

Plýtvání potravinami jako téma sociologického výzkumu

Jarmila Trachtová

M E D I A N

Obsah přednášky

- Základní pojmy
- Kontext problému plýtvání potravinami, stav poznání
- Kde se plýtvá nejvíce?
- Přístupy k výzkumu plýtvání potravinami
- Výzkum v ČR
- Projekt RedPot
- Úkol z přednášky

Pojmy

- Food waste
- Potravinový odpad
 - Nevyhnutelný potravinový odpad
 - Vyhnutelný potravinový odpad
- Potravinová ztráta

Kontext

- Evropská komise poskytuje přibližné odhady plýtvání
- Obecně se prezentují spíše odhady než reálná měření
- Absence ucelenějších výzkumů o ČR na téma plýtvání potravinami, výzkum se doposud zaměřuje se na dílčí dimenze, ne na celý řetězec
- Na každého obyvatele ČR připadá dle odhadů kolem 30 kg vyhozených potravin ročně
- Potravinový odpad tvoří přibližně 40-50 % veškerého odpadu domácnosti
- Lidé obecně podhodnocují množství vyhozených potravin v jejich domácnosti
- Plýtvání potravinami jako sociální, ekologický i ekonomický problém

Podíl vyhozených potravin z celkové produkce:

ČR: 6 %

EU: 12 %

V EU připadá na jednoho člověka 132 kg potravinového odpadu za rok (bráno přepočtem všech vyhozených potravin).

DIMENZE PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI

Výroba, produkce, pěstování



Distribuce – překladiště a sklady



Prodej



Pohostinství, catering



Spotřebitel - domácnosti



Kde se podle vás nejvíce plýtvá?

