

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra obchodu a financí



Bakalářská práce

**Možnosti omezení plýtvání potravinami v českém
pohostinství**

Alžběta Klapálková

© 2019 ČZU v Praze

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Provozně ekonomická fakulta

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Alžběta Klapálková

Podnikání a administrativa

Název práce

Možnosti omezení plýtvání potravinami v českém pohostinství

Název anglicky

Possibilities of Reducing Food Waste in Czech Gastronomy

Cíle práce

Cílem bakalářské práce bude navrhnout možnosti eliminace potravinového odpadu v gastronomických provozech, které by mohly snížit provozní náklady subjektů. Navržené možnosti budou vycházet z průzkumu gastronomického prostředí.

Metodika

Práce bude zpracována na základě studia odborné literatury a dalších dostupných zdrojů z oblasti pohostinství. Potřebné informace budou dále získány polostandardizovaným rozhovorem se zaměstnanci vybraného provozu. Práce bude obsahovat zhodnocení plýtvání potravinami v konkrétních provozech.

Doporučený rozsah práce

30 – 40 stran

Klíčová slova

potravina, spotřeba, pohostinství, plýtvání potravinami, potravinový odpad, gastronomie, potravinové ztráty

Doporučené zdroje informací

BUCHBERGER, J., BOZDĚCH, V. a KVAPILÍK, J. Ke konzumaci potravin i k výživě a životosprávě obyvatel ČR. Praha: TIS, 2003. 28 s. ISBN 80-902641-7-4.

GREEN Solution s.r.o. Průvodce předcházením vzniku odpadů z potravin v soukromém sektoru pohostinství a stravování. Praha: Ministerstvo životního prostředí, 2017. 38 stran. ISBN 978-80-7212-612-5.

METZ, R., GRÜNER, H. a KESSLER, T. Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně. Vyd. 1. Praha: Europa-Sobotáles, 2008. 606 s. ISBN 978-80-86706-18-4.

NEVES, M. F. The future of food business: the facts, the impacts, the acts [online]. Singapore: World Scientific, 2011 [cit. 2018-03-10]. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/natl/Doc?id=10524544>.

OCHRANA, F; PŮČEK, M. Dosahování úspor a omezování plýtvání ve veřejném sektoru. Praha : Wolters Kluwer Česká republika, 2012, 2012. ISBN: 978-80-7357-909-8.

OXFAM. 5 kroků k udržitelné spotřebě potravin: pěstuj planetu. První vydání. Praha: Ekumenická akademie, 2016. 25 stran. ISBN 978-80-87661-29-1.

Předběžný termín obhajoby

2018/19 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Daniela Šálková, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra obchodu a financí

Elektronicky schváleno dne 13. 11. 2018

prof. Ing. Luboš Smutka, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 21. 11. 2018

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 22. 02. 2019

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Možnosti omezení plýtvání potravinami v českém pohostinství" jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu použitých zdrojů na konci práce. Jako autorka uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 15. 3. 2019

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala Ing. Daniele Šálkové, Ph.D. za cenné rady a ochotu v průběhu řešení bakalářské práce. Dále bych ráda poděkovala své rodině, která mi byla oporou po celou dobu práce na tomto tématu.

Možnosti omezení plýtvání potravinami v českém pohostinství

Abstrakt

Tato bakalářská práce se zabývá problematikou plýtvání potravinami a možnostmi jeho eliminace se zaměřením na české pohostinství. Práce je rozdělena na dvě části – na část teoretickou a část praktickou.

V teoretické části jsou popsány základní pojmy, příčiny a dopady plýtvání ve světě. Dále je zde popsáno plýtvání potravinami v České republice spolu s možnostmi jeho omezení, a to včetně organizací usilujících o jeho zmírnění. K vypracování těchto teoretických podkladů byla použita literární rešerše, ve které bylo čerpáno z literárních a internetových zdrojů.

Vlastní část bakalářské práce je zaměřena přímo na řetězec hotelů a restaurací v České republice a jejich postoj k řešené problematice. Je zde zhodnoceno chování zaměstnanců vybraných zařízení ve vztahu k plýtvání potravinami pomocí polostandardizovaných rozhovorů.

V závěru praktické části práce jsou uvedena vlastní doporučení, jak plýtvání omezit, na základě zjištěných informací.

Klíčová slova: plýtvání potravinami, potravinová ztráta, pohostinství, potravinový odpad, potravinová ztráta

Possibilities of Reducing Food Waste in Czech Gastronomy

Abstract

This thesis is focused on the issue of food wasting and the possibilities of reducing it in Czech gastronomy. The thesis is divided into two parts – theoretical part and practical part.

In theoretical part the basic terminology is described, along with the causes and effects of food wasting. Food wasting section also contains information about situation in Czech Republic – ways of eliminating such unfavourable losses and organizations that aspire to ease it. Using the literature and internet sources the theoretical background was prepared.

Practical part of this thesis is focused on chain of hotels and restaurants in Czech Republic and their attitude towards this issue. In selected facilities employees were submit to semistructured interview to determine stance of their workspace.

In the conclusion custom recommendations are given – how to deal with food wasting and how to decrease it. These recommendations are based on acquired information.

Keywords: Food wastage, food, gastronomy, food waste, food loss

Obsah

1 Úvod.....	11
2 Cíl práce a metodika	12
2.1 Cíl práce	12
2.2 Metodika	12
3 Teoretická východiska	15
3.1 Základní pojmy v plýtvání potravinami	15
3.2 Plýtvání potravinami ve světě	18
3.2.1 Plýtvání potravinami v primárním sektoru	19
3.2.2 Plýtvání potravinami ve výrobě a zpracování.....	20
3.2.3 Plýtvání potravinami při distribuci a na trhu	20
3.2.4 Plýtvání potravinami ve spotřebě domácností a pohostinství.....	21
3.3 Plýtvání potravinami v České republice	22
3.3.1 Faktory působící v českém zemědělství a výrobě	23
3.3.2 Plýtvání potravinami v distribuci a obchodu České republiky	24
3.3.3 Plýtvání potravinami v českém pohostinství a stravování.....	27
3.3.4 Plýtvání potravinami v českých domácnostech	29
3.3.5 Skupiny a projekty částečně a zcela organizované státem v ČR bojující proti plýtvání potravinami.....	30
3.3.6 Dobrovolnické skupiny a projekty v ČR proti plýtvání potravinami	34
4 Vlastní práce	36
4.1 Charakteristika vybrané společnosti	36
4.2 Šetření o plýtvání potravinami mezi zaměstnanci EA Hotels.....	37
4.2.1 Struktura oslovených zaměstnanců.....	37
4.2.2 Povědomí o problematice plýtvání potravinami	37
4.2.3 Plýtvání potravinami na pracovišti	39
4.2.4 Používání polotovarů a konvencí na pracovišti	44
4.2.5 Povědomí o nedokonalých potravinách	46
5 Výsledky a diskuse	48
5.1 Doporučení pro vybraný podnik	49
5.2 Obecné doporučení.....	50
6 Závěr.....	52
7 Seznam použitých zdrojů	53
8 Přílohy	57

Seznam obrázků

Obrázek 1: Plýtvání potravinami - ztráty potravin a potravinový odpad.....	19
Obrázek 2: Plýtvání potravinami v České republice.....	23
Obrázek 3: Základní dělení konveniencí dle zákazníků	25
Obrázek 4: Kolik jídla vyhazuje Tesco (rok 2016/2017).....	26
Obrázek 5: Zobrazení gastro odpadu	27
Obrázek 6: Leták skupiny Food Not Bombs.....	35

Seznam tabulek

Tabulka 1: Využití nepotřebného jídla pro lidi bez domova	31
Tabulka 2: Údaje o elektrickém kompostéru GG02	50

Seznam grafů

Graf 1: Struktura pracovních pozic oslovených respondentů	37
Graf 2: Představy zaměstnanců o pojmu plýtvání potravinami	38
Graf 3: Znalost pojmu gastrowaste mezi pracovními pozicemi respondentů.....	39
Graf 4: Vnímání plýtvání potravinami zaměstnanci na pracovišti	40
Graf 5: Odhady četosti plýtvání potravinami na pracovištích respondentů	40
Graf 6: Struktura nejčastěji vyhazovaných potravin či pokrmů	42
Graf 7: Způsoby vypořádávání se se zbylými jídly a potravinami na pracovištích.....	43
Graf 8: Požívání konveniencí na pracovištích	45
Graf 9: Znalost pojmu nedokonalá potravina	47

Seznam příloh

Příloha 1: Plakát Charity ČR, který ukazuje zbytečné mrhání penězi za nevyužité potraviny	57
Příloha 2: Záznamové tabulky vlastní práce s odpověďmi respondentů	57

1 Úvod

Téma bylo zvoleno, protože v současné době je plýtvání potravinami celosvětově řešeným problémem. Není to jen problém sociální, ale i ekonomický. Zatímco v některých částech světa je nabídka potravin na trhu přesycená a další potraviny se produkují, v jiných částech světa lidé trpí hladem a nedostatkem pitné vody. Zhruba jedna třetina celosvětově vyprodukovaných potravin se dle světových zdrojů nespotřebuje a je následně vyhozena. Takové neuvážené nakládání s potravinami má i zásadní dopady na životní prostředí, ve kterém přispívá k tvorbě skleníkových plynů při rozkladu potravinového odpadu, což vede ke změně klimatu, tedy globálnímu oteplování. Samotný potravinový odpad ovlivňuje negativně i vývoj cen potravin na světovém trhu, které se stávají téměř nedostupné v rozvojových zemích, a to i kvůli vynakládání peněz za svoz a skládkování tohoto odpadu. K plýtvání potravinami nedochází jen ve vyspělých zemích, ale i v rozvojových. Ve vyspělých zemích nejvíce potravinového odpadu vzniká u spotřebitelů, zatímco v rozvojových zemích k potravinovým ztrátám dochází v zemědělství, hlavně během posklizňových procesů a také při zpracování potravin.

Česká republika je v produkci většiny potravin nesoběstačná, proto se většina potravin musí dovážet a vzhledem k této skutečnosti je plýtvání jídel a potravinami nepřijatelné eticky i finančně.

Tento problém by měl být řešen globálně, zapojením všech států světa, které by společnými silami měli usilovat o minimalizaci tvorby potravinových odpadů. To vyžaduje společnou interakci a dohodu na určitých změnách v redistribuci potravin, změnu potravinové politiky, ale vhodným řešením je i zaměření se na prevenci vzniku potravinových odpadů, a to inovací technologií a snahou zviditelnit a informovat spotřebitele. Řešení začíná u každého jedince, pro zmírnění této situace je prostor veliký.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem bakalářské práce bylo navrhnout ze zjištěných informací možná řešení v oblasti plýtvání potravinami a jídlem, se zaměřením na české pohostinství. Dílčím cílem práce bylo vypracování teoretického podkladu pro studování a srozumění se s tématem pomocí literární rešerše – zároveň i upozornit na příčiny a důsledky plýtvání potravinami. Dále poskytnout možné způsoby, jak předcházet vzniku ztrát, snížení objemu potravinového odpadu, a také nevyužitého jídla. Práce se věnuje také možnostem eliminace těchto potravinových odpadů. Dílčím cílem praktické části práce bylo zmapovat plýtvání potravinami ve vybraných pohostinských zařízeních a postoje k tomuto problému. Na základě zjištěných informací byly zkonstruovány návrhy, rady a doporučení, jak s potravinami nakládat, aby nedocházelo k velkým potravinovým ztrátám.

2.2 Metodika

V teoretické části bakalářské práce byla vypracována literární rešerše na základě studia a čerpání z relevantních zdrojů. Praktická část byla zaměřena na problematiku plýtvání potravinami v pohostinství v konkrétním hotelovém a restauračním řetězci. Šetření probíhalo pomocí polostandardizovaných rozhovorů s respondenty, konkrétněji se zaměstnanci hotelů a restaurací v Praze.

Polostandardizovaný rozhovor je rozhovor s předem danými tématy a volně přidruženými otázkami. Jejich pořadí, zvolená slova a formulace těchto otázek může být pozměněna, popřípadě dovysvětlena. (Reichel, 2009)

Rozhovory probíhaly osobně nebo elektronicky během pracovní doby nebo osobního volna zaměstnanců. Několik oslovených zaměstnanců odmítlo vést tento rozhovor. Smyslem rozhovorů bylo zjistit, jaké je povědomí zaměstnanců o plýtvání potravinami a také, jak se staví k plýtvání potravinami na jejich pracovišti. Odpovědi respondentů získané během polostandardizovaných rozhovorů byly zaneseny a zpracovány v Microsoft Word do záznamových tabulek. Z odpovědí respondentů byly na základě často zmíněných slov vytvořeny grafy v Microsoft

Excel s přehlednými daty pro lepší znázornění. Vzor záznamové tabulky pro jednoho respondenta se nalézá níže, v levé části byla zaznamenána pracovní pozice respondenta a věk, v pravé části byla zaznamenána odpověď. Někteří respondenti, kteří souhlasili s rozhovorem neodpověděli na všechny otázky, kvůli nejistotě v odpovědi.

1. Jaká je vaše pracovní náplň?

--	--

2. Co si představíte pod pojmem plýtvání potravinami?

--	--

3. Setkali jste se už někdy s označením gastrowaste? Kdy?

--	--

4. Vnímáte plýtvání potravinami na vašem pracovišti?

--	--

5. Jak moc se na vašem pracovišti plýtvá?

--	--

6. Které potraviny nejčastěji vyhazujete (nespotřebujete)?

--	--

7. Setkáváte se často na pracovišti s polotovary či konvenciemi?

--	--

8. S jakými konvenciemi či polotovary se nejčastěji setkáváte? Jaký je Váš názor na jejich používání?

--	--

9. Znáte pojem nedokonalá potravina? Co si pod nim představíte? Využíváte je?

--	--

10. Co děláte se zbytky pokrmů či potravin?

--	--

11. Který pokrm nejčastěji vyhazujete?

--	--

12. Vidíte nějaký hlavní důvod, proč se na vašem pracovišti plýtvá?

--	--

Na základě výpovědí z rozhovorů byla vypracována vlastní práce, která shrnula mínění respondentů o plýtvání potravinami na jejich pracovišti, nakládání s potravinovým odpadem a znalost o konkrétní problematice.

Na závěr praktické části jsou nastíněna doporučení, která byla zformulována na základě nasbíraných informací.

3 Teoretická východiska

Plýtvání potravinami je problémem poněkud novým a dochází k němu po celém světě, a to v celém potravinářsko-výrobním odvětví.

Ročně se na celém světě vyhodí přibližně 1,3 miliardy tun jídla, podle Evropské komise na světě hladoví asi 795 milionů lidí, kterým by mohlo pomoci už jen snížení plýtvání o čtvrtinu. Důvody plýtvání jídlem jsou odlišné. Zatímco v bohatých státech jsou na vině zejména spotřebitelé a obchodníci, v málo ekonomicky rozvinutých státech způsobuje potravinové ztráty hlavně špatná infrastruktura a špatné skladování jídla.

Obyvatel bohatého státu, ať už Evropan nebo Severoameričan, průměrně ročně vyhodí 100 kilogramů potravin. V oblasti subsaharské Afriky, jižní a jihovýchodní Asie se průměrně ročně nevyhodí nad 10 kilogramů potravin.

Výroba vyhozeného jídla dostává do vzduchu ročně asi 3,3 gigatun oxidu uhličitého, toto jídlo zabírá asi 1,4 miliardy ha zemědělské půdy (téměř 1/3 celosvětové) a spotřebovává asi 250 kubických kilometrů vody. (Christian-Element, spol. s r. o., 2017)

V kapitole 3.1 jsou shrnuty základní pojmy z okruhu potravin, odpadu, plýtvání a zpracování odpadu. Následující kapitola je zaměřena na plýtvání ve světě, kde jsou v podkapitolách podrobně rozebrány jednotlivé sektory související s výrobou, distribucí, zpracováním či spotřebou potravin. U každého takového sektoru je shrnutí příčin a důvodů plýtvání a možnosti jeho omezení. Poslední kapitolou je plýtvání potravinami u nás v České republice, kde je v podkapitolách rozebráno plýtvání podobně jako v předešlé kapitole, podle jednotlivých sektorů plýtvání. Poslední dvě podkapitoly se zabývají státními a nestátními organizacemi a projekty proti plýtvání potravinami.

3.1 Základní pojmy v plýtvání potravinami

V rámci problematiky plýtvání je důležité vysvětlení pojmu potravin a odpad a kde jsou právně ošetřeny.

První část se zabývá pojmem potravin, termíny datum minimální trvanlivosti a spotřeby, pojmem biopotravin a gastronomickým termínem konvence. Rozlišení pojmů minimální trvanlivosti a data spotřeby je důležité, protože si je lidé často zaměňují. Pojem biopotraviny je vysvětlen v souvislosti s dalším termínem bioodpad z druhé části. Pojem konvence je vysvětlen v souvislosti s praktickou částí bakalářské práce. Druhá

část se zaměřuje především na odpad, rozdělení plýtvání potravinami na potravinový odpad a ztrátu a jejich vysvětlení, ale i pojem bioodpad, gastroodpad a kompostování. Pojem gastroodpad je zmíněn, kvůli jeho odlišení od běžného i bio odpadu. Pojem kompostování je zmíněn jako jedno z pravidel Ministerstva zemědělství, ale i jako způsob nakládání s potravinovým odpadem v některých provozech.

Potravina neboli souhrnně jídlo je jakákoliv látka (zpracovaná, částečně zpracovaná nebo syrová) zamýšlena k lidské spotřebě, zahrnující jakékoliv látky použité ve výrobě, přípravě a ošetření jídla, vyjma nápojů. (Reducefoodwaste.eu, 2016b)

Zpracování, balení, podmínky uchovávání a další povinnosti související s potravinami jsou právně ošetřeny v zákoně č. 180/2016 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Zákon mimo jiné definuje i podmínky pro použití označení „česká potravina“.

