

ERASMUS+ ŠKOLNÍ VZDĚLÁVÁNÍ KLÍČOVÁ AKCE 2  
PARTNERSTVÍ MALÉHO ROZSAHU S NÁZVEM



Funded by  
the European Union

## **„ŠKOLNÍ PROJEKTOVÉ DNY V POTRAVINOVÉ BANCE VYSOČINA“**

R.Č.: 2021-2-CZ01-KA210-SCH-000049730

# JAK MOC SE PLÝTVÁ POTRAVINAMI?

PROČ JE TO  
PROBLÉM?



## DATA

### IPCC - MEZINÁRODNÍ PANEL PRO ZMĚNU KLIMATU , FAO, UN - ORGANIZACE PRO VÝŽIVU A ZEMĚDĚLSTVÍ OSN

- 1. Plýtvání jídlem – zbytečné ztráty – finanční, vody, půdy, hnojiv, fosilních paliv, lidské práce, obalových materiálů
- 2. V zemích EU se vyhodí 88 milionů tun jídla o ceně 143 miliard EUR (dvojnásobek státního rozpočtu ČR v roce 2020)
- Potravinový odpad má na svědomí 8% celosvětových emisí

# CELKEM OBJEM ODPADŮ

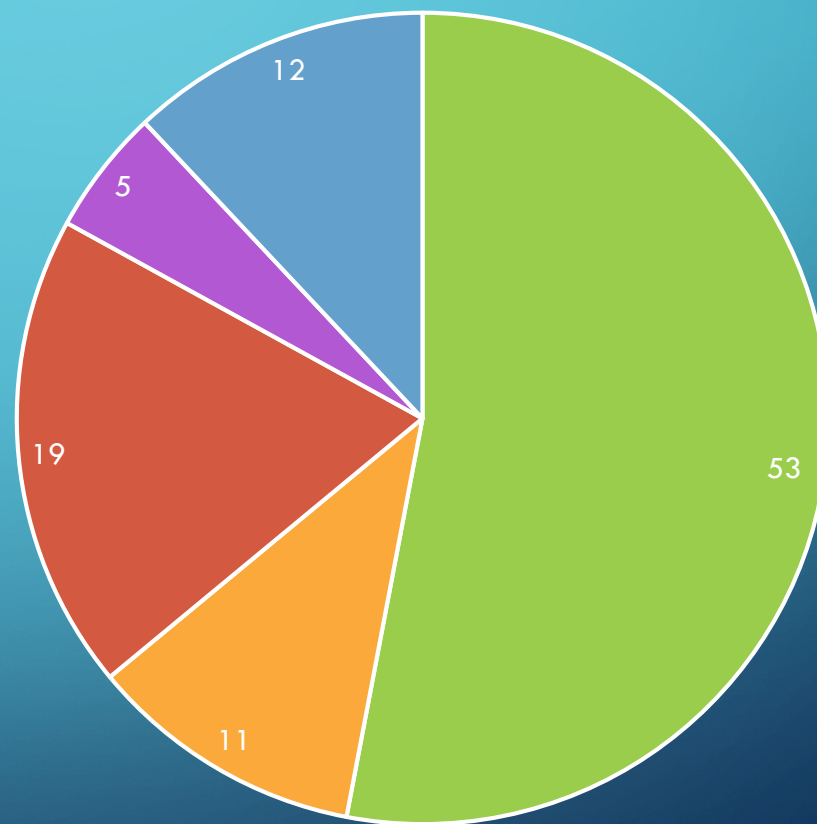
1. Domácnosti
2. Produkce
3. Zpracovatelský průmysl
4. Velkoobchod a maloobchod
5. Veřejné stravování