Výroba,
produkce

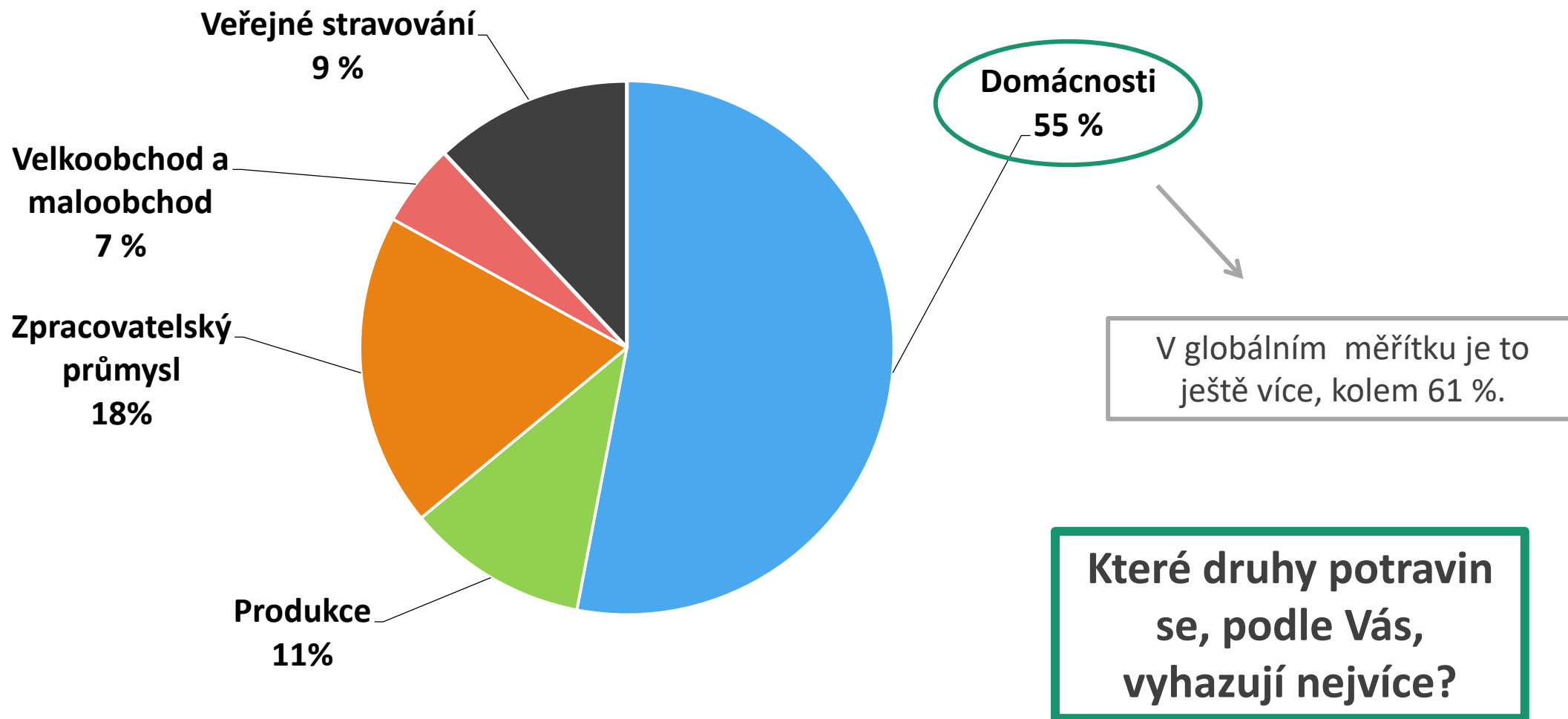
Zpracovatelský
průmysl

Velkoobchod a
maloobchod

Veřejné
stravování

Domácnosti

Objem potravinového odpadu v EU dle sektorů



Jaká témata s tím souvisí?

- Zpracování organického odpadu (→ bioodpad tvoří až 42 % našich popelnic)
- Nové využití potravin/zbytků, které by se jinak vyhodili
- Darování potravin
- Darování nezkonzumovaných hotových jídel
- Potravinové banky
- Edukace spotřebitelů
- Obaly potravin
- Zero waste lifestyle
- Produkce nových potravin, GMO
- Potravinová soběstačnost
- **Vliv pandemie COVID-19**
- ...

Přístupy k výzkumu plýtvání potravinami

- Výzkumy založené na deklaraci (kvantitativní i kvalitativní, ptáme se přímo respondenta, méně přesné)
- Výzkumy založené na pozorování
- Výzkumy založené na kvantifikaci vyhozených potravin (analýza odpadu, více přesné, samo o sobě neodpoví na příčiny)
- Kombinace přístupů – je asi ideální cestou, jak získat komplexní obrázek

Co může naše šetření ovlivnit?

- Období
- Respondent mění své chování, protože ví, že je součástí výzkumu
- Typ domácnosti
- **Něco dalšího?**

Výzkumy a aktivity v ČR

- CVVM – set otázek mapující postoje obyvatel ČR k problému a jeho dílčím aspektům, dotazníkové šetření, pravidelně od 2016
- Výzkum IPSOS z r. 2014-2015 – dvě vlny výzkumu, dotazníkové šetření
- Mendelova univerzita Brno – šetření domácností, výzkum několik fází – kvantifikace vážením vyhozeného odpadu v Brně na sídlištích, z vilové zástavby a venkovské zástavby; další fází je sledování účinnosti kampaní a činností směrem ke snížení plýtvání, vyvození možných doporučení „Katalog intervencí“ <https://neplytvejpotravinami.mendelu.cz/> ; <https://mendelu.cz/lide-plytvaji-potravinami-mnohem-vice-nez-odhaduji/?psn=806>
- Jihočeská univerzita – vztah k potravinám a hospodaření s nimi se zaměřením i na situaci v období COVID-19, dotazníkové šetření (<https://www.potravinav21.cz/koronavirova-pandemie-na-jare-ukazala-ze-cesi-umi-v-dobe-krize-hospodarit-s-potravinami/>)
- Závěrečné práce studentů – Petra Nováková, deníky + dotazníkové šetření mezi respondenty, zaměřeno na domácnosti
- Projekt RedPot – Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování
- Další grantové projekty, které se mají realizovat

Další významné aktivity směrem k popsání a změně:

- Iniciativa Zachraň jídlo - <https://zachranjidlo.cz/>
- Aktivity firem – např. TESCO – pořádá i konference a kulaté stoly na toto téma, bylo aktivní v případě prodeje křivé zeleniny
- Národní potravinová sbírka

Projekt RedPot - popis



<https://redpot.strast.cz/cs>

O projektu

- První výzkum v ČR, který se zaměřuje na rychlé stravování v oblasti plýtvání potravin
- Podniky veřejného stravování – 1 subjekt jídelny, 2 subjekty fast food
- Celkem 12 provozoven, doba šetření 7 dní/pobočka (vždy včetně víkendu) →
- 2018-2020, říjen – prosinec 2018 – měření

Metoda

- Několik fází výzkumu
- Výzkum na provozovnách:
 - Kvalitativní část – rozhovory s manažery vybraných poboček
 - Kvantitativní část – měření potravinových odpadů na vybraných pobočkách
 - Výzkum mezi strávníky – spokojenost, konzumace
- Workshopy/diskusní skupiny k výsledkům – hledání příčin vzniku odpadů, řešení těchto příčin a jejich bariér