Trvanlivost potravin je na potravinách vyznačena jako datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti. **Datem minimální trvanlivosti** se většinou označují potraviny, které se rychle nekazí. Příkladem jsou konzervy, sušenky, těstoviny apod. Potraviny s prošlou minimální lhůtou lze uvádět do oběhu, pouze pokud jsou zdravotně nezávadné a jsou označeny jako prošlé a následně odděleny. Po ukončení data minimální trvanlivosti výrobci nezaručují chuťové a výživové kvality výrobku, odpovědnost za tyto potraviny přebírá prodejce. **Datem použitelnosti** jsou označeny potraviny podléhající rychle zkáze, které musí být rychle spotřebovány. Příkladem jsou jogurty a jiné mléčné výrobky, ryby, chlazená drůbež, výrobky studené kuchyně apod. Potraviny s prošlou dobou použitelnosti se nesmí uvádět do oběhu a jsou považovány za nebezpečné. (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2015)

Biopotraviny jsou potraviny pocházející z produkce ekologické, neboli šetrné k přírodě. Při jejich výrobě, ať už rostlinné nebo živočišné, nesmí být použity žádné chemické látky, genetické modifikace, přídatné látky a zároveň musí být dodržovány podmínky z Nařízení Rady 2092/91 ES a ze zákona č. 242/2000 Sb. „o ekologickém zemědělství“. (Redakce Nazeleno.cz, 2009)

Konvenience jsou potraviny, které prošly vyšším stupněm zpracování oproti základním potravinám. V češtině se někdy používá výraz „polotovary“. Mezi tyto pohotové potraviny patří například prošpikovaná či marinovaná masa, obalené porce ryb, masa, zeleniny určené k smažení, předpečené pečivo, chlazená či mražená očištěná

zelenina, chlazené či mražené kompletní pokrmy a další. Někdy se do této skupiny řadí i obložené bagety a další sortiment potravin pro přímou konzumaci nebo konzervované potraviny a dehydrované nápoje a pokrmy. Polotovary patří k základním trendům v posledních desetiletích a sortiment stravování významně rozšiřují. Nadměrné používání potravin s vysokou mírou konvence gastronomii poškozuje, tyto potraviny nevyžadují ani neumožňují projev kreativity při konečné úpravě a přispívají k celosvětové globalizaci stravy. (Bezpecnostpotravin.cz, a)

Odpad, jeho definice, třídění a povinnosti s ním spjaté jsou vymezeny v zákoně č. 185/2001 Sb., o odpadech. Zákon necharakterizuje pojem bioodpad ani definici plýtvání potravinami. Odpad lze vymezit jako každou movitou věc, které se osoba zbavuje, má úmysl nebo povinnost se jí zbavit. Podle tohoto zákona má každý povinnost dodržovat hierarchii nakládání s odpady a předcházet jeho vzniku. (Kompostuj.cz, 2004a)

Plýtvání potravinami odkazuje na jakékoliv jídlo ztracené zkázou či vyhozením a dá se rozdělit na dva pojmy – potravinové ztráty a potravinový odpad. Pod pojmem **potravinový odpad** je skryto jakékoliv jídlo a nepoživatelné části jídla, které jsou odstraněny z potravinového řetězce. Často je produkován domácnostmi, kdy spotřebitelé neodhadnou svoji spotřebu, a následně vyhazují potraviny z důvodu zkázy nebo prošlé záruční lhůty. Může k němu dojít i nadprodukcí vyvolanou supermarkety nebo individuálními nákupními či stravovacími zvyky zákazníků. Můžeme jej rozdělit na vyhnutelný (spotřební zbytky, částečně spotřebované jídlo a celkově nespotebované jídlo) a nevyhnutelný (nepoživatelné části a výrobní zbytky, jako jsou kosti, kůže apod.) odpad. **Potravinová ztráta** představuje snížení množství nebo nutriční hodnoty potravin zamýšlených pro lidskou spotřebu. K potravinovým ztrátám dochází především nedostatky v potravinovém řetězci, jako je špatná infrastruktura, logistika, nedostatek technologie, zkušeností, znalostí a špatným přístupem na trh. Při vzniku potravinových ztrát mohou sehrát roli i přírodní katastrofy. (Reducefoodwaste.eu, 2016b)

Bioodpad je často špatně spojován s biopotravinami. Bioodpad neboli odpad biologického původu jsou zbytky z kuchyně, veřejného i neveřejného stravování, ale i zbytky osekávaného dřeva a zbytky ze zemědělské výroby. Je tedy tvořen z odpadu, který za přítomnosti i nepřítomnosti kyslíku rozkládá. Tento odpad tvoří pravděpodobně 40 – 50 % celkového komunálního odpadu. Tento pojem je možné rozdělit na dvě skupiny, jedna se

nazývá BRKO neboli biologicky rozložený komunální odpad, druhá má zkratku BRO neboli biologicky rozložitelné odpady. Bioodpady je díky novele zákona o odpadech možné separovat do příslušných kontejnerů nebo kompostovat, pokud je tato možnost. (Redakce Nazeleno.cz, 2009)

Kompostováním lze na kvalitní hnojivo v oblasti potravin přeměnit zbytky ovoce a zeleniny, kávy, čaje, pečiva, skořápky z vajíček a ořechů a samozřejmě i jiný rostlinný odpad. Naopak nevhodnými materiály je například maso, kůže, stolní oleje, tuky a zbytky vařených jídel. Živočišný odpad a zbytky jídel vyžadují vyšší stupeň hygienizace, než které je možno dosáhnout v běžném kompostu. (Kompostuj.cz, 2004a)

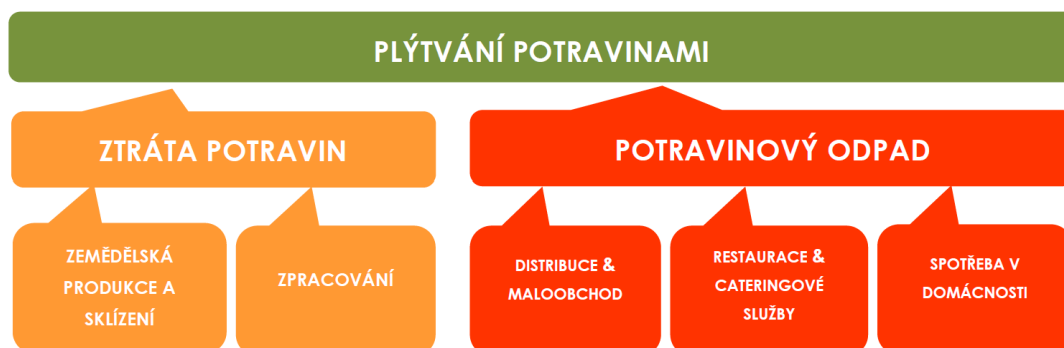
Gastroodpad je druh bioodpadu, který vzniká výhradně v gastronomii, v kuchyních a stravovnách. (Kompostuj.cz, 2004b)

3.2 Plýtvání potravinami ve světě

Plýtvání potravinami je problém, na který je v posledních letech kladena značná pozornost médií, průzkumů, politiků a společnosti. To by mohlo být způsobeno třemi hlavními komplikacemi propojenými s plýtváním potravinami. První je morální, kdy si obyvatel či obyvatelé uvědomí to, že vyhazují jídlo, které by mohli lidé v jiné části světa potřebovat. Druhá komplikace je spojena s přírodními zdroji, které nejsou nekonečné a jídlo, které je produkováno navíc a následně vyhozeno, je vlastně plýtváním těmito zdroji. Třetí problém je ekonomický, kdy mnoho peněz je vloženo do potravin, které následně nejsou účelně využity. (Eriksson, 2012)

Na světě se zhruba vyhodí třetina všech vyprodukovaných potravin. Lidstvo tím nepřichází jen o jejich účel a živiny, ale i o všechny výrobní faktory a procesy, které proběhly při jejich zhotovení. **Odhadem se ročně celosvětově vyplývá 1,3 miliardy tun potravin, které by přitom mohly pomoci po celém světě.** Nejčastěji se odpadem stává pečivo, ovoce a zelenina, ale i maso a různé mléčné výrobky. V rozvojových zemích se ročně vyhodí kolem 6-11kg potravin na člověka, což jsou většinou ztráty při pěstování a skladování. V rozvinutých zemích plýtvají především domácnosti a to 95-115 kg potravin na člověka. (Ministerstvo zemědělství, c)

Obrázek č.1 ukazuje důležitost rozlišení pojmů souvisejících s plýtváním potravinami



Obrázek 1: Plýtvání potravinami - ztráty potravin a potravinový odpad

Zdroj:<http://foodnet.cz/soubor.php?id=18228&kontrola=bad1536cbcb1f897bca4b0e5090f1e2>

Současná úroveň plýtvání jídlem má být do roku 2030 snížena na polovinu, a to díky úspěšné kampani OSN Think.Eat.Save. Globální plány OSN se nejdříve musí stát i národními plány a strategiemi, tímto způsobem volby bude možno zastavit nebo významně omezit plýtvání potravinami.

S růstem populace a ekonomickým rozvojem je do roku 2050 předpokládán 70 % nárůst poptávky po potravinách. (Rákosníková, 2018)

3.2.1 Plýtvání potravinami v primárním sektoru

Jídlo se ztrácí nebo bývá vyhazováno v celém potravinovém řetězci, od počáteční zemědělské produkce až po finální domácí spotřebu.

Produkce jídla začíná zemědělstvím, které je primárním producentem. K potravinové ztrátě zde dochází omezeným přístupem ke zdrojům, infrastruktuře a znalostem, což vede k nižším výnosům a nevýhodnosti pro farmáře sklízet. Dalším důvodem může být nevhodné skladování, které zapříčiní zkázu některých potravin. (Rákosníková 2018)

Prevence plýtvání potravinami by měla být v tomto sektoru zaměřena na tzv. „křivou zeleninu a ovoce“, která se odsud nikdy nedostane dál. V této fázi jsou poslední dobou častější průzkumy k odhalení ztrát a k sbírání dat, i přesto však zůstává velká informační mezera k zaplnění. Tyto ztráty mají odlišné důsledky vzniku a záleží na příslušném produktu – ve snaze jim předejít jsou reálná mnohá řešení. V konkrétních farmářských úrovních je to například paběrkování.

Paběrkování je aktivita, kdy jedinec či řízená skupina sbírá nesklizenou zeleninu či ovoce, kterou buď sám užije nebo daruje charitativním institucím. (Reducefoodwaste.eu, 2016c)

V dnešní době se světové zemědělství řídí intenzivním způsobem produkce potravin, který není do budoucna udržitelný. Jeho cílem je ekonomický růst, maximalizace zisků a pěstování standardizovaných plodin. Negativních důsledků je nespočet, jedním z nich je například úbytek biodiverzity, ničení přírodních ekosystémů, produkce skleníkových plynů a mnoho dalších. Tímto způsobem zemědělství lidstvo přišlo o $\frac{3}{4}$ rozmanitosti zemědělských plodin i zvířat, současně pochází 75 % světové produkce potravin z pouhých 12 rostlinných a 5 živočišných druhů. (Glopolis, 2018a)

3.2.2 Plýtvání potravinami ve výrobě a zpracování

Ve výrobě dochází ke ztrátám při špatné metodě zpracování. Příkladem je mléko, které se při špatné pasterizaci vylévá. (Rákosníková, 2018)

V mnoha rozvojových zemích zajišťují produkci potravin převážně drobní pěstitelé, kterým se přes veškerou jejich snahu vypěstovat tyto potraviny mnohdy ani nepovede je dostat na talíře jiných lidí. Třetina úrody se běžně zničí během sklizně, převozu nebo skladování, zbývající dvě třetiny jsou často vykupovány pod cenou. Dle tvrzení autora jsou zvláště znevýhodněné ženy, které tvoří zhruba 43 % pracovní síly v zemědělství a 10-20 % vlastníky půdy. Kdyby ženám bylo dopřáno takové podpory a zdrojů jako mužům, byly by schopné výnosy svých farem zvýšit zhruba o čtvrtinu, což by nasýtilo až 150 milionů hladovějících lidí na světě. (Oxfam, 2016)

3.2.3 Plýtvání potravinami při distribuci a na trhu

Na trhu se prodejci snaží nabízet jen vzhledově krásné potraviny, u kterých mají jistotu, že je zákazníci koupí, proto potraviny, které nejsou vzhledově „dokonalé“ vyhazují. (Rákosníková, 2018)

V bohatých zemích se konzumuje velká část potravin, jinde ve světě je jich nedostatek, tento problém by měly řešit vlády ve spolupráci s potravinářskými institucemi. V Evropě jsou obchody zásobeny tak, že nabízí každému člověku potraviny v celkové hodnotě převyšující skutečný průměrný příjem o 1000 kilokalorií, v USA dokonce o 1600 kilokalorií. V porovnání je tento rozdíl opravdu značný. Nespotřebované kalorie končí na skládkách, kde přispívají klimatickým změnám hnitím a produkcí skleníkových plynů.

V jiných částech světa mají lidé k dispozici pouze 1500 kilokalorií na den, ženy trpí dvakrát častěji podvýživou než muži a dětská úmrtnost postihuje častěji dívky nežli chlapce. Těmto 13 % populace trpících hladem by údajně pomohla pouhá 3 % současné celosvětové nabídky potravin. (Oxfam, 2016)

V Dánsku, které se ročně podílí na celosvětovém množství vyhozeného jídla 700 tisíci tunami, vznikl obchod nabízející prošlé potraviny za poloviční ceny ve srovnání s běžnými obchody. Tyto potraviny mají po datu minimální trvanlivosti nebo jsou v poškozeném balení. Tento obchod se nazývá Wefood a jeho cílem je snížit roční vyhazované množství jídla. (Bio-info.cz, 2016)

3.2.4 Plýtvání potravinami ve spotřebě domácností a pohostinství

Spotřeba je fáze, kdy zejména v rozvinutých zemích dochází k největšímu vzniku potravinového odpadu, a to po nákupu nebo u hotových jídel. (Rákosníková, 2018)

Domácnosti by se měly ve snaze snížit plýtvání potravinami řídit následujícími deseti radami Evropské komise, kterými navíc ušetří peníze a pomůžou životnímu prostředí.

1. Plánováním nákupů
2. Dáváním pozornosti na datum spotřeby
3. Popřemýšlením o svých výdajích
4. Udržováním ledničky v dobrém stavu
5. Skladováním potravin podle doporučení uvedeném na obalu
6. Ponecháváním potravin na očích – „sejde z očí, sejde z mysli“
7. Servírováním menších porcí
8. Využíváním zásob beze zbytku
9. Používáním mrazáku
10. Kompostováním

(Ministerstvo zemědělství, 2014)

Další možností pro domácnosti je využití pěti kroků kampaně „Pěstuj planetu“. Prvním krokem je neplýtvání, které vede k výše zmíněnému desateru. Druhým krokem je dávání přednosti sezónním potravinám, které by zamezilo vyplýtvání zdrojů při snaze vypěstovat nevhodné potraviny v nevhodných podmínkách, krásným příkladem jsou jahody dostupné po celý rok. Krokem třetím je omezení spotřeby masa, pro které je zapotřebí mnohem více vody a půdy než k pěstování rostlinné potravy. Méně

spotřebovávaného masa a mléčných výrobků pozitivně sníží dopad naší stravy na životní prostředí. Čtvrtý krok nabádá k podpoře drobných pěstitelů potravin. S krokem pátým ušetříme i peníze, při používání menšího množství vody, pokliček a stáhnutím plamene snížíme spotřebovanou vodu a energii. (Oxfam, 2016)

Pohostinství je možné podle finského průzkumu tohoto sektoru rozdělit na dvě části. V první jsou ty, které mají nějaký profit neboli zisk, patří sem horeca (hotely, restaurace, kavárny a jiná ubytovací zařízení), kantýny (jídelní stravovací zařízení) a catering. Druhá část je výdajová a tvoří ji zařízení, jejichž hlavní funkcí není maximalizovat zisk, skládá se ze stravovacích a ubytovacích zařízení v areálech škol, univerzit, nemocnic, pečovatelských zařízeních, věznicích, armádních zařízeních a soukromých samoobslužných kantýn. Podle průzkumové statistiky pohostinství je 55 % jídel servírováno v nákladové části pohostinství, přibližně jedna třetina veškerého jídla se podává v ziskové části. Nejlepší odhad vyhnutelného potravinového odpadu v tomto průzkumu je 456 000 tun ve čtyřech státech (Finsko, Norsko, Švédsko, Dánsko), na obyvatele je to přibližně 18 kg.

Nejdůležitějšími kroky k snížení potravinového odpadu v pohostinství je stanovení cílů snížení vyhnutelného odpadu, rutiny správných porcí, vnitřní výuka a školení v oblasti nákladů (cen jídla/celkových nákladů), rámcové vědomí o kampaních zabývajících se prevencí vzniku vyhnutelného potravinového odpadu a plánování nabídky jídel. (Marthinsen a Sundt, 2012)

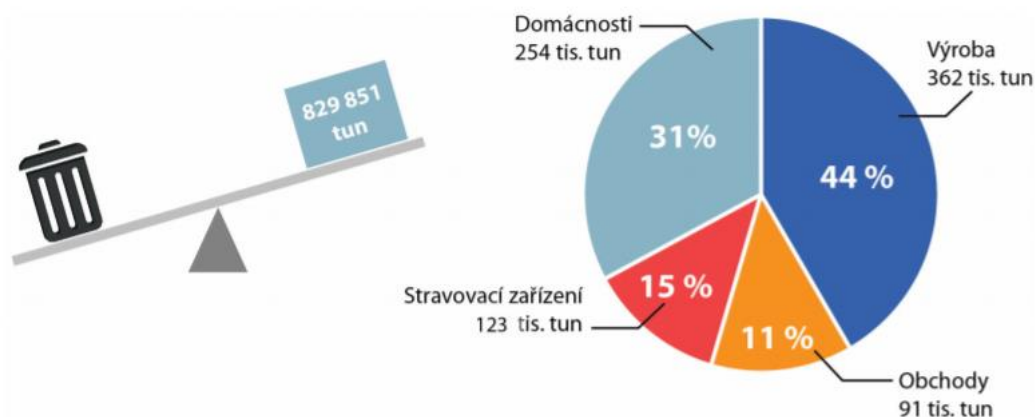
3.3 Plýtvání potravinami v České republice

Celkově se za jeden rok v Evropě vyhodí 88 milionů tun potravin. Do roku 2030 byly jednotlivé státy vyzvány Evropským parlamentem k omezení o polovinu. (Česká televize, 2017)

Česká republika jakožto členský stát Evropské unie se zavázala k omezení plýtvání potravinami. Na následujících stranách je rozděleno plýtvání potravinami dle institucí v pěti podkapitolách.

Odhadem se v Česku ročně vyhodí 829 851 tun potravin, z toho 53 % vyhodí domácnosti, 19 % zpracování, 12 % stravování, 11 % samostatná produkce a 5 % velkoobchod a maloobchod. České domácnosti doslova vyhodí 20 000 korun za rok za vyplývané jídlo. (Eremin E.)

Po novele zákona č. 110/1997 Sb. „o potravinách a tabákových výrobcích“, která nabyla účinnosti dne 1. 1. 2018 mají provozovatelé potravinářských podniků uvádějící na trh potraviny v provozovně s prodejní plochou větší než 400 m² povinnost bezpečné potraviny nevhodné k prodeji poskytnout bezplatně neziskové organizaci, která shromažďuje, skladuje a poskytuje bezplatně potraviny humanitárním nebo charitativním organizacím poskytujícím potravinovou pomoc. (Zakonyprolidí.cz)



Obrázek 2: Plýtvání potravinami v České republice

Zdroj: [https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/program_predchazeni_vzniku_odpadu/\\$FILE/OODP-pruvodce_gastro-20170201.pdf](https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/program_predchazeni_vzniku_odpadu/$FILE/OODP-pruvodce_gastro-20170201.pdf)

3.3.1 Faktory působící v českém zemědělství a výrobě

Zemědělská spolu s potravinářskou výrobou patří v Česku mezi tradiční odvětví, které po roce 1989 prošly nutnou majetkovou a ekonomickou proměnou, která se odrazila i v kvalitě a kvantitě jednotlivých komodit. (Ministerstvo zemědělství, d)

Nejdůležitějšími komoditami jsou pro nás obiloviny, které pokrývají více než polovinu osevních ploch, dále olejniny, luskoviny, píce a další. (Ministerstvo zemědělství c)

V živočišné výrobě dominuje hlavně pastevní chov skotu a ovcí. Hlavním cílem je vyrábět maso, mléko, vejce nejen pro tuzemský trh, ale i pro efektivní vývoz. (Ministerstvo zemědělství, e)

Oblast zemědělství ve státní úrovni ovlivňuje Ministerstvo zemědělství, v nestátní Zemědělský svaz České republiky.

