

Interreg

Kofinanziert von der Europäischen Union
Spolufinancováno Evropskou unií

Sachsen – Tschechien | Česko – Sasko

Od měření k řešení aneb prevence plýtvání potravinami

Denisa Voldřichová | Zachraň jídlo, z.s.

Technická univerzita v Liberci | 4. listopadu 2026

Zachraň jídlo

AHOJ SOUSEDE.
HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Založeno v roce 2013

Co je našim cílem?

- Šíření osvěty a edukace v oblasti plýtvání potravinami.
- Zavádění systémových změn, které vedou k neplýtvání potravinami.
- Snížit negativní ekologický dopad, který plýtvání jídlem způsobuje.

Co máme za sebou?

- Aktivity: Hostina pro tisíc
- Kuchařka: Zachraň jídlo v kuchyni
- Online kampaň: Září proti plýtvání
- Výzkum: Prague Food Waste
- Projekt v praxi: Zachraň oběd
- Metodiky: Uzavřený cyklus jídla - metodika pro školy



Ahoj sousede. Hallo Nachbar.

Zachraň jídlo

Co dnes uvidíme

1. Úvod a základní fakta o plýtvání jídlem
2. Domácnosti: data z Prahy a jak neplýtvat
3. Kvíz: co už víte
4. Instituce: co ukázalo měření ve školách, domovech a nemocnicích
5. Zachraň oběd: od dat k praxi
6. Diskuze



AHOJ SOUSEDE.
HALLO NACHBAR.

Interreg
Sachsen – Tschechien | Česko – Sasko
Kofinanziert von der Europäischen Union
Spolufinancováno Evropskou unií

Zachraň jídlo

Celosvětově se až 1/3 všech vyprodukovaných potravin vyhodí,

10% celosvětových emisí skleníkových plynů je spojeno s potravinami, které se vyhodí

a více než 783 milionů lidí na světě trpí podvýživou.



PLÝTVÁNÍ JÍDLEM JE KLIMATICKÝ I SPOLEČENSKÝ PROBLÉM.

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Potravinová ztráta (Food Loss)

- K potravinovým ztrátám dochází, když se potraviny stanou nevhodnými k lidské spotřebě nebo se jinak znehodnotí dříve, než se dostanou ke konzumentům.

- Děje se obvykle v zemědělství a mezi zemědělci/ obchodem.

Potravinový odpad (Food Waste)

- Potravinový odpad vzniká tehdy, když se vyhazují potraviny, které jsou nebo byly vhodné k lidské spotřebě.

- Děje se v oblasti obchodů, v restauracích, hotelech a domácnostech.



AHOJ SOUSEDE.
HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Potravinová pyramida

Předcházet vzniku potravinového odpadu

- zabránit vzniku potravinových ztrát a potravinového odpadu

Opětovné využití

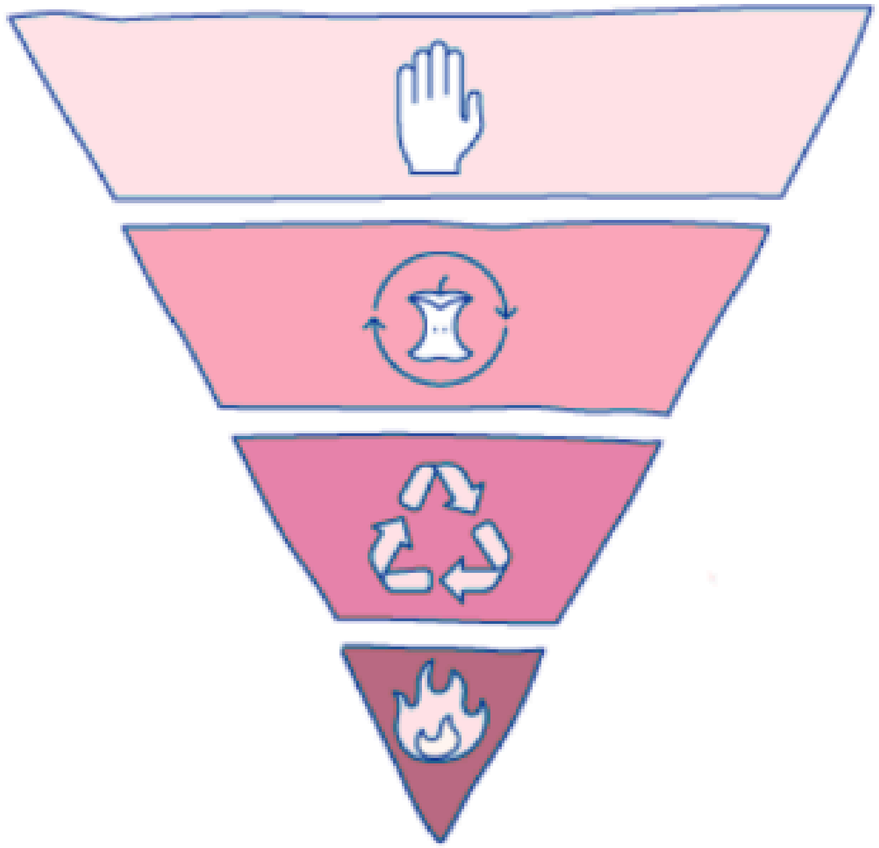
- potraviny opětovně použít k lidské spotřebě prostřednictvím redistribuce

Recyklace

- opětovně využívat k jiným účelům, např. ke kompostování

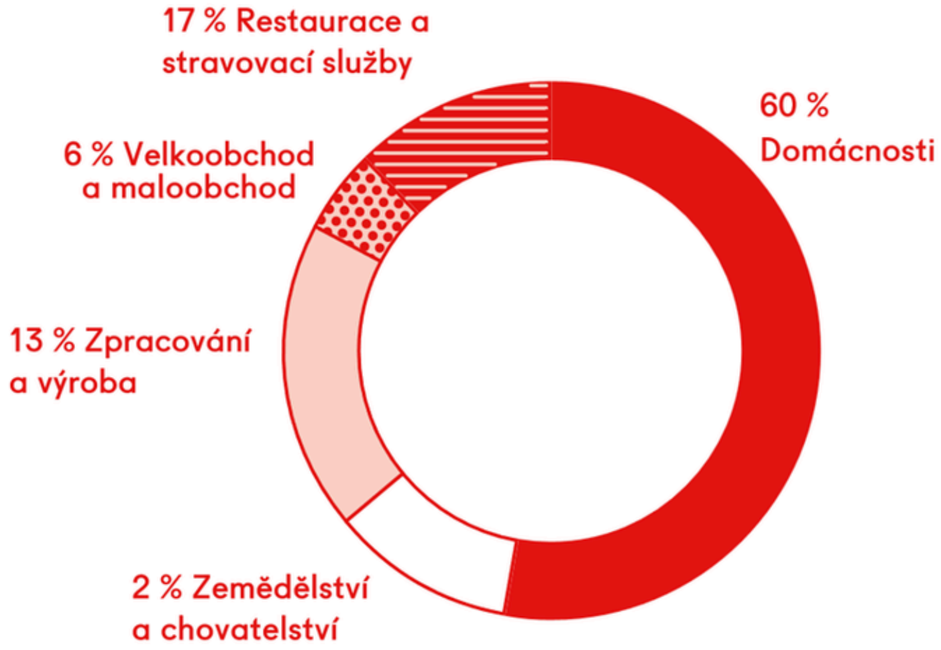
Jiné využití

- spalování s následným využitím energie



Zachraň jídlo

Plýtvání jídlem v České republice



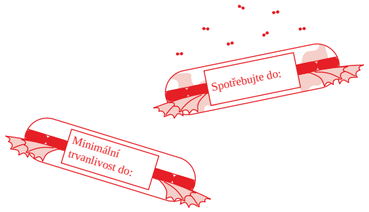
30-40 % našich popelnic zaplňuje bio odpad.



