
Institut
odpovědného
veřejného zadávání

Plýtvání potravinami, potravinové a jiné odpady z nemocničních stravovacích provozů

Veronika Horová
30.3.2023

Obsah

- I. Problematika plýtvání potravinami EU a ČR**
- II. Projekt MECAHF (HCWH, Nemocnice Niort, Francie)**
- III. Příklady dobré praxe**
 - Nemocnice Hvidovre (Dánsko)
 - Nemocnice Landspítali (Island)
- IV. Udržitelné nakládání s odpady ze stravovacích provozů**
- V. Užitečné dokumenty, odkazy**



I. Problematika plýtvání potravinami



Problematika plýtvání potravin a EU

Potravinové ztráty a plýtvání potravinami jsou **celosvětovým problémem**. Podle Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO) končí jako potravinové ztráty či odpad v určité fázi potravinového řetězce na cestě od zemědělců na náš stůl přibližně **třetina veškerých potravin, které jsou ve světě vyprodukovány**. V EU se jedná přibližně o 87,6 milionu tun potravin ročně.

Priority EU - předcházet potravinovým ztrátám a plýtvání potravinami. Pouze v případech, kdy není možné těmto ztrátám a plýtvání předcházet, pak přijímat kroky, aby se zajistilo opětovné použití potravin, případně aby se recyklovaly nebo se pro ně našlo jiné využití.

Principy cirkulární ekonomiky snižují plýtvání na minimum – v rámci potravin je tedy důležité sledovat a monitorovat všechny možnosti konzumace před konečnou likvidací potravin tak, aby nutriční hodnota zůstala v rámci biologických živin např. kompostování.

Legislativa EU

Hlavní zásady shrnuty v [Rámcové směrnici EU o odpadech](#) (2008/98/ES z 19.11.2008):

- snižování množství potravinových ztrát vzniklých během **výroby a distribuce**,
- omezování plýtvání potravinami v **domácnostech**,
- podpora **darování potravin**,
- **sledování a posuzování** provádění opatření EU, kterými se má plýtvání potravinami předcházet.

12/2015 - Akční plán EK pro oběhové hospodářství – součástí požadavky na předcházení plýtvání potravinami

05/2018 – zavedena **povinnost zřídit národní programy prevence a omezení plýtvání potravinami** v každé fázi dodavatelského řetězce, sledovat a hlásit množství odpadu

05/2019 – [Rozhodnutí EK](#) (EU2019/1597 ze dne 3.5.2019) – doplňuje směrnici o odpadech a stanovuje **společnou metodiku měření potravinového odpadu**.

12/2019 vydala EK **Zelenou dohodu pro Evropu**, na kterou v r. 2020 navázalo mj. vydání nového [akčního plánu EK pro oběhové hospodářství](#) a Strategie „[od zemědělce ke spotřebiteli](#)“ – má za cíl **vytvořit evropský udržitelný potravinový systém** sahající od produkce až po spotřebu.

Strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“

Hlavními cíli strategie jsou:

- zajistit dostatečné dodávky cenově dostupných a výživných potravin v rámci omezených možností naší planety,
- snížit o polovinu používání pesticidů a hnojiv a prodej antimikrobiálních látek,
- zvýšit rozlohu půdy, která je obhospodařována ekologicky,
- podporovat udržitelnější spotřebu potravin a zdravou výživu,
- omezit potravinové ztráty a plýtvání potravinami,
- bojovat proti podvodům v dodavatelském řetězci,
- zlepšit životní podmínky zvířat.

V březnu 2021 předložila EK [akční plán týkající se podpory ekologického zemědělství](#), který následně v červenci 2021 přijala i Evropská Rada.

Problematika plýtvání potravin a ČR

Plán odpadového hospodářství 2015 – 2024, Plán prevence vzniku odpadů

- stanovují opatření pro postupné snižování potravinových odpadů na všech úrovních potravinového cyklu.

2017 - MŽP Průvodce předcházením vzniku odpadů z potravin v soukromém sektoru pohostinství a stravování (TAČR):

- systematizuje opatření v životním cyklu potravin v rámci stravovacích zařízení (plánování, nákup potravin, skladování potravin, příprava pokrmu, optimalizace porcí, menu, osvěta zákazníků, nakládání s přebytky, odpadem),
- příklady dobré praxe ze zahraničí i z ČR
- identifikuje případná omezení, se kterými je při předcházení vzniku odpadů třeba počítat (legislativní předpisy, technicko-organizační požadavky, kulturní a etické bariéry).

