České republice rozdaly 1 347 tun, jejichž hodnota je 67 miliónů Kč a mají na svém kontě 64 tisíc spokojených lidí (Potravinová banka, 2018).

První potravinová banka ve světě vznikla v USA v roce 1967. Od této doby ji pak následovalo několik tisíc po celém světě. V České republice první potravinovou banku založili v roce 1992 (Potraviny pomáhají, 2015).

S tématem potravinových bank souvisí i **novela zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích**. Na základě jednání zástupců ministerstev, obchodních organizací a neziskových organizací pro potravinový odpad došlo k vypracování a prosazení této novely (Třísková, 2016). Na webových stránkách finanční správy jsou k nalezení informace týkající se uplatňování DPH při darování do potravinových bank (*viz. příloha 3*) (Petlachová, 2014).

Iniciativa Zachraň jídlo

V roce 2016 se iniciativa spojila s restaurací Zátíší a dodává jí nevzhledné, ale ke konzumaci vhodné potraviny z Dobré farmy v bio kvalitě, v plánu je i spolupráce s restauracemi Ambiente (Lidovky, 2016).

Na kontě mají spousty aktivit týkajících se a upozorňujících na problematiku plýtvání potravinami. Těmito aktivitami jsou například:

- Natočení filmu s názvem „**Z popelnice do lednice**“, v roce 2010, film trvá 88 min (SE: 55 min).
- Happening „**Hostina pro tisíc**“, který se konal 10. 9. 2013, jednalo se o společný oběd pod širým nebem, uvařený z více než 450 kg surovin, které by kvůli estetickým nárokům a tomu, že jim končila doba minimální trvanlivosti, byly jinak vyhozeny. (*Happening se již neopakoval, šlo o jednorázovou akci.*)
- Happening „**Tisíc kilo**“ se uskutečnil 18. 10. 2014 na piazzettě Národního divadla. Lidé si z tohoto happeningu mohli odnést sáčky s brambory, mrkví nebo například květáků, a to vše za symbolickou cenu. Tyto potraviny byly darovány od českých malých a středních zemědělců. Ti by tuto zeleninu museli jinak zkompostovat nebo vyhodit kvůli velkým nárokům prodejných řetězců na estetiku produktů nebo se jednalo o nadprodukcí v některých obdobích či byla nestálá poptávka. Dílčím cílem happeningu bylo upozornit na to, jak se plýtvá v oblasti zemědělství a na možnost darovat zbytky ze zemědělství Potravinovým bankám. (*Happening se již neopakoval, šlo o jednorázovou akci.*)
- „**Daruj jídlo**“ byla akce uskutečněná na začátku roku 2015 prostřednictvím aplikace „**Uber si**“. Lidé vlastníci chytrý telefon měli možnost 14. 1. 2015 přivolat jednu ze tří speciálních dodávek. Tyto dodávky v průběhu celého dne svážely zbytky z domácností a firem na dvě sběrná místa. Akcí se podařilo

získat 600 kg potravin v hodnotě asi 250 000 korun, které byly předány Potravinové bance Praha. Ta je dál rozdělila do 10 organizací s celkovým počtem 200 klientů. *(Akce se opakuje každý rok.)*

- Projekt „**Zachraň a daruj (Paběrkování)**“ je realizován od začátku roku 2015 s cílem informovat zemědělce o možnosti darovat své přebytky Potravinovým bankám a veřejnost o tom, v jakém rozměru se plýtvání děje a proč přebytky v zemědělství vůbec vznikají (Ministerstvo životního prostředí, 2015). *(Projekt se opakuje každý rok.)*

Sdílené lednice

V několika českých městech byly v roce 2015 zprovozněny sdílené lednice. Jedná se o chladničku, kam lidé mohou uložit jídlo, které již nedokáží spotřebovat, ale ještě je ke konzumaci vhodné. Uložené jídlo potom putuje potřebným lidem. První veřejnou ledničku zprovoznili v Plzni, následovaly České Budějovice, Pelhřimov, Chrudim a Praha (Eko list, 2016).

Česká republika se ohledně projektu sdílených lednic inspirovala Německem, nicméně tyto „veřejné spižirny“ zpočátku zatím nefungovaly tak, jak by správně měly. Problémem byla malá informovanost lidí o problému týkajícího se plýtvání potravinami, a proto lidé do lednic jídlo pro potřebné neukládaly a ony tak zely prázdnou. Dalším problémem byl pak na straně bezdomovců, kteří okupovali místa, kde je lednice umístěna (Ševela, 2017).

IKEA a iniciativa Food Is Precious

IKEA zavedla chytré optimalizační řešení a měří množství jídla, které se zbytečně vyhodí a zároveň zjišťuje i zdroje tohoto plýtvání, což umožňuje pracovníkům IKEA nacházet rozumná řešení, jak tomuto plýtvání zamezit. Toto řešení je sestaveno z dotykové obrazovky, která je spojená s plošinovou váhou, na té stojí nádoba na odpad, aby se množství potravinářského odpadu dalo zjistit (IKEA, 2017).

Do této chvíle je výsledkem tohoto řešení 176 000 ušetřených porcí jídla. Tento způsob nezavedly pouze pobočky ve světě, ale také v České republice. Jedním z těchto obchodních domů je IKEA Praha Černý Most a začátkem roku 2018 se počítá se zavedením tohoto způsobu i v ostatních pobočkách IKEA v České republice (IKEA, 2017).

3 Cíl a metodika

3.1 Cíl práce

Cílem bakalářské práce je představit téma plýtvání potravinami v České republice. Vymezí se právní rámec, rozsah plýtvání potravinami a rozdíly mezi pojmy souvisejícími s touto problematikou. Budou identifikovány hlavní oblasti nehospodárného nakládání s potravinami a důsledky plýtvání potravinami. Hlavní pozornost bude věnována potravinovému odpadu. Převážně pak hospodaření s tímto odpadem a jeho následnou redukcí. Závěrem budou uvedeny konkrétní řešení pro snížení plýtvání potravin na mezinárodní a národní úrovni.

Cílem praktické části je získat odpovědi na následující otázky:

- Na jaké úrovni je povědomí domácností o plýtvání potravinami?
- Jakou potravinou se nejvíce plýtvá?
- Kde končí potravinový odpad vyprodukovaný domácnostmi?
- Na jaké úrovni je znalost organizací „Potravinové banky“ a projektů „Sdílených lednic“?

3.2 Metodický postup

Práce je rozdělena do dvou částí, na část teoretickou a praktickou. V teoretické části je zpracována literární rešerše na základě odborné literatury a dalších zdrojů. Vzhledem k tomu, že k tomuto tématu neexistuje mnoho odborné literatury, bylo nutné používat převážně internetové zdroje, záznamy z konferencí a přednášek, elektronické články a data zpracovaná Evropskou unií a mnohými nevládními organizacemi věnujících se problematice plýtvání potravinami.

V praktické části se práce věnuje výzkumu na úrovni spotřebitelů, tzn. plýtvání potravinami v domácnostech. Byl sestaven dotazník čítající 28 otázek. Dotazování probíhalo zpočátku online formou, kdy byl dotazník umístěn na sociální síť. Vzhledem k tomu, že na internetu dotazník vyplňovaly spíše mladší věkové skupiny bylo potřeba, pro doplnění a vyrovnání věkových kategorií, přejít také k ústnímu dotazování, které probíhalo zejména u osob staršího věku.

Otázky byly voleny tak, aby z nich jasně vyplynulo, zda se lidé o problematiku zajímají, jak ji vnímají z celosvětového hlediska, jestli vědí, kolik se u nich v domácnostech

plývá a jaká je hodnota vyplývaných potravin. Také hledal odpovědi na to, čím je v domácnostech potravinový odpad tvořen, jaký je nejčastější důvod jeho vzniku a kam následně putuje.

4 Praktická část

4.1 Dotazníkové šetření

Pro vypracování struktury dotazníku jsem vycházela z knihy *Kotler a Keller: Marketing a management*.

4.1.1 Soubor respondentů a postup sběru dat

Vzorek je tvořen 200 respondenty a jsou v něm zastoupeny věkové kategorie od 15 do 60 let a více.

Dotazování probíhalo z počátku online formou, kdy byl vypracovaný dotazník umístěn na sociální síť a šířen i prostřednictvím e-mailu. Pro doplnění a vyrovnání věkových kategorií jsem byla nucena přejít i k ústnímu dotazování, které probíhalo zejména u osob staršího věku, vzhledem k tomu, že na internetu dotazník vyplňovaly spíše mladší věkové skupiny.

4.1.2 Typy otázek

Dotazník je tvořen celkem 28 otázkami. U větší části otázek měl respondent možnost zvolit pouze jednu odpověď a u několika otázek byla možnost vybrat více než jen jednu odpověď. Byla zde i možnost „jiné“, kde mohli respondenti uvést odpověď, která jim výše nebyla nabízena.

V návaznosti na dvě otázky ohledně znalosti organizace „potravinová banka“ a projektu „sdílené lednice“ jsem pro ty, kteří uvedli, že dané možnosti vedoucí ke snížení plýtvání znají, dala dvě otevřené otázky, aby respondenti popsali, v čem spočívá jejich činnost. Tím jsem si ověřila, zda opravdu vědí, čím se Potravinové banky a sdílené lednice zabývají. Další otevřenou otázkou byla otázka č. 24 *Máte nějaké návrhy na snížení potravinového odpadu ve Vaší domácnosti?*

4.2 Vyhodnocení dotazníku

4.2.1 Základní údaje o respondentech

Z otázky č. 2: *Kolik členů má Vaše domácnosti?* č. 25: *Jaký je Váš věk?* č. 26: *Jaké je Vaše pohlaví?* č. 27: *Jaký je Váš společenský status?* a č. 28: *Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?* jsem zjistila základní údaje o respondentech. Dotazník vyplnilo více žen než mužů. Podle mého názoru je to z toho důvodu, že ženy se o problematiku zajímají více než muži a také mají lepší přehled o vyprodukovaném odpadu v domácnosti. Nejvíce

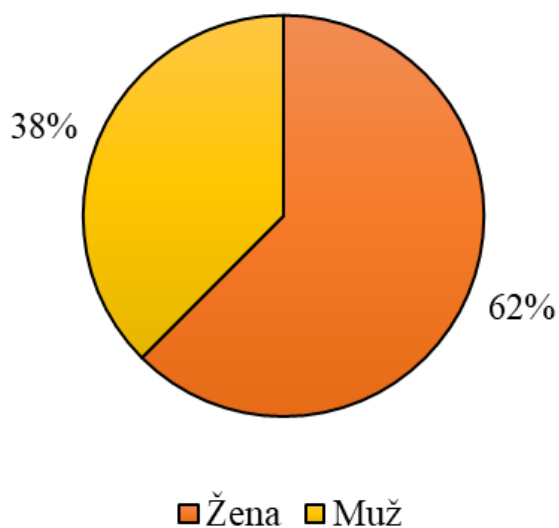
bylo 3členných domácností, nejvíce obsažená věková kategorie byla 26-35 let a nejčastěji vyplňovali pracující lidé. Nejvyšší dosažené vzdělání u respondentů bylo středoškolské s maturitou.

Tabulka 3: Pohlaví respondentů

Pohlaví		
Žena	125	63 %
Muž	75	38 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 5: Pohlaví respondentů



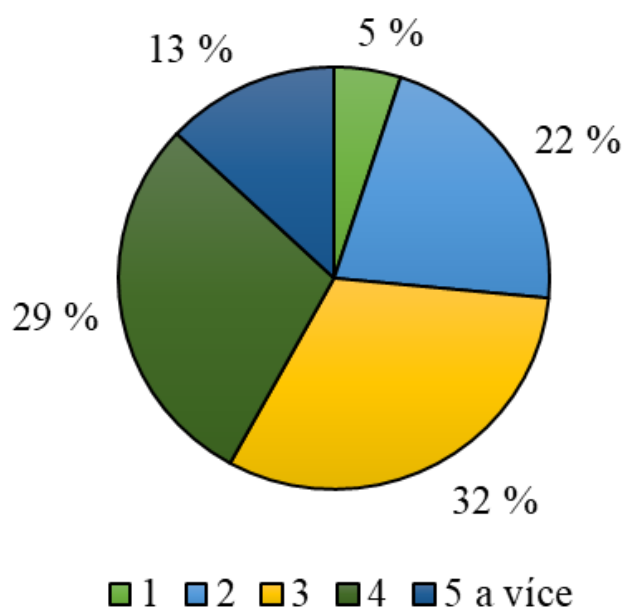
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 4: Kolik členů má Vaše domácnost

Kolik členů má Vaše domácnost?		
1	10	5 %
2	43	22 %
3	63	32 %
4	58	29 %
5 a více	26	13 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 6: Kolik členů má Vaše domácnost



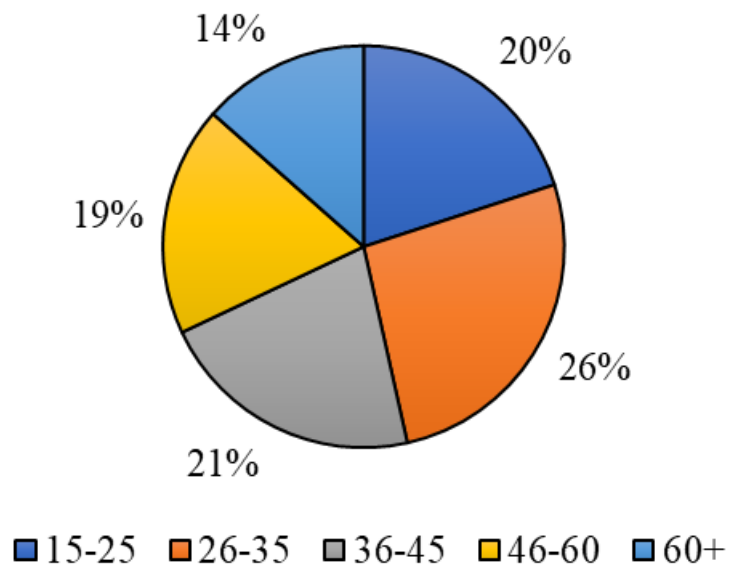
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 5: Věk respondentů

