



# KROKY SMĚŘUJÍCÍ KE SNIŽOVÁNÍ PLÝTVÁNÍ JÍDLEM



## 1. Mít přehled o tom, jaký organický odpad končí v koši

- Pravidelně analyzovat množství a druh odpadů (první krok ke snížení potravinového odpadu je poznat kde a jak dochází k plýtvání)

## 2. Zvážit, co z něho je tzv. vyhnutelný odpad:

- Jídlo, které se dá využít a nemuselo by skončit v koši (slupky, odřezky na vývary apod.)

## 3. Hledat cesty, jak předejít jeho vzniku

- Lepší monitoring zásob a objednávek
  - zejména u potravin, které se rychleji kazí nakupovat raději častěji v menších objemech
  - mít přehled o zásobách (vykonávat pravidelné revize)
- Předcházet kažení potravin
  - přebytky ovoce a zeleniny zpracovávat zamražením, nakládáním, zavařováním, fermentováním, sušením apod.
- Zpracovávat suroviny s maximální efektivitou
  - minimalizovat slupky a odřezky z ovoce a zeleniny, řada druhů nepotřebuje loupát, stačí pořádně umýt, např. mrkev či brambory; mít "šetrné škrabky" (užší čepel, která loupe jen tenkou vrstvu)
  - slupky, odřezky, natě apod. nevyhazovat, ale najít způsoby, jak je využít – do vývaru (i vyvařená zelenina se dá využít, například do pyré, které je základem pro další jídlo), do pesta (pesto z mrkvové či jiné natě, která se běžně nevyužívá), stonky bylinek na dochucení pokrmů...
  - podobně využívat také odřezky masa – do vývarů, základů omáček, masových kuliček...
  - staré pečivo využívat do vlastní strouhanky, krutonů, nádivek...
- Dbát na kvalitu surovin – čím kvalitnější suroviny, tím spíše budou využitelné do posledního kousku
- Mít alespoň částečně flexibilní menu – položky na menu, které jsou variabilní a mohou se do nich využít přebytky
- Vzdělávat personál o problematice plýtvání jídlem, proč je důležité plýtvání předcházet, snažit se je motivovat, aby sami hledali cesty, jak nakládání s potravinami zefektivnit

## Předcházet vzniku odpadu u strážníků

- Monitorovat poptávku a nabídku flexibilně uzpůsobovat
- Pravidelně zjišťovat preference strážníků, uzpůsobovat jídla dle jejich požadavků (spokojený strážník nenechává zbytky)
- Uzpůsobit velikost porcí tak, aby se strážníci najedli, ale nenechávali zbytky. Případně jim dát možnost vybrat si menší nebo větší porci, mít variabilnější nabídku či nabízet menší porce za méně peněz
- Některé části pokrmů pravidelně zůstávají - např. pečivo, zeleninová "obloha"... monitorovat tyto zbytky a uzpůsobovat podle nich pokrmy
- Automaticky nabízet strážníkům, aby si vzali nedojedené jídlo s sebou

## Opad, jehož vzniku se nepovede předejít, poslat k dalšímu zpracování

(zejména tzv. nevyhnutelný odpad) - kompostárna, bioplynová stanice.