Čtyřčlenná česká domácnost by omezením plýtvání mohla ušetřit přes 18 000 Kč ročně.



Polovina Čechů si plete pojmy „minimální trvanlivost“ a „spotřebujte do“.



Rozdělení potravinového odpadu v ČR podle sektorů, 2023;
Zdroj: Food waste in the EU by main economic sectors, Eurostat, 2023

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Čísla a závazky: EU, Česko a cíle do roku 2030

130 kg

potravinového odpadu na obyvatele/rok v EU (2023). Celkem 59 milionů tun, hodnota 130 miliard eur.

98 kg

na obyvatele a rok v Česku (2023). V Evropě jsme čtvrtí nejmenší plýtvači, ale oficiální data mají mezery.

-30 %

je cíl EU do roku 2030 v maloobchodě, gastronomii a domácnostech. Ve výrobě a zpracování -10 %.

- OSN, cíl udržitelného rozvoje 12.3 (2015): do roku 2030 snížit odpad v maloobchodě a u spotřebitelů na polovinu.
- Zelená dohoda pro Evropu a strategie Farm to Fork. Právně závazné cíle EU schváleny v únoru 2025.
- Do oficiálních dat se nezapočítávají ztráty na poli, naopak zahrnují nepoživatelné části jídla (slupky, kosti).
- Spolehlivých dat o plýtvání v Česku je málo → proto vzniklo měření **Prague Food Waste.**

Zdroj: Eurostat 2023; Základní fakta o plýtvání potravinami 2026, Zachraň jídlo

Zachraň jídlo

Prague Food Waste: měření potravinového odpadu v Praze

06/2023 - 05/2025

5 lokalit domácností

10 stravovacích zařízení

Kde jsme měřili:

- Domácnosti: ruční rozbor směsného odpadu z 5 lokalit (sídliště, vilová, venkovská, luxusní a vyloučená), dotazník mezi 500 Pražany a rozhovory.
- Instituce: 4 školní jídelny, 4 domovy pro seniory a 2 nemocnice. Vážili jsme odpad při přípravě, výdeji i po konzumaci.

Kdo za tím stál

- Zachraň jídlo, Mendelova univerzita v Brně (Provozně ekonomická fakulta), INESAN a GREEN Solution.
- Financování: Technologická agentura ČR a Ministerstvo životního prostředí v programu Prostředí pro život, projekt SS06010276.

Čtyři manuály, souhrnná výzkumná zpráva, sborník z konference From Plate To Waste a analýza městských částí Prahy.

Zdroj: zachranjidlo.cz/projekt/prague-food-waste; Souhrnná výzkumná zpráva projektu SS06010276

Zachraň jídlo

Prague Food Waste: měření potravinového odpadu v Praze

06/2023 - 05/2025

5 lokalit domácností

10 stravovacích zařízení

Kde jsme měřili:

- Domácnosti: ruční rozbor směsného odpadu z 5 lokalit (sídliště, vilová, venkovská, luxusní a vyloučená), dotazník mezi 500 Pražany a rozhovory.
- Instituce: 4 školní jídelny, 4 domovy pro seniory a 2 nemocnice. Vážili jsme odpad při přípravě, výdeji i po konzumaci.

Kdo za tím stál

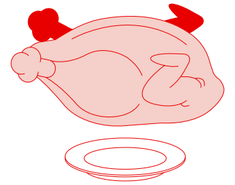
- Zachraň jídlo, Mendelova univerzita v Brně (Provozně ekonomická fakulta), INESAN a GREEN Solution.
- Financování: Technologická agentura ČR a Ministerstvo životního prostředí v programu Prostředí pro život, projekt SS06010276.

Čtyři manuály, souhrnná výzkumná zpráva, sborník z konference From Plate To Waste a analýza městských částí Prahy.

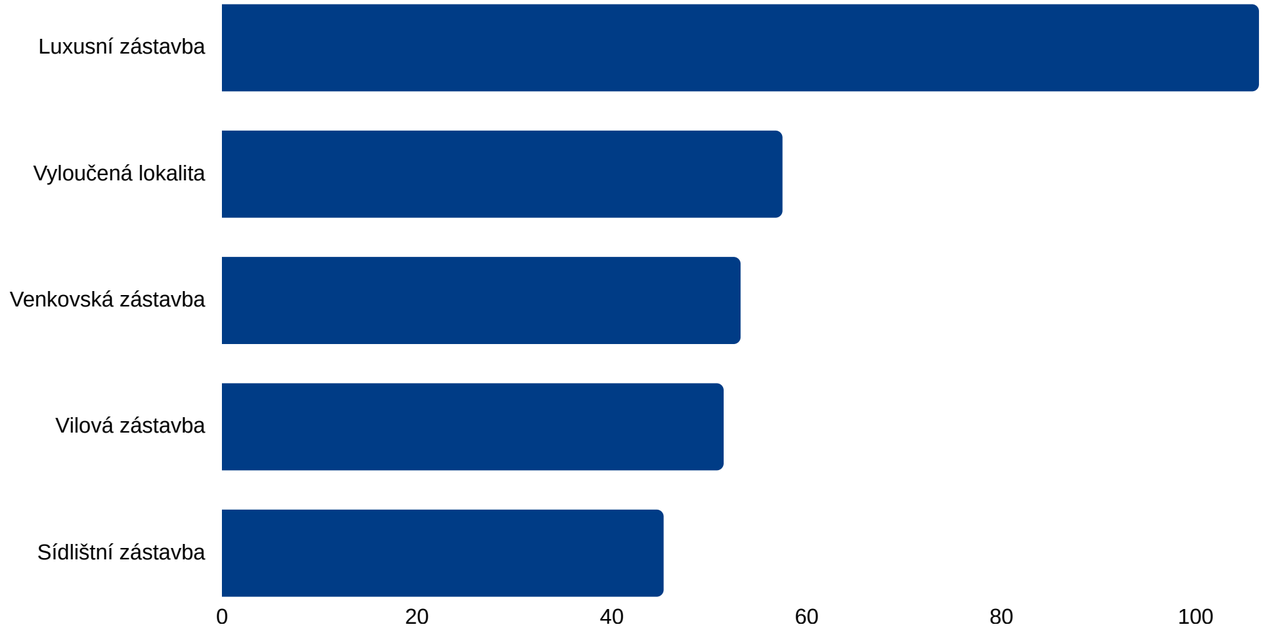
Zdroj: zachranjidlo.cz/projekt/prague-food-waste; Souhrnná výzkumná zpráva projektu SS06010276

Zachraň jídlo

Domácnosti: Pražan vyplýtvá asi 62 kg poživatelných potravin ročně



Plýtvání v kg na osobu/rok podle typu zástavby (Praha celkem 62,3 kg)



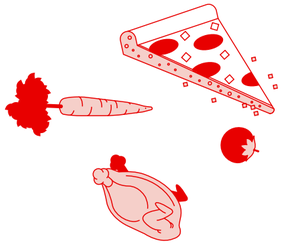
Luxusní zástavba vyplýtvá více než dvakrát víc než sídliště.

- V luxusních lokalitách se nejvíce vyhazují hotové pokrmy.
- Na sídlištích dominuje plýtvání pečivem.
- Vilové čtvrti vykazují nejvyšší podíl nápojů v odpadech.