Jaký je Váš věk?		
15-25	40	20 %
26-35	53	27 %
36-45	43	22 %
46-60	37	19 %
60+	27	14 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 7: Věk respondentů



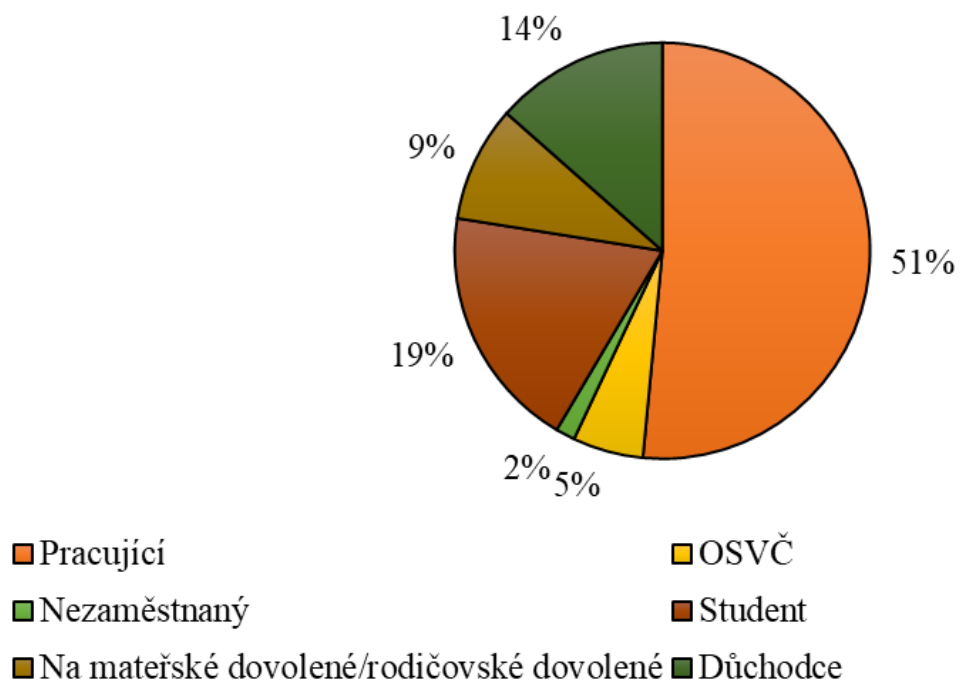
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 6: *Společenský status respondentů*

Společenský status		
Pracující	103	52 %
OSVČ	11	6 %
Nezaměstnaný	3	2 %
Student	38	19 %
Na mateřské dovolené/rodičovské dovolené	18	9 %
Důchodce	27	14 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 8: *Společenský status respondentů*



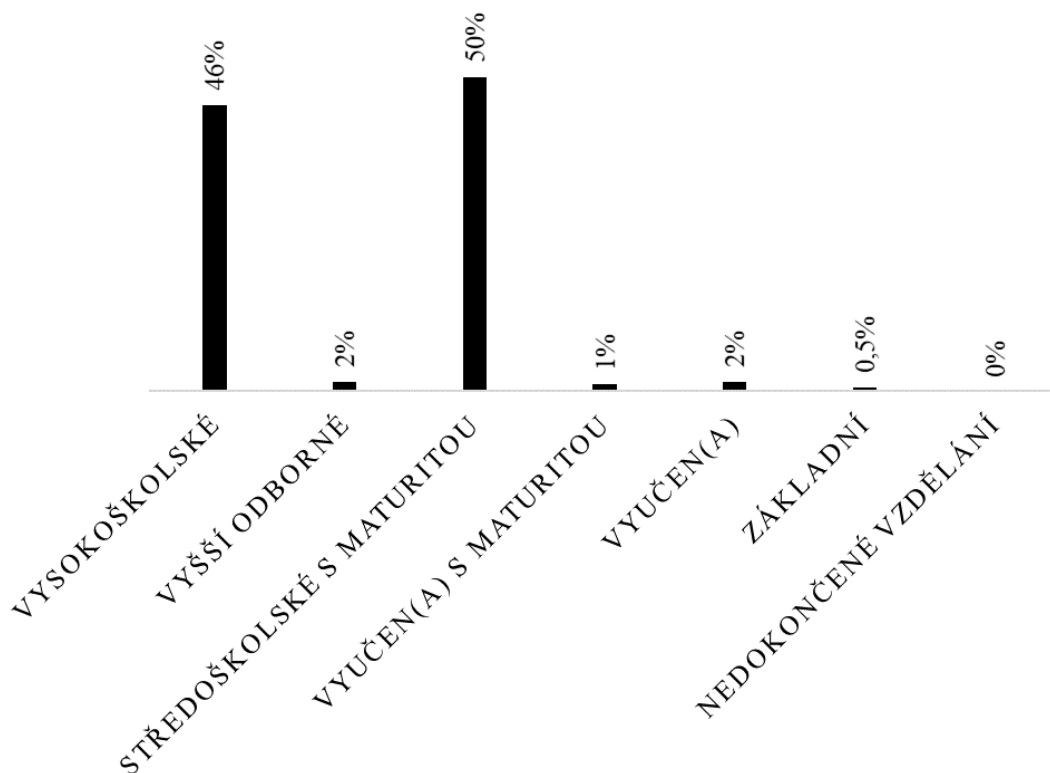
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 7: Nejvyšší dosažené vzdělání

Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?		
Vysokoškolské	91	46 %
Vyšší odborné	3	2 %
Středoškolské s maturitou	100	50 %
Vyučen(a) s maturitou	2	1 %
Vyučen(a)	3	2 %
Základní	1	0,5 %
Nedokončené vzdělání	0	0 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 9: Nejvyšší dosažené vzdělání



Zdroj: vlastní výzkum

4.2.2 Povědomí o problematice

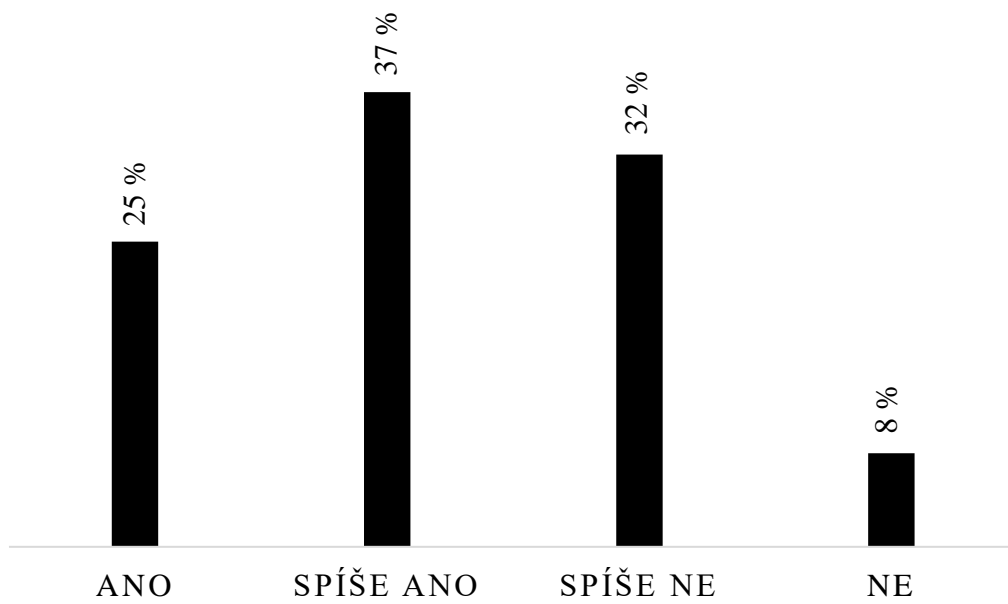
Z otázek č. 1: *Zajímáte se o problematiku plýtvání?*, č. 16: *Je podle Vás plýtvání potravinami celosvětovým problémem?*, č. 17: *Kde myslíte, že obecně vzniká největší objem potravinových odpadů?* a č. 18: *Jaké množství celosvětově vyprodukovaného jídla se podle Vás každý rok znehodnotí nebo vyhodí?* vyplývá, že se české domácnosti o problematiku plýtvání potravinami spíše zajímají. Mají povědomí o tom, že se jedná o celosvětový problém. V případě otázky týkající se množství celosvětově vyprodukovaného jídla, které se znehodnotí nebo vyhodí byly procenta u hodnot 1/3 a 1/4 vyrovnané. Myslím tedy, že lidé vědí, že se opravdu jedná o globální problém, ale zároveň se již o konkrétní hodnotu světového potravinového odpadu nezajímají. Uvedli také, že největší objem potravinového odpadu vzniká ve velkoobchodě a maloobchodě.

Tabulka 8: Zájem o problematiku plýtvání

Zajímáte se o problematiku plýtvání?		
Ano	49	25 %
Spíše ano	73	37 %
Spíše ne	63	32 %
Ne	15	8 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 10: Zájem o problematiku plýtvání



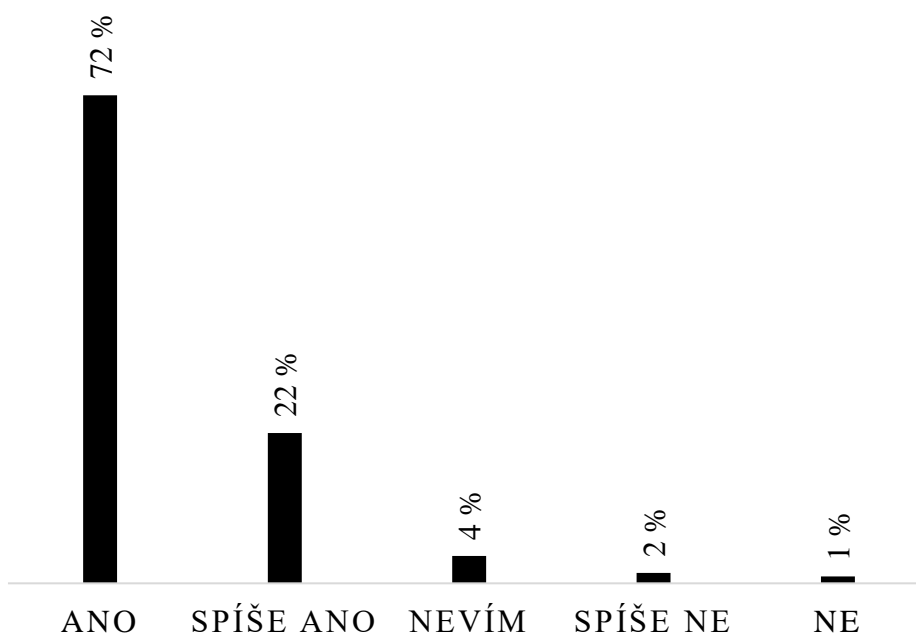
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 9: Plýtvání potravinami jako celosvětový problém

Je podle Vás plýtvání potravinami celosvětovým problémem?		
Ano	143	72 %
Spíše ano	44	22 %
Nevím	8	4 %
Spíše ne	3	2 %
Ne	2	1 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 11: *Plýtvání potravinami jako celosvětový problém*



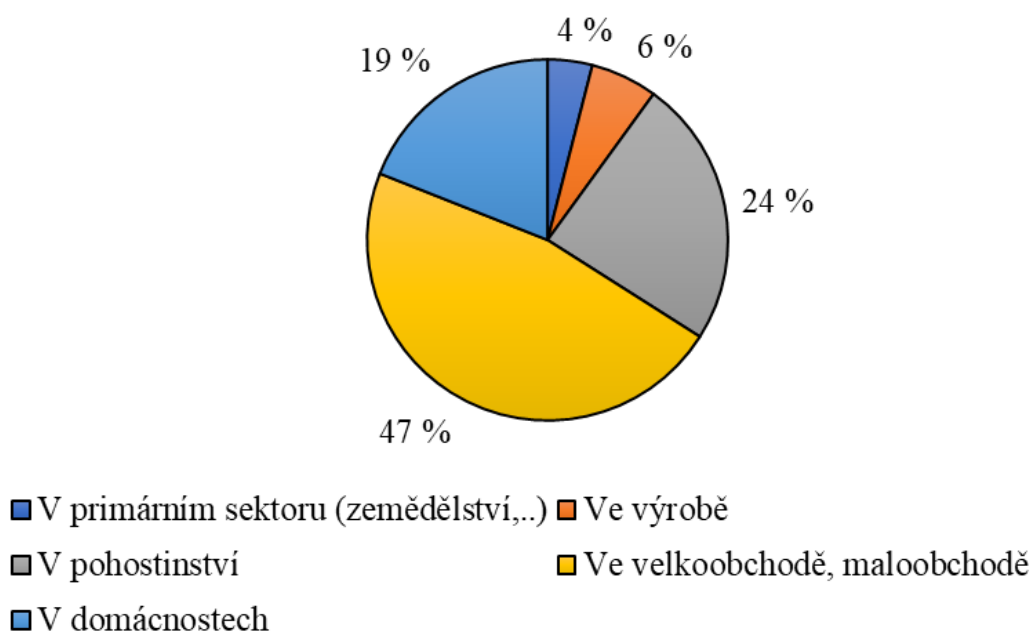
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 10: *Kde vzniká největší objem potravinových odpadů*