Projekty bojující s plýtváním jídla

Zachraň jídlo

- iniciativa vznikla v r. 2013 a přináší ověřená data o plýtvání klíčovými subjekty, **navrhují konkrétní opatření vedoucí k odpovědnému nakládání s jídlem a motivují ke změně** (viz mj. [informační leták ke snižování plýtvání jídla](#) vytvořený ve spolupráci s projektem SOVZ)
- v březnu 2022 **spustili projekt [Zachraň oběd](#)** - soustředí se na firemní jídelny, ty nemají povinnost po skončení výdeje odvádět z darovaných pokrmů DPH (tzn. když zavřou, nemají už jak jinak jídlo prodat a museli by ho vyhodit). V darování jim tak nic nebrání. Oproti tomu darování pokrmů ze školních či jiných jídelen, které jsou příspěvkovými organizacemi není možné, protože příspěvkové organizace mohou dát dar jen v konkrétních případech, do kterých darování pokrmů nespadá.

Nesnězeno

- je platforma založená v r. 2018, prostřednictvím které restaurace, pekárny, obchody a hotely prodávají neprodané ale kvalitní jídlo se slevou. Vše funguje na bázi mobilní aplikace, skrze kterou podniky jednoduchým způsobem nabízí balíček s přebytky zlevněný minimálně o půlku, který si uživatel zakoupí, vyzvedne na místě a pochutná si na něm doma nebo přímo v podniku.



KROKY SMĚŘUJÍCÍ KE SNIŽOVÁNÍ PLÝTVÁNÍ JÍDLEM

1. Mít přehled o tom, jaký organický odpad končí v koši

- Pravidelně analyzovat množství a druh odpadů (první krok ke snížení potravinového odpadu je poznat kde a jak dochází k plýtvání)

2. Zvážit, co z něho je tzv. vyhnutelný odpad:

- Jídlo, které se dá využít a nemuselo by skončit v koši (slupky, odřezky na vývary apod.)

3. Hledat cesty, jak předejít jeho vzniku

- Lepší monitoring zásob a objednávek
 - zejména u potravin, které se rychleji kazí a nakupovat raději častěji v menších objemech
 - mít přehled o zásobách (vykánávat pravidelné revize)
- Předcházet kažení potravin
 - přebytek ovoce a zeleniny zpracovávat za mražení, nakládáním, za vaření, fermentováním, sušením apod.
- Zpracovávat suroviny s maximální efektivitou
 - minimalizovat slupky a odřezky z ovoce a zeleniny, třeba druhou nepotřebuje loupat, stačí poškrtné umýt, například brambory; mít "šetrné žacíky" (ušší čepele, která loupe jen tenkou vrstvu)
 - slupky, odřezky, máslo nevyhazovat, ale najít způsoby, jak je využít - do vývaru (jako zelenina se dá využít například do pyré, které je základem pro další jídlo), do pestu (pesto z mrkvy či jiné nádi, která se běžně nevyužívá), stonky bylinkar na dochucení pokrmů...
 - podobně využít také odřezky masa - do vývarů, základov omáček, masových kuliček...
 - staré pečivo využít: do vlastní strouhanky, krutónů, nádivky...
- Dbát na kvalitu surovin - čím kvalitnější suroviny, tím spíše budou využité do posledního kousku
- Mít alespoň částečně flexibilní menu - položky na menu, které jsou variabilní a mohou se do nich využít přebytek
- Vzdělávat personál o problematice plýtvání jídlem, proč je důležité plýtvání předcházet, snažit se je odložit, aby sami hledali cesty, jak nakládat s potravinami zafektivně.