Tab. 1 Charakterizace vybraných provozoven

Provozovna	Místo provozovny	Velikost sídla	Počet zákazníků za den	Počet jídel v nabídce na den	Objednávkový systém dostupný?	Nabídka snídaní (svačin)	Otevřeno o víkendu	Provozní doba
A1	OC	VM	730	16	✓	✓	✓	11
A2	Centrum MČ	VM	1000	16	✓	✓	✓	16
A3	Centrum MČ	VM	600	16	✓	✓	✓	10 1/2
A4	Centrum	RC	350	16	✓	✓	✓+	10
B1	SŠ	VM	322	7		✓		8
B2	Podnik	SM	97	4				10
B3	Podnik	UA	774	4	✓	✓	✓	24
B4	Podnik	VM	310	4		✓		7 1/2
C1	OC	VM	890	16	✓	✓	✓	14
C2	OC	SM	1000	16	✓	✓	✓	14
C3	Dálnice	SM	2500	16	✓	✓	✓	16

B = jídelny; A, C = fast food

Projekt RedPot – metoda měření v provozu

- Kritická místa – sklad, kuchyň, výdej, konzumace → monitoring a vážení odpadu
- Výzkumníci a záznam potravinového odpadu, systém vážení
- Kooperace s lidmi na pobočkách
- Agregování skupin potravin při záznamu i vyhodnocení
- Práce s výjezdy ze systémů subjektů

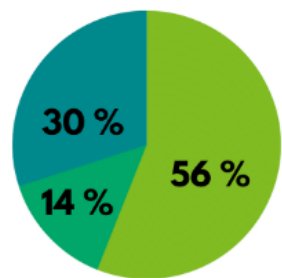
Kde podle Vás vzniká v podnicích rychlého stravování nejvíce k plýtvání? V kuchyni, ve výdeji, u zákazníků, nebo ještě jinde?

Projekt RedPot - výsledky

- V rámci výzkumu monitorovány necelé 3 tuny potravinového odpadu a ztrát.
- Z 1 kg připraveného jídla v průměru přijde na zmar 11 %.
- Provozovny vyřadí 1,8 – 24,9 kg potravin, které by se ještě daly sníst.
- Pokud by se výsledky projektu rozšířily na celý segment, odhaduje se, že v oblasti rychlého občerstvení se ročně vyprodukuje 18 338 tun potravinového odpadu a ztrát a v závodních jídelnách 8 473 tun potravinového odpadu a ztrát za rok. **Celkem tedy 27 000 tun na segment rychlého občerstvení a jídelen.**



Hlavní výstupem projektu je příručka, která má za cíl seznámit nejen s výsledky, ale poskytnout i praktické postupy pro řetězce rychlého občerstvení k tomu, aby redukovaly množství vyprodukovaného potravinového odpadu. (Její text najdete na stránkách projektu v sekci „Dokumenty“.)



Více jak polovina (56 %) potravinových ztrát a odpadu vzniká v kuchyni, 30 % u konzumentů a jen 14 % ve výdeji a prodeji jídel.

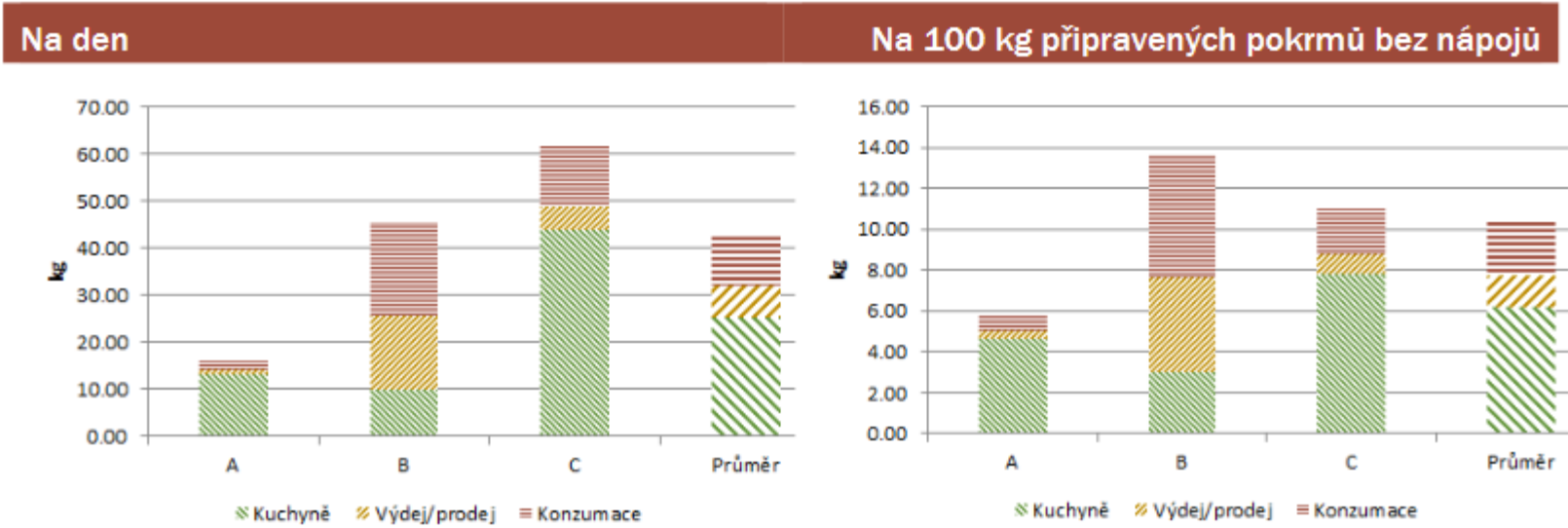
V jídelnách vzniká více odpadu při výdeji a konzumaci, zatímco v restauracích rychlého občerstvení je ho více v kuchyni.