Kde myslíte, že obecně vzniká největší objem potravinových odpadů?		
V primárním sektoru (zemědělství,...)	8	4 %
Ve výrobě	12	6 %
V pohostinství	48	24 %
Ve velkoobchodě, maloobchodě	94	47 %
V domácnostech	38	19 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 12: *Kde vzniká největší objem potravinových odpadů*



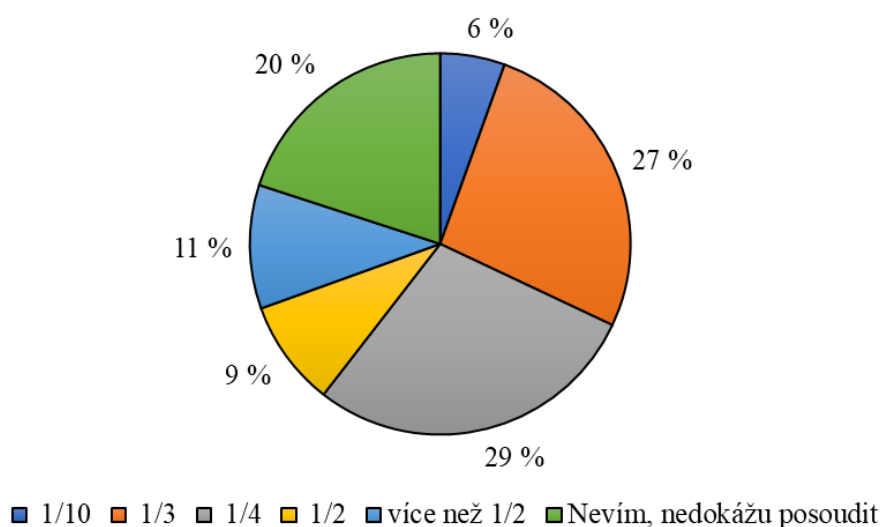
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 11: *Množství celosvětově vyprodukovaného potravinového odpadu*

Jaké množství celosvětově vyprodukovaného jídla se podle Vás každý rok znehodnotí nebo vyhodí?		
1/10	11	6 %
1/3	53	27 %
1/4	57	29 %
1/2	18	9 %
více než 1/2	21	11 %
Nevím, nedokážu posoudit	40	20 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 13: *Množství celosvětově vyprodukovaného potravinového odpadu*



Zdroj: vlastní výzkum

4.2.3 Nákupní chování respondentů

Zde jsem pro informace o nákupním chování vycházela z otázek č. 3: *Myslíte si, že se ve Vaší domácnosti potravinami plýtvá?*, č. 4: *Jaká je frekvence Vašich nákupů pro domácnost během týdne?* a č. 5 *Plánujete si své nákupy předem? (např. pomocí nákupních seznamů).*

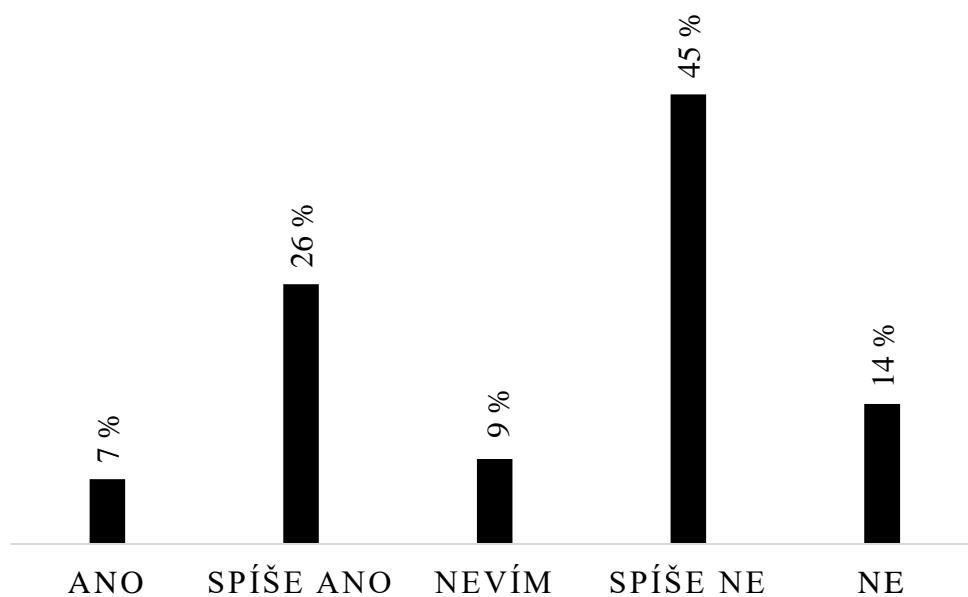
Většina z nich si myslí, že se v jejich domácnosti spíše neplýtvá. Patrně je to z důvodu, že si respondenti své nákupy plánují (např. pomocí nákupních seznamů). Respondenti chodí nakupovat nejčastěji 1-2 x týdně. Většina oslovených sice chodí nakupovat 1-2 x týdně.

Tabulka 12: *Plýtvání v domácnosti*

Myslíte si, že se ve Vaší domácnosti potravinami plýtvá?		
Ano	13	7 %
Spíše ano	52	26 %
Nevím	17	9 %
Spíše ne	90	45 %
Ne	28	14 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 14: *Plytvání v domácnosti*



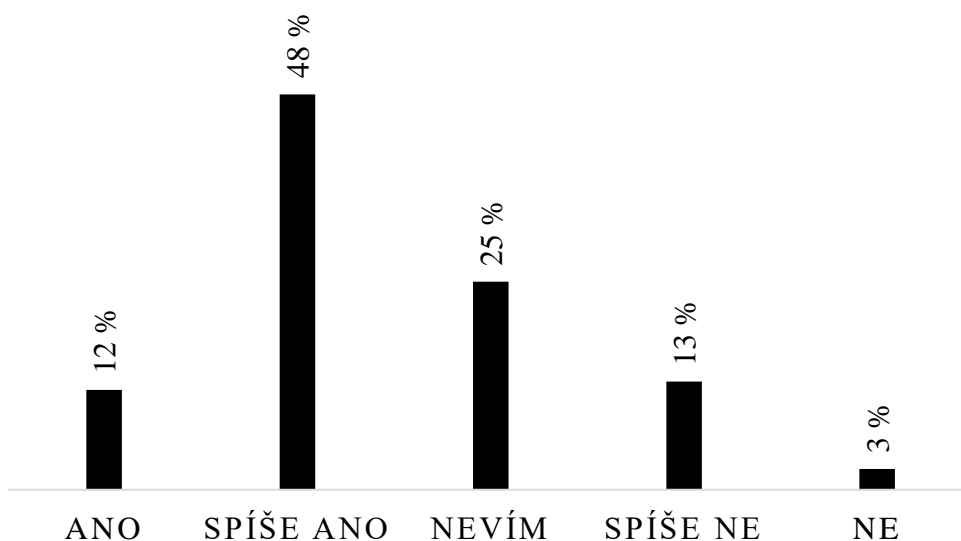
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 13: *Plánování nákupů předem*

Plánujete si své nákupy předem? (např. pomocí nákupních seznamů)		
Ano	24	12 %
Spíše ano	95	48 %
Nevím	50	25 %
Spíše ne	26	13 %
Ne	5	3 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 15: *Plánování nákupů předem*



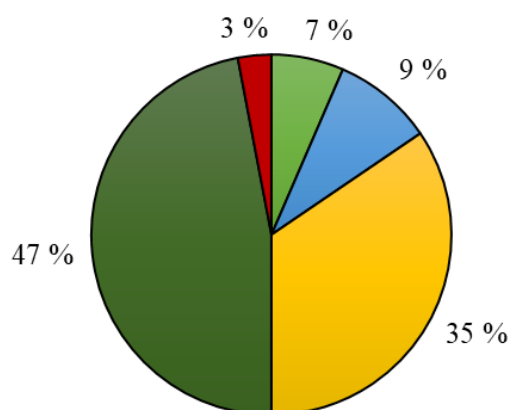
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 14: *Frekvence nákupů během týdne*

Jaká je frekvence Vašich nákupů pro domácnost během týdne?		
Každý den	13	7 %
5 - 6x týdně	18	9 %
3 - 4x týdně	69	35 %
1 - 2x týdně	94	47 %
Méně než 1x týdně	6	3 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 16: *Frekvence nákupů během týdne*



■ Každý den ■ 5 - 6x týdně ■ 3 - 4x týdně ■ 1 - 2x týdně ■ Méně než 1x týdně

Zdroj: vlastní výzkum

4.2.4 Potravinový odpad v domácnostech

Pro veškeré informace o potravinovém odpadu jsem vycházela z otázek č. 6: *Můžete odhadnout, kolik Vaše domácnost vyprodukuje potravinového odpadu během týdne (v gramech)?*, č. 7: *Jaká je podle Vás hodnota tohoto odpadu během týdne (v Kč)?*, č. 8: *Co tvoří potravinový odpad ve Vaší domácnosti?*, č. 9: *Z jakého důvodu vzniká ve Vaší domácnosti potravinový odpad nejčastěji?*, č. 10: *Konzumujete ve Vaší domácnosti zbytky z vařených pokrmů?*, č. 11: *Liší se ve Vaší domácnosti množství potravinového odpadu v průběhu roku? (např. o Vánocích, Velikonocích...)*.

Odhadovaná hodnota potravinového odpadu v gramech se pohybuje v rozmezí od 0-499 g a cenově pak v rozmezí 50-149 Kč během týdne.

Nejčastějším potravinovým odpadem jsou nekonzumované části potravin (slupky z brambor, okurky...) a nejčastějším důvodem jeho vzniku je, že potravin byla prošlá (vypršelo datum spotřeby).

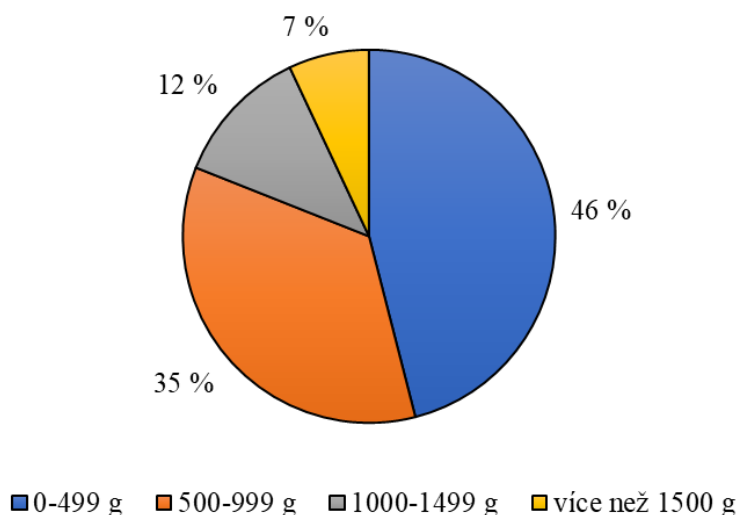
Dále respondenti uvedli, že pokud uvaří více jídla, tak zbytky dojdají i v dalších dnech nebo je zmrazí a nechají na jindy a myslí si, že se jejich potravinový odpad spíše neliší v průběhu roku (např. o Vánocích, Velikonocích...).

Tabulka 15: *Odhad vyprodukovaného potravinového odpadu (v gramech)*

Můžete odhadnout, kolik potravinového odpadu vyprodukuje Vaše domácnost během týdne? (v gramech)		
0-499 g	92	46 %
500-999 g	70	35 %
1000-1499 g	24	12 %
více než 1500 g	14	7 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 17: *Odhad vyprodukovaného potravinového odpadu (v gramech)*



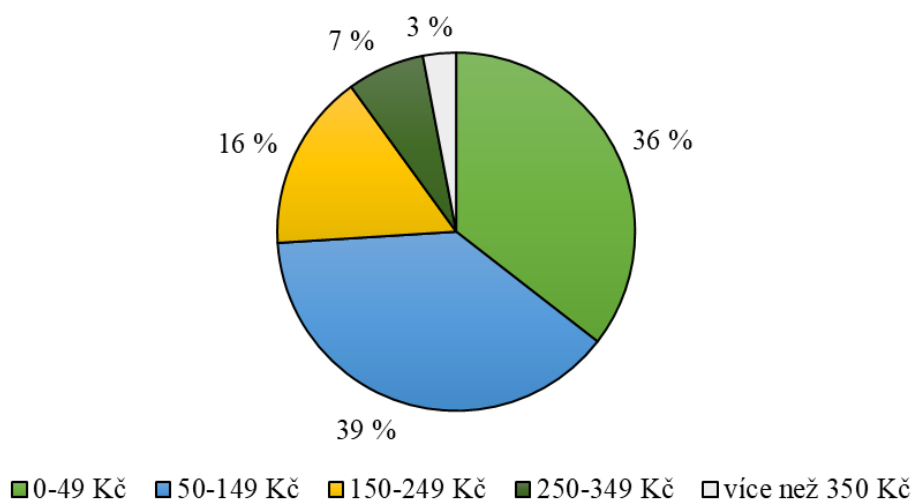
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 16: *Hodnota potravinového odpadu (v Kč)*

Jaká je podle Vás hodnota tohoto odpadu? (v Kč)		
0-49 Kč	71	36 %
50-149 Kč	77	39 %
150-249 Kč	32	16 %
250-349 Kč	14	7 %
více než 350 Kč	6	3 %
Celkem odpověď	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 18: *Hodnota potravinového odpadu (v Kč)*