Ministerstvo zemědělství

Ústředním orgánem pro zemědělství, potravinářský průmysl a vodní hospodářství je v České republice podle zákona č. 2/1969 Sb., o zřízení ministerstev a jiných ústředních

orgánů státní správy ČR, Ministerstvo zemědělství. Jeho úkolem není řídit či plánovat výrobu a vše s tím spjaté, má pouze vymezit bariéry, ve kterých se mají zemědělci a potravinářský průmysl pohybovat. Cílem je i podpora „Evropského modelu zemědělství“. Je státním orgánem v komoditních burzách organizujících prodej potravinářského či zemědělského zboží, včetně výrobků vzniklých zpracováním. Mimo jiné řídí i Potravinářskou komoru České republiky. (Ministerstvo zemědělství, a)

Zemědělská výroba současně s potravinářskou jsou tradičním odvětvím v českém národním hospodářství. V současné době je míra výroby řady jednotlivých komodit pod úrovní domácí spotřeby, zároveň se ale u jiných komodit zvýšil jejich potenciál k vývozu, konkrétně u mléka, živých zvířat, sladu, cukru a obilovin. Zemědělská výroba mimo svou produkční a potravino-výrobní funkci poskytuje i ekologickou, společenskou a krajinytvornou funkci. (Ministerstvo zemědělství, d)

Zemědělský svaz České republiky

Jako právnická osoba je Zemědělský svaz ČR dobrovolným, nezávislým, nevládním a nepolitickým sdružením fyzických a právnických osob, především zemědělských obchodních společností, družstev odbytových i zemědělských, zemědělců a dalších podnikatelů se zaměřením na zemědělství, pěstitelství, chovatelství a služby v souladu s právními předpisy. Svaz je organizací podnikatelů a vykonává všechny funkce spojené s právem účastnit se na kolektivním vyjednávání a uzavírat kolektivní smlouvy. Předmětem činnosti je obhajovat a prosazovat zájmy svých členů, usilovat o rozvoj zemědělství a venkova, pomáhat členům v rozvoji jejich podnikatelských aktivit a v tomto směru i poskytovat služby, poradenský servis a vzdělávání. (Zemědělský svaz ČR)

3.3.2 Plýtvání potravinami v distribuci a obchodu České republiky

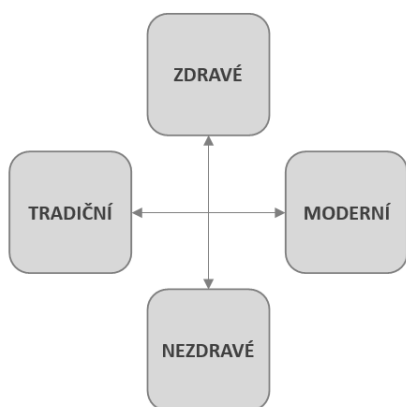
V rámci české distribuce a obchodu jsou v této kapitole uvedeny výčty činností a funkcí velkoobchodu a maloobchodu. Následně je zmíněno několik maloobchodních řetězců (Tesco, Penny Market, Albert), které veřejně bojují a snaží se zmírnit plýtvání potravinami.

Nejčastějšími velkoobchody neboli činnostmi spojenými s nákupem a prodejem zboží za účelem jeho dalšího prodeje vedoucího k další podnikatelské činnosti na českém území je například zahraniční Makro Cash & Carry nebo východočeský JIP Cash & Carry, který mimo velkoobchodu provozuje i malé množství maloobchodů. Maloobchod neboli obchod

se věnuje činnostem spojenými s nákupem a prodejem zboží za účelem jeho prodeje přímým spotřebitelům. (Businessinfo.cz, 2018)

V České republice je nejlepší možností omezení potravinového odpadu v oblasti distribuce a obchodu jejich darování. Potravinové banky jsou nyní posuzovány jako nejdůležitější nástroj, dokud dřívější prevence nebude možná. Od změny v počítání DPH u darovaných potravin z roku 2014 se množství darovaných potravin značně zvýšilo, konkrétně se v roce 2016 vybralo 1000 tun potravin v porovnání s 5000 tun potravin z let 2006-2015. (Reducefoodwaste.eu, 2016c)

Dle etnografického výzkumu obchodu, který provedl IPSOS, bylo zjištěno, že stoupá poptávka po vývoji a hodnocení produktů konvenience. Právě na těchto produktech mají obchodní řetězce příležitost zvýšit své zisky. Konvenience oprostí spotřebitele od zpracování potravin jako porcování, vaření atd. IPSOS na základě tohoto výzkumu dospěl k základnímu rozdělení, které zákazníci aplikují při výběru konvenience. A je to děleno na zdravé a nezdravé a na tradiční a moderní. (Ipsos.com, 2017)



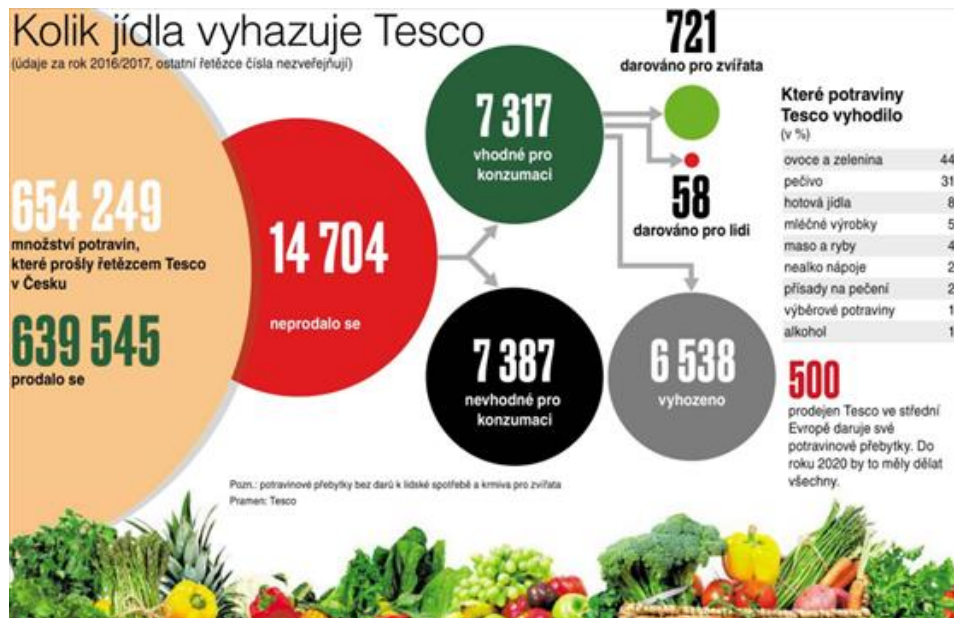
Obrázek 3: Základní dělení konvenience dle zákazníků

Zdroj: <https://www.ipsos.com/cs-cz/retail-zije-produkty-konvenience>

Tesco

Tesco je jedním z nejméně plýtvajících obchodníků. Jejich snahou je pomoci snížit množství plýtvaných potravin nejen v jejich pobočkách, ale i na farmách, u výrobců a následně u spotřebitelů. V prevenci se zaměřují především na darování potravinových přebytků, národní potravinové sbírky, podporu potravinových bank a také na vzdělávání. Údajně je prvním maloobchodním řetězcem, který zveřejňuje výsledky plýtvání

potravinami. Prodej 3 227 655 tun potravin za rok 2017-2018 doprovázelo 51 579 tun přebytků, z kterých se 25,5 % darovalo pro lidskou spotřebu a 21,5 % se vyhodilo, zbylých 53 % nebylo vhodných pro lidskou konzumaci. (Tesco Czech, 2018)



Obrázek 4: Kolik jídla vyhazuje Tesco (rok 2016/2017)

Zdroj: https://ekonomika.idnes.cz/foto.aspx?foto1=PAS71062c_raf6.png

Penny Market

Řetězec Penny Market se rozhodl zasvětit rok 2018 boji proti plýtvání potravinami. V lednu zahájil tento boj edukativní kampaní s plyšovou nedokonalou zeleninou, které mají dětem ukázat, že i nedokonalý kousek je k jídlu. (Roklen24, 2018)

Křivou zeleninu prodávají od roku 2016, nyní s minimální 10% slevou. Od 1. 5. 2018 poskytuje potravinovým bankám prostor pro distribuční centrum federace potravinových bank. Pro své zákazníky vede webovou stránku s tipy a radami, jak snížit plýtvání, skladovat potraviny a vařit úsporně. (Penny.cz, 2018)

Albert

Vybrané pobočky Albert (Ahold) využívají kompostéry, které přeměňují jinak již nevyužitelné zbytky v kvalitní humus. Celý proces přitom trvá pouze 24 hodin a je to ekologické řešení, které dokáže neprodané ovoce a zeleninu přetvořit v kvalitní přírodní hnojivo pro farmáře. Tato technologická inovace má za cíl snížit zatížení na životní prostředí, která vzniká plýtváním potravinami, a také zjednodušit nakládání s potravinovým odpadem. Tento projekt existuje od roku 2014 a v roce 2016 se speciální

kompostéry nacházely v pěti největších obchodech na českém území. (Reducefoodwaste.eu, 2016c)

Mimo jiné desítky hypermarketů Albert spolupracují i s Federací potravinových bank, a to již od roku 2012. Neprodané čerstvé potraviny nesplňující nároky na konzumaci jsou darovány zoologickým zahradám, to se týká hlavně distribučních center v Klecanech, Olomouci a Divišově. (Albert.cz, 2017)

3.3.3 Plýtvání potravinami v českém pohostinství a stravování

U českého pohostinství je charakterizován pojem gastroodpad. Zmíněny jsou konkrétně restaurace tří řetězců – Ikea restaurant, Eurest a Sodexo, které mají funkční záměry k ovlivnění plýtvání potravinami.

V oblasti pohostinství se potravinovému odpadu říká gastroodpad z anglického gastrowaste. Vzniku tohoto odpadu lze předejít i bez nucení zákazníků dojídat, a to například pečlivým oddělením rostlinných zbytků od živočišných, tyto zbytky lze dále běžně kompostovat. U ostatních zbytků je nutné použití specializovaných zařízení, které zpracují odpad v souladu s příslušnými právními předpisy. Jedná se například o automatické kompostéry, které mají schopnost přeměnit veškeré organické zbytky na kvalitní hnojivo nebo o odvodňovače odpadů, které organické zbytky nadrtí a odvodní. Odvodněním lze hmotnost kuchyňského odpadu snížit až o 80 %. Velkou výhodou zpracování kuchyňských zbytků je úspora nákladů za svoz těchto odpadů, a navíc zisk v podobě organické hmoty – hnojiva. (Kompostuj.cz, 2004b)



Obrázek 5: Zobrazení gastroodpadu

Zdroj: https://www.eea.europa.eu/cs/signaly/signal-y-2012/zaostreno/plytvani-potravinami/image_xlarge

V restauračních stravováních je zhruba polovina potravinových ztrát způsobena nevhodným skladováním nebo špatným načasováním přípravy pokrmu. Na základě provedeného monitoringu softwarem pro sledování znehodnocených surovin před konzumací strážníky bylo ze záznamů zřejmé, kterého odpadu bylo ve sledovaný týden nejvíce a díky tomu bylo možné lepší rozhodování v případě koupě surovin či úpravě velikosti porcí. (GREEN solution s.r.o., 2017)

Mezi hlavní identifikované příčiny vzniku potravinového odpadu v gastrosektoru podle průvodce vydaného Ministerstvem zemědělství patří následující:

- Univerzální velikost porce, kdy si strážníci nemohou vybrat velikost porce dle svých preferencí a jídlo tak zůstane nedojedeno.
- Často také vzniká odpad z důvodu přezásobení, neboť je těžké odhadnout počet zákazníků. Zařízení tak raději objednávají více, kdyby náhodou došlo k výkyvu poptávky.
- Současně není v Evropě standardem automaticky nabízet balení nedojedeného pokrmu a jeho odnášení, což je možnost s velmi výrazným potenciálem k snížení potravinového odpadu v restauracích.
- Povědomí o plýtvání potravinami je velmi slabé, na základě vzdělávání a osvěty však povědomí o této problematice vzrůstá.
- Školní jídelny mají potíže s uspokojováním stravovacích návyků žáků a studentů, a to kvůli chybějící poptávce po snížení plýtvání potravinami od rodičů i strážníků, kteří si neuvědomují hodnotu potravin.
- Při přípravě pokrmů vznikají odřezky, které většinou končí v odpadu bez jakéhokoliv dalšího využití v jiných pokrmech. Obloha je často zákazníky vnímána pouze jako dekorace, která je na talíři zanechána. (GREEN solution s.r.o., 2017)

Eurest

Jako největší gastronomická společnost v České Republice zajišťuje Eurest stravování pro více než 360 firem a více jak 200 škol a školek. Během své činnosti dochází k produkci několika druhů odpadů, z kterých tvoří významnou část biologicky rozložitelné odpady. Jedním nástrojem, který nyní Eurest implementuje, je i systém monitorování a evidence druhů a množství biologicky rozložitelných odpadů, které vznikají při poskytování stravovacích služeb. Výsledkem je detailní zpráva s následnou analýzou dat lze přesně určit, které suroviny, procesy a druhy pokrmů nejvíce přispívají k tvorbě

rozložitelného biologického odpadu. Díky konkrétním informacím si může každý uvědomit svůj podíl na vzniku odpadu, a tak přizpůsobit své chování, aby k plýtvání potravinami zbytečně nedocházelo. (GREEN solution s.r.o., 2017)

Restaurační zařízení v obchodních domech IKEA

Záměr obchodních domů IKEA s názvem Food is Precious, neboli Jídlo je vzácné, má snížit do konce roku 2020 plýtvání jídlem ve vlastních provozech o 50 %. Optimalizačním řešením, kdy měří množství vyhazovaného jídla, nacházejí rozumná řešení, jak plýtvání potravinami zamezit. Řešení se skládá z dotykové obrazovky spojené s plošinovou váhou, na které je umístěna nádoba na odpad. Dosud je zavedlo 20 % obchodních domů IKEA a pomohlo jim to zachránit 176 000 porcí jídla. Mezi těmito domy je i IKEA Černý Most. Mimo jiné si mohou lidé nakoupit do domácnosti nádoby, které jim pomůžou uchovat potraviny a pokrmy déle čerstvé, nebo jim usnadní třídění odpadu. (Anete.cz, 2017)

Sodexo

Sodexo řídí přes 80 restaurací v České republice, a to nejčastěji ve společnostech, kde se denně vyhazuje množství jídla, které za celý rok sčítá dohromady okolo 330 tun. Proto se v září roku 2015 Sodexo zapojilo do iniciativy Waste Watch (v překladu Odpadová hlídka), která propaguje metody k lepšímu monitorování potravinového plýtvání a zaslíbila snížení odpadu o 30 % do roku 2025, což v přepočtu znamená snížení odpadu o deset tun ročně. V praxi to znamená, že Sodexo váží a dále analyzuje čtyři druhy potravinového odpadu, které jsou oddělené v plastových kontejnerech pro lepší sledování. Prvním druhem je jídlo nepoživatelné z důvodu prošlé lhůty nebo jiného znehodnocení, druhým je odpad vzniklý během přípravy pokrmů jako jsou slupky, zeleninový odpad, zbytky masa. Do třetí skupiny patří porce, které nejsou určené zákazníkům a čtvrté je jídlo, které zákazníci zakoupí, nesní a následně vracejí na tácech. Ze získaných údajů se mimo interního plánu pro omezení potravinového odpadu zlepšuje plánování produkce, kontrola dodávek a skladů, smlouvá se širší nabídky s klienty a optimalizuje se velikost porcí. (Reducefoodwaste.cz, 2016a)

3.3.4 Plýtvání potravinami v českých domácnostech

České domácnosti se podílí na celkovém odhadu plýtvání potravinami více než 50 %. Důvody jsou různé, jako například špatné plánování nákupů a následné spotřeby nebo

různé slevové akce, které lákají k výhodnějšímu nákupu větších balení. Způsoby snížení plýtvání potravinami jsou například následování desatera Ministerstva zemědělství nebo níže zmíněné aplikace. Velký vliv na plýtvání potravinami v budoucnu má i výuka ve školách, která je níže také uvedena.

Domácnostem mohou mimo úsporná opatření pomoci i mobilní aplikace zaměřené na plýtvání potravinami, podle společnosti IGD má o ně zájem asi 22 % lidí. Jednou aplikací je **Love food hate waste** obsahující nabídku receptů s využitím potravinových zbytků či počítadlem na porce. Další aplikací je **MealSaver**, která svým uživatelům např. v Berlíně ukáže na mapě restaurace nabízející přebytečné pokrmy za zvýhodněnou cenu. (Bio-info.cz, 2017)

Důležité je v oblasti plýtvání potravinami vzdělávat i děti, které své znalosti a poznatky budou moct použít nejen ve škole, ale i školní jídelně či domácnosti. Iniciativa „Miluji jídlo, neplýtvám“ vyzývá školy o zapojení a pomoc při snížení plýtvání potravinami. Podle pracovníků školních jídelen se stane odpadem 20-35 % připraveného jídla, což je asi 238 tun každý den v celé republice. Na webových stránkách iniciativy se nachází i mnoho metodických materiálů a nástrojů na představení tohoto tématu a opatření na jeho snižování. (Skutecnezdravaskola.cz)

3.3.5 Skupiny a projekty částečně a zcela organizované státem v ČR bojující proti plýtvání potravinami

Plýtvání potravinami je globální problém, kterého řešení není jen na jednotlivcích, ale i na skupinách a různých projektech. V této podkapitole jsou uvedeny skupiny a projekty částečně a zcela organizované státem, které se snaží svojí činností snížit plýtvání potravinami, ale i pomoci potřebným lidem, a to ať sestavením různých dokumentů či projektů, ale i sbíráním a vyhodnocováním údajů.