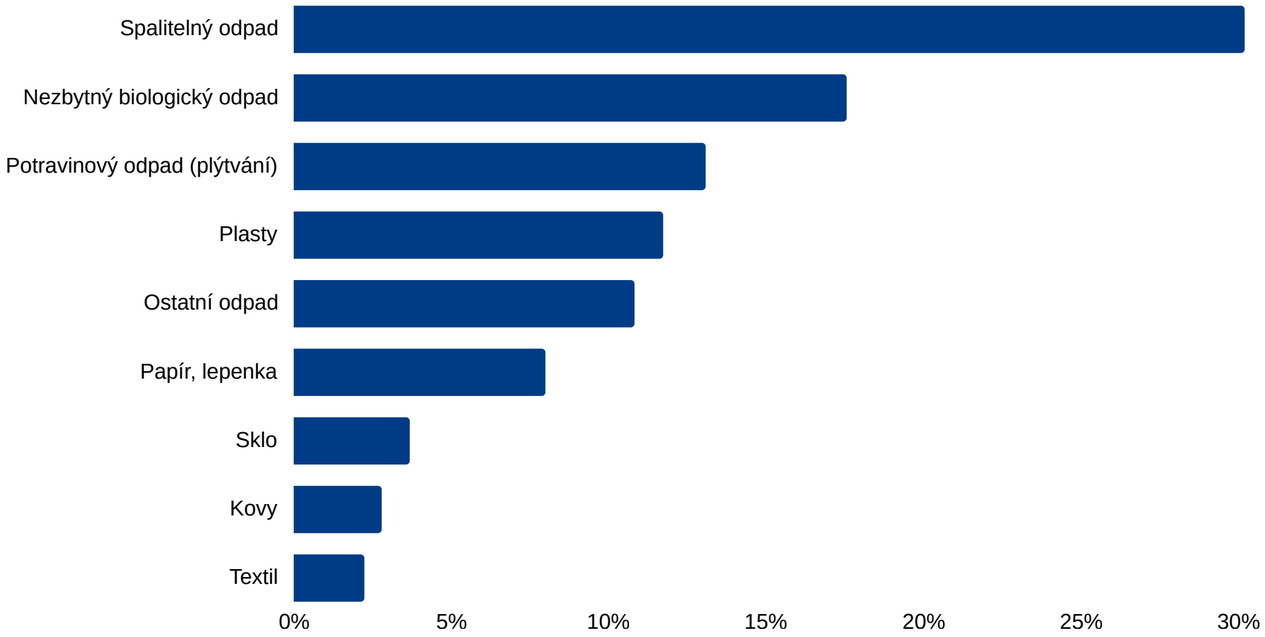
Zdroj: Souhrnná výzkumná zpráva Prague Food Waste, s. 74-75; Jak šetřit jídlem v domácnostech, s. 20

Zachraň jídlo

Co přesně končí v černé popelnici?



Složení potravinového odpadu v popelnicích v % z celkového odpadu



Poživatelný potravinový odpad tvoří 13% obsahu popelnice

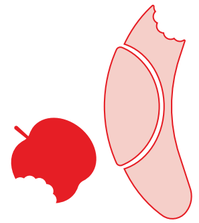
- Dalších 17,5% tvoří nezbytný potravinový odpad (kosti, slupky).
- Ostatní biologický odpad (zahrnuto v ostatním odpadu) tvoří okolo 6,3% odpadu.
- **Biologický odpad celkově tvoří přes 37% hmotnosti popelnice.**

Zdroj: Souhrnná výzkumná zpráva Prague Food Waste, s. 67-68. Graf: Zachraň jídlo

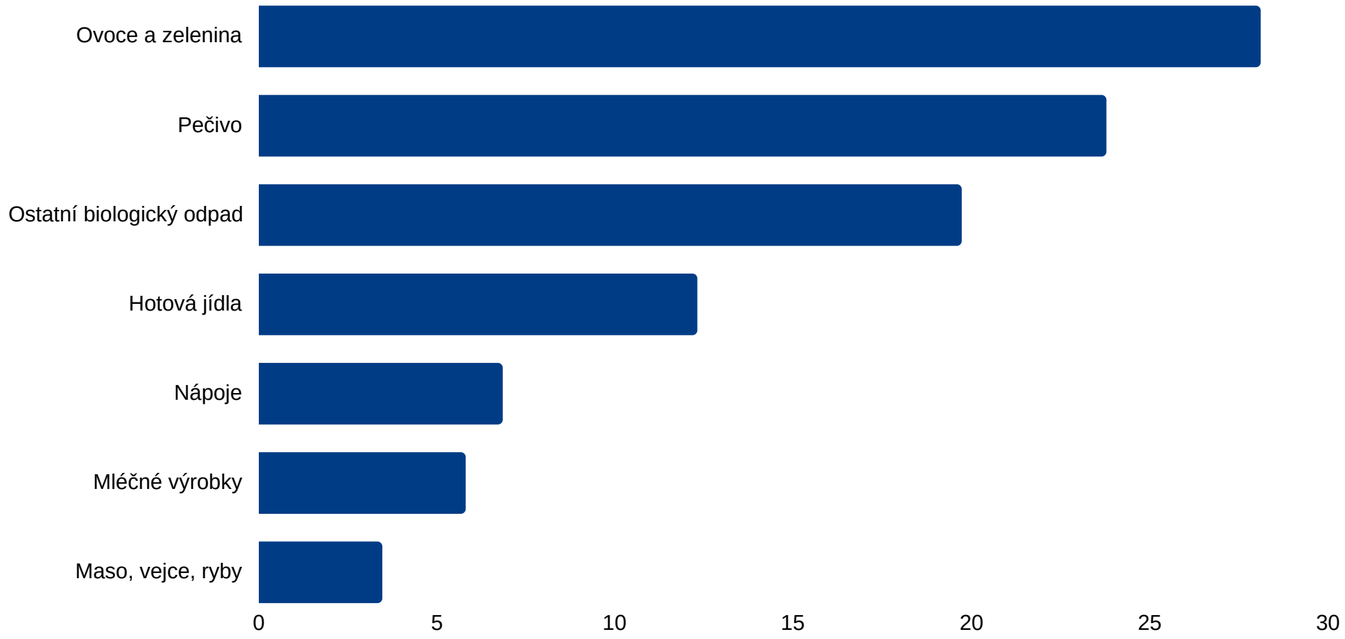
AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Co z domácností končí v koši: ovoce, zelenina a pečivo



Podíl na vyplýtvaných potravinách v pražských domácnostech

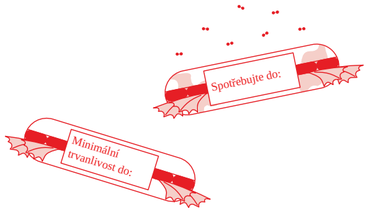


52 % vyplýtvaných potravin tvoří ovoce, zeleninu a pečivo.

Zdroj: Souhrnná výzkumná zpráva Prague Food Waste, s. 68-71

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo



Proč plýtváme: myslíme si, že neplýtváme

70 %

lidí uvádí, že vyhodí méně než 0,5 kg potravin týdně.

1,2 kg

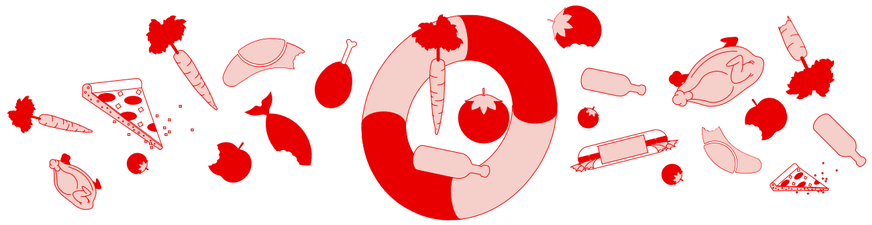
je reálný odhad na osobu a týden.

1. **Peníze**
   Nejsilnější motivací pro neplýtvání je finanční úspora.
2. **Skladování a datum**
   Nejčastější příčiny: znehodnocení při skladování, překročení data „spotřebujte do“, vzhled potraviny.
3. **Chybí tlak**
   Plýtvání nevnímáme jako hlavní téma udržitelnosti a necítíme tlak společnosti.
4. **Chceme, ale zadarmo**
   Lidé chtějí jednat udržitelněji, jen je to nesmí nic stát.