Předcházet vzniku odpadu u strážníků

- Monitorovat poptávku a na bázi ní nabídku uzpůsobovat
- Pravidelně zjišťovat preference strážníků, uzpůsobovat jídelníček jejich požadavků (spokojený strážník nemachává zbytky)
- Uzpůsobit velikost porcí tak, aby se strážníci najedli, ale nemachávali zbytky. Případně jim dát možnost vybrat si menší nebo větší porci, mít variabilnější nabídku či nabízet menší porce za méně peněz
- Některá částí pokrmů pravidelně zůstávají - například pečivo, zeleninová "biblička"... monitorovat tyto zbytky a uzpůsobovat podle nich pokrmy
- Automaticky nabízet strážníkům, aby si vzali nedojedené jídlo s sebou

Odpad, jehož vzniku se nepovede předejít, poslat k dalšímu zpracování

(zejména tzv. vyhnutelný odpad) - kompostárna, bioplynová stanice

1. **Mít přehled o tom, jaký organický odpad končí v koši** tzn. pravidelně analyzovat množství a druh odpadu, poznat kde a jak dochází k plýtvání.
2. **Zvážit, co z něho je tzv. vyhnutelný odpad** tzn. jídlo, které se dá využít a nemuselo by skončit v koši (slupky, odřezky na vývary apod.)
3. **Hledat cesty, jak předejít jeho vzniku:**
 - Lepší monitoring zásob a objednávek
 - Předcházet kažení potravin
 - Zpracovávat suroviny s maximální efektivitou
 - Dbát na kvalitu surovin
 - Mít alespoň částečně flexibilní menu
 - Vzdělávat personál o problematice plýtvání jídlem.

Předcházet vzniku odpadu u strážníků

- Monitorovat poptávku, nabídku uzpůsobovat
- Pravidelně zjišťovat preference strážníků,
- Uzpůsobit velikost porcí
- monitorovat zbytky a uzpůsobovat podle nich pokrmy
- Automaticky nabízet strážníkům, aby si vzali nedojedené jídlo s sebou.

II. Projekt MECAHF (HCWH) – Nemocnice Centre Hospitalier v Niortu, Francie



Projekt MECAHF – Nemocnice CH Niort, Francie

Projekt MECAHF (*Modèle d'Économie Circulaire Alimentaire pour les Hôpitaux Français*):

- **realizován** v letech 2018 – 2021 organizací HCWH Europe ve spolupráci s francouzskou nemocnicí Centre Hospitalier v Niortu
- zaměřen na **cirkulární ekonomiku potravin** ve zdravotnickém zařízení
- **Cíle projektu:**
 - posouzení objemu a složení odpadu v celém potravinovém řetězci v konkrétním zdravotnickém zařízení - tj. od nákupu přes přípravu, spotřebu a nakonec i likvidaci
 - zpracování a implementace modelu „cirkulární ekonomiky“ pro oblast potravin v nemocnici
- **Cíle nemocnice:** snížit plýtvání potravinami o 20 %, zvýšit podíl zdravých a udržitelných potravin o 10 %, rozvinout cirkulární ekonomiku potravin v nemocnici.

Celý projekt se stal ve Francii i v Evropě příkladem osvědčeného postupu pro oběhové hospodářství potravin v oblasti zdravotnictví.

Projekt MECAHF – Nemocnice CH Niort, Francie

Projektové aktivity a výstupy:

- průzkum mezi pacienty a personálem o spotřebě potravin v nemocnici s cílem získat zpětnou vazbu o nemocničním jídelníčku;
 - Vytvořeny dvě rotující menu, aby využily toho, co je v sezóně, pomohly udržet produkty čerstvé, snížily odpad a oslovily větší počet pacientů.
 - Byly vytvořeny i specifické jídelníčky pro děti, diabetické pacienty a pacienty s problémy s jídlem, tedy měkčí jídla, jako je např. bramborová kaše.
 - V listopadu 2020 byly zavedeny nové jídelníčky spolu s dalším školením a podporou personálu stravovacích služeb.
 - Výsledky, měřené během druhého průzkumu spokojenosti, byly obecně pozitivní, se zlepšenou spokojeností pacientů, personálu a návštěvníků a snížením plýtvání potravinami, zvýšením příjmu potravy u pacientů.