Jídlo lidem bez domova

Jedinečný projekt vzniklý v Brně, pomocí kterého jídelny poskytují zbylé nebo neprodané obědy lidem bez domova zdarma. Centrum vyzvedává tyto obědy přímo z jídelen a přemísťuje je do center pro ty, kteří jsou v extrémních životních situacích. Zde lidé bez domova mohou dostat teplý oběd, který by byl jinak vyhozen. Celý tento projekt

je zaštitěn a financován Centrem sociálních služeb. Celý projekt je provozován pod dozorem Krajské hygienické stanice v Brně. (Reducefoodwaste.eu, 2016a)

Centrum sociálních služeb v Brně je příspěvkovou organizací a vzniklo v roce 2000 transformací Městského ústavu sociálních služeb, které sdružovalo veškeré služby zřizované Magistrátem města. Tyto služby jsou realizovány díky financím z Projektu Zajištění vybraných sociálních služeb sociální prevence Jihomoravského kraje, který je financován Evropským sociálním fondem, ze Státního rozpočtu ČR a rozpočtu Jihomoravského kraje. (CSS Brno)

Rok	Průměrný počet vydaných porcí denně lidem bez domova	Celkový počet vydaných porcí za rok
2010	60	13 840
2011	53	13 650
2012	84	21 154
2013	164	41 321
2014	129	32 620
2015	127	31 828
2016	118	29 965
2017	124	31 071

Tabulka 1: Využití nepotřebného jídla pro lidi bez domova

Zdroj: <http://www.css.brno.cz/data/files/30->

Vyu%C5%BEit%C3%AD%20nepot%C5%99ebn%C3%A9ho%20j%C3%ADla%20pro%20lidi%20bez%20domova.pdf

Ve zprávě centra sociální služeb je uvedeno vyhodnocení projektu „Využití nepotřebného jídla pro lidi bez domova“, na základě kterého byla vytvořena tabulka výše. Od února 2010 do 31. 12. 2017 bylo celkem rozdáno 215 449 porcí jídla, které odpovídají zhruba 86 tunám kvalitních potravin, které by jinak byly vyhozeny. V roce 2018 zůstává zapojených 7 provozoven veřejného stravování. (CSS Brno, 2018)

Potravinové banky

Cílem potravinových bank je boj proti plýtvání potravinami. Potravinové banky shromažďují potraviny zdarma, skladují je a přerozdělují charitativním nebo humanitárním organizacím poskytujícím potravinovou pomoc potřebným lidem. Potraviny získávají z míst, kde se normálně likvidovaly pro jejich prošlou lhůtu minimální trvanlivosti. Za rok 2017 takto potravinové banky rozdaly 2336 tun kg potravin v hodnotě 128 milionů Kč a uspokojily tím 96 tisíc lidí. (Potravinovebanky.cz, 2017)

Ministerstvo životního prostředí

Dle směrnic vydaných Evropským parlamentem a Radou EU má každý členský stát EU vytvořit národní program předcházení vzniku odpadu. U nás je tato povinnost zakotvena ve výše zmíněném zákoně č. 185/2001 Sb., o odpadech. Současná prevenční opatření ČR jsou součástí doposud platného Plánu odpadového hospodářství ČR. Odpadová problematika je velice široká, proto existují komplexní programy zaměřující se na jednotlivé sektory vzniku odpadu. Prevencí v odpadovém hospodářství by mělo být snižování množství odpadu, ale zároveň i opětovné využití odpadu a jeho příprava k němu. (Ministerstvo životního prostředí, 2013)

Potravinářská komora ČR

Jako federace výrobců potravin, nápojů a zpracovatelů zemědělské produkce byla založena roku 2001 a je zájmovým sdružením právnických osob potravinářského průmyslu. Reprezentuje orgány státní správy v potravinářském odvětví. Hlavní činností je zastupování zájmů potravinářského průmyslu, potravinářské odborné a technologické poradenství a spolupráce s odborovými svazy a společnostmi. (Bezpecnostpotravin.cz b) Mimo jiné vytvořila dokument „Programy prevence vzniku odpadu“, v kterém mapuje odpadové hospodaření vznikající v potravinářském průmyslu a jeho předcházení v jednotlivých společnostech v ČR. Na webových stránkách Potravinářské komory ČR také najdeme překlad společného prohlášení k plýtvání potravinami „Každý drobek se počítá“. (Ministerstvo zemědělství, b)

Centrum pro výzkum veřejného mínění (CVVM)

Centrum pro výzkum veřejného mínění ČR je výzkumným oddělením Sociologického ústavu AV ČR, jako součást akademického prostředí musí splňovat veškeré nároky a dosahovat nejvyšší odborné úrovně. (CVVM)

V červnu 2018 centrum provádělo dvě šetření zabývající se plýtváním potravinami. První bylo zaměřené téma **vyhazování vzhledově nedokonalé zeleniny a ovoce jako jednou z forem plýtvání potravinami**. Otázky byly zaměřeny na nákup podle vzhledu, důvod nákupu, kdo stojí za určením vzhledu ovoce či zeleniny v obchodech, posledním bodem byl odhad podílu vyhozených potravin z důvodu nedokonalého vzhledu vůči celkové produkci. Zjištěny byly následující fakta:

- Při stejné ceně dokonalé a nedokonalé zeleniny a ovoce, které byly vedle sebe, si 60 % dotázaných zvolilo dokonalou.

- Důvodem koupě dokonalé zeleniny či ovoce je nejčastěji snadnější krájení a čištění, ale i pocit, že koupě dokonalého ovoce či zeleniny je normální. Oba důvody zvolilo přes 90 % respondentů.
- Při rozhodování pro koupi nedokonalé zeleniny či ovoce zvolilo 86 % respondentů názor, že na vzhledu potravin nezáleží, jelikož má stejnou výživnost, 85 % respondentů zvolilo názor, že nedokonalost znamená přirozenost, a tedy i přirozenější způsob pěstování.
- Odhad množství zeleniny a ovoce, které se kvůli nedokonalosti ke spotřebitelům nedostane odhadlo téměř 38 % dotázaných. Správný podíl je 20 – 30 %.
- Rozhodující vliv na požadovaný vzhled ovoce a zeleniny mají podle 33 % české veřejnosti normy Evropské unie a podle 28 % normy obchodních řetězců a supermarketů. (CVVM, 2018b)

V druhém šetření respondenti dotazovali otázky ohledně **spotřeby a plýtvání potravinami jako sociální problém**. Konkrétně dotazovaní hodnotili závažnost tohoto problému, kolik potravin přibližně v domácnosti vyhodí, jaké jsou jejich nákupní a spotřební návyky týkající se potravin, vyjadřovali se dle svých názorů k důvodům vedoucím k omezení plýtvání potravinami a také kdo nejvíce usiluje o snížení plýtvání potravinami v ČR. Respondenti odhadovali i kdo má největší podíl vyhozených potravin a odpovídali na otázky zaměřené na obeznamenost české veřejnosti v souvislosti s pojmy minimální trvanlivosti a spotřebujte do. Šetřením bylo zjištěno, že:

- 13 % dotázaných nepovažuje plýtvání potravinami za společenský problém, 45 % nepovažuje plýtvání za správné, ale vidí aktuálnější problémy k řešení. 40 % označilo plýtvání potravinami za velký celospolečenský problém.
- V rámci plýtvání potravinami ve své domácnosti 53 % respondentů deklaruje, že množství vyhozených potravin nepřesahuje 10 %. Přibližně 17 % dotázaných se přiklání k více než 10 % vyhozených potravin, 4 % dotázaných deklaruje vyhazování více než čtvrtiny a méně než poloviny potravin. Variantu nevyhazování potravin v domácnosti zvolilo 21 % respondentů.
- Na celkovém množství vyhozených potravin se dle české veřejnosti podílí nejvíce maloobchod a velkoobchod a nejméně domácnosti. Dle odhadů EU je to přesně naopak.

- 75 % české veřejnosti chápe správně význam spotřebujete do, zatímco význam minimální trvanlivosti je méně jasný a 51 % mu přisuzuje stejný význam jako označení spotřebujete do. (CVVM, 2018a)

3.3.6 Dobrovolnické skupiny a projekty v ČR proti plýtvání potravinami

Dobrovolnické skupiny v České republice se také snaží upozornit a ovlivnit plýtvání potravinami. Největší nestátní organizací je Charita ČR, která vede kampaň „Jídlo pro všechny“. Další organizací je Zachraň jídlo, které nejčastěji uspořádává akce, kde podávají pokrmy z nedokonalé zeleniny či ovoce. Zmíněna je i organizace Food Not Bombs.

Organizace Zachraň jídlo

Zachraň jídlo je organizace, která veřejně upozorňuje na problematiku plýtvání potravinami a v roce 2013 se to povedlo poprvé, tenkrát proběhla první akce s názvem „hostina pro tisíce“. Na tuto hostinu se spotřebovalo 450 kg surovin, které by byly vyhozeny z důvodu estetické nedokonalosti či blížícímu se datu spotřeby. Mimo jiné zorganizovala prodej nedokonalé zeleniny od lokálních zemědělců, rozdávali nedokonalé vánočky, uvařila 2000 porcí polévek z křivé zeleniny a zachránila 960 kg ovoce zavařením do sklenic. Během léta dobrovolníci pořádají hromadné paběrkování. (Zachranjidlo.cz)

Jedním z nejnovějších projektů organizace Zachraň jídlo je projekt RedPot, který má za cíl navrhnout a vypracovat národní metodiku pro analýzu a redukci plýtvání potravinami ve veřejném stravování na základě shromážděných informací. (Zachranjidlo.cz)

Organizace Food Not Bombs

Food not Bombs je iniciativou, skládající se z mnoha aktivních skupin v USA, Kanadě a Evropě, které podávají bezplatně vegetariánskou stravu bezdomovcům a jiným lidem. Její dobrovolníci pracují již od roku 1988 v různých městských parcích, ulicích a v jídelnách. Celá iniciativa stojí na přesvědčení, že společnost je založena na kapitalistickém systému, který si lidského života necení tolik, jako materiálního bohatství. Základními zásadami je úplná rezignace na násilí a diskriminaci. (Foodnotbombs.cz)

TEPLÉ JÍDLO

ZDARMA PRO VŠECHNY
BEZ ROZDÍLU

říjen - červen

16:00



SOBOTA nádraží Holešovice

STŘEDA a NEDĚLE náměstí W. Churchilla
PRAHA 3 - Žižkov

misky a lžice s sebou!

FOOD-NOT-BOMBS.CZ

Obrázek 6: Leták skupiny Food Not Bombs

Charita České republiky

„Jídlo pro všechny“, tak se jmenuje kampaň Charity ČR zaměřená na problematiku plýtvání potravinami. Charita ČR prosazuje právo na potraviny patřící do sociálně lidského práva, při aktivitách vedoucích k jeho naplnění se musí samozřejmě přihlídnout i k tomu, jak lidé zacházejí s těmito potravinami a k důvodu jejich vyhození. Odpovědi na tyto a další otázky týkající se plýtvání potravinami podalo 1027 dotázaných osob Centrem pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu Akademie věd ČR (CVVM) v dubnu 2014. V České republice působí přes 300 charit provozujících 362 zařízení poskytující nejrůznější sociální a zdravotní služby. Jednotlivá zařízení vítají jakoukoliv pomoc při zajišťování jídla pro své klienty, které pořizují za peníze z rozpočtů, od dárců nebo spolupráci s různými prodejci či distributory, potravinovými sbírkami nebo potravinovými bankami. (Charita.cz, 2014)

4 Vlastní práce

Praktická část bakalářské práce zaměřená na plýtvání potravinami v pohostinství České republiky byla zpracována s pomocí zjištěných informací prostřednictvím polostandardizovaných rozhovorů. Rozhovory byly provedeny se zaměstnanci hotelového řetězce EuroAgentur Hotels & Travel, a.s..

Zjištěné výsledky rozhovorů se zaměstnanci pohostinských provozů jsou zformulovány do jednotlivých skupin. Každá skupina otázek se vztahuje k jedné či více otázkám, které spolu souvisejí. V každé skupině je provedeno i porovnání odpovědí respondentů doplněné o autentické a nejzajímavější odpovědi. Základními obecnými otázkami, které provázejí celou část vlastní práce jsou otázky: „*Jak vnímají zaměstnanci plýtvání potravinami na pracovištích?*“ a „*Jak moc se dle zkušeností zaměstnanců plýtvá v gastronomii?*“

4.1 Charakteristika vybrané společnosti

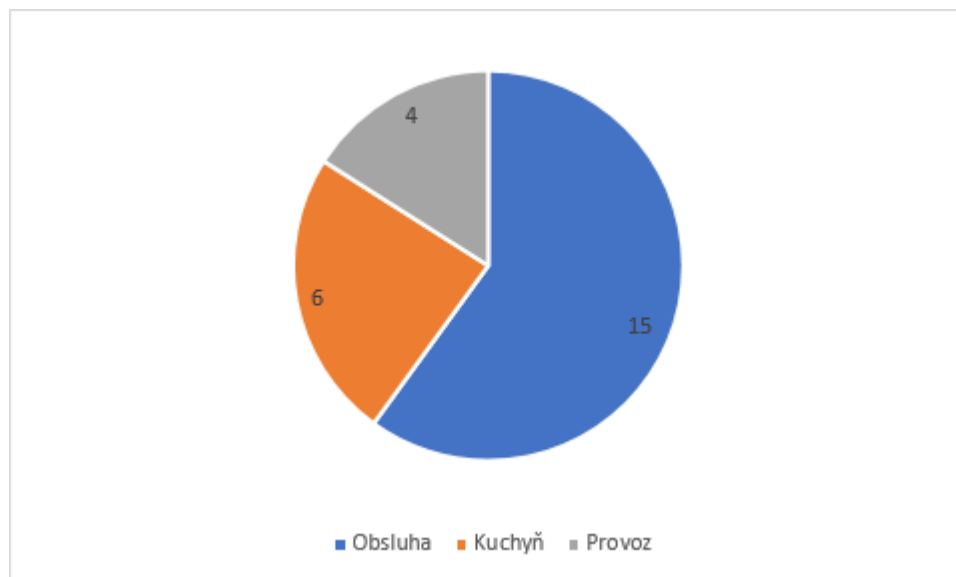
Společnost Euroagentur Hotels & Travel je českým hotelovým řetězcem působícím nejen v České republice, ale i ve Slovenské republice a v Ruské federaci. V těchto zemích provozuje celkem 40 hotelů a resortů pod značkou EA Hotels. V oblasti hotelových služeb a cestovního ruchu působí více než 27 let, a tak nabízí komplexní a plnohodnotný zákaznický servis, který účinně zajišťuje díky širokému portfoliu poskytovaných služeb. Významnou součástí je i řetězec restaurací EA Culinary, jejichž prostřednictvím společnost obstarává i profesionální catering na různých akcích, svatbách a oslavách. Mimo jiné společnost sama zajišťuje i samostatné kongresové a konferenční služby. Za vysokou úroveň zákaznické péče poskytované společností, získalo EA Hotels & Travel opakovaně řadu prestižních ocenění udělovaných odborníky i veřejností v oblasti cestovního ruchu i hotelových služeb. Díky spolehlivosti a důvěryhodnosti poskytují i kvalifikované hotelové poradenství prostřednictvím častého a velmi oblíbeného franchisingu s příslibem optimálních a efektivních ekonomických výsledků. Společenskou odpovědnost dává najevo i podporou řady charitativních a sportovních akcí. Jednou z podporovaných společností je Obecně prospěšná společnost Radost, která provozuje stejnojmenný dětský domov v Praze. (EuroAgentur)

4.2 Šetření o plýtvání potravinami mezi zaměstnanci EA Hotels

4.2.1 Struktura oslovených zaměstnanců

První část rozhovoru byla zaměřená na zjištění základních informací ohledně pracovní pozice respondentů, jejich pracovní náplně a věku. Z 25 respondentů ve věku 19 – 57 let uvedlo, že 6 pracuje na pozici kuchař či kuchařka, dalších 15 pracuje na pozici číšník či servírka a 4 na vedoucí řídicí pozici. Jelikož je na některých pracovních pozicích na různých pracovištích odlišná pracovní náplň, dotazovaní ji stručně popsali.

Z dotázaných pracujících na kuchařské pozici 2 muži a 4 ženy, v jejich pracovní náplni jde zejména o vaření obědů, přípravu snídaní a obstarávání kuchyňských zásob. Na pozici obsluhy bylo dotázáno 10 servírek a 5 číšníků, jejich pracovní náplní je zejména péče o hosta, servis pokrmů a nápojů, sklizení stolů (neboli debaras), příprava a úklid pracoviště, práce za barem. Jedna servírka uvedla, že ve volnějších dnech navíc vypomáhá s přípravou pokrmů v kuchyni. Na řídicí vedoucí pozici byli osloveni 2 muži a 2 ženy. Jejich pracovní náplň se upíná na provoz restaurace, personální činnost jako například plánování směn, a objednávání zboží. Někdy i vypomáhají číšníkům a servírkám v restauraci. Celkově jsou oslovení respondenti na odlišných pozicích zobrazeni v grafu č. 1.



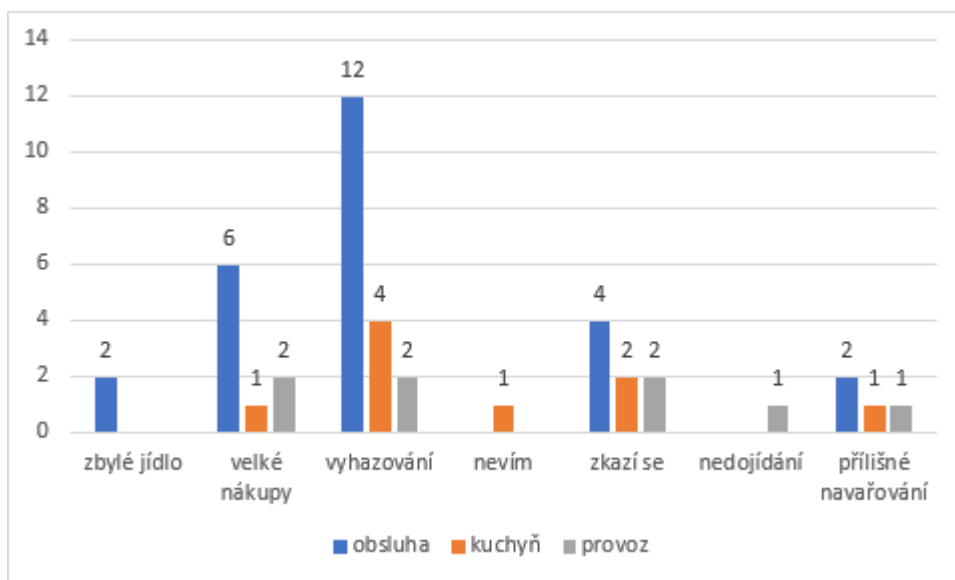
Graf 1: Struktura pracovních pozic oslovených respondentů

Zdroj: Vlastní zpracování

4.2.2 Povědomí o problematice plýtvání potravinami

Součástí šetření bylo i zmapování toho, co si zaměstnanci představují pod pojmem plýtvání potravinami. Většina dotázaných odpověděla, že si pod pojmem plýtvání

potravinami představuje vyhazování jídla a potravin, několikrát bylo zmíněno i nakupování příliš velkého objemu surovin, ale svou roli hrálo i špatné plánování zásobování a špatné sestavování jídelního či denního menu. Menu by proto mělo být sestaveno ideálně ze sezónních potravin, nebo také z těch, které rychleji podléhají zkáze. V několika odpovědích byly zmíněny i prošlé lhůty potravin a nedojídání pokrmů hosty. Respondentka na pozici kuchařky pocházející z Ukrajiny odpověděla, že plýtvání potravinami u nich neznají. Další velmi zajímavá odpověď byla od pracovníka v obsluze, který si stál za tím, že čím více lidé mají peněz, tím si všeho méně váží a víc plýtvají. Dodal k tomu i svoji domněnku o tom, že je to dáno hlavně sociálním žebříčkem a růstem po – něm neboli čím bohatší lidé jsou, tím mají menší úctu k potravinám, ale nejde to brát obecně. Jedna odpověď byla čistě z pracovního prostředí a ze zkušenosti, kdy servírka velmi barvitě popsala, že pod pojmem plýtvání vidí hlavně množství jídla, které po rautech zbude a dál se nezpracuje. Další velmi barvitý popis představy o plýtvání byl z domácího prostředí, který vykresloval velké a časté nakupování všeho, na co má domácnost chuť. Bohužel dle tohoto popisu nejsou nákupy předem plánované, a tak si členové rodiny dají od každého trochu, odloží potraviny zpět do lednice a za nějakou dobu to ve velkém vyhodí. Co si respondenti představí pod tímto pojmem je celkově zobrazeno v grafu č. 2.