Zdroj: Jak šetřit jídlem v domácnostech, s. 13-21; Prague Food Waste, dotazníkové šetření a rozhovory

Zachraň jídlo

Jak můžete zatočit s plýtváním potravinami i vy?



1

Plánování

Co budete jíst během příštího týdne?
Koukáte se před nákupem do lednice?

2

Nakupování

Jak často chodíte nakupovat?
Podleháte slevovým akcím?

3

Skladování

Máte správně nastavenou lednici?
Používáte správné skladovací prostory?

4

Využití

Umíte využít všechny přebytky?
Vytahujete z mrazáku zmažené jídlo?

V pyramidě potravinového odpadu je to první a nejdůležitější stupeň: předcházet vzniku.

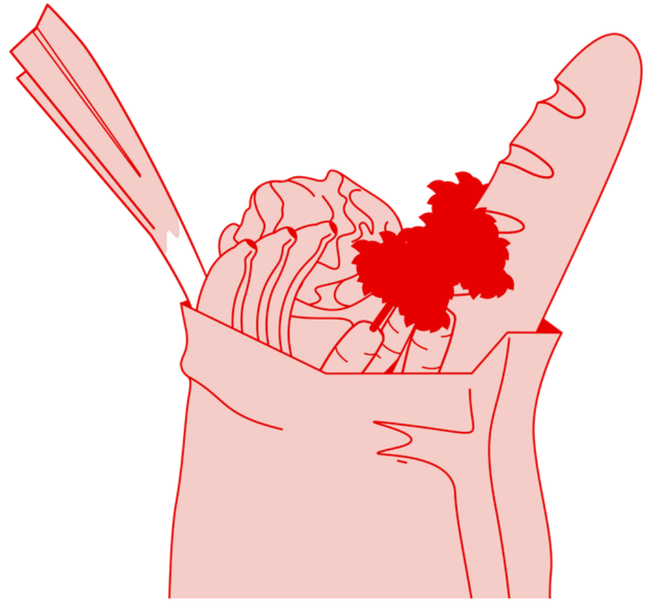
Ahoj sousede. Hallo Nachbar.

Zachraň jídlo

Plánování a správné nakupování

Příklad plánování: pečené kuře dnes, vývar zítra, salát další den.

- Naplánujte si následující týden - napište si nákupní seznam a držte se ho.
- Zkontrolujte, co už doma máte (např. vyfoťte si lednici).
- Nenakupujte hladoví.
- U akcí se ptejte: koupil bych to i bez slevy? Využiju to?
- Choďte nakupovat raději častěji a méně.
- Sezónní, lokální a „křivé“ ovoce a zelenina vydrží déle a jsou levnější.
- Mražené potraviny dejte ihned do mrazáku.



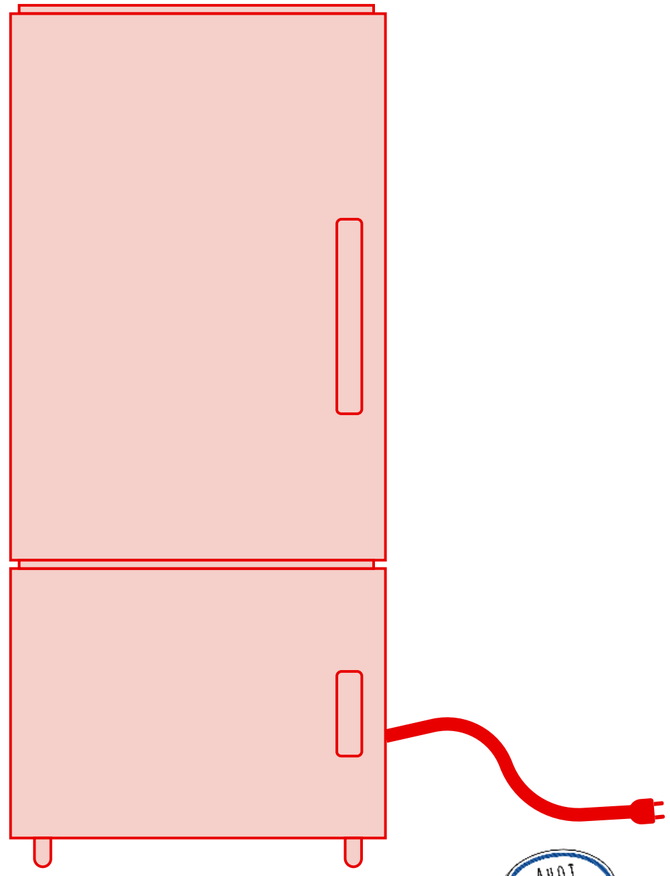
Zdroj: Jak šetřit jídlem v domácnostech, s. 26, 32-35;

Zachraň jídlo

Správné používání lednice

Lednici nezapomeňte pravidelně čistit a probírat, aby nedocházelo ke kontaminaci!

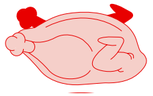
- Lednici nastavte na ideální teplotu (3°-5°C).
- Naplňujte lednici maximálně do ¾ kapacity.
- Nové potraviny vždy skladujte v zadní části lednice, starší potraviny dejte dopředu.
- Vytvořte si “Záchranářský box” a mějte ho na očích.
- Choďte nakupovat raději častěji a méně.
- Mražené potraviny, které nakoupíte dejte ihned do mrazáku.



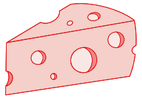
Zdroj: Jak šetřit jídlem v domácnostech, s. 25, 35-36