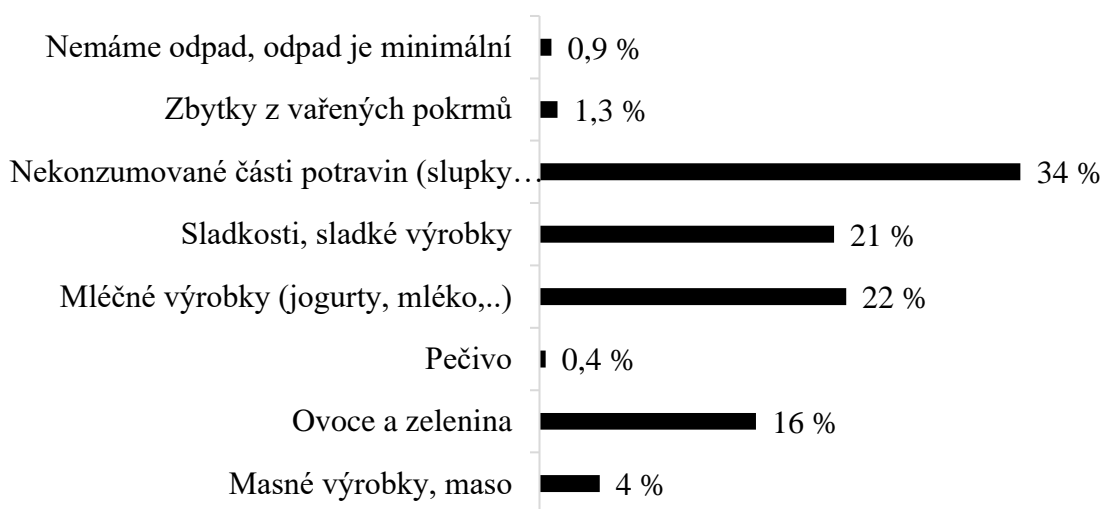
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 17: *Nejčastější potravinový odpad*

Co tvoří nejčastěji potravinový odpad ve Vaší domácnosti?		
Masné výrobky, maso	10	4 %
Ovoce a zelenina	36	16 %
Pečivo	1	0,4 %
Mléčné výrobky (jogurty, mléko,..)	51	22 %
Sladkosti, sladké výrobky	49	21 %
Nekonzumované části potravin (slupky z jablka, okurky,..)	80	34 %
Odpověď jiné:		
Zbytky z vařených pokrmů	3	1,3 %
Nemáme odpad, odpad je minimální	2	0,9 %
Celkem odpovědí	232	100,0 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 19: Nejčastější potravinový odpad



Zdroj: vlastní výzkum

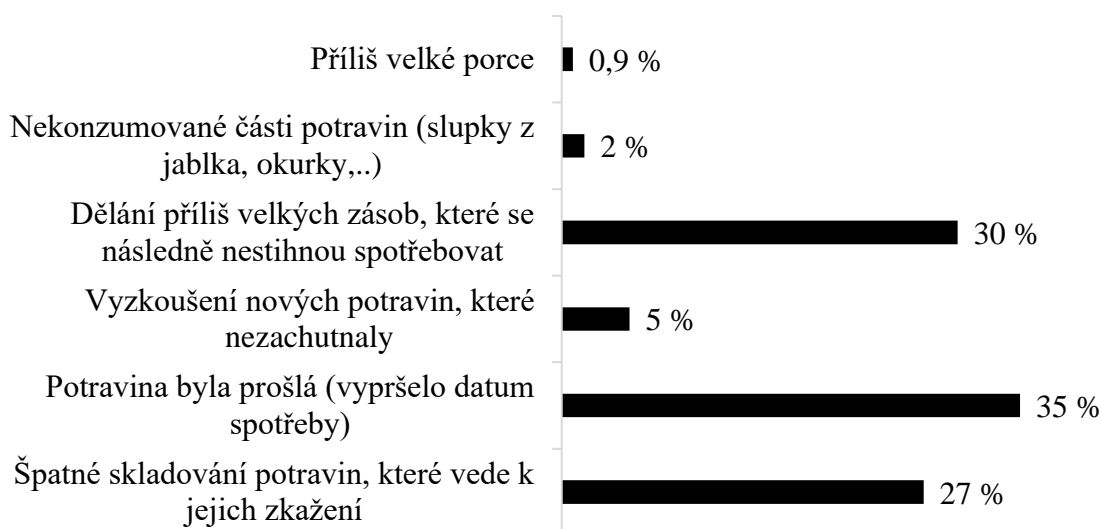
V této otázce mohli respondenti zvolit více možností.

Tabulka 18: Nejčastější důvod vzniku potravinového odpadu

Jaký je nejčastější důvod vzniku potravinového odpadu ve Vaší domácnosti?		
Špatné skladování potravin, které vede k jejich zkažení	64	27 %
Potravina byla prošlá (vypršelo datum spotřeby)	81	35 %
Vyzkoušení nových potravin, které nezachutnaly	12	5 %
Dělání příliš velkých zásob, které se následně nestihnou spotřebovat	70	30 %
Odpověď jiné:		
Nekonzumované části potravin (slupky z jablka, okurky,..)	4	2 %
Příliš velké porce	2	0,9 %
Celkem odpovědí	233	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 20: Nejčastější důvod vzniku potravinového odpadu



Zdroj: vlastní výzkum

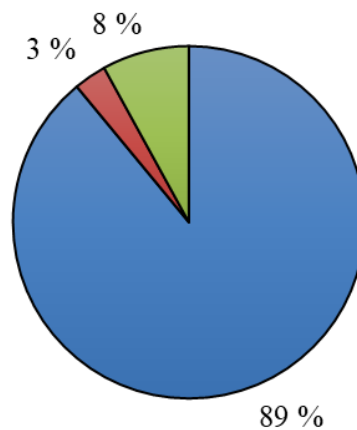
V této otázce mohli respondenti zvolit více možností.

Tabulka 19: Konzumace zbytků z vařených pokrmů

Konzumujete ve Vaší domácnosti zbytky z vařených pokrmů?		
Ano, jestliže uvaříme více jídla, dojdáme i v dalších dnech nebo pokrm zamrazíme a využijeme později	178	89 %
Ne, všechny zbytky okamžitě vyhazujeme	6	3 %
Zbytky obvykle nemáme (vaříme tolik, kolik sníme)	16	8 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 21: Konzumace zbytků z vařených pokrmů



- Ano, jestliže uvaříme více jídla, dojídáme i v dalších dnech nebo pokrm zamrazíme a využijeme později
- Ne, všechny zbytky okamžitě vyhazujeme
- Zbytky obvykle nemáme (vaříme tolik, kolik sníme)

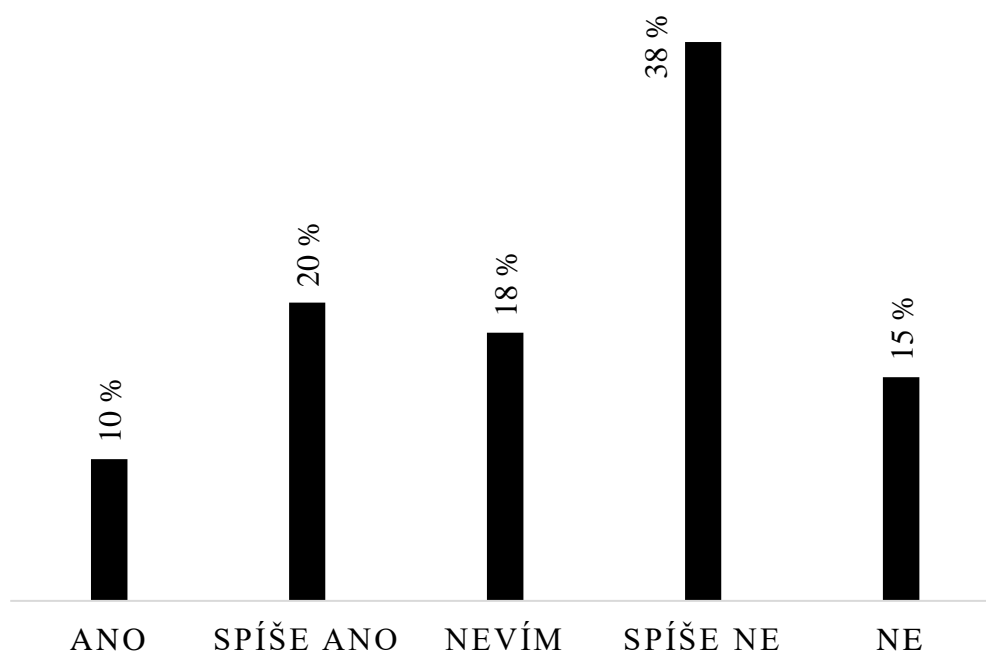
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 20: Odlišnost množství potravinového odpadu v průběhu roku

Liší se ve Vaší domácnosti množství potravinového odpadu v průběhu roku? (např. o Vánocích, Velikonocích, ...)		
Ano	19	10 %
Spíše ano	40	20 %
Nevím	36	18 %
Spíše ne	75	38 %
Ne	30	15 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 22: *Odlišnost množství potravinového odpadu v průběhu roku*



Zdroj: vlastní výzkum

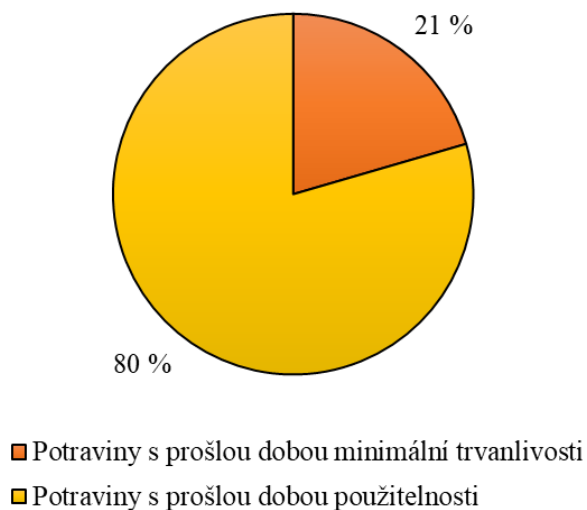
Na základě otázek č. 12: *Jaké potraviny by se podle Vás již neměly konzumovat?*, č. 13: *Co děláte s potravinami, kterým vypršela minimální trvanlivost?*, č. 14: *Kam vyhazujete potraviny, které nespoteřebujete?* a č. 15: *Máte k dispozici kontejner na bioodpad ve svém okolí?* uvedla větší část respondentů, že potraviny, které by se již neměly konzumovat jsou ty, kterým vypršela doba použitelnosti. Tuto otázku jsem do dotazníku dala z důvodu, abych zjistila, jestli se domácnosti o tyto dva pojmy zajímají a znají tedy i jejich význam. Potraviny, kterým naopak prošla minimální trvanlivost se pokusí co nejrychleji spotřebovat. Ty potraviny, které nestihnou spotřebovat nejčastěji končí v komunálním odpadu (běžné kontejnery/popelnice), protože většina z dotázaných nemá ve svém okolí k dispozici kontejner na bioodpad.

Tabulka 21: Doba minimální trvanlivosti a doba použitelnosti

Jaké potraviny by se podle Vás již neměly konzumovat?		
Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti	41	21 %
Potraviny s prošlou dobou použitelnosti	159	80 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 23: Doba minimální trvanlivosti a doba použitelnosti



Zdroj: vlastní výzkum

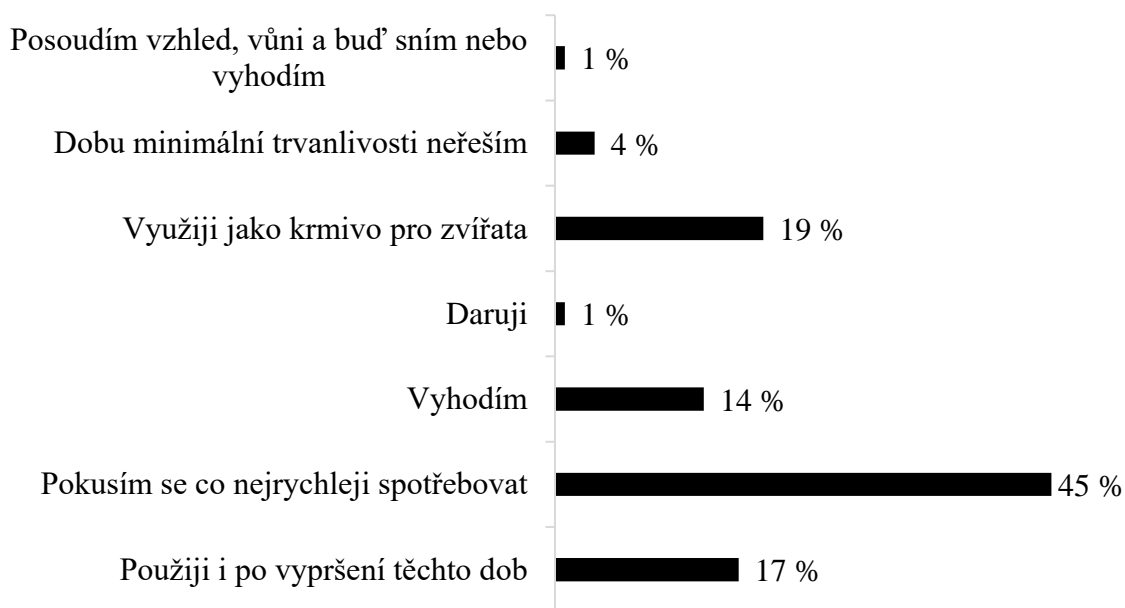
Tabulka 22: Vypršení minimální trvanlivosti

Co děláte s potravinami, kterým vypršela minimální trvanlivost?		
Použiji i po vypršení těchto dob	37	17 %
Pokusím se co nejrychleji spotřebovat	100	45 %
Vyhodím	30	14 %
Daruji	2	1 %
Využiji jako krmivo pro zvířata	42	19 %
Dobu minimální trvanlivosti neřeším	8	4 %
Odpověď jiné:		
Posoudím vzhled, vůni a buď sním nebo vyhodím	2	1 %
Celkem odpovědí	221	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

V této otázce mohli respondenti zvolit více možností.