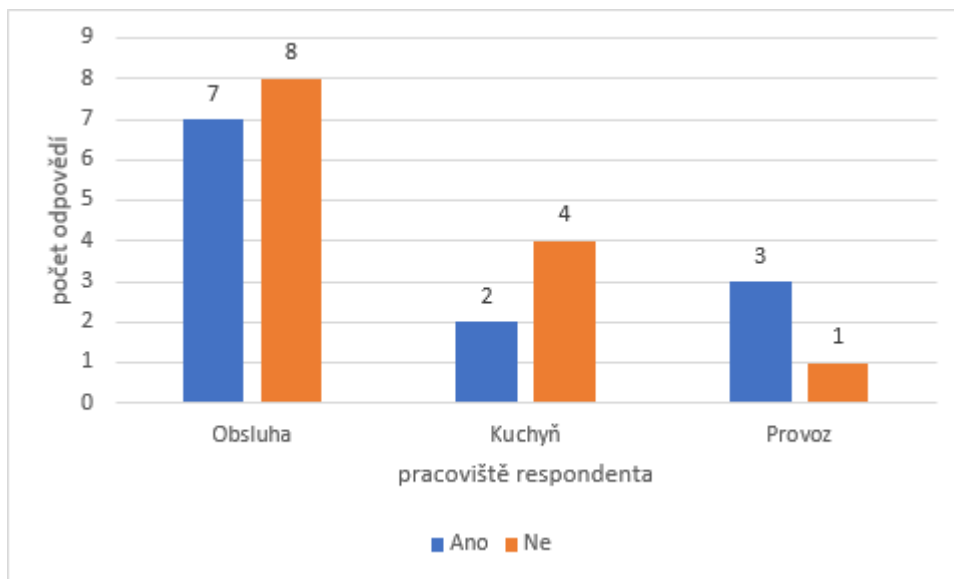


Graf 2: Představy zaměstnanců o pojmu plýtvání potravinami

Zdroj: Vlastní zpracování

Velmi překvapivé bylo zjištění, že větší polovina respondentů nevěděla, nikdy neslyšela, nebo se nikdy nesečkala s označením gastrowaste neboli gastroodpad. Tyto odpovědi uvedlo 13 dotázaných, zbylých 12 lidí většinou uvedlo, že se s tímto označením setkali na svém pracovišti, ve volném čase na internetu či sociálních sítích, při studiu

odborné literatury pro gastronomy nebo ho někteří znají jako označení pro druh odpadu. Znalost tohoto pojmu napříč pracovišti je zobrazena v grafu č.3.

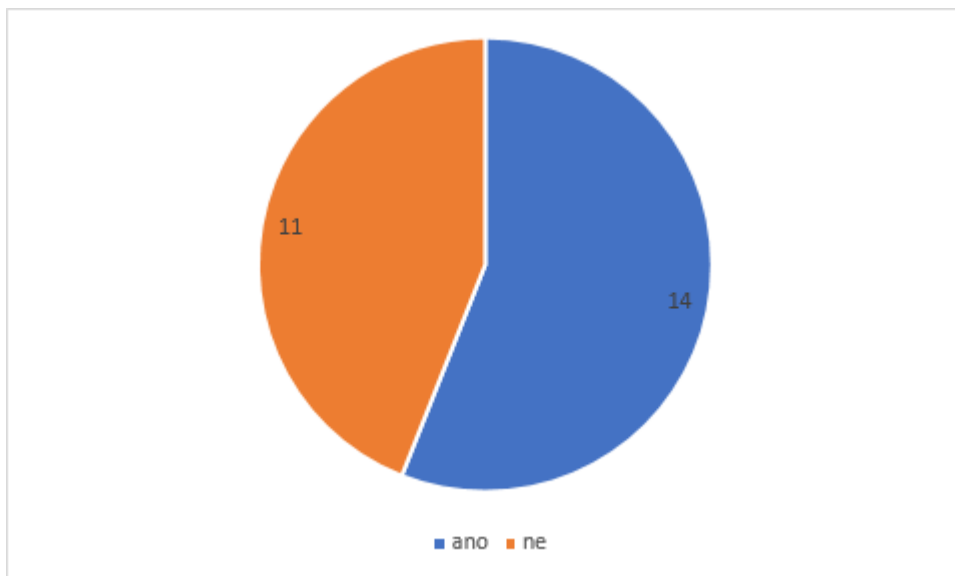


Graf 3: Znalost pojmu gastrowaste mezi pracovními pozicemi respondentů

Zdroj: Vlastní zpracování

4.2.3 Plýtvání potravinami na pracovišti

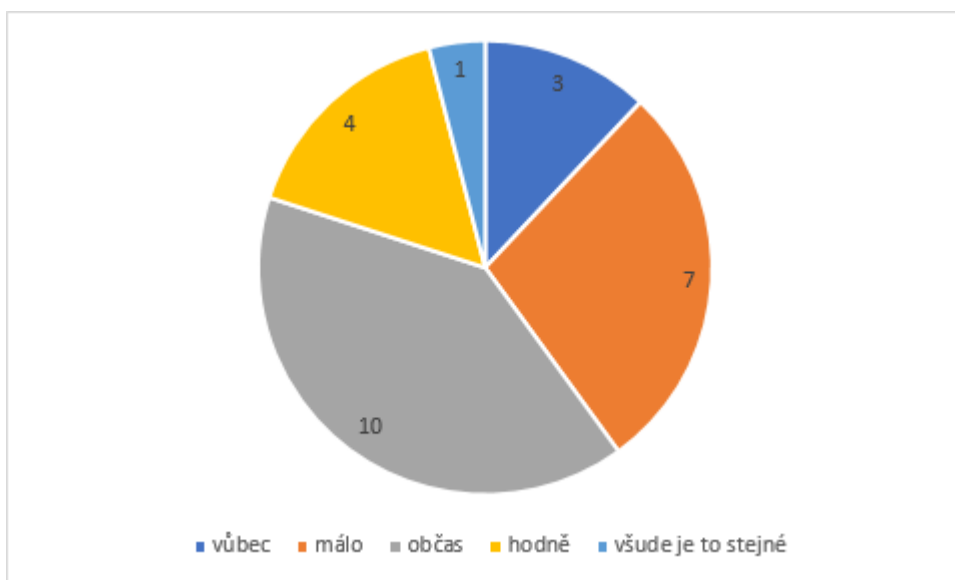
Většina respondentů uvedla, že plýtvání na svém pracovišti vnímají. Menšinou, která plýtvání potravinami nevnímá bylo zmíněno, že nedokáží posoudit, zda jde na jejich pracovišti skutečně o plýtvání. Zaměstnanci na vedoucích pozicích uvedli, že plýtvání potravinami nevnímají, na kuchařských pozicích napůl vnímají a napůl nevnímají. Odpovědi obsluhy byly různé. Některé zaměstnankyně odpověděly, že plýtvání se jim vůbec nelíbí a vnímají ho hodně. Naopak výjimkou byla servírka, která pracuje v jiném prostředí a její odpovědí bylo, že se na jejich pracovišti vůbec neplýtvá. Struktura odpovědí je zobrazena v grafu č.4.



Graf 4: Vnímání plýtvání potravinami zaměstnanci na pracovišti

Zdroj: Vlastní zpracování

Součástí šetření bylo zjistit i jak moc se na pracovištích respondentů plýtvá potravinami a jídlem celkově. Odpovědi byly slovním charakterizováním četnosti plýtvání, vybíralo se ze slov vůbec, málo, občas nebo hodně. Četnost odpovědí a jejich struktura je zobrazena na grafu č. 5.



Graf 5: Odhady četnosti plýtvání potravinami na pracovištích respondentů

Zdroj: Vlastní zpracování

Nejčastější odpovědí bylo, že se na pracovníkově pracovišti plýtvá občas, v některých případech tuto odpověď upřesnili slovy či komentářem. Provozní restaurace dokonce odpověděla, že neví, jestli v podniku, kde pracuje, skutečně dochází k plýtvání, ale samozřejmě občas se něco vyhodí.

Druhou nejčastější odpovědí bylo vůbec. To že se na pracovišti vůbec nebo téměř vůbec neplýtvá uvedli nejčastěji zaměstnanci obsluhy a také dva zaměstnanci kuchyně. Nejzajímavější z těchto odpovědí byla odpověď číšníka, který řekl, že si nemyslí, že by se na jejich pracovišti skutečně plýtvalo, protože kuchař všechno spotřebuje, zpracuje a nově to pojmenuje. Dodal k tomu i popis zkušenosti, kdy pověděl, jak minule měli v restauraci v nabídce špenátovou polévku, která se neprodala a za dva dny byla v nabídce polévka peruánská na špenátovém základě, protože spousta té polévky zbylo.

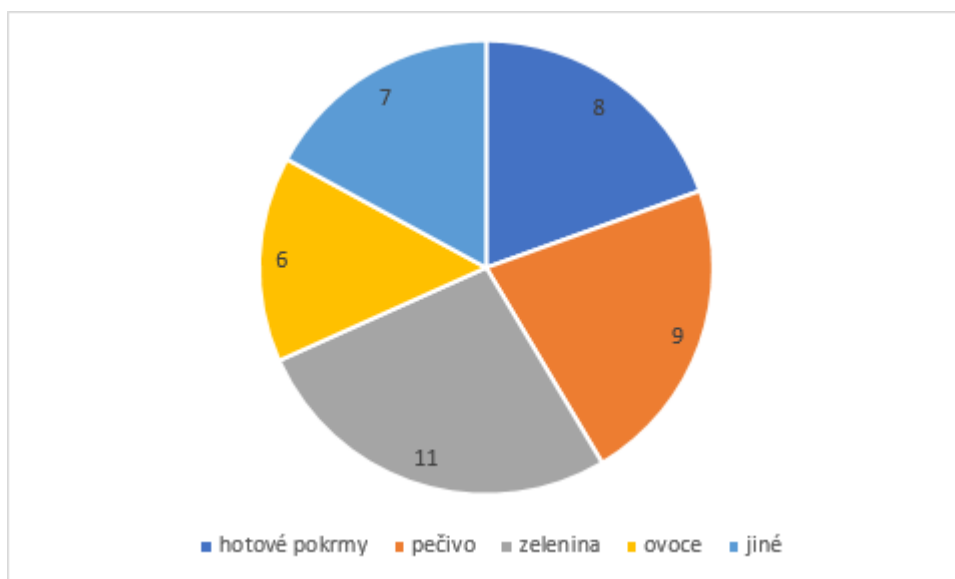
Málo nebo málokdy uvedli v rozhovoru hlavně zaměstnanci z řad číšníků a servírek, ale také i dva provozní restaurací. Nejvýstižnější byla odpověď od číšníka, který řekl, že se opravdu málokdy něco vyhodí a když už, tak jsou to jen drobné zbytky z rautů, které již nejsou použitelné.

Vyhazujeme často nebo hodně uvedlo nejméně dotázaných, byly to výhradně servírky. Jedna ze servírek si myslela, že se na jejich pracovišti plýtvá docela dost, ale nemohla to srovnat s nějakou předešlou zkušeností, protože to byla její první pracovní pozice v pohostinství. Další odpověděla, že si nepamatuje den, kdy se nic nevyhodilo. Dodala k tomu, že je to na jejím pracovišti na denním pořádku a že k tomu dochází hlavně kvůli hodně přísným pravidlům ohledně čerstvosti.

Jediná odpověď, která nebyla do těchto čtyř skupin odpovědí zařaditelná, byla zkušenost z dlouholeté praxe v České republice i zahraničí. Tento číšník řekl, že se všude plýtvá stejně, jak u nás, tak všude jinde v Evropě i Americe, dodal k tomu jen, že leda tak v Africe by v restauracích byli hosté schopni sníst všechno včetně talířů.

Dalším zjišťovaným údajem bylo, co se nejvíce vyhazuje na pracovišti. Jednalo se nejen o potraviny, ale i o pokrmy, které se vyhazují či nespotřebují. Na tuto otázku měli respondenti možnost říci více odpovědí. Odpovědi se téměř ve všech případech shodovaly, nejčastěji byla zmíněna zelenina, a to v 11 odpovědích, kdy se zaměstnanci shodli na vyhazování zeleniny, ať čerstvé, kazové nebo vadné. Druhou nejčastější odpovědí bylo pečivo a hotové pokrmy a v poslední řadě ovoce. I na tuto otázku bylo několik zajímavých odpovědí. Jednou z nich byla, že se nejčastěji vyhazují prošlé potraviny, které se za čerstvého stavu nezpracovaly, protože byla po pokrmech z daných surovin malá poptávka. Z jejich vlastní zkušenosti, když servírka něco vyhazovala do odpadu, bylo to hlavně pečivo. Výjimečně byly vyřčeny konkrétní případy, jako například mořské plody, dezerty

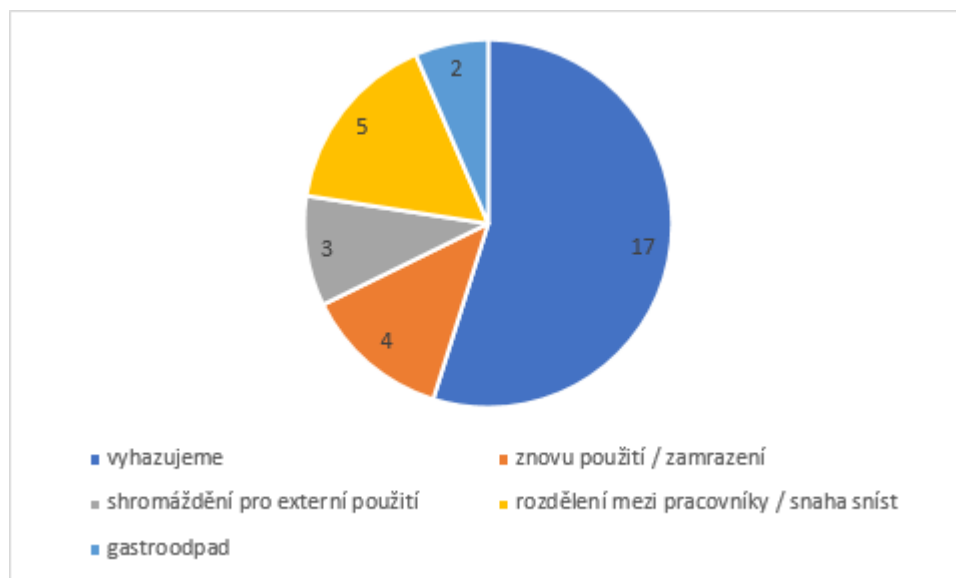
nebo maso, to se vyhazovalo především kvůli malému zájmu strávníků. Ty jsou vyznačeny v kategorii jiné. Celkově jsou odpovědi shrnuté do skupin vyobrazeny na grafu č. 6.



Graf 6: Struktura nejčastěji vyhazovaných potravin či pokrmů

Zdroj: Vlastní zpracování

Co se se zbytky potravin a pokrmů děje se zjišťovalo jako následující. Na tuto otázku mohli respondenti odpovědět více odpověďmi najednou. Bylo zjištěno, že nejčastěji se zaměstnanci s těmito zbytky vypořádávají jejich vyhozením do odpadu – takto odpovědělo 14 zaměstnanců. Výstižnou odpověď podal číšník, který řekl, že stejně nic jiného s těmito zbytky dělat nemůže, protože by mohlo dojít ke kontaminaci jídel, potravin, ale i ohrožení lidí, a to nejen personálu, ale i hostů. Další odpovědí bylo nabízení zbylých pokrmů ve 3 případech, poté po 2 případech vyhazování do gastroodpadu, připravení k zpracování externí firmou a ojediněle zamrazování a recyklování. Zajímavě odpověděla i servírka, která stála za tím, že se na jejím pracovišti nepřipravuje zbytečně velké množství jídla, a tudíž plýtvání potravinami předchází. Dodala k tomu i to, že se snaží zbylou polévku nabízet před uzavírací dobou restaurace, aby se zbytečně nevyhodila. Často se v odpovědích zmiňovalo i přerozdělování na personální jídla nebo rozdělení pokrmů mezi zaměstnanci. O této zkušenosti promluvila servírka, která říkala, že se v ideálním případě pokrmy stáhnou a dají do nabídky pokrmů v personální jídelně, ale obvykle je stejně dříve pracovníci na myčce vyhodí. Struktura odpovědí, co se s těmito zbytky děje je vyobrazena v grafu č. 7.



Graf 7: Způsoby vypořádávání se se zbylými jídly a potravinami na pracovištích

Zdroj: Vlastní zpracování

V uzavírající části plýtvání potravinami na pracovišti, která byla spjatá se zkušenostmi z praxe zaměstnanců se zjišťovalo, jestli zaměstnanci vidí nějaký hlavní důvod, proč se na jejich pracovištích plýtvá. V některých odpovědích pracovníci odhalili názory, že zaměstnanci v provozech tento problém nechtějí řešit, a tak se plýtvá pouze kvůli lidské lenosti, někdy to bylo z důvodu objednávání příliš velkého množství zásob a navařování velkého množství pokrmů, které se následně neprodají. Velký problém v podobě navařování zbytečně moc porcí pokrmů a v provádění velkých objednávek ovoce a zeleniny viděl nejméně jeden zaměstnanec.

Dalším důvodem plýtvání dle zaměstnanců bylo záměrné využívání čerstvějších potravin při vaření vedoucí k dřívější zkáze starších kusů, a to hlavně ovoce nebo zeleniny. Někteří výhradně zmínili nevhodně nastavené jídelní lístky a menu bez možnosti využití odřezků a zbytků potravin. Takový názor zastávala jedna z dotázaných kuchařek, která viděla problém hlavně v neschopnosti kuchaře předcházet plýtvání, a to například pomocí sestavení jídelního lístku či denního menu z potravin s kratší trvanlivostí. Podobný názor měla i kolegyně z jiného pracoviště, které se nelíbilo i záměrné používání nových kusů zeleniny před používáním té starší. Z jejího pohledu to byl hlavní důvod, proč se na jejím pracovišti plýtvalo.

Jako významný důvod plýtvání viděli zaměstnanci i v špatné organizaci objednávání, nákupů a skladování potravin. Velmi výjimečné byly názory zejména obsluhy vázané na strážníky, dle kterých množství vyplývaného jídla závisí zejména na hostech. Podle tohoto názoru to souvisí hlavně s bohatstvím lidí. Dle zkušenosti tohoto číšníka se během jeho

působení v pohostinství plýtvalo méně, a to hlavně do roku 1989. Oproti dnešní době tomuto muži připadalo, že jídlo na talířích zbývalo jídlo o 15-20 % méně, než tomu tak je dnes. Dodal k tomu i to, že v minulých dobách téměř vždy lidé jídla dojídali, ale dnes je tomu obráceně. To, že lidé nedojídají zaplacené porce viděla i servírka na jiném pracovišti. Z její zkušenosti to nezávisí na tom, jestli se to stává v běžné „ala carte“ restauraci nebo na jejím pracovišti během rautů. Na závěr dodala, že většina lidí má velké oči, ale malý žaludek.

Zajímavým názorem bylo, že dochází k vyhazování potravin i kvůli nenavázání další spolupráce s příslušnými organizacemi jako například azylovými domy, humanitárními organizacemi a dalšími. Za tímto názorem stála servírka, která i přes krátkou praxi v pohostinství v této možnosti viděla velký potenciál. Na jejím pracovišti se dle jejích zkušeností vyhazuje konzumovatelné jídlo opravdu hodně a díky navázání takovéto spolupráce s organizacemi by tyto porce mohli poskytnout dále, samozřejmě zdravotně nezávadné. Bohužel ale dodala, že téměř nikdo nemá zájem tento problém řešit.

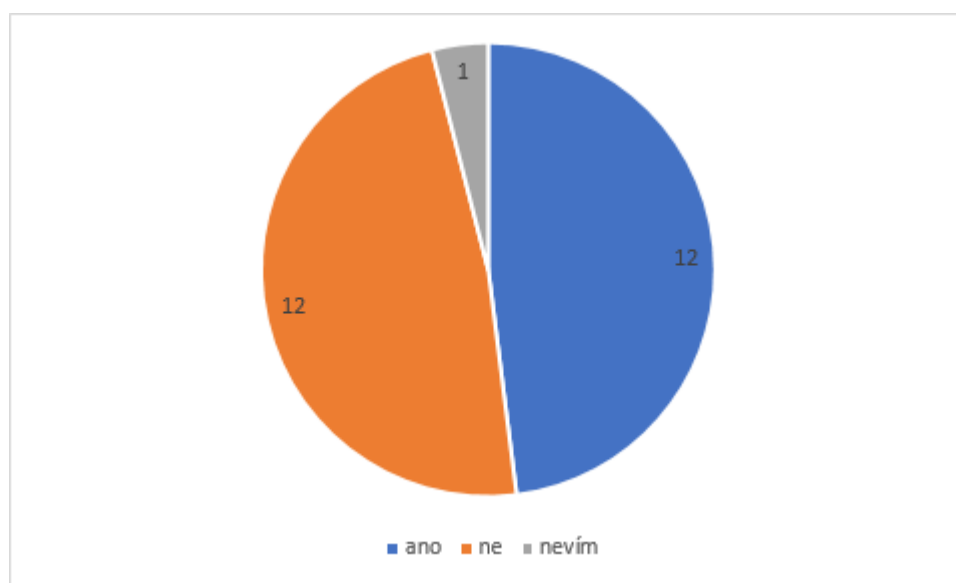
4.2.4 Používání polotovarů a konvenincích na pracovišti

V rámci zrychlování dnešní společnosti byly zařazeny i otázky ohledně polotovarů a konvenincí, které jsou podle stupně konvenience časově úsporné, zdravotně bezpečné snadno se s nimi manipuluje a nevzniká při jejich přípravě odpad.