Zachraň jídlo

Správné používání lednice



Horní přihrádka vařená jídla, nakládané potraviny



Střední přihrádka máslo, sýry, mléčné výrobky



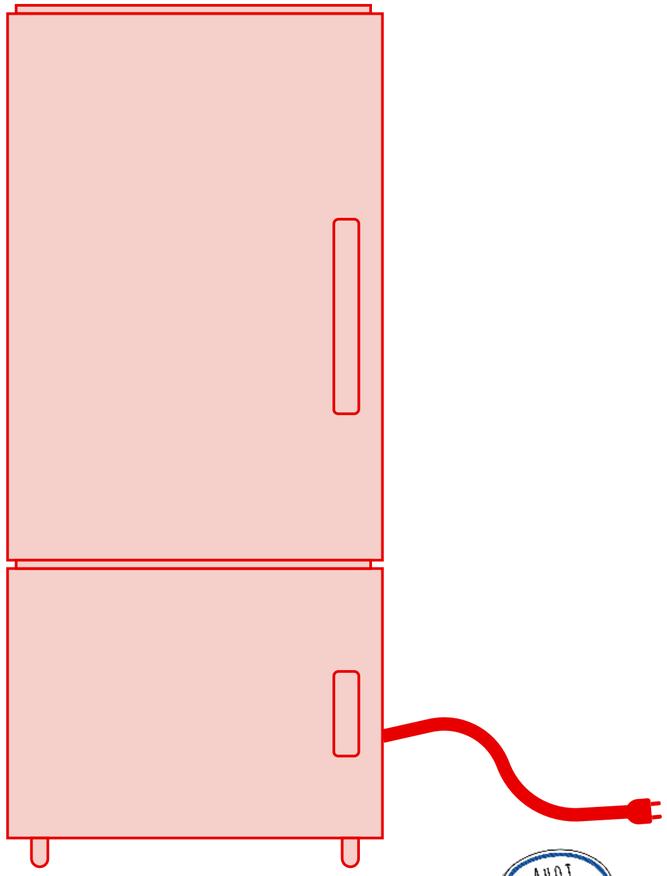
Dvířka vejce, dochucovadla, nápoje



Dolní přihrádka čerstvé maso, ryby, uzeniny



Šuplíky ovoce a zelenina

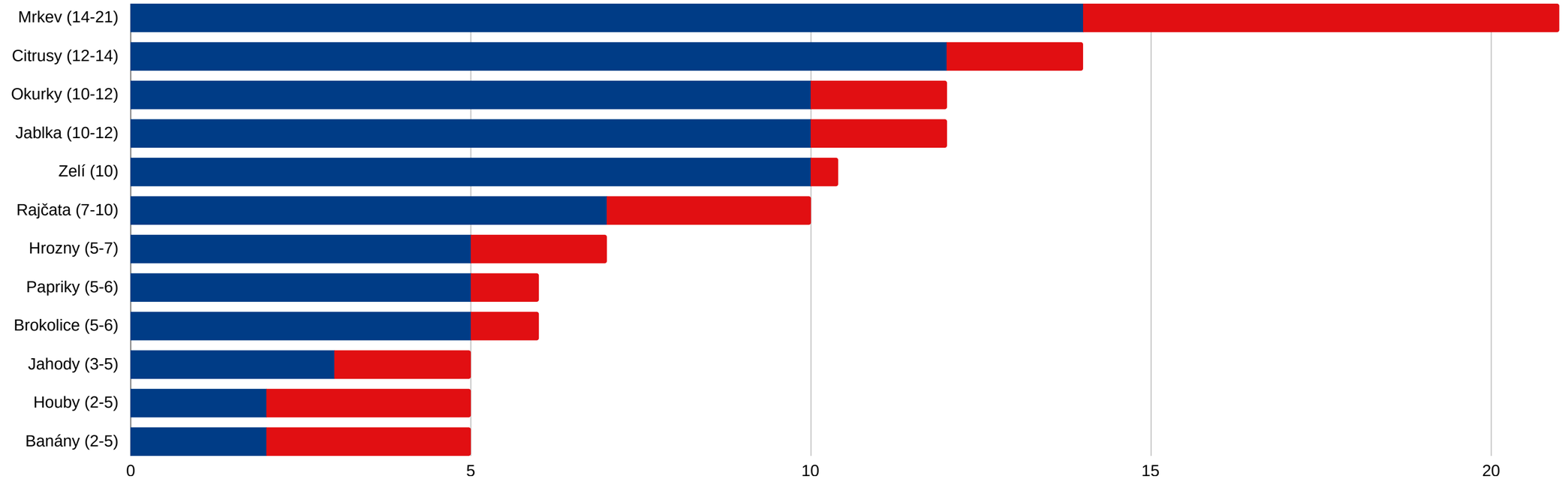


Zdroj: Jak šetřit jídlem v domácnostech, s. 25, 35-36

Zachraň jídlo

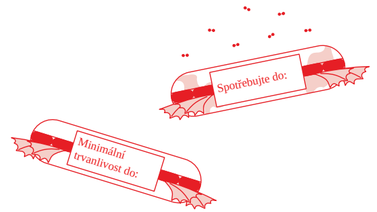
Skladování: co do lednice nepatří a jak dlouho co vydrží

Orientační doba, po kterou potravina vydrží čerstvá (dny)



Zdroj: Jak šetřit jídlem v domácnostech, s. 25-26, 36

Zachraň jídlo



Spotřebujte do, nebo minimální trvanlivost?

Více než polovina Čechů si plete tyto dva pojmy.

Spotřebujte do

- Jde hlavně o bezpečnost.
- U rychle se kazících potravin, například šunky, platí datum přesně.
- Po datu už potravinu nezkoušíme.

≠

Minimální trvanlivost

- Jde o kvalitu.
- Potravina je po datu obvykle v pořádku. Řiďte se zrakem, čichem a chutí.
- Sušenky týden po datu lze ochutnat, jogurt několik dní po datu zkontrolujte a otestujte.

Zdroj: Jak šetřit jídlem v domácnostech, s. 36, 41;

Zachraň jídlo



Co s nadbytkem potravin?

Nejdříve předcházet, pak využít znovu, a pak až recyklovat.

V kuchyni

- Kosti na vývar, tvrdé pečivo na krutony, zeleninová nať na pesto.
- Polévky, nákypy a jídla „co dům dal“ ze zbytků.
- Zamrazit, usušit, zavařit nebo naložit.

Mezi lidmi

- Rozdělte se s přáteli nebo sousedy.
- Zkuste propojení na sociálních sítích.
- Najděte komunitní lednici, kde můžete vložit přebytečné potraviny.

Pro charitu

- Darujte jen potraviny, které nejsou otevřené ani poškozené.
- Jídelny mají vlastní pravidla darování, k nim se dostaneme.
- **Hotová jídla se z domácností nedarují.**

Zdroj: Jak šetřit jídlem v domácnostech, s. 37-39

Zachraň jídlo

Záchranářský kvíz: co už o neplýtvání víte?



Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 1 ze 6

Kolik procent potravinového odpadu v Česku vzniká v domácnostech?

A 20 %

B 40 %

C 60 %

D 80 %

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 1 ze 6

Kolik procent potravinového odpadu v Česku vzniká v domácnostech?

A 20 %

B 40 %

C **60 %**

D 80 %

V domácnostech vzniká 60 % potravinového odpadu v ČR, v restauracích 17 %, ve zpracování 13 %.

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 2 ze 6

Na jakou teplotu máme nastavit lednici?

A 0-1 °C

B 3-5 °C

C 7-9 °C

D 10-12 °C

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 2 ze 6

Na jakou teplotu máme nastavit lednici?

A 0-1 °C

B 3-5 °C

C 7-9 °C

D 10-12 °C

Lednice má mít 3-5 °C a má být zaplněná nanejvýš do ¾ kapacity, aby v ní proudil vzduch.

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 3 ze 6

Kam do lednice patří čerstvé maso a ryby?

A Na horní polici

B Na střední polici

C Na dolní polici

D Do dvířek

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 3 ze 6

Kam do lednice patří čerstvé maso a ryby?

A Na horní polici

B Na střední polici

C Na dolní polici

D Do dvířek

Na dolní polici, kde je nejchladněji. Nahoře jsou vařená jídla, uprostřed mléčné výrobky.

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 4 ze 6

Která z těchto potravin nepatří do lednice?

A Salát

B Rajčata

C Sýr

D Máslo

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 4 ze 6

Která z těchto potravin nepatří do lednice?

A Salát

B Rajčata

C Sýr

D Máslo

Rajčata v chladu ztrácejí chuť. Do lednice nepatří ani papriky, brambory, cibule a česnek.

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 5 ze 6

Co znamená „minimální trvanlivost“ na obalu?

A Po tomto dni je potravina nebezpečná

B Výrobce zaručuje kvalitu, po datu bývá potravina obvykle v pořádku

C Potravina se musí do tohoto dne prodat

D Poslední den, kdy ji lze zmrazit

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 5 ze 6

Co znamená „minimální trvanlivost“ na obalu?

A Po tomto dni je potravina nebezpečná

B Výrobce zaručuje kvalitu, po datu bývá potravina obvykle v pořádku

C Potravina se musí do tohoto dne prodat

D Poslední den, kdy ji lze zmrazit

Jde o kvalitu. Po datu potravinu zkontrolujeme zrakem, čichem a chutí. U „spotřebujte do“ jde o bezpečnost.

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 6 ze 6

Co Pražané vyhazují nejčastěji (podíl na vyplýtvaných potravinách)?

A Hotová jídla

B Maso a ryby

C Ovoce a zelenina

D Mléčné výrobky

Zachraň jídlo

Kvíz, otázka 6 ze 6

Co Pražané vyhazují nejčastěji (podíl na vyplýtvaných potravinách)?