Z toho v kuchyni tvořil 25 % vyhnutelný odpad.

Vzniklé ztráty a odpad dle místa vzniku

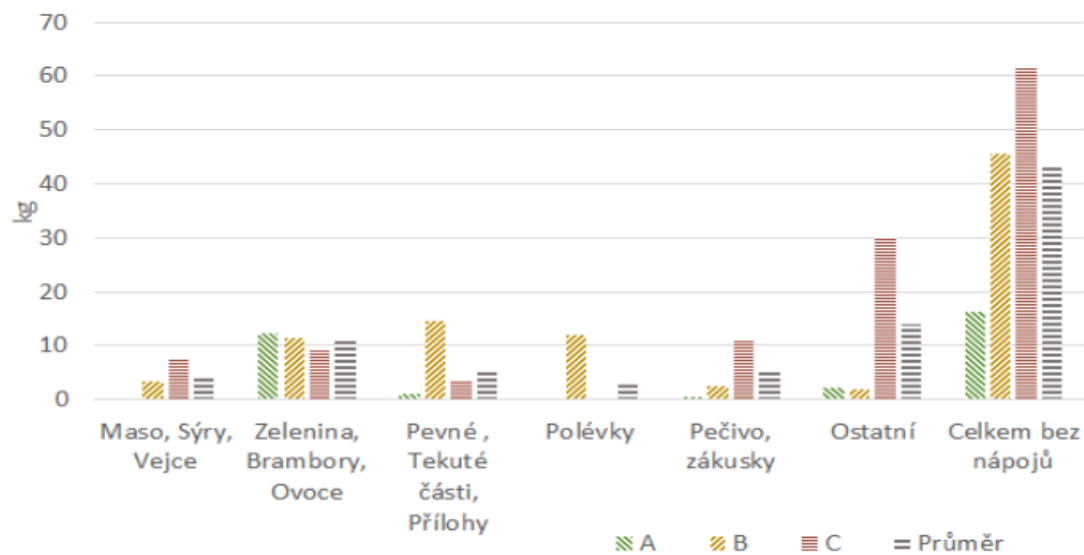
Tab. 3 Průměrné potravinové ztráty a odpad podle hlavních kategorií místa vzniku

	kg/den	kg/100 zákaz.	kg/100 ESP (FME)	kg/100 kg připravených pokrmů bez nápojů
Celkem				
Kuchyně	25.44	2.28	4.13	6.13
Výdej/prodej	6.55	0.59	1.06	1.58
Konzumace	13.54	1.21	2.20	3.26
Celkem	45.53	4.08	7.39	10.97