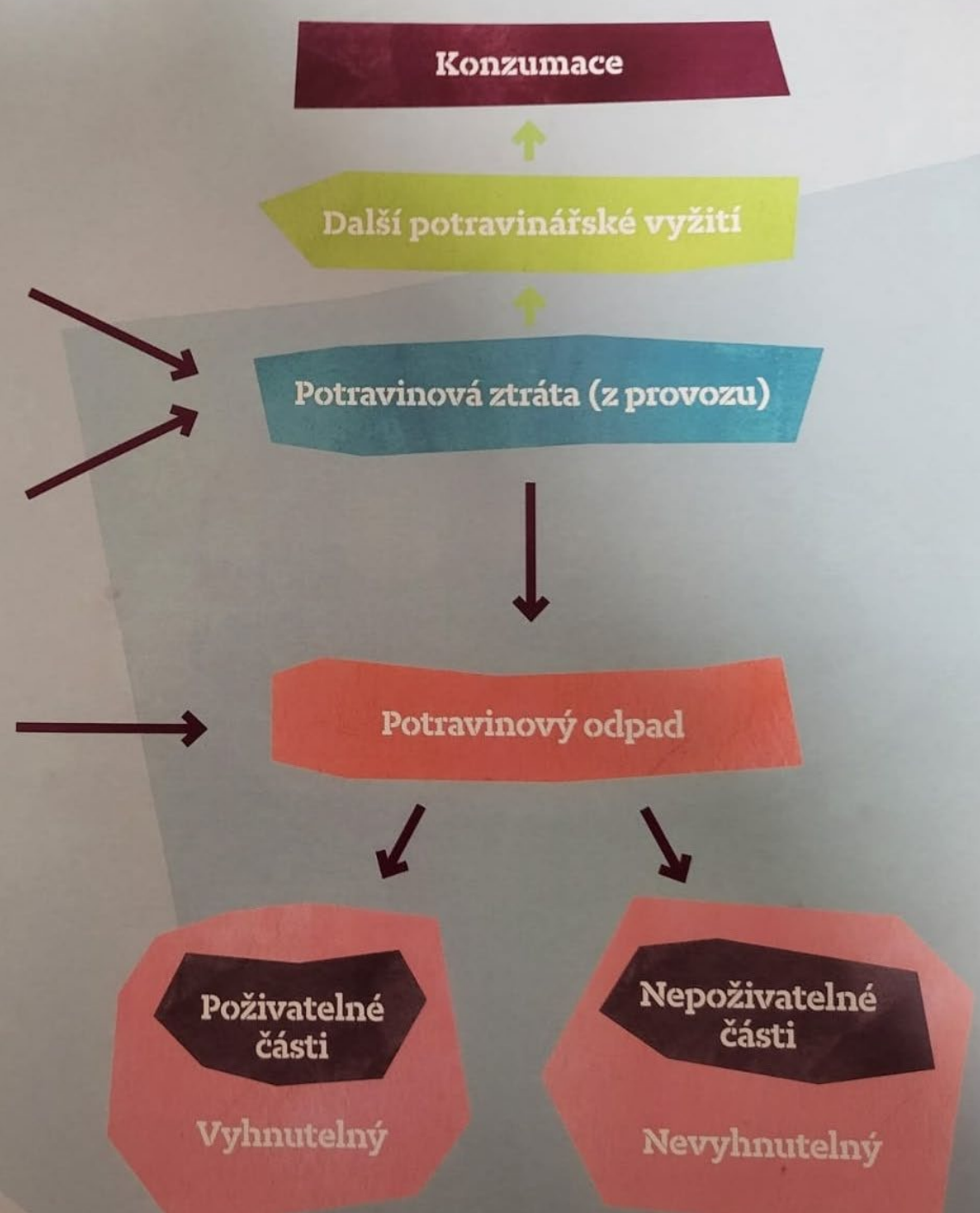
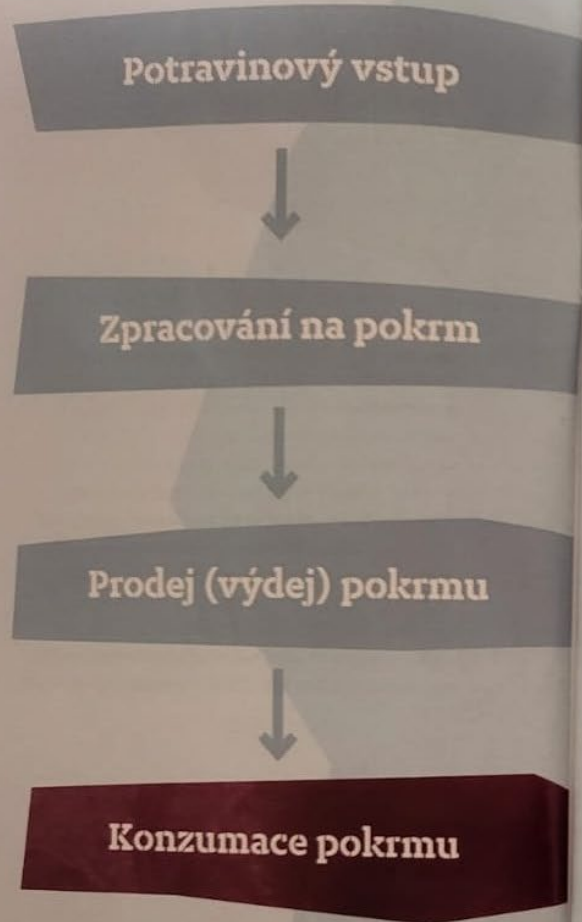
# CELKEM OBJEM ODPADŮ V %