A Hotová jídla

B Maso a ryby

C Ovoce a zelenina

D Mléčné výrobky

Ovoce a zelenina tvoří 28,1 %, pečivo 23,8 % a hotová jídla 12,3 % vyplýtvaných potravin.

Zachraň jídlo

Prague Food Waste: měření potravinového odpadu v Praze

06/2023 - 05/2025

5 lokalit domácností

10 stravovacích zařízení

Kde jsme měřili:

- Domácnosti: ruční rozbor směsného odpadu z 5 lokalit (sídliště, vilová, venkovská, luxusní a vyloučená), dotazník mezi 500 Pražany a rozhovory.
- Instituce: 4 školní jídelny, 4 domovy pro seniory a 2 nemocnice. Vážili jsme odpad při přípravě, výdeji i po konzumaci.

Kdo za tím stál

- Zachraň jídlo, Mendelova univerzita v Brně (Provozně ekonomická fakulta), INESAN a GREEN Solution.
- Financování: Technologická agentura ČR a Ministerstvo životního prostředí v programu Prostředí pro život, projekt SS06010276.

Čtyři manuály, souhrnná výzkumná zpráva, sborník z konference From Plate To Waste a analýza městských částí Prahy.

Zdroj: zachranjidlo.cz/projekt/prague-food-waste; Souhrnná výzkumná zpráva projektu SS06010276

Zachraň jídlo

Jak jsme měřili: vážení odpadu ve třech místech vzniku

Příprava
odřezky, slupky, kosti

Výdej
nevydané pokrmy a zbytky v nádobách

Konzumace
zbytky na talířích strávníků

- celková váha pokrmů
- zbytky z talířů
- nevydané pokrmy
- odpad z přípravy

- 4 základní školy
- 4 domovy pro seniory
- 2 nemocnice

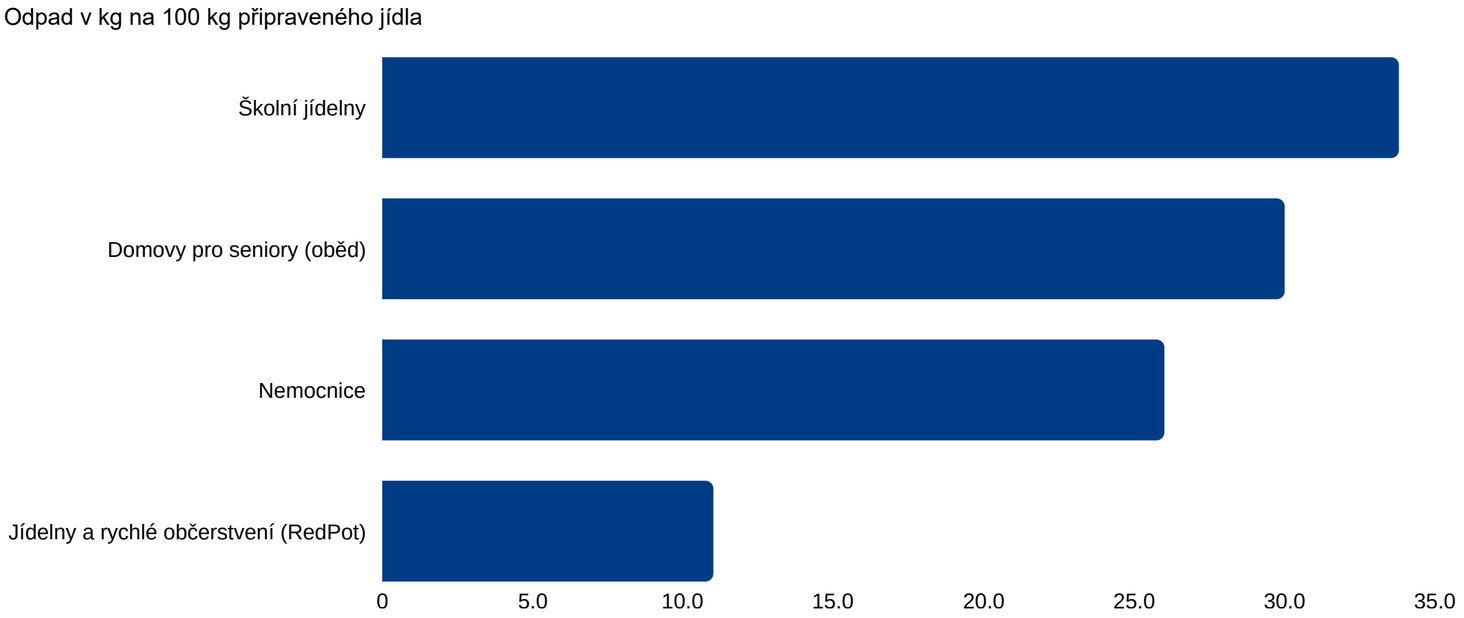
- rozhovory se žáky, klienty a zaměstnanci
- workshopy se zástupci škol, domovů a nemocnic
- metodika z projektu RedPot

Zdroj: Prague Food Waste, prezentace výsledků; Souhrnná výzkumná zpráva, s. 7-20

Ahoj sousede. Hallo Nachbar.

Zachraň jídlo

V institucích skončí v odpadu čtvrtina až třetina uvařeného jídla



Odpad vzniká všude, bez ohledu na typ provozu.

Rozdíly mezi zařízeními ale ukazují, že se dá ovlivnit.

Zdroj: Souhrnná výzkumná zpráva Prague Food Waste, s. 20, 34, 48; Základní fakta o plýtvání 2026 (RedPot)

Ahoj sousede. Hallo Nachbar.

Zachraň jídlo

Domovy pro seniory: odpad z výdeje a pečivo

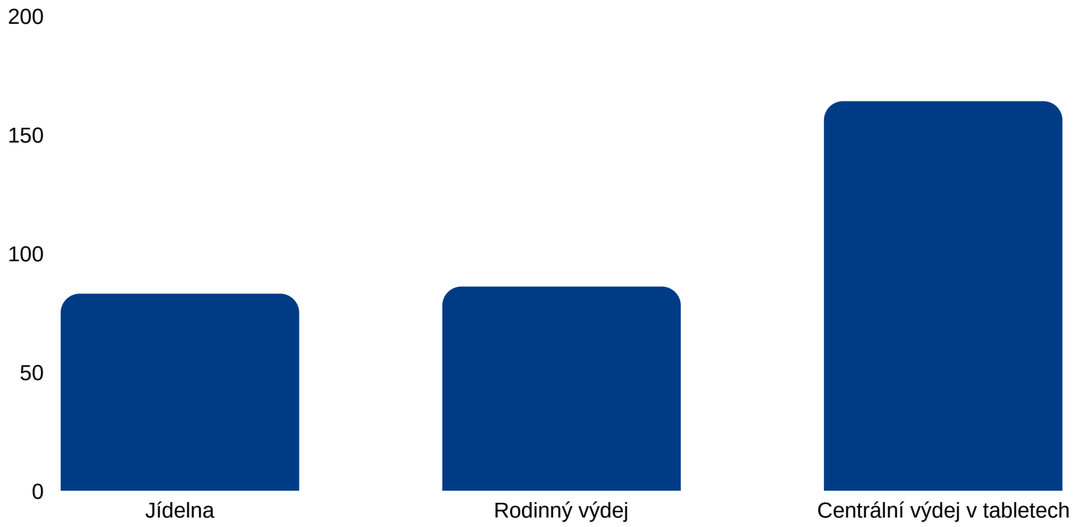
30 kg

odpadu ze 100 kg připraveného oběda (rozpětí domovů 24-35 kg)

93 %

odpadu z obědů vzniká ve výdeji a při konzumaci

Odpad z konzumace na strávníka a oběd podle způsobu výdeje, g





11,8 kg

pečiva denně vyhodí z výdeje jeden z domovů.