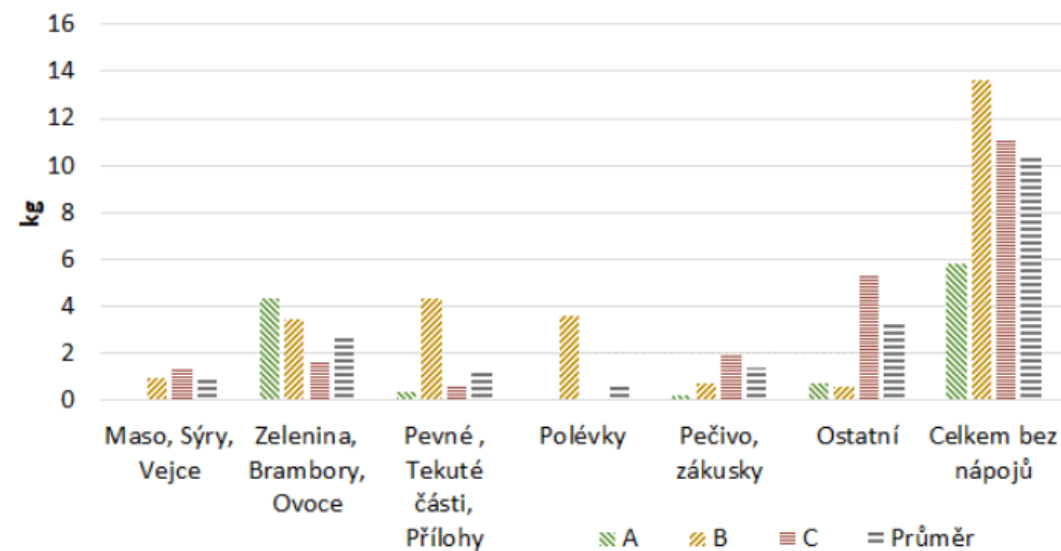


Vzniklé ztráty a odpad dle kategorií potravin

Na den



Na 100 kg připravených pokrmů bez nápojů



Příčiny vzniku potravinových ztrát a jejich řešení

Definováno na základě diskusí s lidmi ze sledovaných provozů nad výsledky a z workshopů s lidmi a experty z oblasti veřejného stravování

- Kvalita vstupních surovin
- Schopnosti personálu
- Velikost porcí
- Kolísající poptávka
- Přísné firemní standardy
- Velikost balení
- Odřezky a odkrojky
- Vzorová porce
- Smlouvy s klienty



Monitoring spokojenosti zákazníků
Edukace zákazníka i personálu
Uvolnění podnikových norem
Předzpracované suroviny, centralizace
Objednávkový systém
Možnosti darování pokrmů
Revize smluv s klienty
Motivace zaměstnanců
Vakuové balení, možnost odnosu s sebou
Kontrola a monitoring surovin

Užitečné zdroje k tématu

- Zachraň jídlo - <http://zachranjidlo.cz/>
- WRAP prject: Household food and drink waste in the UK 2012. Dostupné z: <http://www.wrap.org.uk/content/household-food-and-drink-waste-uk-2012>
- Priefer, C., Jörissen, J., & Bräutigam, K. R. (2013). Technology options for feeding 10 billion people-Options for cutting food waste. *Institute for Technology Assessment and Systems Analysis*. Dostupné z: [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2013/513515/IPOL-JOIN_ET\(2013\)513515_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2013/513515/IPOL-JOIN_ET(2013)513515_EN.pdf)
- Vydání a spotřeba domácností statistiky rodinných účtů: <https://www.czso.cz/csu/czso/vydani-a-spotreba-domacnosti-statistiky-rodinnych-uctu-domacnosti-podle-postaveni-osoby-v-cele-podle-velikosti-obce-prijmova-pasma-regiony-soudrznosti-2015>
- FAO, IFAD and WFP. 2015. The State of Food Insecurity in the World 2015. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress. Rome, FAO. Dostupné z: <http://www.fao.org/3/a4ef2d16-70a7-460a-a9ac-2a65a533269a/i4646e.pdf>
- Stenmarck Å., Jensen C., Quested T., Moates G. (2016): Estimates of European food waste levels. Report of the project FUSIONS (contract number: 311972) granted by the European Commission (FP7). ISBN 978-91-88319-01-2. Dostupné z: <http://www.fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>
- Neff, R. A., Spiker, M. L., & Truant, P. L. (2015). Wasted food: US consumers' reported awareness, attitudes, and behaviors. *PloS one*, 10(6), e0127881. Dostupné z: <http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0127881>
- Borghesi, G., Morone, P. A review of the effects of COVID-19 on food waste. *Food Sec.* **15**, 261–280 (2023). <https://doi.org/10.1007/s12571-022-01311-x>
- https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/env_wasfw/default/table?lang=en

M E D I A N

MEDIAN je nezávislá soukromá společnost pro výzkum trhu, médií a veřejného mínění & vývoj analytického a marketingového software.

Společnost působí na trhu od roku 1993 a realizuje všechny typy kvalitativních i kvantitativních výzkumů trhu a veřejného mínění, včetně oficiálních mediálních měření a MML-TGI.

MEDIAN je členem odborných sdružení:

SIMAR

ESOMAR

TGI Network

American Marketing Association

kontakt

Jarmila Trachtová
jarmila.trachtova@median.cz

MEDIAN, s. r. o.
Národních hrdinů 73
190 12 Praha 9
www.median.cz
225 301 111