Konvenience může být nějakým způsobem upravená zelenina, která je zbavena nepoživatelných částí, její výhodou je ekonomičnost a snadnější organizace práce. Takováto práce může být provedena v kuchyni nebo mohou být používány například zeleninové polotovary od dodavatelů, což znamená, že byla zelenina průmyslově upravena. Při používání polotovarů je spotřeba surovin na porci menší, šetří se čas kuchyňských prací a je i nutné zvážit vyšší ceny při jejich nákupu proti možným úsporám během pracovní doby. (Metz, 2008)

V používání konvenincí a polotovarů jsou jisté výhody, proto bylo v rámci předcházení plýtvání potravinami zařazeno i to, jak často se zaměstnanci setkávají na pracovišti s polotovary či konvenincemi. Odpovědi byly mezi jednotlivými pozicemi protikladné. Obsluha se v 9 případech shodla na častém používání konvenincí, v 5 případech na jejich nepoužívání, jeden jediný dotázaný si nebyl jistý odpovědí. Ze zkušenosti z pracovního prostředí promluvila servírka, která se s nimi běžně neseťkává,

protože se u ní na pracovišti nepoužívají. Maximálně si kuchaři občas předpřipraví nějakou zeleninu, což lze brát jako konvenci, jinak ale ne. Mezi kuchaři a kuchařkami byla shoda 3 ano a 3 ne. Ti, kteří se s nimi nesetkávají dodali, že se snaží vařit čerstvě, proto jich nevyužívají. Naopak, když už se s nimi na pracovišti setkávali, tak to bylo opravdu denně. Mezi provozními se 3 dotázaní shodli na nepoužívání polotovarů či konvencí a jedna odpověď se byla pro jejich používání. Používání či nepoužívání konvencí je zobrazeno na grafu č. 8.



Graf 8: Požívání konvencí na pracovištích

Zdroj: Vlastní zpracování

Další částí bylo zjišťování, které konkrétní polotovary se na pracovišti nejčastěji používají. Nejčastěji bylo zmíněno mrazené pečivo, které v provozovně zaměstnanci rozpékají, poté hotové knedlíky nebo před smažené hranolky. Například na mrazené pečivo měla velmi zajímavý názor servírka, která řekla, že si sice myslí, že není tak zdravé jako čerstvé pečivo, ale i tak lidé do sebe dostávají mnoho jiných škodlivých látek jinými jídly. Velmi zajímavě odpověděl i číšník, který si myslí, že je to vlastně pouze otázka peněz, polotovar je podle něj moderním odvarem novodobé gastronomie.

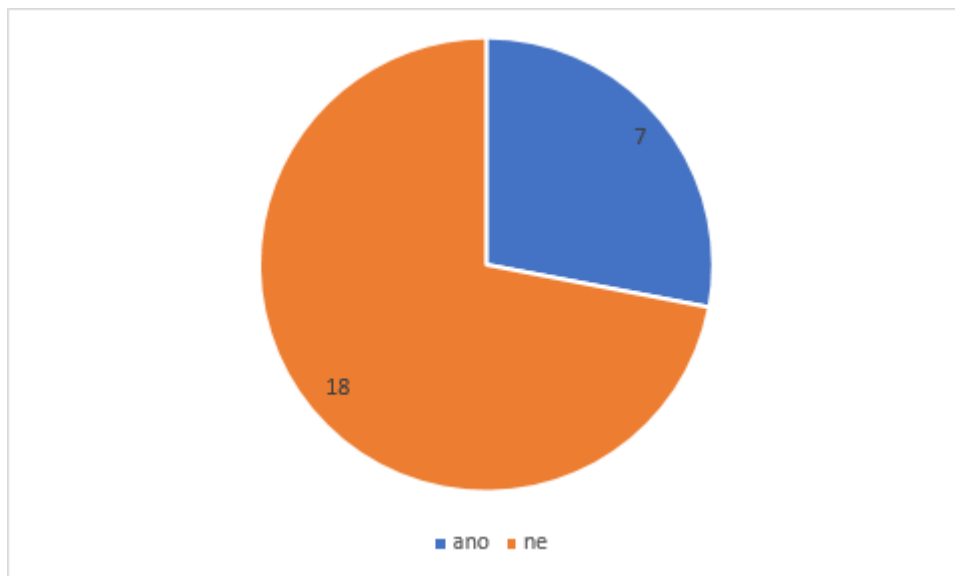
Názory na používání polotovarů a konvencí jsou různé. Mnoho pracovníků v gastronomii s jejich používáním nesouhlasí nebo je nepoužívají. Další je nemají v oblibě, nic proti nim nemají nebo si myslí, že kazí kvalitu pokrmů. Celkově se dá dle odpovědí shrnout, že nejsou moc oblíbené, a to nejen mezi kuchaři, ale i v obsluze. Pro levné stravování v polotovarech neviděl problém nejeden zaměstnanec, ale v lepších podnicích

by používání polotovarů nemělo být standardem. Velmi špatnou zkušenost měl kuchař, který k tomu dodal už jen to, že při snaze o profesionální úroveň kuchyně se běžně konvence nepoužívají.

4.2.5 **Povědomí o nedokonalých potravinách**

K ovlivnění množství plýtvaných potravin by mohlo dojít i záměrným využíváním výhradně nedokonalé zeleniny k přípravě vařených pokrmů. V dnešní době je křivá zelenina a ovoce dostupná nejen v maloobchodech ale i velkoobchodech. Pro pohostinské podniky by to mohlo přinést i úsporu nákladů na suroviny.

Dalšími zjišťovanými údaji bylo, jaký je na tyto potraviny názor, co si pod tímto názvem lidé představují a jestli je využívají. Překvapivé bylo zjištění, že se mnoho lidí s tímto označením nikdy nesetkalo, činilo to přesně 18 odpovědí. Málokdo z těchto lidí si dokázal představit, co se pod tímto označením skrývá, až na výjimku ji ani nevyužívali. Nejčastější odpovědí tedy bylo, že tento pojem zaměstnanec nezná, ve dvou případech se konkrétně zaměstnankyně obsluhy snažily něco pod tímto názvem představit. V jednom případě to byla správná odpověď, tedy že jde o něco esteticky odlišného, dokonce konkrétně „křivou zeleninu“, v druhém to byla představa o potravině s nízkou nutriční hodnotou. V dalších 7 odpovědích pracovníci většinou zodpověděli, že se jedná o nějakou nedokonalou zeleninu či ovoce, někteří je nakupují pro domácí potřebu, ale v zaměstnání je nevyužívají. Jedna oslovená respondentka na pozici provozní restaurace dodala to, že je to konec konců pořád to samé, jenom to vypadá jinak, a proto ji bere jako každou jinou potravinu. Další pracovník pod tímto názvem viděl hlavně bio potraviny. Znalost pojmu nedokonalá potravina je zobrazena na grafu č. 9.



Graf 9: Znalost pojmu nedokonalá potravina
Zdroj: Vlastní zpracování

5 Výsledky a diskuse

Rozhovory byly zaměřeny na zvyklosti a informace v problematice plýtvání potravinami v českém pohostinství. Rozhovorů se zúčastnilo 25 respondentů, z nichž 16 bylo žen a 9 mužů. Věk respondentů se pohyboval mezi 19 až 57 lety.

Hlavní zjištění:

- Hodně se plýtvá zeleninou, následně pečivem
- Zbytky pokrmů a potravin se nejčastěji vyhazují do odpadu
- Pojem gastroodpad není mezi zaměstnanci řetězce příliš známý
- Důvody plýtvání byly nejčastěji spatřeny ve špatné organizaci a neochotě tento problém řešit
- Polotovary nejsou oblíbené a spíše se nepoužívají
- Pojem nedokonalá potravina není mezi zaměstnanci řetězce příliš známý

Z rozhovorů nebylo zjištěno, zda nějaká věková kategorie vnímala plýtvání potravinami na svém pracovišti více či méně. Zaměstnanci nejčastěji odpověděli, že na pracovištích vyhazují potraviny či pokrmy občas, další nejčtenější odpovědí bylo vůbec. Někteří pracovníci přiznali, že při každodenní praxi vyhazování zbylých pokrmů už toto množství nevnímají, je to pro ně každodenní rutina. To záleželo na typu pracoviště, délce praxe osloveného nebo i povědomí o problematice plýtvání potravinami.

Nejčastější plýtvanou potravinou byla podle výsledků zelenina, následovalo pečivo, hotové pokrmy a ovoce. Zbytky pokrmů či potravin jsou dle výsledků nejčastěji vyhozeny, většinou do směsného odpadu. Pouze v několika případech byl zmíněn pojem gastroodpad v souvislosti s vyhazováním, ve více jak polovině odpovědí zaměstnanci uvedli, že tento pojem neznají ani se s ním nesetkali. Hlavním důvodem vedoucím k plýtvání potravinami na pracovišti byl nejčastěji spojen s leností tento problém řešit, objednáváním příliš velkých zásob potravin nebo neodhadnutím poptávky po pokrmech, které se následně vyhodí. Mimo jiné bylo zmíněno i špatné skladování, využívání čerstvějších surovin přednostně před staršími nebo i nevyužívání odřezků potravin, z kterých lze také připravit plnohodnotné jídlo.

Na potřebu čerstvých potravin byla navázána i otázka na využívání polotovarů a konvenincí. Ve více jak polovině odpovědí zaměstnanci uvedli, že polotovary na

pracovištích běžně nepoužívají, většinou záměrně ve snaze připravovat co nejčerstvější pokrmy. Nejčastějším polotovarem bylo pečivo určené k rozpékání, poté předpřipravené hotové pokrmy nebo přílohy. Mezi zaměstnanci není jejich používání oblíbené a často je proto nepoužívají. Jako způsob ovlivnění plýtvání potravinami v provozech může být i záměrné využívání nedokonalých kusů zeleniny a ovoce, pojem nedokonalých potravin však není příliš rozšířený, a tudíž pouze čtvrtina dotázaných uvedla, že tyto potraviny zná, využívá nebo nakupuje.

5.1 Doporučení pro vybraný podnik

I když plýtvání potravinami ve vybraném podniku Euroagentur Hotels & Travel není na denním pořádku, stále je to součástí globálního problému. Doporučení, kterými lze v hotelových a restauračních provozech tohoto podniku realizovat jsou následující.

- Lepší a promyšlenější plánování objednávek a nabídky pokrmů
- Zaznamenávání plýtvaného jídla, standardizace velikosti porcí a omezení objednávání nejčastěji plýtvaných potravin
- Využití svozových služeb ASA pro odběr gastroodpadu
- Pořízení elektrického kompostéru do provozu

První dvě doporučení spočívají s prevencí vzniku potravinového odpadu, která je pro řešení celkové problematiky plýtvání potravinami nejlepší. Promyšlenějším plánováním a častějším objednáváním zásob se nejen snižuje náročnost provozu na skladovací prostory, ale také se snižuje šance vzniku potravinových odpadů vlivem malé poptávky po daných pokrmech z těchto surovin, souvisí s tím i stanovení minimální zásoby daných potravin. Nevýhodou této možnosti je malé zásobení, pokud tedy zrovna bude poptávka po daných pokrmech ze surovin. V tomto případě je reálné snížení rozmanitosti jídelních lístků z čerstvých surovin a častější zařazení polotovarových a předpřipravených jídel. U polotovarových jídel se ale musí počítat s tím, že snižují rozmanitost gastronomie. Zaznamenáváním plýtvaných pokrmů je možné standardizovat velikosti porcí, díky kterým je možné předcházet vzniku potravinového odpadu omezením nedojídaní porcí jídel.

Pokud však nebude možné zamezení vzniku potravinového odpadu výše zmíněnými způsoby, je možné využití svozových služeb společnosti ASA, která do provozu umístí sběrnou nádobu určenou na gastronomický odpad. Tyto nádoby společnost sváží a jejich

obsah se následně využívá v bioplynových stanicích, tím se předchází skládkování tohoto odpadu, při kterém dochází k nepříznivým vlivům ve vztahu k životnímu prostředí. Již zmíněná doporučení by neměla být náročná na pracovní sílu ani po finanční stránce, až na využití svozových služeb, u kterých se platí poplatek za svoz tohoto odpadu. Posledním realizovatelným doporučením je zakoupení elektrického kompostéru. Elektrické kompostéry existují pro gastronomické podniky jakýchkoliv velikostí, množství denně zpracovatelného odpadu se pohybuje kolem 6 kg u malého typu a až 137 kg u největšího typu. Dají se pořídit do jakéhokoli provozu i celého řetězce. Postačující by pro provoz běžné restaurace mohl být elektrický kompostér GG02, který během 24 hodin přemění na substrát až 6 kg syrových i vařených zbytků jídel.

Elektrický kompostér GG02		
Cena	48 279,00 Kč	
Průměrná cena elektřiny (2019)	4,10 Kč	
	Za měsíc	Za rok
Spotřeba elektrické energie (kWh)	60 - 90	720 - 1080
Cena spotřeby elektrické energie (Kč)	246 - 369	2952 - 4428
Objem organického odpadu (kg)	125 - 166,6	1500 - 2000

Tabulka 2: Údaje o elektrickém kompostéru GG02

Zdroj: Vlastní zpracování

Cena tohoto kompostéru je 48 279 Kč, jeho roční spotřeba energie je 720-1080 kWh a při průměrné ceně elektrické energie 4,10 Kč/kWh (2019) činí náklady energie na provoz tohoto zařízení kolem 2952-4428 Kč za rok. Ročně zpracuje 1500 až 2000 kg gastronomického odpadu, který by byl jinak vyhozen do nádob na odpad. Vzniklý substrát je využitelný nejen v provozu pro údržbu zeleně a květin, ale je i zpeněžitelný. Při stávajících cenách substrátu pohybující se kolem 4 Kč za litr substrátu sice nepřispěje k rychlejší návratnosti investice do gastrokompostéru, ale je zde i tato možnost.

5.2 Obecné doporučení

Doporučení, která jsou realizovatelná v jakýchkoliv pohostinských či stravovacích zařízeních částečně korespondují s doporučeními pro výše zmíněný podnik. Lákavé by pro podniky mohlo být i dlouhodobé snížení nákladů za potencionálně vyhozené suroviny. Začínají především předcházením ztrátám potravin neboli preventivními opatřeními před vyhazováním jídla. Zvýšením obecného povědomí o tomto problému nejen u široké veřejnosti, ale i u pracovníků těchto provozů ne všech pozicích by mohlo být také příznivé

ve vztahu k efektivnímu snížení vzniku těchto odpadů. Způsoby, kterými je reálně proveditelné omezení plýtvání potravinami jsou následující.

- Promyšlené, plánované a časté zásobování v menších množstvích
- Lepší plánování nabídky jídel, jídelních lístků a denních menu
- Evidence vyhazovaných potravin a pokrmů
- Navázání spolupráce s charitativními a jinými dobročinnými organizacemi
- Svozové služby společnosti ASA
- Pořízení elektrického kompostéru

Promyšlené a časté zásobování stravovacích a pohostinských zařízení se může docílit snížení vzniku odpadů vlivem zmenšení skladových zásob a předcházení zkáze těchto zásob. Plánování nabídky jídel, jídelních menu a lístků z bezpečných rychleji se kazících, lokálních a sezónních potravin lze nejen podpořit drobné zemědělce, ale i snížení ekologické zátěže vznikající při dovozu levnějších potravin ze zahraničí. Efektivním by pro podniky mohlo být i evidování vyhazovaných potravin a jídel, podle kterých by bylo do budoucna možné efektivně nastavit zásobování, ale i následně upravovat nabídku pokrmů a velikost a počet porcí na den. K omezení vytváření potravinového odpadu by mohlo dojít i vhodným a častějším zařazením polotovarových či předpřipravených pokrmů, což by vedlo k omezení nabídky minutkových jídel, a tudíž k nižší náročnosti na čerstvé suroviny pro přípravu takových pokrmů. Tento návrh je samozřejmě na úkor rozmanitosti gastronomie. Navázáním spolupráce s charitativními organizacemi je možné přebytečně navařené bezvadné jídlo poskytnout dál. Příkladem jsou moravské podniky, kde přebytečná jídla dostávají ti, co je nejvíce potřebují. Zavedením takové služby by se mohlo nejen omezit plýtvání potravinami, ale Česká republika by tím i následovala další evropské státy s podobným směřováním a cíli. Další možností vypořádání se s již vzniklým gastronomickým odpadem může být i využití svozových služeb společnosti ASA nebo také zakoupení elektrického kompostéru, které byly zmíněny v doporučení pro podnik. Pro příspěvkové organizace a subjekty veřejného sektoru je možné získání dotace 85 % na pořízení gastrokompostéru.

6 Závěr

Bakalářská práce byla zaměřena na problematiku plýtvání potravinami, konkrétně na české pohostinství. Bakalářská práce shrnuje důležitá fakta a pojmy související s plýtváním potravinami ve světě i v České republice. Plýtvání potravinami a jídlem celkově je globálním problémem. Výrobou potravin, které se následně vyhodí je ztraceno mnoho faktorů, které jsou mnohdy vzácné, jako třeba sladká voda, které jsou celosvětově jen 3 % a také ostatní výrobní faktory, jako energie, půda apod. Vyhozené potraviny zabírají zemědělskou půdu, která by mohla být využita jiným způsobem. Skládáním potravinového odpadu se zatěžuje půda a při jeho rozkladu dochází k tvorbě skleníkových plynů jako jsou metan a oxid uhličitý, které přispívají ke změně globálního klima. Do roku 2050 je dle odhadů předpokládán nárůst celosvětové populace na 9 miliard lidí, s čímž je spojen odhad nárůstu potravinové poptávky o 70 %. Takový nárůst populace bude velkou zátěží, včasným naučením se neplýtvat bude zátěž o něco menší.

Problematiku by měly řešit hlavně vyspělé země, kde dochází k největší tvorbě potravinových odpadů. Největší podíl na této tvorbě mají spotřebitelé, u kterých k zmírnění objemu plýtvání dá dojít změnou chování a návyků. Malým podílem na tvorbě potravinových odpadů přispívá i pohostinství. Státy Evropské Unie byly vyzvány Evropským parlamentem k omezení plýtvání potravinami o polovinu do roku 2030, jako členský stát se Česká republika k tomuto také zavázala. Ročně se dle odhadů na našem území vyhodí okolo 830 tisíc tun potravin, z čehož 53 % produkuje domácnosti a 12 % stravování. Dobrým krokem v boji proti plýtvání potravinami bylo i zavedení zákonné povinnosti velkoplošných prodejen k darování bezpečných potravin potravinovým bankám. Další kroky k větší změně nastanou poté, co tento problém začnou vnímat a řešit hlavně jednotlivci.

