

Kulatý stůl Food Waste Institutu na Mendelově univerzitě: Společně proti plýtvání potravinami

21.11.2025 - Veronika Krejčí | Ministerstvo životního prostředí ČR

13. listopadu 2025 se na půdě Mendelovy univerzity v Brně uskutečnilo podzimní setkání Food Waste Institutu (FWI) zaměřené na obaly, skladování a jejich roli v omezování potravinového odpadu. Akce proběhla pod záštitou Ministerstva životního prostředí, ministra zemědělství v demisi Marka Výborného a Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR. Akce se zúčastnil i ministr životního prostředí v demisi Petr Hladík.

Ředitel Food Waste Institutu Pavel Kosorin přivítal účastníky z akademické sféry, státní správy, obchodních řetězců i neziskových organizací. Poděkoval Ministerstvu životního prostředí za záštitu a Mendelově univerzitě za odborné zázemí a dlouhodobou podporu tématu. Prorektor Mendelovy univerzity v Brně Martin Klimánek zdůraznil, že univerzita nově orientuje svou strategii na udržitelnost a že aktivity Food Waste Institutu jsou s tímto směřováním plně v souladu.

„Problematika potravinových odpadů a prevence jejich vzniku je jednou z hlavních priorit Ministerstva životního prostředí. V nově schváleném Plánu odpadového hospodářství ČR na období 2025–2035 je tématu věnována zvláštní pozornost a součástí je rovněž speciální Program předcházení vzniku potravinových odpadů,“ říká ministr životního prostředí v demisi Petr Hladík (KDU–ČSL) a dále vysvětluje: „V tomto ohledu je rovněž zásadní podpora potravinových bank, které významně přispívají k omezení plýtvání potravinami. Dlouhodobě proto podporujeme rozvoj infrastruktury potravinových bank prostřednictvím Operačního programu Životní prostředí. Jen za programové období let 2014–2020 jsme podpořili projekty potravinových bank za více než 500 mil. Kč a dotační podpora do dalšího rozvoje infrastruktury potravinových bank pokračuje i v novém programovém období OPŽP 2021–2027.“

Z pohledu MŽP je také velmi důležitá intenzivní osvěta a informování spotřebitelů o možnostech předcházení vzniku potravinového odpadu a dopadech plýtvání potravinami. MŽP proto podporuje činnost Food Waste Institutu, jež se touto problematikou zabývá a svými aktivitami přispívá k dosažení celkově udržitelného potravinového systému.

Hlavní téma: obaly a skladování jako klíč k redukci potravinových ztrát

První blok otevřela přednáška Pavla Kloučka z České zemědělské univerzity, který představil inovativní technologie pro uchovávání brambor, zeleniny a pečiva – mimo jiné řešení značky Zembag. Na něj navázala prezentace Ley Duží, jednatelky společnosti Wrap-up, která představila funkční opakovaně použitelné sáčky pro prodloužení trvanlivosti čerstvých potravin.

Technologie proti plýtvání: od chytrých obalů až po digitální značení

Významnou část programu tvořilo vystoupení Pavly Cihlářové, ředitelky GS1 Czech Republic, jež přiblížila, jak mohou nové 2D kódy zásadně zlepšit práci s čerstvými potravinami. Upozornila, že tyto kódy pojmu více informací – například detaily o šarži, doporučeném skladování či datu minimální trvanlivosti – což umožňuje obchodům lépe řídit zásoby a předcházet prošlým potravinám. Stejně tak mohou výrazně pomoci zákazníkům při domácí skladování díky přesnějším informacím dostupným přímo z obalu.

Zástupci obchodních řetězců Billa, Albert a COOP v debatě upozornili zejména na praktické výzvy, a to na nutnost balit zboží tak, aby jej zákazníci spotřebovali celé, na různé limity při nastavování velikosti balení zeleniny, hledání rovnováhy mezi ekologičností a funkčností obalů a na náročnost řízení expirací ve velkém provozu a rostoucí roli digitalizace.

Potravinové banky: minimum odpadu a důraz na edukaci

Předseda České federace potravinových bank Aleš Slaviček a ředitelka Potravinové banky pro Prahu a Středočeský kraj Věra Doušová uvedli, že potravinové banky samy produkují minimum odpadu díky rychlé redistribuci a kvalitnímu vybavení moderními chladicími technologiemi. Papírové obaly dál využívají jako recyklovatelný materiál a jejich ekologická stopa je tak velmi nízká. Potravinové banky se zaměřují také na edukaci příjemců – organizují kurzy vaření, doporučují praktické postupy pro skladování, spolupracují se Státním zdravotním ústavem na osvětových materiálech a učí domácnosti, jak darované potraviny maximálně využít.

Bez spolupráce napříč sektory plýtvání neomezíme

Setkání potvrdilo, že ke snížení potravinového odpadu je nezbytné propojení inovativních obalových řešení, efektivního skladování, digitálních nástrojů pro řízení trvanlivosti, edukace spotřebitelů i příjemců a spolupráce akademiků, státu, obchodních řetězců i neziskových organizací.

Kulatý stůl opět ukázal, že nejlepších výsledků lze dosáhnout pouze společným postupem – v duchu názvu akce „Společně proti plýtvání potravinami“.

Kontakt pro média:

FOOD WASTE INSTITUT, z.s.

Kamila Králíková

kamila@e-zipp.com

Veronika Krejčí & Tiskové oddělení MŽP

tel.: 267 122 835 nebo 267 122 058

e-mail: tiskove@mzp.gov.cz

<https://mzp.gov.cz/cz/pro-media-a-verejnost/aktuality/archiv-tiskovych-zprav/kulaty-stul-food-waste-institutu-na>