Obrázek 24: Vypršení minimální trvanlivosti



Zdroj: vlastní výzkum

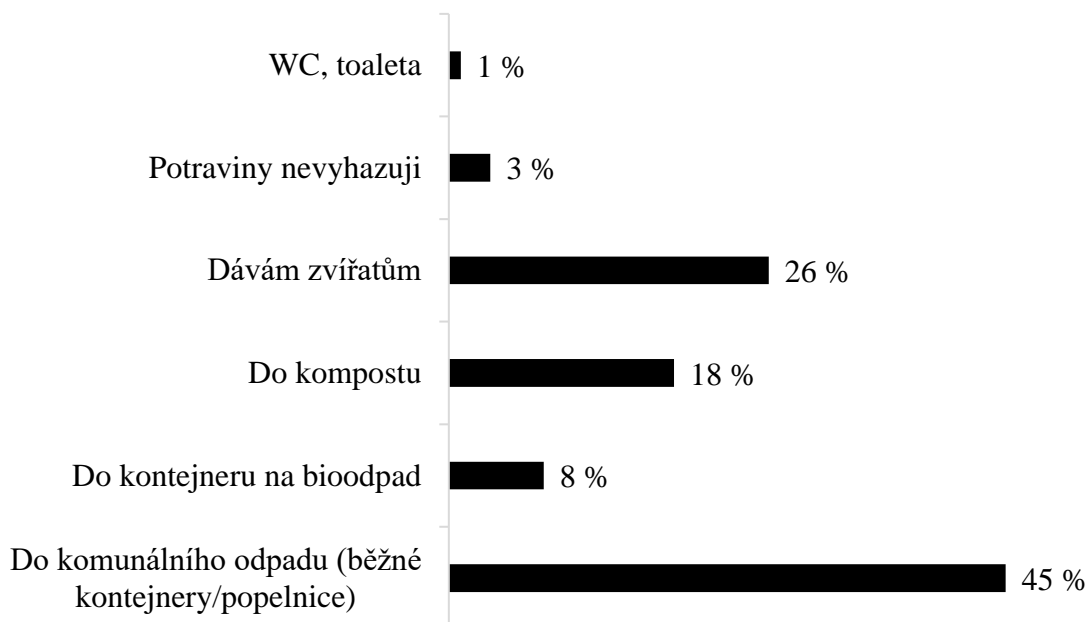
Tabulka 23: *Vyhazování nespotřebovaných potravin*

Kam vyhazujete potraviny, které nespotřebujete?		
Do komunálního odpadu (běžné kontejnery/popelnice)	94	45 %
Do kontejneru na bioodpad	16	8 %
Do kompostu	38	18 %
Dávám zvířatům	54	26 %
Potraviny nevyhazují	7	3 %
Odpověď jiné:		
WC, toaleta	2	0,9 %
Celkem odpovědí	211	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

V této otázce mohli respondenti zvolit více možností.

Obrázek 25: *Vyhazování nespotřebovaných potravin*



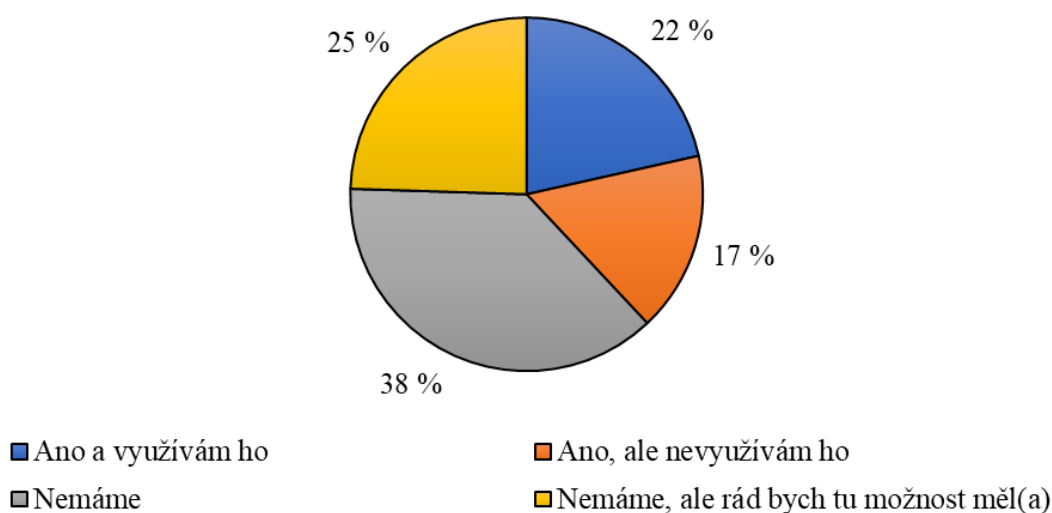
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 24: *Kontejner na bioodpad v okolí*

Máte k dispozici kontejner na bioodpad ve svém okolí?		
Ano a využívám ho	43	22 %
Ano, ale nevyužívám ho	33	17 %
Nemáme	75	38 %
Nemáme, ale rád bych tu možnost měl(a)	49	25 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 26: *Kontejner na bioodpad v okolí*



Zdroj: vlastní výzkum

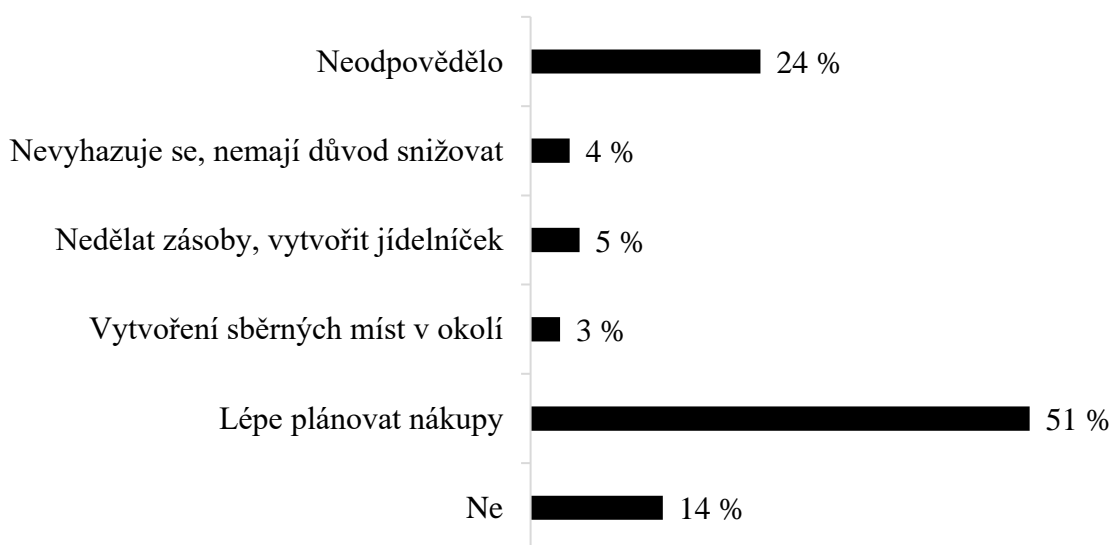
Do dotazníku jsem umístila také otevřenou otázku č. 24: *Máte nějaké návrhy na snížení potravinového odpadu ve Vaší domácnosti?*. Zaznamenala jsem několik odpovědí. Při osobním dotazování jsem na tuto otázku obdržela více odpovědí než u internetového dotazníku. Tam respondenti odpovídali většinou jednoduchým „ne“ nebo neodpověděli vůbec. U této otázky nedokážu posoudit, zda respondenti opravdu nemají žádné návrhy na snížení potravinového odpadu ve své domácnosti, zda se u nich neplýtvá nebo prostě jen nechtěli nad danou otázkou zapřemýšlet.

Tabulka 25: Návrhy na snížení potravinového odpadu

Máte nějaké návrhy na snížení potravinového odpadu ve Vaší domácnosti?		
Ne	27	14 %
Lépe plánovat nákupy	102	51 %
Vytvoření sběrných míst v okolí	6	3 %
Nedělat zásoby, vytvořit jídelníček	10	5 %
Nevyhazuje se, nemají důvod snižovat	8	4 %
Neodpovědělo	47	24 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 27: Návrhy na snížení potravinového odpadu



Zdroj: vlastní výzkum

4.2.5 Znalost organizace „Potravinová banka“ a projektu „Sdílené lednice“

Zaměřila jsem se také na to, zda domácnosti znají nebo mají alespoň povědomí o existenci organizace „Potravinová banka“ a o projektu „Sdílené lednice“. Právě proto jsem do dotazníku umístila otázky č. 19: *Znáte organizaci „Potravinová banka“?* a č. 21: *Znáte projekt „Sdílené lednice“?* Respondenti prokázali, že Potravinové banky znají,

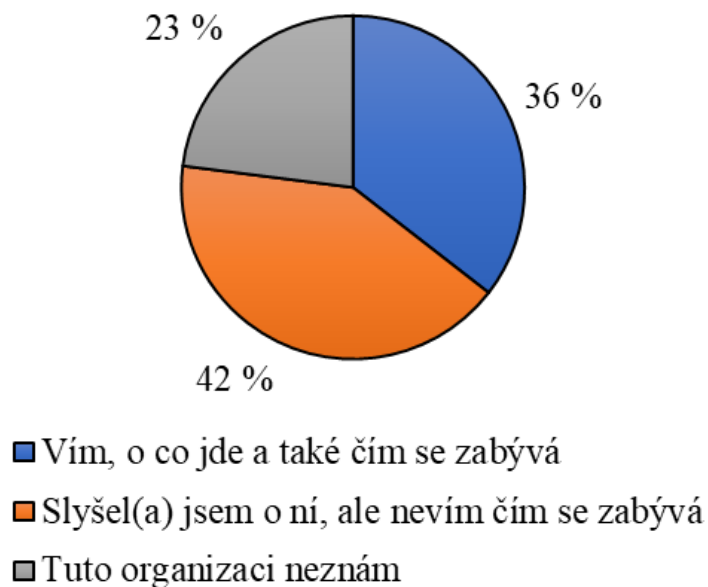
a zároveň v otevřené otázce č. 20: *Pokud jste u předchozí otázky zvolili první možnost, zkuste krátce popsat, co si pod tím pojmem představujete?* správně popsali, čím se zabývá a tím svou znalost potvrdili. Na druhou stranu projekt „Sdílené lednice“ už respondentům tak známý není, přesto ale ti, kteří uvedli, že daný projekt znají opět potvrdili svou znalost v otevřené otázce č. 22 jejíž znění je stejné jako u otázky č. 20. Ohledně „dumpster diving“ se v otázce č. 23 *Máte pochopení pro „dumpster diving“?* většina vyjádřila negativně, i když význam měli uveden pod otázkou. Při osobním dotazování mi bylo od respondentů řečeno, že si neumějí představit nebo by nebyli schopni konzumovat již vyhozené jídlo, i přesto že by bylo ještě vhodné k jídlu a pocházelo z kontejneru, který je vyhrazen pouze pro potraviny.

Tabulka 26: Organizace Potravinová banka

Znáte organizaci „POTRAVINOVÁ BANKA“?		
Vím, o co jde a také čím se zabývá	71	36 %
Slyšel(a) jsem o ní, ale nevím, čím se zabývá	83	42 %
Tuto organizaci neznám	46	23 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 28: Organizace Potravinová banka



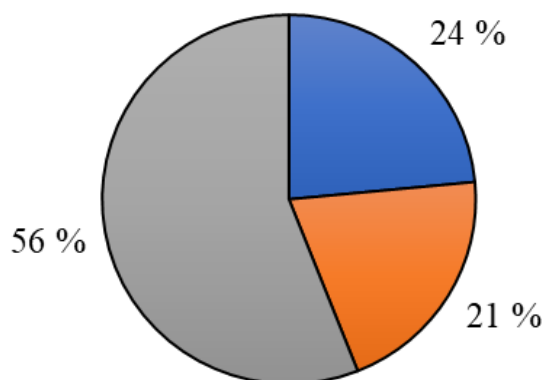
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 27: Projekt Sdílené lednice

Znáte projekt „SDÍLENÁ LEDNICE“?		
Vím, o co jde a také čím se zabývá	47	24 %
Slyšel(a) jsem o ní, ale nevím, čím se zabývá	41	21 %
Tuto organizaci neznám	112	56 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 29: *Projekt Sdílené lednice*



- Vím, o co jde a také čím se zabývá
- Slyšel(a) jsem o ní, ale nevím čím se zabývá
- Tuto organizaci neznám

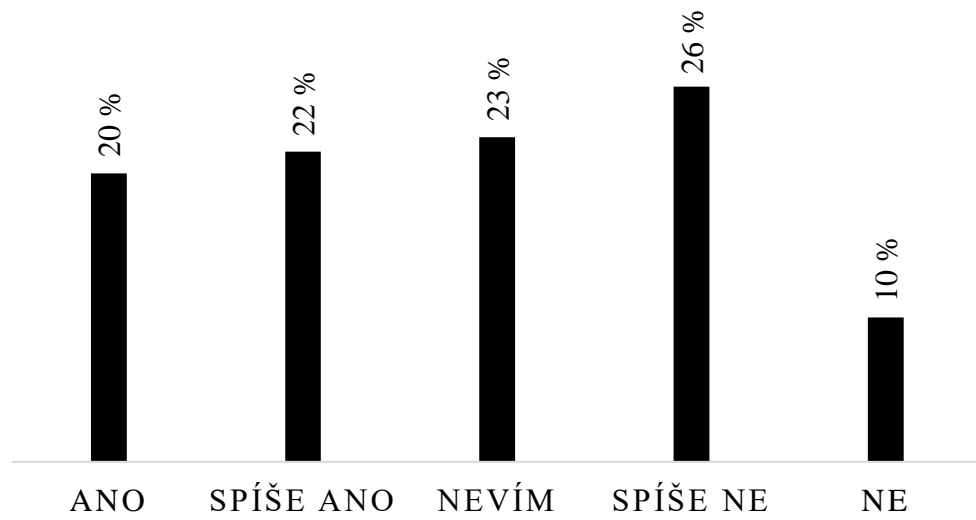
Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka 28: *Dumpster diving*

Máte pochopení pro „dumpster diving“?		
Ano	40	20 %
Spíše ano	43	22 %
Nevím	45	23 %
Spíše ne	52	26 %
Ne	20	10 %
Celkem odpovědí	200	100 %

Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek 30: *Dumpster diving*



Zdroj: vlastní výzkum

5 Závěr

V práci byla shrnuta fakta týkající se problematiky plýtvání potravinami. Jedná se o aktuální a velmi významné téma, které hýbe celým světem. Množství celosvětově vyprodukovaného potravinového odpadu se pohybuje okolo 1,3 miliardy tun. Přesto do současné doby neexistuje mnoho ucelených dat, odborných literatur či ověřených informací.