7 Seznam použitých zdrojů

Knižní zdroje:

ERIKSSON, M. *Retail food wastage a case study approach to quantities and causes*. Uppsala: Swedish University of Agricultural Sciences, Department of Energy and Technology, 2012. ISBN 978-91-576-9107-1.

GREEN SOLUTION S.R.O.. *Průvodce předcházením vzniku odpadů z potravin v soukromém sektoru pohostinství a stravování*. Ministerstvo zemědělství, 2017. ISBN 978-80-7212-612-5.

MARTHINSEN J., SUNDT P. *Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering*. Copenhagen: Nordisk Ministerråd, 2012. ISBN 978-92-893-2377-2.

METZ R. (a kolektiv). *Restaurace a host: základní odborné vědomosti restaurace, hotel, kuchyně*. Europa-Sobotáles cz, 2008. ISBN 978-80-86706-18-4.

OXFAM. *5 kroků k udržitelné spotřebě potravin: pěstuj planetu*. Praha: Ekumenická akademie, 2016. ISBN 978-80-87661-29-1.

RÁKOSNÍKOVÁ J. *Jak funguje jídlo: co jíme, když jíme*. Esence, 2018. ISBN 978-80-7549-585-3.

REICHEL J. *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů*. Grada, 2009. ISBN 978-80-247-3006-6.

Internetové zdroje:

Albert.cz. *Obchody Albert rozšíří darování potravin v souladu s novou legislativou* [online]. 2017 [cit. 2018-09-04]. Dostupné z: <https://www.albert.cz/pro-novinare/tiskove-zpravy/obchody-albert-rozsiri-darovani-potravin-v-souladu-s-novou-legislativou>

Anete.cz. *IKEA si klade za cíl snížit prostřednictvím nové iniciativy plýtvání potravinami o 50 %* [online]. 2017 [cit. 2018-08-22]. Dostupné z: <http://www.anete.cz/ikea-si-klade-za-cil-snit-prostrednictvim-nove-iniciativy-plytvani-potravinami-50/>

Bio-info.cz. *Jak snížit plýtvání potravinami?* [online]. 2017 [cit. 2018-08-21]. Dostupné z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/jak-snit-plytvani-potravinami>

Bio-info.cz. *V Kodani otevřel první supermarket s prošlými potravinami* [online]. 2016 [cit. 2018-08-07]. Dostupné z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/v-kodani-otevrel-prvni-supermarket-s-proslymi-potravinami?highlightWords=Kodani+otev%C5%99el+prvn%C3%AD+supermarket+pro%C5%A1%C3%BDmi+potravinami>

Bezpecnostpotravin.cz. *Konvenience* [online]. [cit. 2018-09-04a]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/92376.aspx>

Bezpecnostpotravin.cz. *Potravinářská komora ČR* [online]. [cit. 2018-08-21b]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/92194.aspx>

Businessinfo.cz. *Velkoobchod a maloobchod (obsahová náplň volné živnosti)* [online]. 2018 [cit. 2018-10-04]. Dostupné z: <https://www.businessinfo.cz/cs/clanky/velkoobchod-a-maloobchod-12751.html>

CSS Brno. *O nás* [online]. [cit. 2018-09-09]. Dostupné z: <http://www.css.brno.cz/o-nas>

CSS Brno. *MENU zpráva za rok 2017* [online]. 25. 1. 2018 [cit. 2018-11-15]. Dostupné z: <http://www.css.brno.cz/data/files/30-Vyu%C5%BEit%C3%AD%20nepot%C5%99ebn%C3%A9ho%20j%C3%ADla%20pro%20lidi%20bez%20domova.pdf>

CVVM. *Kdo jsme – Centrum pro výzkum veřejného mínění* [online]. [cit. 2018-09-13]. Dostupné z: <https://cvvm.soc.cas.cz/cz/kdo-j sme>

CVVM. *Spotřeba a plýtvání potravinami jako sociální problém* [online]. Červen 2018a [cit. 2018-09-13]. Dostupné z: <https://cvvm.soc.cas.cz/cz/tiskove-zpravy/ostatni/ostatni-ruzne/4708-spotreba-a-plytvani-potravinami-jako-socialni-problem-cerven-2018>

CVVM. *Vyhazování vzhledově nedokonalé zeleniny a ovoce jako jedna z forem plýtvání potravinami* [online]. Červen 2018b [cit. 2018-09-13]. Dostupné z: <https://cvvm.soc.cas.cz/cz/tiskove-zpravy/ostatni/ostatni-ruzne/4710-vyhazovani-vzhledove-nedokonale-zeleniny-a-ovoce-jako-jedna-z-forem-plytvani-potravinami-cerven-2018>

Eremin, E. *Ročně končí v koši 830 tun potravin. Domácnosti měsíčně vyhodí jídlo za 1700.* [online]. [cit. 2018-09-04]. Dostupné z: <https://www.hypoindex.cz/tiskove-zpravy/rocne-konci-kosi-830-tun-potravin-domacnosti-mesicne-vyhodi-jidlo-za-1700-korun/>

EuroAgentur. *Hotels, Restaurants, Travel Agency and Catering Services.* [online]. [cit. 2019-01-15]. Dostupné z: <https://www.euroagentur.com/cz/>

Evropa chystá tažení proti plýtvání potravinami, chce ho srazit na polovinu. In: *Česká televize* [online]. 2017 [cit. 2018-10-11]. Dostupné z: <https://ct24.ceskatelevize.cz/ekonomika/2124888-evropa-chysta-tazeni-proti-plytvani-potravinami-chce-ho-srazit-na-polovinu>

Foodnotbombs.cz. *Co je to Food Not Bombs* [online]. [cit. 2018-09-04]. Dostupné z: <http://food-not-bombs.cz/co-to-je-food-not-bombs>

Glopolis. *Produkce potravin* [online]. 2018a [cit. 2018-08-01]. Dostupné z: https://glopolis.org/_topic/potravinova-bezpecnost/produkce-potravin

Glopolis. *Plýtvání potravinami* [online]. 2018b [cit. 2018-08-15]. Dostupné z: https://glopolis.org/_topic/potravinova-bezpecnost/plytvani-potravinami

Charita.cz. *Jídlo v charitních zařízeních aneb zajištění práva na potraviny* [online]. 2014 [cit. 2018-08-15]. Dostupné z: <http://www.charita.cz/res/archive/016/001851.pdf?seek=1412597060>

Christian-Element, spol. s r. o.. *Fakta o plýtvání potravinami* [online]. 2017 [cit. 2018-08-15]. Dostupné z: <http://www.magazinzdрави.cz/fakta-o-plytvani-potravinami>

Ipsos.com. *Poptávka žije produkty konvence* [online]. 2017 [cit. 2018-11-28]. Dostupné z: <https://www.ipsos.com/cs-cz/retail-zije-produkty-konvence>

Kompostuj.cz. *Co lze kompostovat* [online]. 2004a [cit. 2018-09-04]. Dostupné z: <http://www.kompostuj.cz/vime-jak/jak-vyrabet-kompost/co-lze-kompostovat>

Kompostuj.cz. *Gastronomické provozy* [online]. 2004b [cit. 2018-09-04]. Dostupné z: <http://www.kompostuj.cz/vime-jak/kompostujeme-ve-firmach-a-organizacich/gastronomicke-provozy/>

Ministerstvo zemědělství. *Jak mohu omezit plýtvání potravinami* [online]. 2014 [cit. 2018-08-15]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/aktualni-temata/plytvani-potravinami-1/jak-mohu-omezit-plytvani-potravinami.html>

Ministerstvo zemědělství. *O ministerstvu* [online]. [cit. 2018-08-09a]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/o-ministerstvu/>

Ministerstvo zemědělství. *Plýtvání potravinami* [online]. [cit. 2018-08-09b]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/aktualni-temata/plytvani-potravinami-1/>

Ministerstvo zemědělství. *Rostlinná výroba* [online]. [cit. 2018-09-18c]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/roslinna-vyroba/>

Ministerstvo zemědělství. *Zemědělská výroba* [online]. [cit. 2018-08-09d]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/zemedelstvi.html>

Ministerstvo zemědělství. *Živočišná výroba* [online]. [cit. 2018-09-18e]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/zivocisna-vyroba/>

Ministerstvo životního prostředí. *Předcházení vzniku odpadů* [online]. 2013 [2018-08-21]. Dostupné z: https://www.mzp.cz/cz/predchazeni_vzniku_odpadu

Penny.cz. *S PENNY pomáháme* [online]. 2018 [cit. 2018-08-21]. Dostupné z: <https://www.penny.cz/page/trvale-hodnoty/s-penny-pomahame>

Potravinovebanky.cz. *Potravinové banky* [online]. 2017 [cit. 2018-08-21]. Dostupné z: <http://potravinovebanky.cz/>

Redakce Nazeleno.cz. *Biopotraviny* [online]. 10. 7. 2009 [cit. 2018-08-15]. Dostupné z: <https://www.nazeleno.cz/biopotraviny.dic>

Reducefoodwaste.eu. *Food Waste in Central Europe* [online]. 2016a [cit. 2018-09-04]. Dostupné z: <http://www.reducefoodwaste.eu/osvedcene-postupy.html>

Reducefoodwaste.eu. *Food Waste in Central Europe – Reduce Food Waste in Europe*. [online]. 2016b [cit. 2018-08-15]. Dostupné z: <http://www.reducefoodwaste.eu/food-waste-in-central-europe.html>

Reducefoodwaste.eu. *Pilot actions donations and re-use* [online]. 2016c [cit. 2018-08-09]. Dostupné z: <http://www.reducefoodwaste.eu/pilot-actions-donations-and-re-use.html>

Roklen24. *Penny Market startuje kampaň proti plýtvání potravinami* [online]. 2018 [cit. 2018-08-21]. Dostupné z: <http://roklen24.cz/a/SizpN/penny-market-staruje-kampan-proti-plytvani-potravinami>

Skutecnezdravaskola.cz. *Miluji jídlo, neplýtvám* [online]. [cit. 2018-08-22]. Dostupné z: <http://www.skutecnezdravaskola.cz/miluji-jidlo-neplytvam>

Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti* [online]. 2015 [cit. 2018-08-15]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/datum-minimalni-trvanlivosti-a-datum-pouzitelnosti.aspx>

Tesco Czech. *Plýtvání potravinami* [online]. 2018 [cit. 2018-08-15]. Dostupné z: <http://www.tescocr.cz/cs/odpovedna-firma/produkty-plytvani-potravinami/plytvani-potravinami>

Trideniodpadu.cz. *Bioodpad* [online]. [cit. 2018-04-09]. Dostupné z: <https://www.trideniodpadu.cz/bioodpad>

Zachranjidlo.cz. *Happeniny* [online]. [cit. 2018-08-21]. Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/hapenningy/>

Zachranjidlo.cz. *Projekt RedPot* [online]. [cit. 2018-10-29]. Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/redukce-plytvani-potravinami-ve-verejnem-stravovani/>

Zakonyprolidi.cz. *110/1997 Sb. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích* [online]. [cit. 2018-10-10]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1997-110/zneni-20180101>

Zemědělský svaz ČR. *O nás* [online]. [cit. 2018-09-18]. Dostupné z: <https://www.zscr.cz/Onas>

8 Přílohy

Příloha 1: Plakát Charity ČR, který ukazuje zbytečné mrhání penězi za nevyužitě potraviny



Zdroj: <http://www.charita.cz/aktualni-projekty/jidlo-pro-vsechny/#!prettyPhoto>

Příloha 2: Záznamové tabulky vlastní práce s odpověďmi respondentů

1. Jaká je vaše pracovní náplň?

(Servírka, 22 let)	Příprava a prodej drinků, debaras, doplňování pokrmů na rautech
(Barman, 53 let)	Práce za barem jako příprava nápojů, úklid a kontrola stavů na skladě
(Číšník, 57 let)	Servis, péče o zákazníky, kasírování
(Kuchařka, 40 let)	Příprava a servis pokrmů, zajišťování kuchyňských zásob
(Číšník, 22 let)	Obsluha hostů, kasírování, servis
(Servírka, 23 let)	Roznášení nápojů a pokrmů
(Servírka, 26 let)	Obsluha hostů
(Servírka, 25 let)	Obsluha hostů, servis pokrmů a nápojů. Příprava pracoviště
(Servírka, 22 let)	Obsluha hostů, servis pokrmů a nápojů, debaras

(Číšník, 24 let)	Otevření divadelní kavárny, prodej teplých a studených nápojů a drobného občerstvení
(Servírka, 25 let)	Obsluha hostů, servis koktejlů a další běžné činnosti spjaté s tímto zaměstnáním
(Servírka, 19 let)	Obsluha hostů, práce za barem.
(Provozní restaurace, 40 let)	Vše okolo restaurace. Takže objednávání zboží, plánování směn, dohled nad chodem restaurace..
(Provozní restaurace, 31 let)	Dohled nad provozem restaurace, občas vypomáhám na place.
(Provozní restaurace, 34 let)	Kontrola provozu a chodu restaurace.
(Provozní restaurace, 30 let)	Řízení restauračního provozu, nějaké papírování a personální činnost.
(Kuchařka, 33 let)	Vařím.
(Kuchařka, 44 let)	Ranní příprava snídaní a pak příprava na druhý den.
(Kuchař, 33 let)	Příprava a servis pokrmů.
(Číšník, 19 let)	Obsluha hostů.
(Kuchařka, 27 let)	Jsem pouze pomocná síla v kuchyni.
(Kuchař, 45 let)	Makám, vařím.
(Servírka, 22 let)	Dělám servírku, občas vypomáhám s pomocnými pracemi v kuchyni.
(Servírka, 33 let)	Obsluha, jednoduchá příprava pokrmů, příprava nápojů.
(Servírka, 32 let)	Obsluha

2. Co si představíte pod pojmem plýtvání potravinami?

(Servírka, 22 let)	Představím si to, že po rautu zbyde mnoho jídla, které se dál nezpracuje.
(Barman, 53 let)	To mám doma. Furt něco nakupujeme, protože na to máme chuť, pak samozřejmě to doneseme domů, dáme si trochu od každého a je to tak dlouho v lednici, dokud já nebo manželka neudělá pořádek v lednici a prostě to vyhází.
(Číšník, 57 let)	Čím víc mají lidi peněz, tím víc se mrhá potravinama, nápoji, vším. V podstatě sociálním žebříčkem by se dalo říct, že čím lidé jsou bohatší, tím míň mají úctu k potravinám. Samozřejmě ne všichni, nelze to brát obecně.
(Kuchařka, 40 let)	U nás na Ukrajině toto neznáme.
(Číšník, 22 let)	Vyhazování jídla, které se dá ještě nějakým způsobem využít.
(Servírka, 23 let)	Zbytečný nákup a následné vyhazování potravin
(Servírka, 26 let)	Vyhazování potravin
(Servírka, 25 let)	Nakupování více potravin než spotřebujeme a jejich následné vyhození
(Servírka, 22 let)	Nakupování zbytečně velkého množství potravin.
(Číšník, 24 let)	Nevyužití všech nakoupených potravin, jejich zbytečné vyhození a to buď z důvodu zkázy nebo z důvodu, že jsou přebytečné nebo jejich části nevypadají dokonale.
(Servírka, 25 let)	Představím si pod tím vyhazování „dobrého“ jídla.

(Servírka, 19 let)	Vyhazování všech potravin, které se zbytečně zkazí, nebo jsou i relativně čerstvé, ale už se prodávat nemohou.
(Provozní restaurace, 40 let)	Nadbytek potravin. Pak se to kazí a vyhazuje.
(Provozní restaurace, 31 let)	Prošla lhůta potravin, to je pro mě plýtvání. A pak také nedojídání.
(Provozní restaurace, 34 let)	Je to nedokonalé a neefektivní nakládání s potravinami.
(Provozní restaurace, 30 let)	Vyhazování nezpracovaných potravin, to je lidská chyba. Zbytečně navařené porce jídel, které se neprodají se např. vyhodí.
(Kuchařka, 33 let)	Vyhazování potravin, jídel.
(Kuchařka, 44 let)	Nejsme schopni předcházet zkažení potravin. No a prostě se to pak vyhazuje.
(Kuchař, 33 let)	Nespotřebování celých potravin, zbytečné vyhazování odkrojků, pokud je možné je dále použít. A pak špatné objednávání zboží a následné vyhazování.
(Číšník, 19 let)	Vyhazování potravin a nakupování zbytečně velkého množství jídla.
(Kuchařka, 27 let)	Zbytečné vyhazování.
(Kuchař, 45 let)	To je docela mnohoznačná otázka. Určitě je to vyhazování velkého množství jídla.
(Servírka, 22 let)	Vyhazování potravin, které nebyly spotřebovány před datem spotřeby, pak vaření velkého množství jídel, které se nespotebuje před zkažením apod.
(Servírka, 33 let)	Zbytečné vyhazování použitelných součástí potravin i hotových pokrmů.
(Servírka, 32 let)	Zbytečné navařování více porcí.

3. Setkali jste se už někdy s označením gastrowaste? Kdy?

(Servírka, 22 let)	Ne.
(Barman, 53 let)	Ne.
(Číšník, 57 let)	Ne.
(Kuchařka, 40 let)	Ne.
(Číšník, 22 let)	Ano. Na svém pracovišti – hotelu.
(Servírka, 23 let)	Ne, nesetkala.
(Servírka, 26 let)	Ne, nikdy.
(Servírka, 25 let)	Ano, ve svém zaměstnání.
(Servírka, 22 let)	Ne, asi jsem se s ním nikdy nesetkala.
(Číšník, 24 let)	Ano, slyšel jsem o tom od kolegyně v práci.
(Servírka, 25 let)	Ano, setkala jsem se s tím v odborném časopise pro gastronomu.

(Servírka, 19 let)	Ne, nikdy jsem o tom neslyšela.
(Provozní restaurace, 40 let)	Ano, setkal jsem se s tímto pojmem ve škole.
(Provozní restaurace, 31 let)	Ne, asi jsem tento pojem nikdy neslyšel.
(Provozní restaurace, 34 let)	Ano, setkal jsem se s tímto pojmem na internetu.
(Provozní restaurace, 30 let)	Na jednom semináři jsem se s tímto pojmem setkala.
(Kuchařka, 33 let)	Ne.
(Kuchařka, 44 let)	Ne.
(Kuchař, 33 let)	Ano.
(Číšník, 19 let)	Ne, nesetkal.
(Kuchařka, 27 let)	Nesekala, nikdy.
(Kuchař, 45 let)	Ano, je to označení pro odpad.
(Servírka, 22 let)	Ano, na internetu.
(Servírka, 33 let)	Ano, na internetu a sociálních sítích.
(Servírka, 32 let)	Ano, v gastronomických článcích.

4. Vnímáte plýtvání potravinami na vašem pracovišti?

(Servírka, 22 let)	Ano, vnímám.
(Barman, 53 let)	Ne, tady u nás kolegyně vždy všechno sní.
(Číšník, 57 let)	Ano, určitě, rozhodně. To je všude, bylo je a bude.
(Kuchařka, 40 let)	Téměř ne.
(Číšník, 22 let)	Ano, vnímám.
(Servírka, 23 let)	Ne, nevnímám.
(Servírka, 26 let)	Ano, samozřejmě.
(Servírka, 25 let)	Ne, na mém nynějším pracovišti plýtvání potravinami vůbec nevnímám.
(Servírka, 22 let)	Ne, nevnímám. Nedokážu posoudit, jestli se u nás plýtvá či ne.
(Číšník, 24 let)	Ano, vnímám.
(Servírka, 25 let)	Samozřejmě. Plýtvání se mi nelíbí, vnímám ho hodně.
(Servírka, 19 let)	Ano, bohužel se u nás plýtvá.
(Provozní restaurace, 40 let)	Asi nevnímám.
(Provozní restaurace, 31 let)	Nevnímám.