Projekt MECAHF – Nemocnice CH Niort, Francie

- měření potravinového odpadu po konzumaci v kuchyni, jídelnách a na odděleních s cílem identifikovat a stanovit kategorie odpadu;
 - první a poslední rok projektu třídila a měřila nemocnice svůj odpad.
Identifikováno 6 kategorií odpadu:
 - Domácí odpad,
 - Recyklovatelný odpad,
 - Biologický odpad z potravinového odpadu (neservírovaná jídla),
 - Bioodpad z potravinového odpadu (naservírovaná, nedojedená jídla),
 - Nevyhnutelný potravinářský biologický odpad (slupky, jádra, kosti atd.)
 - Nevyhnutelný nepotravinářský biologický odpad (papírové utěrky atd.),
 - **největší množství potravinového odpadu u patientské stravy** pochází z **jídla**, které zůstává **nedojedené** - zaměřili se na zvyšování povědomí pacientů o plýtvání jídlem (navrhly letáky a plakáty, které pacienty vyzývaly, aby nepřekračovali objednávku nebo aby požádali o pomoc při výběru velikosti porcí),
 - **největší množství potravinového odpadu ze zaměstnanecké stravy bylo z nedodávaných jídel**, tedy nadprodukce potravin pro počet spotřebitelů.

Projekt MECAHF – Nemocnice CH Niort, Francie

- stanovení udržitelné nákupní politiky za účelem identifikace produktů, které lze nahradit více čerstvými, místními a ekologickými alternativami včetně identifikace místních a ekologických farem.
 - analyzovali své nákupy potravin a **identifikovali produkty, které lze nahradit čerstvými, místními a bio produkty,**
 - **napojili se na síť místních farmářů a dodavatelů** s cílem zvýšit poskytování čerstvých, místních a biopotravin mapováním potenciálních výrobců a dodavatelů,
 - začali omezovat nákupy s vysokými emisemi uhlíku - v lednu 2020 navrhli **nástroje pro výpočet finančních nákladů na plýtvání potravinami a uhlíkových emisí potravinářských výrobků.**

Celý projekt mapují:

- [stránky projektu](#) – informace, případové studie, odkazy na webináře
- [zpráva o projektu](#) – výsledky projektu a série videí pořízených v průběhu projektu (2/2021)

III. Další příklady dobré praxe



Prevence a omezování plýtvání potravinami

Nemocnice Hvidovre (Dánsko)

- Nemocnice vydává více než 5,8 mil. jídel pro pacienty a 5,1 mil. jídel pro zaměstnance ročně
- pacienti si mohou v rámci objednávkového systému vybrat z **nabídky à la carte s různými možnostmi nabídky i pro pacienty na pediatrickém oddělení**. Ti dostávají malé porce (možnost objednat si dvojnásobnou porci, pokud chtějí více) – výrazně pomohlo snížit plýtvání potravinami.
- Systém vyžaduje **dialog mezi kuchyní a odděleními v nemocnici i s pacienty**, tento dialog výrazně přispívá ke spokojenosti pacientů i zaměstnanců.
- Do nemocnice jsou **dodávány vysoce kvalitní, sezónní a místní produkty**, zvláštní pozornost je věnována i **estetice pokrmů**, což zvyšuje atraktivitu podávaného jídla.
- Byl zaveden **přísný systém řízení zásob, zejména pro mléčné výrobky**, který neustále monitoruje všechny zbývající produkty v chladničce.
- Pokud jde o **využití nadbytečného jídla**, v kavárně se podávají nespotřebované sendviče z jídelny zaměstnanců.

Snižování uhlíkové stopy kuchyně Nemocnice Landspítali (Island)

Nemocnice Landspítali - kapacita 700 lůžek, zaměstnává 5700 zaměstnanců. V r. 2015 získala nemocniční kuchyně a jejich devět jídelen ekoznačku Nordic Swan Ecolabel. Realizovaná opatření:

- **monitorování plýtvání potravinami, opatření ke snížení plýtvání** - vylepšeny jídelníčky, upraveny porce, byl vyvinut objednávkový systém, začaly být lépe organizovány nákupy, aby se podpořilo snížení plýtvání potravinami. Neprodané potraviny/jídla jsou zasílány charitativní organizaci.
- **nabízí se více bio produktů:** Kuchyně je pravidelně zásobována 13 bio produkty, které si mohou zaměstnanci koupit, denně je k dispozici minimálně sedm z nich: ječmen, jogurt, rýže, oves, těstoviny, knäckebrody, jáhly, čaj, müsli, sójové mléko, kokosové mléko, ovesná kaše, bezlepkový oves a koření.
- **méně plastových a jednorázových nádob:** zavedeny opakovaně použitelné nádoby na jídlo a příbory. Pro případ odnosu jídla s sebou jsou používány nádoby na jedno použití z kartonů spolu s biologicky rozložitelnými příbory. Plastové nádoby jsou prakticky vyloučeny.
- **používá se více produktů s ekoznačkou:** více než 90 % všech hygienických, pracích a čisticích prostředků má ekoznačku, včetně toaletního papíru, kancelářského papíru a ubrousků.
- **další recyklace:** nádoby na tříděný odpad jsou návštěvníkům k dispozici ve všech 9 jídelnách a kuchyňský odpad je tříděn do sedmi kategorií odpadu a následně recyklován. Veškerý potravinový odpad je kompostován a zaměstnanci nemocnice mohou zdarma získat kompost k využití na svých zahradách.