Důležité je, aby se jednotlivé státy zaměřily na prohloubení právního uchopení celé problematiky. Konkrétní politika, která by řešila plýtvání potravinami sice neexistuje, avšak různé politiky v České republice i ve světě na ně mají nebo mohou mít dopad. V rámci České republiky existuje několik právních předpisů, které řeší problematiku celého potravinového řetězce od produkce potravinářských surovin, přes jejich zpracování, distribuci až po prodej konečnému spotřebiteli. Oblast bezpečnosti potravin pak pokrývají stěžejní zákony, a to zákon o potravinách a tabákových výrobcích, zákon o veterinární péči a zákon o ochraně veřejného zdraví.

Protože téma plýtvání potravinami není komplexně uchopeno, definice některých pojmů se značně rozcházejí. Největším problémem je pojem „potravinový odpad“. V současné době neexistuje pro tento pojem přesná definice a mnoho lidí neví, co si pod ním představit. Každý autor zaměřující se na téma plýtvání potravinami se k němu staví jinak. Bylo tedy těžké určitým způsobem pojem uchopit a pracovat s ním. V práci je mu věnována větší pozornost než ostatním pojmům, a to právě kvůli jeho složitosti.

Lidé by také měli pochopit rozdíl mezi označením „minimální trvanlivost“ a „doba použitelnosti“, který je ukotven ve vyhlášce o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. Znalost těchto pojmů a rozdílů v nich by mohla, zejména v domácnostech, významně snížit potravinový odpad.

Dalším problematickým tématem, které s tématem plýtvání potravinami souvisí je bioodpad (biologicky rozložitelný odpad). Mnoho měst umožňuje svým občanům sběr bioodpadu do speciálních hnědých kontejnerů s těsnícím víkem, které jsou k dispozici obyvatelům v určitých místech. Například v Opavě si obyvatelé musí vyplnit přihlášku, aby dostali k využívání kontejner na bioodpad. Na druhou stranu některá města nabízí velkoobjemové kontejnery, které jsou určeny pouze pro odpad ze zahrad, nikoliv k odložení zbytků jídel a potravin.

Plýtvání potravinami má i své důsledky. Ty mohou být ekonomické, enviromentální a sociální. Zejména důležité a nejvíce znatelné jsou sociální dopady. Na jedné straně jsou lidé, kteří strádají a trpí hladem či podvýživou, na druhé straně mají lidé potravin nadbytek a dochází k plýtvání. Je nezbytně nutné, aby si lidé tyto důsledky plně uvědomovali.

V praktické části se práce věnovala výzkumu na úrovni spotřebitelů, tzn. průběh plýtvání potravinami v domácnostech. Dotazník byl sestaven tak, aby z něj jasně vyplynuly odpovědi na otázky stanovené v cíli práce.

Po dokončení výzkumu z výsledků vyplynulo, že dotazník vyplnilo více žen než mužů. Nejvíce bylo 3členných domácností, nejvíce obsažená věková kategorie byla 26-35 let a nejčastěji vyplňovali pracující lidé. Nejvyšší dosažené vzdělání u respondentů bylo středoškolské s maturitou.

O problematiku plýtvání potravinami se zajímají, a to jak z hlediska globálního, tak z hlediska jejich vlastní domácnosti. Nicméně i když respondenti uvedli, že se zajímají, jejich odpovědi ohledně množství celosvětově vyprodukovaného odpadu a o oblasti potravinového řetězce, která má největší podíl na plýtvání, se významně lišily.

Snažili se, co nejpřesněji popsat jejich vyprodukovaný potravinový odpad. Zde nejčastěji odhadovali hodnotu vyprodukovaného potravinového odpadu během týdne v gramech na 0-499 g a cenově pak v rozmezí 50-149 Kč. Nejčastěji produkovaným odpadem jsou nekonzumované části potravin (slupky z jablka, okurky,..). Nejčastějším důvodem jeho vzniku je, že potravina byla prošlá (vypršelo datum použitelnosti) nebo také dělání příliš velkých zásob, které se následně nestihnou spotřebovat.

Vnímají rozdíl mezi „minimální trvanlivostí“ a „dobou použitelností“. Většina z nich znala organizace „Potravinové banky“ a projekt „Sdílené lednice“ a dokonce i správně popsala jejich činnost. Všechny naopak zarazila otázka ohledně „Dumpster diving“. „Dumpster divers“ neboli „popelnicový potápěči“ vybírají popelnice určené na vyhozené jídlo u supermarketů a tímto jídlem se následně živí. Dumpster nepraktikují z důvodu chudoby, nýbrž z politického a ekologického přesvědčení. V tomto případě se respondenti vyjadřovali negativně.

Zklamání při vyhodnocování dotazníku přišlo v momentě, kdy řada respondentů neodpověděla na otázku, která se jich ptala na jejich vlastní návrhy vedoucí ke snížení plýtvání potravinami.

Důležité je, že v současné době se již o plýtvání potravinami hovoří a informuje se o něm veřejnost. Vlády jednotlivých zemí se tímto fenoménem začaly hlouběji zabývat. Podporována je také činnost nejrůznějších programů, aktivit, iniciativ a projektů směřující ke snížení množství potravinového odpadu. Nezbývá tedy než věřit tomu, že se tímto směrem bude postupovat i nadále.

I Summary a keywords

The main aim of bachelor's thesis is to introduce the theme of food wastage, both in the context of sustainable development and from the resources of wasting. The areas of economy-unfriendly food usage and the alternative options will be identified. The main research method used is literature research.

The practical part of the thesis will be devoted to the household research for the final consumer. The thesis brings the evaluation of the collected data dealing with the consumer wastage issues by using an analytical approach.

The thesis also deals with the reduction of food wastage in all parts of the food chain and with the food banks. Furthermore, the impacts of the food wastage and the legislation is mentioned only in a general point of view. Finally, the thesis describes some examples of solving this problem both in the world and in the Czech Republic.

The questionnaire contained 28 items and it was available to fill in an online form as well as by personal questioning. Surveys questions were though thoroughly so they would easily produce results. The answers should primarily show if people take interest in questioned problematics, how they see it from global point of view, if they know about their household's amount of wasted food and its value. There were also questions about causes of wasted food in households, what is the most frequent reason of its beginning and where its heading afterwards.

From the results we can deduce that households in České Budějovice are interested in the topic. People tried to describe the process of their food waste as precisely as possible and they are also familiar with the difference between terms „best before date“ and „shelf-life“. Most of respondents knew about organization PB as well as the project of „sharing fridge“, and even described its functioning correctly. On the other hand, a lot of people did not answer the question which let them to suggest their own proposals? for reduction of wasted food.

Keywords: food wastage, food waste, food loss, food bank, food chain

II Seznam použité literatury

- Berný T. (2017). *Obchodní řetězce musí od ledna nabízet neprodejné potraviny charitám. Jinak jim hrozí pokuty*. Získáno z: <https://archiv.ihned.cz/c1-65992360-neprodejne-potraviny-musi-na-charitu>
- Česká televize (2017). *Jak proti plýtvání jídlem: sdílením potravin i mobilní aplikací*. Získáno z: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/svet/2098391-jak-proti-plytvani-jidlem-sdilenim-potravin-i-mobilni-aplikaci>
- Denková, A. (2016). *I křivá mrkev chutná dobře. Proti plýtvání potravinami prý nejlépe pomůže osvěta*. Získáno z: <http://euractiv.cz/clanky/klima-a-zivotni-prostredi-i-kriva-mrkev-chutna-dobre-proti-plytvani-potravinami-pry-nejlepe-pomuze-osveta/>
- Drábková, J. (2017). *Předcházení vzniku odpadu*. Získáno z: <https://predchazeniodpadu.cz/neprodejne-jidlo-charitam/>
- Eko list (2016). *Potraviny, které nesníte, darujte. Veřejné ledničky fungují napříč Českem*. Získáno z: <http://ekolist.cz/cz/zelena-domacnost/rady-a-navody/potraviny-ktere-nesnite-darujte-verejne-lednickyy-funguji-napric-ceskem>
- Evropská komise (2017). *Fakta o plýtvání potravinami*. Získáno z: <http://www.magazinzdрави.cz/fakta-o-plytvani-potravinami>
- Evropský účetní dvůr. (2017). *Boj proti plýtvání potravinami: příležitost pro EU, jak zlepšit účinné využívání zdrojů v potravinovém řetězci*. Získáno z: <http://publications.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/cs/#chapter10>
- Glopolis (2013). *Plýtvání jídlem jako ekonomický, sociální i environmentální problém*. Načteno z <http://glopolis.org/wp-content/uploads/soubory/media-brief-plytvani-potravinami.pdf>
- Glopolis (n.d.). *Plýtvání potravinami*. Načteno z Glopolis: https://glopolis.org/_topic/potravinova-bezpecnost/plytvani-potravinami
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Otterdijk, R., & Meybeck, A. (2011). *Global Food Losses and Food Waste – Extent Causes and Prevention*. Düsseldorf, Germany: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

- IKEA (2017). *IKEA si klade za cíl snížit prostřednictvím nové iniciativy plýtvání potravinami o 50 %*. Získáno z: http://www.ikea.com/cz/cs/about_ikea/newsitem/plytvani_potravinami_nova_iniciativa
- Informační centrum bezpečnosti potravin. (2012). *Legislativa*. Získáno z: <http://bezpecnostpotravin.cz/kategorie/legislativa.aspx>
- Informační centrum bezpečnosti potravin. (2016). *Právní předpisy ČR – základní informace*. Získáno z: <http://bezpecnostpotravin.cz/kategorie/pravni-predpisy-cr-zakladni-informace.aspx>
- Jakl, J. (2014). *Potraviny nejsou odpad*. Zvonečnick, o.s.: Masarykova demokratická akademie.
- Jeníček, V. (2010). *Globální problémy světa v ekonomických souvislostech*. Praha: C.H.Beck.
- Kompostuj (2017). *Co je bioodpad?* Získáno z: <http://www.kompostuj.cz/vime-jak/jak-tridit-kuchynske-zbytky/co-je-bioodpad/>
- Kotler Philip, K. K. (2013). *Marketing management*. Praha: Grada Publishing a.s.
- Lidovky (2016). *Místo popelnice do lednice. Veřejné sdílení jídla se dostalo do Česka*. Získáno z: https://www.lidovky.cz/misto-popelnice-do-lednice-verejne-sdileni-jidla-se-dostalo-do-ceska-11c-/zpravy-domov.aspx?c=A160120_165809_ln_domov_jzl
- Lipinski B. (2013). *10 Ways to Cut Global Food Loss and Waste*. Získáno z: <http://www.wri.org/blog/2013/06/10-ways-cut-global-food-loss-and-waste>
- Makro (n.d.). *Potravinová banka*. Získáno z: <https://www.makro.cz/spolecenska-odpovednost/potravinova-banka>
- Ministerstvo životního prostředí (2012). *Programy prevence vzniku opadu*. Praha: Potravinářská komora České republiky.
- Ministerstvo životního prostředí (2015). *Stanovení kritérií pro realizaci míst pro předcházení vzniku komunálních odpadů OPŽP 2014 – 2020*. Chrudim: Vodní zdroje Ekomonitor spol. s.r.o.
- Nováček, P. (2011). *Udržitelný rozvoj*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci.

Parffit J., Macnaughton, S. & Barthel, M., (2010). *Food Waste within Food Supply Chains: Quantification and Potential for Change to 2050*. UK: Royal Society.

Petlachová, P. (2014). *Jak správně uplatnit DPH u darování zboží do potravinových bank*. Získáno z: <http://www.financnisprava.cz/cs/financi-sprava/promedia/tiskove-zpravy/tiskove-zpravy-2014/jak-spravne-uplatnit-dph-u-darovani-zbozi-do-potravinovych-bank-5553>

Potravinové banky (2018). *Česká Federace potravinových bank*. Získáno z: <http://www.potravinovabanka.cz/>

Potravinové banky (2018). *Potravinové banky*. Získáno z: <http://potravinovebanky.cz/potravinove-banky/>

Potraviny pomáhají (2015). *Co jsou potravinové banky a jak fungují*. Získáno z: <http://potravinypomahaji.cz/co-jsou-potravinove-banky-a-jak-funguji/>

Somville (2013). *Prevence a omezování plýtvání potravinami*. Získáno z: <http://www.foodnet.cz/soubor.php?id=18230&kontrola=450741cd42be54031b6408209c83c25e>

Ševela, V. (2017). *Tour de lednice: Jak v Česku (ne)fungují veřejné spížirny, projekt proti plýtvání potravinami*: Získáno z: <https://archiv.ihned.cz/c1-65888740-tour-de-lednice-jak-v-cesku-ne-funguji-verejne-spizirny-projekt-proti-plytvani-potravinami>

Třetí ruka (2017). *Jak snížit plýtvání potravinami? Pomoci by mohly mobilní aplikace*. Získáno z: <http://www.tretiruka.cz/news/jak-snizit-plytvani-potravinami-pomoci-by-mohly-mobilni-aplikace/>

Třídění odpadu (n.d.). *Potravinový odpad*. Získáno z: <https://www.trideniodpadu.cz/potravinarsky-odpad>

Třísková, D. (2016). *Předcházení vzniku potravinového odpadu*. Praha: Konference k prevenci vzniku potravinového odpadu.