Připraví se 710-900 g oběda na porci, vydává se 680 g a výživová norma je zhruba 600 g.

Zdroj: Souhrnná výzkumná zpráva Prague Food Waste, s. 34-46

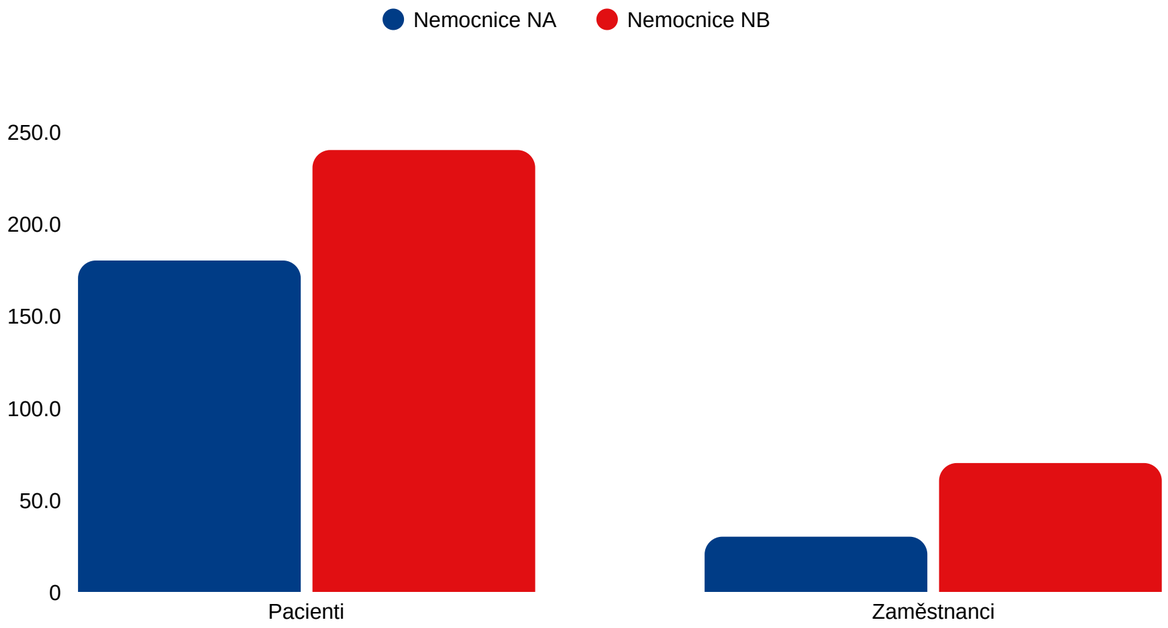
AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo



Nemocnice: pacienti nechávají na talíři několikanásobně víc

Zbytky z konzumace na strávníka, g (dvě nemocnice, NA a NB)



26 kg

odpadu na 100 kg připraveného jídla (NA 21,8 kg, NB 30,2 kg)

až 53 %

zbytků polévky u pacientských obědů

Odpad ovlivňuje i kvalita a vzhled jídla, stav pacienta, vybavení kuchyně a spolupráce kuchyně s nutričními terapeuty.

Zdroj: Souhrnná výzkumná zpráva Prague Food Waste, s. 48-58

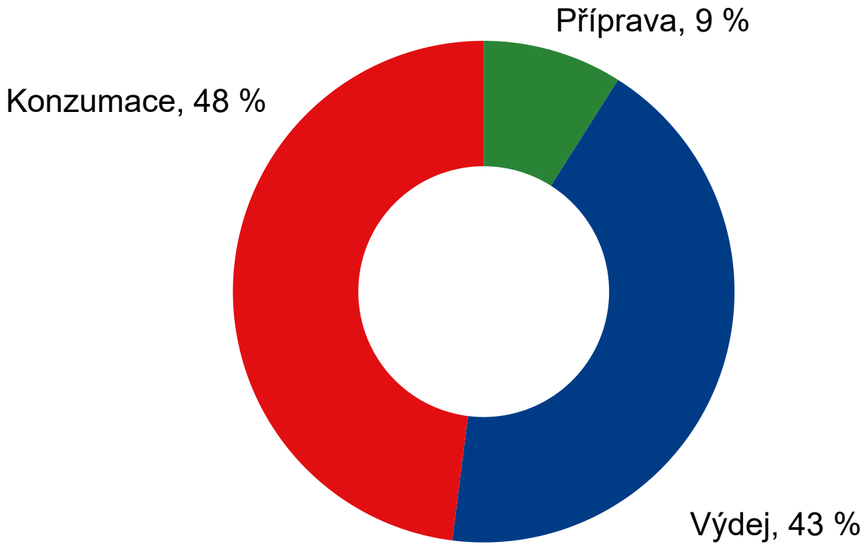
AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo



Školní jídelny: téměř polovina odpadu zůstává na talířích

Odpad podle místa vzniku, 4 školy



33,8 kg
odpadu ze 100 kg připraveného jídla

5-9%
žáků si objednaný oběd nevyzvedne

1 200 Kč
hodnota surovin ve zbytcích z talířů na žáka a školní rok

600 000 Kč
ročně ztratí škola s 500 strávníky jen na zbytcích z talířů

Připraví se 530-610g oběda na porci, vydává se v průměru 420g.

Zdroj: Souhrnná výzkumná zpráva Prague Food Waste, s. 20-32

Ahoj sousede. Hallo Nachbar.

Zachraň jídlo

Kde jsou problémy: největší část odpadu vzniká na konci řetězce

Příprava
odřezky, slupky, kosti

Výdej
nevydané pokrmy a zbytky v nádobách

Konzumace
zbytky na talířích strávníků

- Jen asi 9 % odpadu ve školách, z toho 90 % je nevyhnutelný odpad (kosti, odřezky).
- V případě primárních surovin je odpad z přípravy větší.
- Menší prostor pro úsporu než ve výdeji.

- Vaří se víc, než se vydá, často podle zastaralých norem.
- Počet strávníků se odhaduje nepřesně, 5-9 % žáků si oběd nevyzvedne.
- Pečivo a polévka se vydávají automaticky, ale nejvíce zbývají.

- Porce neodpovídají chuti, stavu klienta ani zvyku.
- Rodiče objednávají žákům jídlo automaticky.
- Žáci nežádají o menší porci.

Zdroj: Souhrnná výzkumná zpráva Prague Food Waste, s. 32-58

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Dá se s tím něco dělat?

Školní jídelny

- Sledovat počet nevyzvednutých obědů a podle toho vařit.
- Aktivní objednávání oběda místo automatického přihlášení.
- Polévku zatraktivnit nebo nabídnout jiný předkrm.
- Pravidelně vážit odpad.

Domovy pro seniory

- Optimalizovat receptury ve spolupráci kuchařů a nutričního personálu.
- Rodinný výdej na patrech.
- Menší a nutričně bohatší porce, méně chodů denně.
- Možnost odhlásit pokrm, např. večeři.

Nemocnice

- Sjednotit pokrmy pro pacienty a zaměstnance, umožnit výběr.
- Bufetový výdej a individuální velikost porce.
- Aktualizovat počet přítomných pacientů.
- Nastavit správné hmotnosti surovin v recepturách.

Společné pro všechny: zchlazovat nebo šokově chladit přebytek a využít ho dál, pravidelně vážit odpad a darovat přebytečné pokrmy.

Zdroj: manuály Jak šetřit jídlem ve školních jídelnách, v domovech pro seniory a v nemocnicích (zachranjidlo.cz/projekt/prague-food-waste)

Zachraň oběd
projekt Zachraň jídlo

Z měření k praxi: co s jídlem, které je hotové?

5-9 % žáků si zaplacený oběd nevyzvedne. Jídlo je uvařené, zaplacené a nikdo si ho nevezme.

