

Téměř třetina pokrmů, které se uvaří ve školních jídelnách, skončí jako odpad

26.6.2024 - | Mendelova univerzita v Brně

Projekt Prague Food Waste má za cíl zjistit hmotnost potravinového odpadu v jídelnách základních škol, domovů pro seniory, nemocnic, a také v různých typech domácností v Praze. Jako první proběhla anonymizovaná měření ve školních jídelnách, a to na konci roku 2023 a začátku roku 2024. Na každé ze čtyř škol proběhly dva zkušební dny měření a poté týden kontinuálního ostrého měření. Jednalo se o školní jídelny, které vaří pro 400 až 600 žáků. Výzkumníci vážili celkovou hmotnost uvařených pokrmů, hmotnost zbytků z přípravy, pokrmů, které zůstaly ve výdeji a zbytků jídla z talířů přímo od žáků.

Z dat, která zpracovala organizace INESAN, vyplývá, že z celkového množství odpadu, které ve školních jídelnách vzniká (33,8 %), zůstává skoro polovina na talířích žáků (48 % potravinového odpadu), 43 % tvoří nevydané pokrmy ve výdeji a 9 % jsou zbytky z přípravy, jako jsou slupky, skořápky od vajec, kosti apod. *„Důvodů, proč jídlo zbývá ve výdeji a na talířích žáků, je celá řada: 5-9 % žáků si oběd nevyzvedne, přestože jim ho rodiče zaplatili. Z rozhovorů se zaměstnanci víme, že rodiče často zapomínají oběd odhlásit, nebo že děti nemají rády polévky, a proto ve výdeji zbývají, i když je kuchařky uvaří jen pro poloviční počet strávníků. Na některé pokrmy nejsou žáci z domova zvyklí, nechutnají jim a málokdy si řeknou o menší porci,“* popsala časté důvody plýtvání Anna Strejcová z organizace Zachraň jídlo.

Organizace INESAN na základě výzkumu odhaduje, že ve škole o 500 žácích děti na talířích vyhodí jídlo v hodnotě asi 600 000 Kč za rok. *„Při výpočtu jsme vycházeli z ceny surovin, kterou platí rodiče a která se v zapojených školních jídelnách pohybovala mezi 36 a 38 Kč za oběd. Nezapočítávali jsme náklady na práci zaměstnanců a režii, což by konečnou cenu ještě navýšilo,“* vysvětlila Kateřina Rohanová z organizace INESAN. Podle Národního zdravotnického informačního portálu dětem poskytuje stravu cca 9 000 školních jídelen, výdejen či vývařoven. Tyto jídelny uvaří ročně cca 383 milionů pokrmů a denně se v těchto jídelnách stravují téměř 2 miliony dětí. Potenciál pro úsporu peněz i surovin je zde velký.

V následující fázi projektu proto bude Zachraň jídlo a INESAN spolu s odborníky v tématu hledat cesty, jak se dá plýtvání snížit. Na podzim se uskuteční workshopy s odborníky na školní stravování, ale také z domovů pro seniory a nemocnic. Výsledky měření odpadu v domovech pro seniory a nemocnicích budou k dispozici pro veřejnost také na podzim.

Prague Food Waste se věnuje i plýtvání v domácnostech. Mendelova univerzita, která již v minulosti provedla podobné měření v Brně, se v Praze zaměřuje na několik typově odlišných zástaveb. První výsledky naznačují ochotu spotřebitelů ke změně k udržitelnému chování, například snahou o získání dovedností spojených se zacházením s potravinami doma. *„Většina domácností není ochotna si připlatit za udržitelné potraviny, výjimkou jsou domácnosti v zástavbě s užitkovou zahradou,“* doplnila Irena Baláková z PEF MENDELU.

Spotřebitelé hodnotí jako klíčové prvky pro jejich chování v této oblasti především výchovu v rodině, své povahové rysy, životní styl a také vzdělání. *„Jako nejsilnější motivaci ke snížení množství plýtvaných potravin spatřují domácnosti finanční úsporu, které dosáhnou díky plánování spotřeby potravin a rovněž nárůst cen potravin uvádí jako důvod ke snižování plýtvání,“* přiblížila výsledky výzkumu Lucie Veselá, vedoucí Ústavu marketingu a obchodu na PEF MENDELU. Za pomoci společnosti GREEN Solution, která provádí rozborů komunálního odpadu, je nyní analyzováno také

množství a složení odpadu od spotřebitelů. Výsledky budou k dispozici na začátku roku 2025.

<https://mendelu.cz/temer-tretina-pokrmu-ktere-se-uvari-ve-skolnich-jidelnach-skonci-jako-odpad>