Underwood, E., Baldock, D., Aiking, H., Buckwell, A., Dooley, E., Frelih-Larsen, A., & Tucker, G. (2013). *Technologické možnosti, jak nasýtit 10 miliard lidí: možnosti pro udržitelnou výživu a zemědělství v EU: shrnutí souhrnné zprávy*. Brussels: European Parliament.

III Seznam obrázků a tabulek

Seznam obrázků

Obrázek 1: Schéma etap vzniku potravinového odpadu a ztrát	8
Obrázek 2: Náhled aplikace Love Food Hate Waste	18
Obrázek 3: Náhled aplikace Food Saver	19
Obrázek 4: Náhled aplikace Too Good To Go.....	20
Obrázek 5: Pohlaví respondentů	26
Obrázek 6: Kolik členů má Vaše domácnost	27
Obrázek 7: Věk respondentů	28
Obrázek 8: Společenský status respondentů	29
Obrázek 9: Nejvyšší dosažené vzdělání	30
Obrázek 10: Zájem o problematiku plýtvání.....	32
Obrázek 11: Plýtvání potravinami jako celosvětový problém	33
Obrázek 12: Kde vzniká největší objem potravinových odpadů.....	34
Obrázek 13: Množství celosvětově vyprodukovaného potravinového odpadu	35
Obrázek 14: Plýtvání v domácnosti	36
Obrázek 15: Plánování nákupů předem	37
Obrázek 16: Frekvence nákupů během týdne	38
Obrázek 17: Odhad vyprodukovaného potravinového odpadu (v gramech)	39
Obrázek 18: Hodnota potravinového odpadu (v Kč)	40
Obrázek 19: Nejčastější potravinový odpad.....	41
Obrázek 20: Nejčastější důvod vzniku potravinového odpadu	42
Obrázek 21: Konzumace zbytků z vařených pokrmů	43
Obrázek 22: Odlišnost množství potravinového odpadu v průběhu roku.....	44
Obrázek 23: Doba minimální trvanlivosti a doba použitelnosti.....	45
Obrázek 24: Vypršení minimální trvanlivosti	46

Obrázek 25: Vyhazování nespotřebovaných potravin	47
Obrázek 26: Kontejner na bioodpad v okolí	48
Obrázek 27: Návrhy na snížení potravinového odpadu	49
Obrázek 28: Organizace Potravinová banka	51
Obrázek 29: Projekt Sdílené lednice	52
Obrázek 30: Dumpster diving	53

Seznam tabulek

Tabulka 1: 10 zemí, kde se nejvíce plýtvá potravinami	6
Tabulka 2: Rozdíl mezi odpadem a neprodejnou potravinou	7
Tabulka 4: Pohlaví respondentů	26
Tabulka 5: Kolik členů má Vaše domácnost	27
Tabulka 6: Věk respondentů	28
Tabulka 7: Společenský status respondentů	29
Tabulka 8: Nejvyšší dosažené vzdělání	30
Tabulka 9: Zájem o problematiku plýtvání	31
Tabulka 10: Plýtvání potravinami jako celosvětový problém	32
Tabulka 11: Kde vzniká největší objem potravinových odpadů	33
Tabulka 12: Množství celosvětově vyprodukovaného potravinového odpadu	34
Tabulka 13: Plýtvání v domácnosti	35
Tabulka 14: Plánování nákupů předem	36
Tabulka 15: Frekvence nákupů během týdne	37
Tabulka 16: Odhad vyprodukovaného potravinového odpadu (v gramech)	39
Tabulka 17: Hodnota potravinového odpadu (v Kč)	39
Tabulka 18: Nejčastější potravinový odpad	40
Tabulka 19: Nejčastější důvod vzniku potravinového odpadu	41
Tabulka 20: Konzumace zbytků z vařených pokrmů	42

Tabulka 21: Odlišnost množství potravinového odpadu v průběhu roku	43
Tabulka 22: Doba minimální trvanlivosti a doba použitelnosti	45
Tabulka 23: Vypršení minimální trvanlivosti	46
Tabulka 24: Vyhazování nespotřebovaných potravin	47
Tabulka 25: Kontejner na bioodpad v okolí	48
Tabulka 26: Návrhy na snížení potravinového odpadu	49
Tabulka 27: Organizace Potravinová banka	50
Tabulka 28: Projekt Sdílené lednice	51
Tabulka 29: Dumpster diving	52

IV Seznam příloh

Příloha 1: Hlavní politická vyjádření ohledně plýtvání potravinami od roku 2009 do roku 2016.....	65
Příloha 2: Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků; § 6 <i>Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti potravin</i>	68
Příloha 3: Uplatnění DPH při darování zboží do potravinových bank	70
Příloha 4: Dotazník.....	71

V Přílohy

Příloha 1: Hlavní politická vyjádření ohledně plýtvání potravinami od roku 2009 do roku 2016

2009	<p>Bývalá dánská komisařka Mariann Fischer Boelová</p> <p><i>„Je absurdní vyhazovat bezvadné produkty jen proto, že nemají předpisovou velikost a tvar.“</i></p>
2010	<p>Společná deklarace proti plýtvání potravinami</p> <p><i>„Přijetím této deklarace chceme výslovně vyjádřit svůj závazek na mezinárodní, regionální a celosvětové úrovni snížit o 50 % objem potravinového odpadu v celém potravinovém řetězci. Je třeba naléhavě stanovit, jaká opatření je třeba přijmout, aby se tento cíl stal realistickou metou, které bude dosaženo do roku 2025.“</i></p>
2011	<p>Evropský parlament: Jak zastavit plýtvání potravinami: strategie pro zlepšení účinnosti potravinového řetězce v EU</p> <p><i>„Rovněž Komisi žádá, aby učinila konkrétní opatření pro omezení plýtvání potravinami na polovinu do roku 2025 a současně pro předcházení produkci potravinového odpadu.“</i></p>
2012	<p>Usnesení Evropského parlamentu ze dne 19. ledna 2012 o zastavení plýtvání potravinami: strategie pro zlepšení účinnosti potravinového řetězce v EU</p> <p><i>„Rovněž Komisi žádá, aby učinila konkrétní opatření pro omezení plýtvání potravinami na polovinu do roku 2025 a současně pro předcházení produkci potravinového odpadu.“</i></p> <p><i>„Naléhavě vyzývá Radu a Komisi, aby vyhlásily rok 2014 Evropským rokem boje proti plýtvání potravinami.“</i></p>
2013	<p>Rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady č. 1386/2013/EU o všeobecném akčním programu Unie pro životní prostředí na období do roku 2020</p> <p><i>„Závěry konference Rio + 20 uznaly nutnost výrazně snížit posklizňové a jiné ztráty potravin a plýtvání potravinami v potravinovém řetězci. Komise by proto měla předložit komplexní strategii pro boj proti zbytečnému plýtvání potravinami a spolupracovat s členskými státy v boji proti produkování nadměrného potravinového odpadu.“</i></p>
2015	<p>13 poslanců Evropského parlamentu: písemné prohlášení o plýtvání potravinami</p> <p><i>„Komise se rovněž vyzývá k tomu, aby rok 2016 vyhlásila Evropským rokem boje proti plýtvání potravinami.“</i></p>
	<p>Usnesení Evropského parlamentu ze dne 30. dubna 2015 o výstavě Expo 2015 v Miláně: „Potrava pro planetu, energie pro život“</p> <p><i>„Vyzývá Komisi, aby proti plýtvání potravinami bojovala na základě ambiciózních, jasně vymezených a závazných cílů, kterými bude členské státy podněcovat k přijímání opatření proti plýtvání potravinami na všech úrovních potravinového dodavatelského řetězce, od pole až po vidličku.“</i></p>

„Vybízí členské státy, aby vzdělávaly své občany, prosazovaly a šířily osvědčené postupy, prováděly analýzy a iniciovaly sociální a vzdělávací kampaně ve školách na téma plýtvání potravinami a důležitosti zdravé a vyvážené stravy při upřednostnění místní zemědělské produkce a aby rok 2016 vyhlásily Evropským rokem boje proti plýtvání potravinami.“

Zasedání ministrů zemědělství G20 – Istanbul 7.–8. května 2015, závěrečné komuniké

„S velkým znepokojením sledujeme značný rozsah potravinových ztrát a odpadu v potravinovém hodnotovém řetězci a jejich negativní důsledky pro potravinové zabezpečení, výživu, využívání přírodních zdrojů a životní prostředí. Na tuto skutečnost upozorňujeme jako na celosvětový problém nesmírného hospodářského a společenského významu a vyzýváme všechny členy G20, aby zvýšily své úsilí o jeho řešení. Domníváme se, že snížení potravinových ztrát a odpadu je vhodným cílem pro kolektivní opatření skupiny G20 a že skupina G20 se může v tomto ohledu stát celosvětovým vůdcem. Připomínáme doporučení k potravinovým ztrátám a odpadu vypracovaná výborem CFS. V zájmu zachování jednotnosti politik vyzýváme pracovní skupinu pro rozvoj, aby pokračovala ve svých snahách vypracovat opatření na snížení potravinových ztrát a odpadu v rámci jejího plánu provádění pro rámec pro potravinové zabezpečení a výživu G20.“

Usnesení Evropského parlamentu o účinném využívání zdrojů: směrem k oběhovému hospodářství

„Vyzývá Komisi, aby do konce roku 2015 navrhla cíle, opatření a nástroje pro účinné řešení potravinového odpadu, včetně závazného cíle snížit do roku 2025 alespoň o 30 % potravinový odpad v odvětvích výroby, maloobchodního prodeje, distribuce, stravování, pohostinství a v domácnostech.“

„Vyzývá Komisi, aby při posuzování dopadu příslušných nových legislativních návrhů zhodnotila jejich případný dopad na potravinový odpad.“

Evropský výbor regionů: usnesení k tématu Udržitelné potraviny

„Opakuje svůj požadavek adresovaný Evropské komisi, aby prosazovala snížení potravinářského odpadu a znovu předložila návrh cíle snížit do roku 2025 potravinářský odpad alespoň o 30 %, který bude vycházet z jejího staženého návrhu z roku 2014 na změnu rámcové směrnice o odpadech v zájmu podpory oběhového hospodářství. V této souvislosti podporuje požadavek Evropského parlamentu, aby byl rok 2016 prohlášen Evropským rokem boje proti plýtvání potravinami.“

OSN: rezoluce č. 70/1 přijatá Valným shromážděním dne 25. září 2015. Přeměna našeho světa: Agenda pro udržitelný rozvoj 2030

„12.3 Do roku 2030 snížit v přepočtu na hlavu na polovinu globální plýtvání potravinami na maloobchodní a spotřebitelské úrovni a snížit ztráty potravin v celém výrobním a zásobovacím procesu, včetně posklizňových ztrát.“

2016	<p>Návrh zprávy Evropského parlamentu o návrhu směrnice Evropského parlamentu a Rady, kterou se mění směrnice 2008/98/ES o odpadech. Výbor pro životní prostředí, veřejné zdraví a bezpečnost potravin, 24. května 2016</p> <p><i>„Do směrnice 2008/98/ES by měly být zahrnuty definice potravinářského odpadu a dekontaminace za účelem objasnění těchto pojmů.“</i></p>
	<p>Komise by měla předložit pokyny pro darování jídla, včetně daňových a technických hledisek.</p>
	<p>Členské státy sledují a posuzují svá opatření na předcházení vzniku potravinového odpadu prostřednictvím měření úrovně potravinového odpadu na základě společné metodiky. Do 31. prosince 2017 přijme Komise akty v přenesené pravomoci v souladu s článkem 38a, které stanoví společnou metodiku, včetně minimálních kvalitativních požadavků, pro jednotné měření úrovně potravinového odpadu.</p>
	<p>Členské státy vypracují v souladu s články 1 a 4 programy předcházení vzniku odpadů zaměřené na dosažení alespoň těchto cílů: snížení produkce potravinového odpadu o 50 % do roku 2030.</p>
	<p>Rada Evropské unie. Ztráty potravin a plýtvání potravinami – závěry Rady (28. června 2016)</p>

Zdroj: www.publications.europa.eu

Příloha 2: Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků; § 6 Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti potravin

(1) Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy "Minimální trvanlivost do . . . " s udáním dne, kalendářního měsíce a roku ukončení této doby v uvedeném pořadí. V případě, že není uveden den v souladu s odstavcem 2 písm. b) nebo c), uvede se minimální trvanlivost slovy "Minimální trvanlivost do konce . . .".

(2) U potravin s minimální dobou trvanlivosti

- a) 3 měsíce nebo kratší nemusí být v datu minimální trvanlivosti uveden rok,
- b) delší než 3 měsíce, ale ne více než 18 měsíců, nemusí být v datu minimální trvanlivosti uveden den,
- c) delší než 18 měsíců nemusí být uveden v datu minimální trvanlivosti den a kalendářní měsíc.

(3) Dobou minimální trvanlivosti se při označování podle odstavce 2 písm. b) a c) rozumí doba ukončená posledním dnem příslušného kalendářního měsíce nebo roku.