Další případové studie

Projekt MECAHF – [case studies](#) (AJ)

Příručka - [Food waste in European healthcare settings](#) – případové studie v nemocnicích napříč Evropou (AJ)



IV. Udržitelné nakládání s odpady ze stravovacích provozů



Projekt ReKuK



Problematiku odpadů ve velkokapacitních kuchyních jako celek řešil mj. projekt ReKuK v rámci jednoho ze svých vzdělávacích modulů.

Projekt ReKuK:

- zaměřený na **odbornou přípravu šéfkuchařů a kuchařů veřejných stravovacích zařízení v trvale udržitelném stravování a hospodaření s potravinami** – součástí výuky byly mj. i oblasti prevence odpadů, energetické účinnosti, používání potravin, ...
- mezinárodní projekt realizovaný v letech 2016 – 2018 ve spolupráci Německa, Rakouska, Itálie a České republiky (Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích) financovaný z prostředků Erasmus + programu Evropské unie
- v rámci projektu byly vypracovány **školící materiály**, jejichž obsah je aktuální pořád. Podrobnosti na [stránkách projektu](#), kde jsou k dispozici výukové materiály ([skripta](#), [prezentace](#), [metodická příručka](#), ...)

Nejdůležitější složky odpadu v kuchyni

Biologické odpady (organický odpad):

- veškerý odpad, který vzniká tím, že se vyhazují složky potravin, zbytky jídel nebo jídel, které nelze dále použít ke konzumaci.
- vyskytuje se zejména následující odpad:
 - odpad z ovoce a zeleniny, vaječné skořápky, kávové sedliny, čajové bylinky atd.; do této skupiny patří i veškeré vařené složky potravin a masný odpad
 - surový živočišný odpad, který není vhodný pro spotřebu (např. kosti, chrupavky, šlachy)
 - zkažené nebo vařené potraviny a jídla
 - znovu nevyužitá zbytky
 - zbytky na talíři spotřebitele