50 mil. porcí se ročně vyhodí ve školních a závodních jídelnách a v rychlém občerstvení.

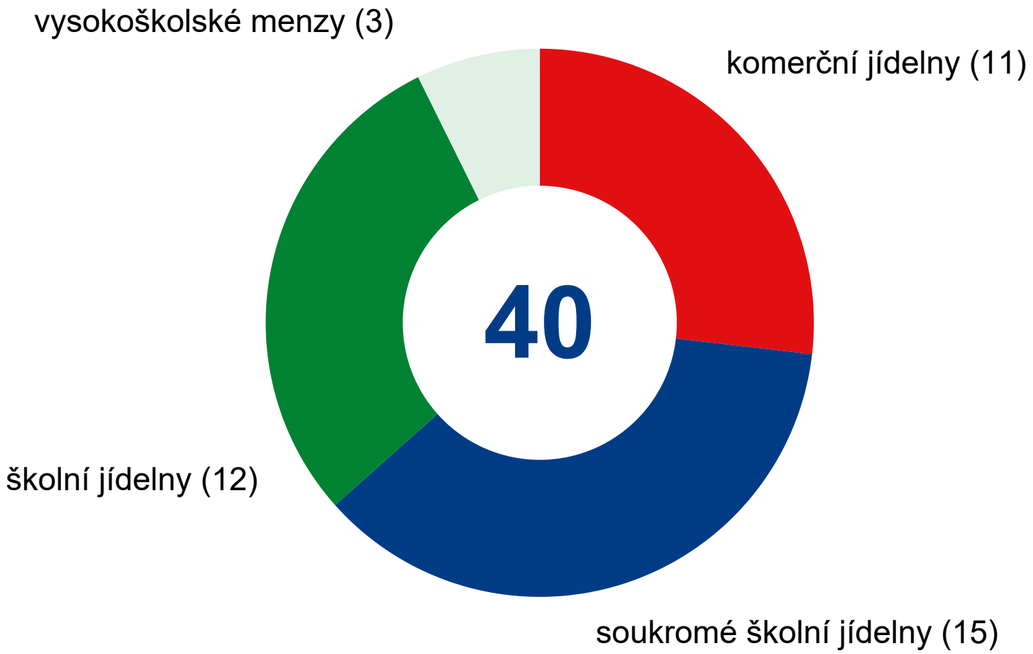
28 000 lidí v Česku si nemůže dovolit teplé jídlo.



Zdroj: zachranobed.cz

Zachraň oběd
projekt Zachraň jídlo

Zachraň oběd v číslech (10/2026)



03/2022

spuštění do praxe, první jídelna Restaurace U nás

129 000+

zachráněných porcí jídla za dobu trvání

11/2024

jsou do projektu zapojené také školní jídelny



Zdroj: Zachraň jídlo, Od měření k řešení (AV ČR), data k 09/2026

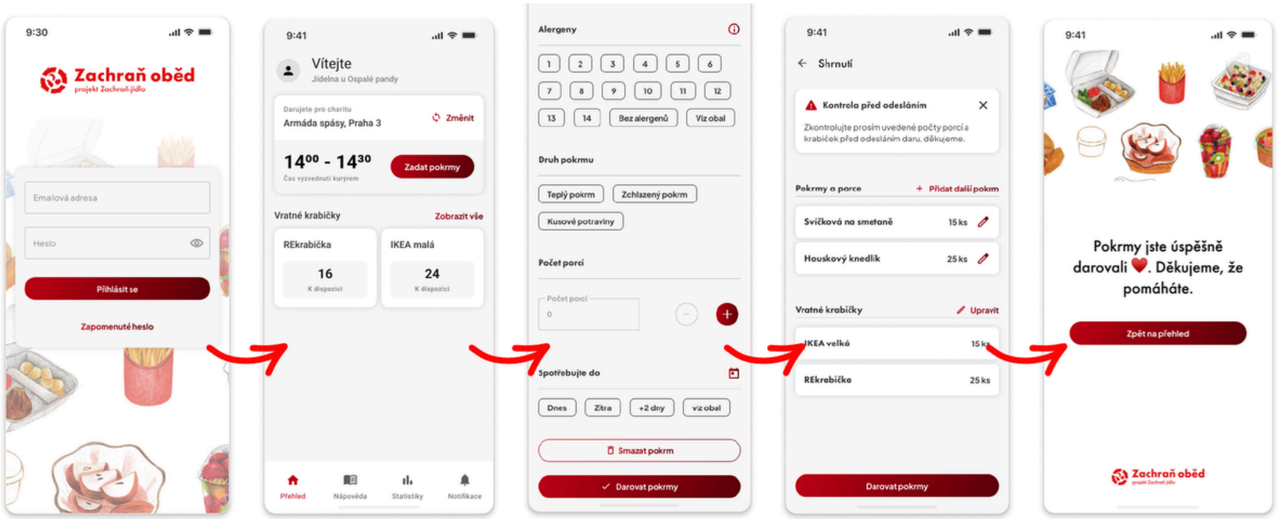
Zachraň oběd
projekt Zachraň jídlo

Zachraň oběd: jak darování funguje

Jídelna
zbylé porce vhodné k jídlu

Aplikace
evidence porcí, krabiček a převozů

Příjemce
charita, rodiny žáků, senioři



Zdroj: zachranobed.cz

Mobilní aplikace

- Propojuje dárce s příjemci.
- Eviduje porce, krabičky i převozy.
- Sdílí data s příjemci i zřizovatelem pro kontrolu a vyhodnocení.

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň jídlo

Darování ze školních jídelen: co musí být splněno

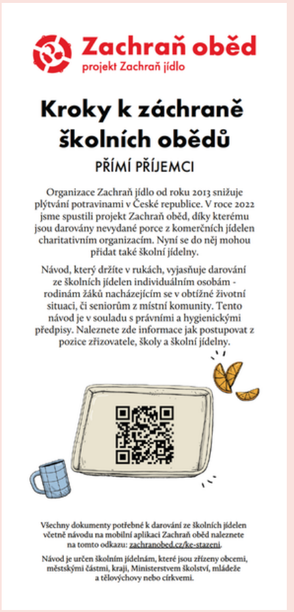


Darování do charitativní organizace

- Darování povolí zřizovatel vydáním usnesení.
- Správnou hygienickou praxi ve školní jídelně zkontroluje příslušná hygienická stanice.
- Škola podepíše darovací smlouvu s charitativní organizací, kde se vymezí potřebné požadavky.
- Daruje se skrze aplikaci.

Darování napřímo (žáci, rodiče, senioři)

- Darování povolí zřizovatel vydáním usnesení.
- Škola vybírá, koho podpoří, podle svých kritérií, případně přísluný zřizovatel.
- Správnou hygienickou praxi ve školní jídelně zkontroluje příslušná hygienická stanice.
- Příjemce podepisuje souhlas s darováním.



Zdroj: zachranobed.cz

AHOJ SOUSEDE. HALLO NACHBAR.

Zachraň oběd
projekt Zachraň jídlo

Z měření k praxi: co s jídlem, které je hotové?

Jídelna

Měřit a vážit je první krok.
Přebytek nemusí do koše, lze ho darovat.

Doma

Plánovat, nakupovat podle seznamu, správně skladovat a využít zbytky.
Platí hlavně pro domácnosti, kde vzniká 60 % odpadu.

Menzy

Vysokoškolské menzy se do Zachraň oběd už zapojují.
Zeptejte se, jak to funguje u vás.

Manuály ke stažení
zachranjidlo.cz/projekt/prague-food-waste

Zachraň oběd
zachranobed.cz

Zdroj: zachranobed.cz

Prostor pro otázky

Denisa Voldřichová
denisa.voldrichova@zachranjidlo.cz
736 438 726

www.zachranobed.cz
www.zachranjidlo.cz