(4) Datum minimální trvanlivosti se nevyžaduje u

- a) čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny a konzumních brambor neloupaných, nekrájených nebo jinak neupravených; toto ustanovení se nevztahuje na naklíčená semena a podobné výrobky, např. klíčky luštěnin,
- b) konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů s obsahem alkoholu 10 a více objemových procent, s výjimkou likérů s vaječnou, mléčnou nebo smetanovou složkou¹³⁾,
- c) vín, likérových vín, šumivých vín, aromatizovaných vín a dalších výrobků podle zvláštního právního předpisu¹⁴⁾, jakož i u výrobků získaných z jiného ovoce než z hroznů a nápojů, které spadají pod kódy celního sazebníku¹⁵⁾ 2206 0039 a 2206 0059 a jsou vyrobeny z hroznů nebo hroznového moštu,
- d) pekařských výrobků určených ke spotřebě do 24 hodin po výrobě,
- e) jedlé soli,
- f) přírodních sladidel v pevném stavu,
- g) cukrovinek vyrobených převážně z přírodních sladidel a barviv nebo aromat,
- h) žvýkaček a podobných výrobků určených ke žvýkání,
- i) kvasného octa,

- j) limonád, ovocných šťáv, ovocných nektarů a alkoholických nápojů, pokud se tyto potraviny nacházejí v nádobách o obsahu nad 5 litrů a pokud jsou určeny pro provozovny stravovacích služeb,
 - k) jednotlivých porcí zmrzliny.
- (5) Datum použitelnosti se uvádí slovy "Spotřebujte do . . ." s udáním dne a měsíce, popřípadě též roku ukončení této doby v uvedeném pořadí.
 - (6) Jestliže za slovy "Spotřebujte do . . ." nebo "Minimální trvanlivost do . . ." nebude následovat datum, musí zde být uvedeno, kde je toto datum na obalu vyznačeno.
 - (7) Je-li potravina označena datem použitelnosti, doplní se vždy údajem o konkrétních podmínkách skladování, u teplot vyjádřených číselnými hodnotami. Nejsou-li podmínky skladování u takto označených potravin stanoveny zvláštním právním předpisem⁹⁾, stanoví je výrobce, dovozce, prodávající, nebo balírna.
 - (8) Pokud potravina balená a označená ve výrobě byla rozbalena za účelem prodeje jednotlivých částí, považuje se za potravinu nebalenou, podléhající označení podle § 8 zákona.

Zdroj: www.zakonyprolidi.cz

Příloha 3: Uplatnění DPH při darování zboží do potravinových bank



Generální finanční ředitelství
Lazarská 15/7, 117 22 Praha 1



GFR06472614
ESS

Sekce metodiky a výkonu daní

Č.j. 59193/14/7100-20116-011695

Informace GFŘ k uplatnění DPH při darování zboží do potravinových bank

Cílem této Informace je ujednotit a vymezit základní pravidla a přístupy pro uplatnění daně z přidané hodnoty („DPH“) ve specifickém případě, kterým je **darování zboží** (potravin) **potravinové bance** v situacích, kdy plátce (dárce) při pořízení tohoto zboží uplatnil nárok na odpočet daně.

Potravinovou bankou se pro účely této Informace rozumí subjekt zapojený do Charty potravinových bank, přičemž zároveň musí být platným členem České federace potravinových bank, o.s. Účelem potravinové banky je bezúplatně shromažďování a skladování potravin, které jsou pak dále coby potravinová pomoc bezúplatně poskytnuty pro dobročinné účely.

Uplatňování DPH vychází ze zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění p.p. (dále jen „zákon o DPH“).

Podle § 13 odst. 4 písm. a) ve spojení s odst. 5 téhož ustanovení zákona o DPH platí, že pokud plátce při pořízení daného zboží uplatnil nárok na odpočet daně, je povinen při jeho bezúplatném přenechání uplatnit daň na výstupu. Základ daně, ze kterého má být daň odvedena v takovýchto případech, se stanovuje podle § 36 odst. 6 písm. a) zákona o DPH. Ze znění tohoto ustanovení pak vyplývá, že základem daně by měla být cena obdobného zboží, za kterou by bylo možné zboží pořídit ke dni uskutečnění zdanitelného plnění („cena obvyklá“) a pokud takovou cenu určit nelze, pak je základem daně výše celkových nákladů vynaložených na dodání zboží ke dni uskutečnění zdanitelného plnění.

Z výše uvedeného je zřejmé, že i bezúplatné darování zboží potravinové bance pro dobročinné účely je spojeno s povinností uplatnit DPH na výstupu. Při stanovení základu daně, resp. určení výše ceny obvyklé, by se v tomto případě mělo přihlížet k okolnostem provázejícím tyto specifické transakce. Těmito okolnostmi může být stav potravin samotných v okamžiku darování, fáze jejich prodejního procesu, situace na předmětném trhu apod.

Protože zde hrají roli příkladem zmíněné faktory a to, že okruh zboží zahrnující potraviny je značně široký a zahrnuje zboží různého charakteru, typu a vlastností, nelze pro tyto transakce určit jednu konkrétní částku, která by byla obecně použitelná. Tato cena tak může být shodná s běžnou cenou prodejní, ale naopak může být i ve zlomkové (minimální) hodnotě blízké se nule.

Cenu obvyklou blízkou se nule je možné akceptovat v případech, kdy se jedná o darované potraviny, které jsou dle příslušných předpisů stále upotřebitelné (požitelné), ale zároveň jsou obtížně uplatnitelné v běžném prodeji či zcela neprodejná. Může jít například o potraviny blízké se datu spotřeby nebo lhůtě minimální trvanlivosti. Dále to mohou být potraviny, které

musí být vyřazeny z běžného prodeje z důvodu např. nevyhovujícího obalu, nesprávného značení či jiného poškození.

Jelikož v případě potravin jde o velkou skupinu výrobků sobě odlišných nelze stanovovat obecně platné časové rozmezí, které by vymezovalo či definovalo období blížící se datu konečné či minimální trvanlivosti, neboť tato se odvíjí od charakteru daného konkrétního výrobku.

Pro prokázání darování potravin doporučujeme, aby si daňový subjekt zajistil od potravinové banky potvrzení o darování potravin, ze kterého bude také patrný předmět a rozsah daru. Pro prokázání použitého ocenění doporučujeme zdokumentovat i stav darovaných potravin (poškozené obaly, blížící se doba spotřeby).

Postupy uplatnění DPH uvedené v této informaci se týkají pouze darování potravin při splnění výše uvedených podmínek.

Ing. Jiří Fojtík
ředitel sekce

Zdroj: www.financnizprava.cz

Příloha 4: Dotazník

Dobrý den,

jsem studentkou **Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích** a chtěla bych Vás požádat o účast v dotazníkovém šetření, které poslouží jako podklad ke zpracování mé bakalářské práce na téma **Plytvání potravinami v České republice**.

Dotazník je zcela anonymní a jeho vyplnění Vám zabere **5–10 minut**. Vybírejte vždy jen jednu odpověď na každou otázku.

Děkuji za Váš čas a ochotu dotazník vyplnit.

Aneta Mauricová

1. Zajímáte se o problematiku plýtvání?

(1 = ano, 2 = spíše ano, 3 = spíše ne, 4 = ne)

1 2 3 4

2. Kolik členů má Vaše domácnost?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5 a více

3. Myslíte si, že se ve Vaší domácnosti potravinami plýtvá?

(1 = ano, 2 = spíše ano, 3 = nevím, 4 = spíše ne, 5 = ne)

- 1 2 3 4 5

4. Jaká je frekvence Vašich nákupů pro domácnost během týdne?

- Každý den
- 5–6x týdně
- 3–4x týdně
- 1–2x týdně
- Méně než 1x týdně

5. Plánujete si své nákupy předem? (např. pomocí nákupních seznamů)

(1 = ano vždy, 2 = většinou ano, 3 = někdy ano, někdy ne, 4 = většinou ne, 5 = ne nikdy)

- 1 2 3 4 5

6. Můžete odhadnout, kolik Vaše domácnost vyprodukuje potravinového odpadu během týdne? (v gramech)

- 0–499 g
- 500–999 g
- 1000–1499 g

Více než 1500 g

7. Jaká je podle Vás hodnota tohoto odpadu během týdne? (v Kč)

0–49 Kč

50–149 Kč

150–249 Kč

250–349 Kč

Více než 350 Kč

8. Co tvoří potravinový odpad ve Vaší domácnosti?

(můžete zvolit více odpovědí)

Masné výrobky a maso

Ovoce, zelenina

Pečivo

Mléčné výrobky (jogurty, mléko...)

Sladkosti, sladké výrobky

Nekonzumované části potravin (slupky z jablka, okurky...)

Jiné _____

9. Z jakého důvodu vzniká ve Vaší domácnosti potravinový odpad nejčastěji?

(můžete zvolit více odpovědí)

Špatné skladování potravin, které vede k jejich zkažení

Potravina je prošlá (vypršelo datum spotřeby)

Vyzkoušel(a) jsem nové potraviny a ty mi nezachutnaly

Udělal(a) jsem velké zásoby a nezvládl(a) jsem je spotřebovat

Jiná možnost _____

10. Konzumujete ve Vaší domácnosti zbytky z vařených pokrmů?

- Ano, jestliže uvaříme více jídla, dojdáme i v dalších dnech nebo pokrm zamrazíme a využijeme jindy
- Ne, všechny zbytky okamžitě vyhazujeme
- Zbytky obvykle nemáme (vaříme tolik, kolik sníme)

11. Liší se ve Vaší domácnosti množství potravinového odpadu v průběhu roku? (např. o Vánocích, Velikonocích...)

(1 = ano, 2 = spíše ano, 3 = nevím, 4 = spíše ne, 5 = ne)

- 1 2 3 4 5

12. Jaké potraviny by se podle Vás již neměly konzumovat?

- Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti
- Potraviny s prošlou dobou použitelnosti

13. Co děláte s potravinami, kterým vypršela minimální trvanlivost?

(můžete zvolit více odpovědí)

- Použiji i po vypršení těchto dob
- Pokusím se co nejrychleji spotřebovat
- Vyhodím
- Daruji
- Využiji jako krmivo pro zvířata
- Dobu minimální trvanlivosti neřeším
- Jiná možnost _____

14. Kam vyhazujete potraviny, které nespotřebujete?

(můžete zvolit více odpovědí)

- Do komunálního odpadu (běžné kontejnery/popelnice)
- Do kontejneru na bioodpad
- Do kompostu
- Dávám zvířatům
- Potraviny nevyhazuji

Jiná možnost _____

15. Máte k dispozici kontejner na bioodpad ve svém okolí?

(Kontejner určený na zbytky z kuchyně nebo veřejného/neveřejného stravování. Je to například i posekaná tráva, uřezané větve, dřevo a zbytky ze zemědělské nebo potravinářské výroby.)

- Ano, využívám ho
- Ano, ale nevyžívám ho
- Nemám
- Nemám, ale chtěl(a) bych ho ve svém okolí mít

16. Je podle Vás plýtvání potravinami celosvětovým problémem?

(1 = ano, 2 = spíše ano, 3 = nevím, 4 = spíše ne, 5 = ne)

1 2 3 4 5

17. Kde myslíte, že obecně vzniká největší objem potravinových odpadů?

- V primárním sektoru (v zemědělství)
- Ve výrobě
- V pohostinství
- Ve velkoobchodě, v maloobchodě
- V domácnostech

18. Jaké množství celosvětově vyprodukovaného jídla se podle Vás každý rok znehodnotí nebo vyhodí? (V rámci celého potravinářského řetězce od zemědělců až po konečného spotřebitele.)

- 1/10
- 1/3
- 1/4
- 1/2
- Více než 1/2
- Nevím, nedokážu to posoudit

19. Znáte organizaci „POTRAVINOVÁ BANKA“?

- Vím, o co jde a také k čemu slouží
- Slyšel(a) jsem o ní, ale nevím přesně k čemu slouží
- Tuto organizaci neznám

20. Pokud jste u předchozí otázky zvolili první možnost, zkuste krátce popsat, co si pod tím pojmem představujete.

21. Znáte projekt „SDÍLENÁ LEDNICE“?

(Jídlo, které se nespotřebuje, je možné odložit do veřejné sdílené lednice.)

- Vím, o co jde a také k čemu slouží
- Slyšel(a) jsem o něm, ale nevím přesně k čemu slouží
- Tento projekt neznám

22. Pokud jste u předchozí otázky zvolili první možnost, zkuste krátce popsat, co si pod tím pojmem představujete.

23. Máte pochopení pro „dumpster diving“?

(Vybírání popelnic u supermarketů, jídlem z kontejnerů se živí tzv. dumpster divers neboli „popelnicový potápěči“. Ti se rozhodli žít tímto životním stylem na základě vlastní svobodné volby. Dumpster nepracikují z důvodu chudoby, nýbrž z politického a ekologického přesvědčení.)

(1 = ano, 2 = spíše ano, 3 = nevím, 4 = spíše ne, 5 = ne)

1 2 3 4 5

24. Máte nějaké návrhy na snížení potravinového odpadu ve Vaší domácnosti?
(otevřená otázka)

25. Jaký je Váš věk?

- 15–25
- 26–35
- 36–45
- 46–60
- Více než 60

26. Jste:

- Muž
- Žena

27. Jste:

- Pracující
- OSVČ
- Nezaměstnaný(á)
- Student
- Důchodce
- Na mateřské/rodičovské dovolené
- Jiná možnost _____

28. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

- Vysokoškolské
- Vyšší odborné
- Středoškolské s maturitou
- Vyučen(a) s maturitou
- Vyučen(a)
- Základní
- Nedokončené základní