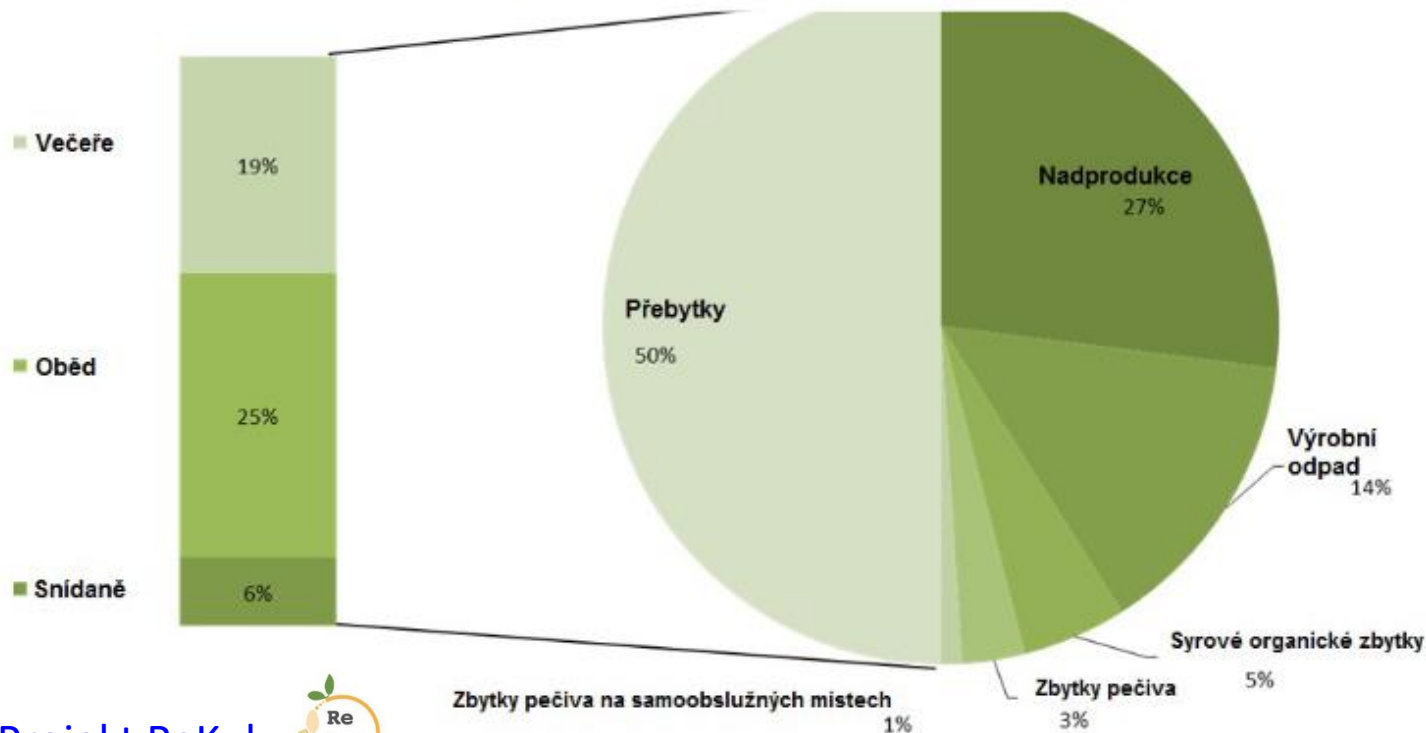
Obalový odpad:

K tomu patří především balení potravin:

- Obaly z lehkých materiálů
 - fólie,
 - obaly ze syntetických a kompozitních materiálů,
 - láhve ze syntetických materiálů,
 - tetrapakové obaly,
 - pocínovaný plech
- Hliníkové obaly
- Papír/karton
- Použité sklo
 - nezalohované skleněné láhve,
 - zavařovací sklenice
- Zbytkový odpad

Příklad procentuálního podílu kuchyňského odpadu ve velké kuchyni v nemocnici Oberwart

Množství odpadu ve velkokapacitní kuchyni



Zdroj: [Projekt ReKuk](#)



Kde ve velkokapacitní kuchyni vzniká odpad?

- **Nákup:**

	Možnost prevence
- Nákup příliš velkého množství potravin kvůli nízkým cenám nebo absenci systému hospodaření se zbožím	Lze předejít
- Používání jednorázových obalů: <ul style="list-style-type: none">○ Kartony○ Tetrapakové obaly○ Nápojové plechovky a konzervy○ Jednorázové láhve○ Obaly ze syntetických materiálů	Lze zčásti předejít

Kde ve velkokapacitní kuchyni vzniká odpad?

- Skladování:

	Možnost prevence
- Skladové ztráty v důsledku nedbalého skladování, jako je nevhodná kombinace určitých potravin, vliv světla, ...	Lze předejít
- Skladové ztráty v důsledku přezrání potravin, přerušení chladicího řetězce a absence kontroly kvality potravin při nákupu zboží	Lze předejít
- Nevhodné pořadí na regálech (nedodržování zásady „první do skladu, první ze skladu“)	Lze předejít

Kde ve velkokapacitní kuchyni vzniká odpad?

- Příprava:

	Možnost prevence
- Kuchyňský systém s velkým množstvím odpadů	Lze zčásti předejít
- Neúplné zužitkování čerstvých surovin	Lze zčásti předejít
- Výrobní chyby (např. převařené těstoviny)	Lze předejít
- Nevyužité objemové suroviny (brambory, okurky, jablka, ...)	Lze předejít
- Odpady nevhodné ke konzumaci (např. mušle, pecky, kosti, stonky, vaječné skořápky, kávové filtry)	Nelze se vyhnout
- Použitý olej/tuk	Nelze se vyhnout

Kde ve velkokapacitní kuchyni vzniká odpad?