- Domácnosti
- Produkce
- Zpracovatelský průmysl
- Velkoobchod a maloobchod
- Veřejné stravování



Zdroj: Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, European Commission, 2018

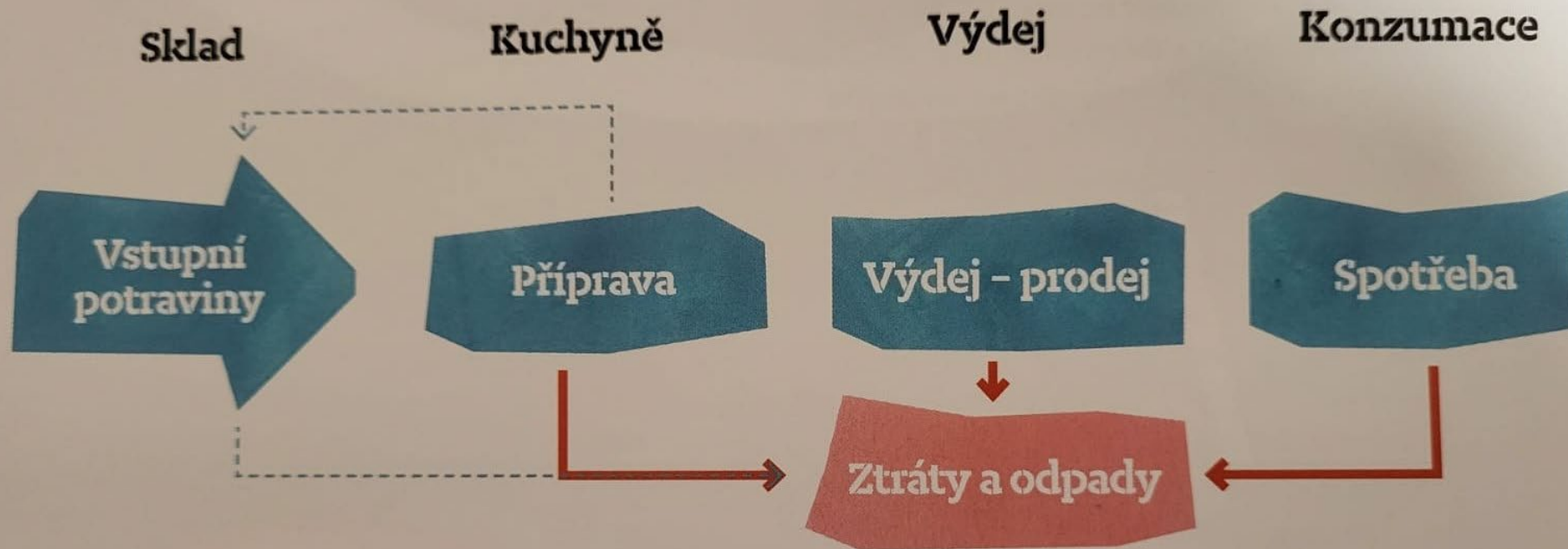
**SCHEMA VZNIKU POTRAVINOVÉHO ODPADU A ZTRÁT**





# KRITICKÁ MÍSTA VZNIKU ODPADU

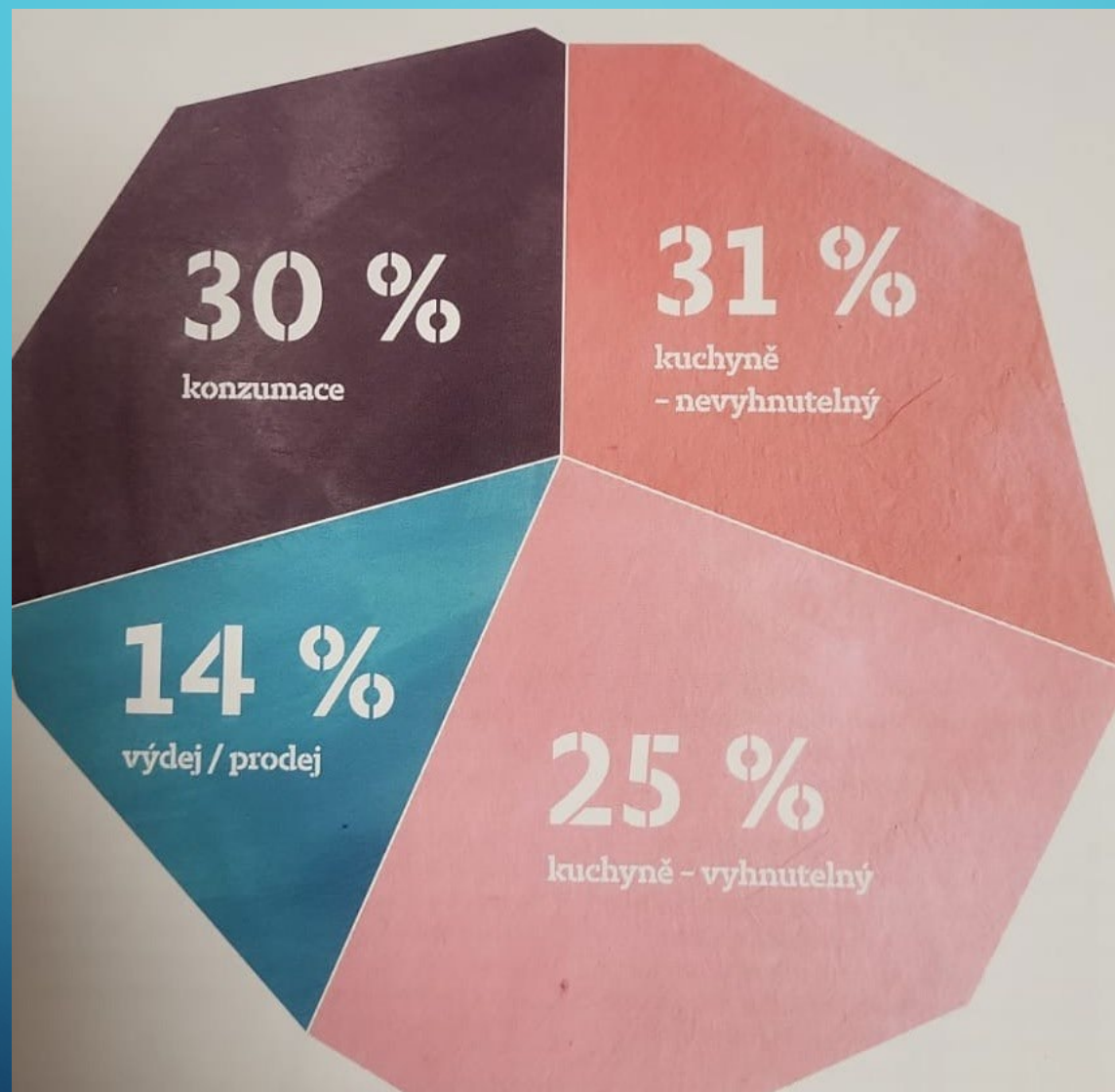
Schéma kritických míst vzniku potravinového odpadu a ztrát