(Provozní restaurace, 34 let)	Nevnímám.
(Provozní restaurace, 30 let)	Vnímám.
(Kuchařka, 33 let)	Ano, vnímám.
(Kuchařka, 44 let)	Ano, vnímám.
(Kuchař, 33 let)	Ano.
(Číšník, 19 let)	Ano, samozřejmě.
(Kuchařka, 27 let)	Ne, nevnímám.
(Kuchař, 45 let)	Ne.
(Servírka, 22 let)	NE.
(Servírka, 33 let)	Ano.
(Servírka, 32 let)	Ano.

5. Jak moc se na vašem pracovišti plýtvá?

(Servírka, 22 let)	Myslím si, že se u nás plýtvá docela dost, ale nemůžu to srovnat s žádnou předešlou zkušeností.
(Barman, 53 let)	Já si myslím, že u nás se vůbec neplýtvá, protože kuchař všechno spotřebuje, zpracuje a dá tomu nový název. Minule to byla špenátová polévka, která se neprodala a za dva dny byla peruánská na špenátovém základě, protože spoustu té špenátové polívky zbylo.
(Číšník, 57 let)	Všude se plýtvá stejně, leda tak v Africe by v restauracích snědli všechno včetně talířů.
(Kuchařka, 40 let)	U nás se moc neplýtvá.
(Číšník, 22 let)	Občas se u nás něco vyhodí.
(Servírka, 23 let)	Myslím si, že se u nás moc neplýtvá. Opravdu málokdy se něco vyhodí.
(Servírka, 26 let)	U mě v práci vyhadujeme opravdu hodně. Téměř každý den se něco vyhodí.
(Servírka, 25 let)	Opravdu se málokdy stane, že něco vyhodíme.
(Servírka, 22 let)	Občas se u nás něco vyhodí, ale nepřijde mi to tak strašné.
(Číšník, 24 let)	Fakt málokdy se něco vyhodí, když už, tak jsou to drobné zbytky z rautů, které nejsou většinou použitelné.
(Servírka, 25 let)	Vyhadujeme opravdu denně. Tedy alespoň, když jsem v práci, tak mi přijde, že opravdu hodně vyhadujeme.
(Servírka, 19 let)	Nepamatuji si den, kdy se u nás nic nevyhodilo. Takže je to u nás na denním pořádku. Je to asi hlavně tím, že jsou u nás hodně přísná pravidla ohledně čerstvosti.
(Provozní restaurace, 40 let)	Myslím si, že se u nás vyhaduje málokdy.

let)	
(Provozní restaurace, 31 let)	Nevím, jestli se dá říct, že by se u nás plýtvalo. Samozřejmě občas se něco vyhodí.
(Provozní restaurace, 34 let)	Občas něco vyhodíme.
(Provozní restaurace, 30 let)	Málokdy něco vyhodíme.
(Kuchařka, 33 let)	Občas něco vyhodíme.
(Kuchařka, 44 let)	Občas se něco vyhodí.
(Kuchař, 33 let)	Občas se něco vyhodí
(Číšník, 19 let)	Občas něco vyhodíme.
(Kuchařka, 27 let)	Téměř nikdy nic nevyhazujeme.
(Kuchař, 45 let)	Občas něco vyhodíme.
(Servírka, 22 let)	Zřídkakdy něco vyhodíme.
(Servírka, 33 let)	Vyhazujeme málo.
(Servírka, 32 let)	Tak nějak středně, těžko říct. Občas něco vyhodíme.

6. Které potraviny nejčastěji vyhazujete (nespotřebujete)?

(Servírka, 22 let)	Potraviny, které se nejrychleji kazí. Nejčastěji vyhazujeme bruschetty, pomazánky, těstovinové saláty.
(Barman, 53 let)	U nás se nejvíc vyhazuje personál. Ale z potravin je to určitě pečivo.
(Číšník, 57 let)	Určitě přílohy, málo kdy se stane, že vyhazují maso.
(Kuchařka, 40 let)	Málokdy vyhazují, jedná se hlavně o pečivo.
(Číšník, 22 let)	Jídla, které podléhají rychlé zkáze.
(Servírka, 23 let)	Určitě pečivo.
(Servírka, 26 let)	Myslím si, že jsou to nejčastěji dezerty. Není o ně takový zájem.
(Servírka, 25 let)	Nejčastěji jsou to samozřejmě prošlé potraviny, které se za čerstva nezpracují, protože byla malá poptávka. A když už vyhazují, tak je to hlavně pečivo.
(Servírka, 22 let)	Určitě zelenina, ta se u nás vyhazuje asi nejvíce.
(Číšník, 24 let)	Drobné zbytky, jako zelenina a ovoce, zbývající pečivo a podobné věci.
(Servírka, 25 let)	Nejčastěji vyhazují hotové pokrmy, pak pečivo, samozřejmě ovoce a zeleninu a nějaké dezerty.
(Servírka, 19 let)	Všechno, nenapadá mě nic konkrétně. Jak jsem říkala, jsou u nás hodně přísná pravidla pro čerstvost, a proto se také hodně vyhazuje.
(Provozní restaurace, 40 let)	Asi je to různé, něco se nespotebuje, zkaží se to a pak se to vyhodí. Konkrétně mě nic nenapadá.

(Provozní restaurace, 31 let)	Vyhazujeme nedojedená jídla. Občas nějaké shnilé ovoce, ozdoby, výjimečně něco projde.
(Provozní restaurace, 34 let)	Mořské plody
(Provozní restaurace, 30 let)	Ovoce, zelenina, pečivo
(Kuchařka, 33 let)	Hotová jídla
(Kuchařka, 44 let)	Zelenina, hotová jídla.
(Kuchař, 33 let)	Maso, zelenina, ovoce.
(Číšník, 19 let)	Konkrétně je to hlavně zelenina.
(Kuchařka, 27 let)	Jde většinou o zkaženou zeleninu.
(Kuchař, 45 let)	Většinou končí v koši ovoce a zelenina.
(Servírka, 22 let)	Zelenina s nějakou vadou či kazem.
(Servírka, 33 let)	Vyhazujeme pečivo, to tvrdé si odebírá kolegyně pro zkrmení koňům.
(Servírka, 32 let)	Pečivo, zelenina.

7. Setkáváte se často na pracovišti s polotovary či konvencemi?

(Servírka, 22 let)	Ano, například se setkávám často s pečivem.
(Barman, 53 let)	Do kuchyně se nedostávám, takže opravdu nevím.
(Číšník, 57 let)	Určitě. Vím o nich.
(Kuchařka, 40 let)	Ano, denně.
(Číšník, 22 let)	Ano.
(Servírka, 23 let)	Ne, moc se s nimi nesetkávám.
(Servírka, 26 let)	Ano, samozřejmě.
(Servírka, 25 let)	Běžně se s nimi nesetkávám, u mě v práci se nepoužívají. Když už tak si kuchaři předpřipraví nějakou zeleninu, což bych brala jako konvenci, ale jinak ne.
(Servírka, 22 let)	Ano, setkávám se s nimi.
(Číšník, 24 let)	Ne, nesetkávám se s nimi.
(Servírka, 25 let)	Ano, setkávám se s nimi.
(Servírka, 19 let)	Ano.
(Provozní restaurace, 40 let)	Ano.
(Provozní restaurace, 31 let)	Ne.
(Provozní restaurace, 34 let)	Ne

let)	
(Provozní restaurace, 30 let)	Ne
(Kuchařka, 33 let)	Ne
(Kuchařka, 44 let)	Ne
(Kuchař, 33 let)	Ano.
(Číšník, 19 let)	Ne.
(Kuchařka, 27 let)	Ano.
(Kuchař, 45 let)	Ne, vaříme čerstvě.
(Servírka, 22 let)	Ne.
(Servírka, 33 let)	Ne, nemyslím si.
(Servírka, 32 let)	Ano.

8. S jakými konvencemi či polotovary se nejčastěji setkáváte? Jaký je Váš názor na jejich používání?

(Servírka, 22 let)	Nejčastěji se setkávám s pečivem. Myslím si, že není tak zdravé jako čerstvé pečivo, ale i tak do sebe dostáváme mnoho jiných škodlivých látek jinými jídly.
(Barman, 53 let)	Těžko říct, ale asi nejčastěji knedlíky. Máme tu bramborové, houskové a špekové.
(Číšník, 57 let)	Polévku v chlebě, knedlíky. Je to pouze otázka peněz, polotovar je moderní odvar novodobé gastronomie.
(Kuchařka, 40 let)	Používáme zejména mražené pečivo.
(Číšník, 22 let)	Nemám je rád.
(Servírka, 23 let)	Některé polotovary se asi používají, ale některé kazí kvalitu pokrmů.
(Servírka, 26 let)	Nic proti nim nemám. Asi se nejčastěji setkávám s pečivem.
(Servírka, 25 let)	Pro levné stravování v polotovarech nevidím problém, ale v lepších podnicích by používání polotovarů nemělo být standardem.
(Servírka, 22 let)	Máme mražené pečivo na rozpékání nebo třeba před smažené hranolky. Vadí mi, že nevíme, co všechno obsahují. To myslím hlavně, když mi někdo něco takového přinese na talíři.
(Číšník, 24 let)	Konkrétně se asi s žádnými nesetkávám nebo o tom asi nevím. Ale jestli jsou kvalitní a dobré, tak proč je nepoužívat.
(Servírka, 25 let)	V přiměřeném množství mi nevadí. Ale zastávám názor, že by měl kuchař vařit, ne jen ohřívat jídlo.
(Servírka, 19 let)	U nás by to asi jinak nešlo. Naštěstí mají polotovary u nás výbornou kvalitu.
(Provozní restaurace, 40 let)	Čím méně se používají, tím lépe.
(Provozní	U nás se nepoužívají.

restaurace, 31 let)	
(Provozní restaurace, 34 let)	Určitě bych je nepoužíval
(Provozní restaurace, 30 let)	Nesouhlasím s jejich používáním.
(Kuchařka, 33 let)	Domácí je prostě domácí, ale i z prášku je to k jídlu.
(Kuchařka, 44 let)	Nepoužíváme je
(Kuchař, 33 let)	Nejsou vhodné do restauračního provozu.
(Číšník, 19 let)	Mám s nimi špatnou zkušenost.
(Kuchařka, 27 let)	Ulehčuje nám práci. Nevadí mi.
(Kuchař, 45 let)	Mám špatný zkušenosti, když už se snažíme o profi kuchyň, tak konvence nepoužíváme.
(Servírka, 22 let)	Neměly by se využívat, pokud to není vyloženě nutné.
(Servírka, 33 let)	Je to zbytečné, neekonomické, neekologické.
(Servírka, 32 let)	Škodí kvalitě jídla.

9. Znáte pojem nedokonalá potravina? Co si pod ním představíte? Využíváte je?

(Servírka, 22 let)	Tento pojem neznám, ale představuji si pod ním něco esteticky odlišné. Nakupuji například křivou zeleninu.
(Barman, 53 let)	Ne.
(Číšník, 57 let)	Setkal jsem se s tím, ale nepoužívá se to moc často. Mám dojem, že jsou to hlavně bio potraviny.
(Kuchařka, 40 let)	Ne, nic mi to neříká.
(Číšník, 22 let)	O tomto pojmu jsem ještě neslyšel.
(Servírka, 23 let)	Neznám, ale možná by to mohlo být například ovoce či zelenina, která nemá perfektní tvar a barvu, ale přitom stále může být kvalitní.
(Servírka, 26 let)	Nevím, co si pod tím představit. Pojem neznám.
(Servírka, 25 let)	Neznám, ale představuji si pod tím potravinu, která nemá vysokou nutriční hodnotu.
(Servírka, 22 let)	Neznám, ani nevím co si pod tím představit.
(Číšník, 24 let)	Je to potravina, co nevypadá podle nějakého „ideálního“ vzoru, ano domů je občas kupuju.
(Servírka, 25 let)	Představím si „křivou zeleninu“ atd. Ano, nakupuji je, přijdou mi stejně kvalitní a líbí se mi jejich nižší cena.
(Servírka, 19 let)	Neznám.
(Provozní restaurace, 40 let)	Neznám.
(Provozní	Znám a beru ji jako každou jinou, konec konců, je to pořád to

restaurace, 31 let)	samé, jen to vypadá jinak.
(Provozní restaurace, 34 let)	Nepoužíváme, neznám
(Provozní restaurace, 30 let)	Zelenina a ovoce, která nevypadá nádherně, ale na jejich chuť a konzistenci to nemá vliv.
(Kuchařka, 33 let)	Ne, ale asi je to podobný jako u lidí, když mají vrásky.
(Kuchařka, 44 let)	Neznám
(Kuchař, 33 let)	Ne
(Číšník, 19 let)	Neznám.
(Kuchařka, 27 let)	Opravdu neznám.
(Kuchař, 45 let)	Neznám
(Servírka, 22 let)	Neznám
(Servírka, 33 let)	Znám, používáme jí, dostáváme jí od dodavatele.
(Servírka, 32 let)	Netypické tvary zeleniny.

10. Co děláte se zbytky pokrmů či potravin?

(Servírka, 22 let)	Na konci rautu bohužel vše vyhazujeme.
(Barman, 53 let)	Recyklují se.
(Číšník, 57 let)	Nic jiného, než to vyhodit nemůžu. Jde o kontaminaci jiných jídel, lidí...
(Kuchařka, 40 let)	Když už, tak vyhazuji. Ale opravdu zřídkakdy.
(Číšník, 22 let)	Myslím si, že se zbytky ukládají do barelů a poté se tím krmí hospodářský dobytek, prasata apod.
(Servírka, 23 let)	Nevím, asi je vyhazujeme.
(Servírka, 26 let)	Když jde o ty dezerty, tak se je snažíme sníst. Jinak zbytek klasicky vyhodíme.
(Servírka, 25 let)	Vyhazujeme.
(Servírka, 22 let)	Doma se snažím ze zbytků udělat jídlo, ale jestli se to tak dělá i u mě v práci, tak to opravdu nevím. Asi spíš vyhazujeme.
(Číšník, 24 let)	Když zbyde nějaké pečivo a koláče, tak se nechají na další den nebo si je snědí zaměstnanci.
(Servírka, 25 let)	V ideálním případě se stáhnou a dají se na personální jídelnu, obvykle je ale dřív pracovníci na myčce vyhodí.
(Servírka, 19 let)	Hodně z nás si tyto neprodejné věci bere domů, ale i tak toho hodně končí v koši.
(Provozní restaurace, 40 let)	Potravinu vyhazujeme málokdy, zbytky pokrmů vyhazujeme.
(Provozní restaurace, 31 let)	Asi vyhazujeme.

let)	
(Provozní restaurace, 34 let)	Třídíme a posíláme mimo podnik k dalšímu zpracování.
(Provozní restaurace, 30 let)	Vyhazujeme do gastroodpadu.
(Kuchařka, 33 let)	Vyhazujeme.
(Kuchařka, 44 let)	Vyhazujeme.
(Kuchař, 33 let)	Vyhazujeme do odpadkového koše.
(Číšník, 19 let)	Zamrazíme nebo vyhodíme.
(Kuchařka, 27 let)	Myslím si, že se to shromažďuje a vozí na zkrmení zvířatům, ale jistá si nejsem.
(Kuchař, 45 let)	Vyhazujeme, kvůli předpisům.
(Servírka, 22 let)	Zbytky pokrmů vyhazujeme, zbytky potravin se u nás vyhazují zřídka.
(Servírka, 33 let)	Nepřipravujeme zbytečně velké množství jídla, takže si myslím, že plýtvání předcházíme. Před zavíračkou se snažím nabízet polévku, aby se nevyhodila.
(Servírka, 32 let)	Vyhazujeme do gastroodpadu.

11. Který pokrm nejčastěji vyhazujete?

(Servírka, 22 let)	To nevím.
(Barman, 53 let)	Zbytky jídel jsem tu ještě neviděl.
(Číšník, 57 let)	V drtivé většině jsou to přílohy, i celé porce. Konkrétní pokrm nevím, protože to už nevnímám, co vyhazují. Je to pro mě nedůležité.
(Kuchařka, 40 let)	Pečivo.
(Číšník, 22 let)	Nejde říct nic konkrétního.
(Servírka, 23 let)	Napadá mě jen pečivo.

12. Vidíte nějaký hlavní důvod, proč se na vašem pracovišti plýtvá?

(Servírka, 22 let)	Protože jsme ještě nenavázali spolupráci s nějakou organizací, která by zbylé pokrmy odebírala. Spousty organizací například takto předává pokrmy lidem bez domova, kteří by mohli jídlo dostat bezplatně. Dokonce si pro něj přijedou. Také si myslím, že téměř nikdo nemá zájem toto řešit.
(Barman, 53 let)	U nás v kuchyni si myslím, že se neplýtvá.
(Číšník, 57 let)	Je to bohatstvím lidí. Můžu říct, hodně jsem zažil do roku 1989, to se plýtvalo mnohem míň. To si myslím, že se zbytky pohybovaly nějak kolem 15-20 %. Tenkrát téměř vždy všechno lidi snědli, v dnešní době se to otočilo.
(Kuchařka, 40 let)	Pečivo z jednoho dne nemůžu použít druhý den. Ztvdne a pak už

let)	je nepoužitelné.
(Číšník, 22 let)	Málo místa k uskladnění a času na práci s potravinami, které se pak vyhodí.
(Servírka, 23 let)	Asi špatné uschování potravin, jinak nevím.
(Servírka, 26 let)	Kdyby se to jídlo platilo z kapes zaměstnanců, plýtvalo by se méně.
(Servírka, 25 let)	Lidi nedojídají zaplacené porce. A je jedno, jestli je to v běžné restauraci nebo u nás během rautu. Většina lidí má velké oči, ale malý žaludek.
(Servírka, 22 let)	Koupí se strašně moc jídla, které se rychle kazí. Takže příliš velké zásobení.
(Číšník, 24 let)	Neochota to řešit a také lenost personálu.
(Servírka, 25 let)	Jelikož to u nás není nejlevnější, tak se předpokládá, že zákazník dostane vždy to nejlepší a nejčerstvější. Máme přesně určenou dobu spotřeby u všeho, co prodáváme.
(Servírka, 19 let)	-
(Provozní restaurace, 40 let)	-
(Provozní restaurace, 31 let)	-
(Provozní restaurace, 34 let)	Nevidím žádný zjevný důvod.
(Provozní restaurace, 30 let)	Je toho hodně. Špatně odhadnuté objednávky, špatné skladování a organizace.
(Kuchařka, 33 let)	U nás se toho vaří hodně.
(Kuchařka, 44 let)	Neschopnost kuchaře předcházet plýtvání. A to třeba postavením jídelního lístku z potravin s kratší trvanlivostí.
(Kuchař, 33 let)	Nevhodně nastavený jídelní lístek, který neumožňuje využít zbytky. Nezájem kolektivu.
(Číšník, 19 let)	Příliš velké množství objednaného zboží.
(Kuchařka, 27 let)	Místo použití starších kusů zeleniny používáme tu čerstvější. To je důvod, proč se u nás vyhazuje.
(Kuchař, 45 let)	Žádný důvod nevidím.
(Servírka, 22 let)	Ne, žádný mě nenapadá.
(Servírka, 33 let)	Asi lenost, řešit to a vůbec.
(Servírka, 32 let)	Navarování zbytečně moc porcí jídla a dělání velkých objednávek ovoce a zeleniny.