V každém kritickém místě probíhá jiný proces nakládání s potravinami, liší se důvody jejich vyřazení i jejich forma (syrové, očištěné, uvařené atd.). V projektu byla stanovena klasifikace vyřazených potravin tak, aby se dala použít pro všechna kritická místa. Při testování terénního

šetření se ukázalo, že je vhodné první dvě KM sloučit a uvažovat jen tři kritická místa, neboť sklad není od kuchyně v RRO striktně provozně oddělen; je to jen místo s rychlým obrátem surovin a ztráty jsou zde minimální.

# STRUKTURA POTRAVINOVÉHO ODPADU





CO NENÍ VHODNÉ PRO DALŠÍ KONZUMACI LIDMI?

????????????????????????????????

????????????????????????????????



# CO NENÍ VHODNÉ PRO DALŠÍ KONZUMACI LIDMI

- Přebytky, které přišly do přímého kontaktu se strávníkem
  - Prošlé a zkažené potraviny
- Pokrmy u kterých nebyly dodrženy požadované teploty

DAROVÁNÍ POTRAVIN Z JÍDELEN A RESTAURACÍ?

ANO

NE

# ANO

## DAROVÁNÍ POTRAVIN Z JÍDELEN A RESTAURACÍ?

Za podmínky

Pokud jsou dodrženy předepsané podmínky skladování

Chlazené pokrmy a nápoje, čerstvé  
a mražené maso, ryby, ovoce,  
zelenina, pekařské výrobky





# ANO

## DAROVÁNÍ POTRAVIN Z JÍDELEN A RESTAURACÍ?

Hotové, vařené pokrmy, které nepřišly do kontaktu se strávníkem

Nutnost dodržení všech hygienických norem

Pokrmy se musejí, buď bezprostředně po přípravě co nejrychleji chladit (příp. zmrazit), nebo po celou dobu udržovat v teplotě nad 60 °C

# CO SE VZNIKLÝM ODPADEM?

- Použitý olej .....
- Bioodpad – rostlinný odpad a vytríděný kuchyňský odpad (slupky a odřezky od ovoce a zeleniny je ideální .....
- Gastroodpad (zbytky pokrmů, odřezky masa, skořápky, prošlé potraviny.....
- Zbytky masa a kostí .....
- Staré pečivo .....



# CO SE VZNIKLÝM ODPADEM?

- Použitý olej – se třídí zvlášť do speciálních nádob a prodává se specializovaným společností k dalšímu využití, např. pro výrobu biopaliv
- Bioodpad – rostlinný odpad a vytríděný kuchyňský odpad (slupky a odřezky od ovoce a zeleniny je ideální na kompostování)
- Gastroodpad (zbytky pokrmů, odřezky masa, skořápky, prošlé potraviny...- možnost využití v bioplynové stanici)
- Zbytky masa a kostí – se svážejí do kafilérie
- Staré pečivo – využité na zkrmené zvířatům