- Rozdělování na porce /podávání jídel:

	Možnost prevence
- Přebytky v důsledku podávání menších než stanovených porcí	Lze zčásti předejít
- Chybějící/obtížné kalkulace přesného počtu strážníků	Lze zčásti předejít
- Přebytky ze vzorových talířů	Lze předejít
- Dodávání jednotlivých jídel v jednorázových obalech (např. na hliníkových táccích)	Lze předejít

Kde ve velkokapacitní kuchyni vzniká odpad?

- Vrácená jídla:

	Možnost prevence
- Přebytky z talířů kvůli příliš velkým porcím nebo porcím neodpovídajícím požadavkům strávnicka	Lze zčásti předejít

- Likvidace:

	Možnost prevence
- Nedodržování předpisů týkajících se třídění odpadů, kvůli kterému není možné provádět opatření v souladu s hierarchií způsobů nakládání s odpady (viz kap. I, 1.4)	Lze předejít

Kde ve velkokapacitní kuchyni vzniká odpad?

- Hygiena a úklid:

	Možnost prevence
- Latexové rukavice	Lze zčásti předejít
- Jednorázové pokrývky hlavy	Lze předejít
- Papírové ručníky	Lze zčásti předejít
- Úklidové pomůcky	Lze zčásti předejít

Udržitelné nakládání s odpady ze stravovacích provozů

1. Prevence vzniku odpadů:

- Zaměřit se na redukci plýtvání potravinami **již při nákupech surovin pro přípravu pokrmů a při přípravě pokrmů samotných**, zejména jde o plánování nákupů surovin s cílem minimalizace potravinového odpadu, minimalizaci množství obalů (např. volit větší balení) a vyloučení jednorázových obalů a jednorázových plastů (požadavky na vratné obaly, ...).
- Zacílení požadavků pomůže pečlivá příprava, zejména **analýza odpadů vznikajících při stravování**.
- Běžné by při stravování mělo být používání porcelánového nádobí, sklenic a kovových příborů.
- **Vyloučit lze jednotlivě balené potraviny**, například balený cukr, sůl a pepř, ale také kečupy apod.

2. Udržitelné nakládání se vzniklými odpady:

- důsledné třídění odpadu a snaha o jeho opětovné využití (například odpadní tuk).
- Vhodné je zabezpečit svoz gastroodpadu do zařízení k materiálovému využití (např. bioplynová stanice) a svoz jiného bioodpadu do zařízení k materiálovému využití (např. kompostárna).
Třídít odpady by mělo být umístěním nádob na třídění umožněno a v rámci osvěty doporučeno i uživatelům jídelen, kantýn a bister.

Důležité je vyškolit personál v prevenci vzniku odpadů a v udržitelném nakládání s ním.

Projekt bojující s obalovými odpady REkrabička

- Jídlo a pití z restaurací, kantýn a kaváren je možné si zabalit do **vrátneho a znovupoužitelného obalu tzv. REkrabička a REkelímek** jsou k dispozici už v řadě [partnerských míst](#) projektu napříč celou ČR a vrátit ho na kdykoliv a klidně jen opláchnuté.
- Použitelné až 400 x
- **Vratná záloha** za REkrabičku je 80 Kč a za REkelímek 50 Kč.
- **Výrobu přímo v Česku**, což minimalizuje přepravu z místa na místo a efektivně tak pomáhá redukovat produkci CO₂. Používaný materiál je **100% recyklovatelný**



V. Užitečné dokumenty, odkazy



Užitečné odkazy k tématu

Web projektu SOZV - sovz.cz – sekce stravování a odpady

- [Informační leták ke snižování plýtvání jídlem](#) (OVZ a Zachraň jídlo)

Publikace [Průvodce předcházením vzniku odpadů z potravin v soukromém sektoru pohostinství a stravování](#) (MŽP, TAČR)

Projekt ReKuK

Projekt ReKrabička

Web HCWH Europe:

- [Pěstování potravin, růst zdravých komunit: příležitosti pro evropské odvětví zdravotní péče](#) (03/2021)
- [Uplatňování modelu oběhového hospodářství na potraviny v evropském zdravotnictví](#) (02/2021)
- [Jak zajistit ekologické stravovací služby v evropské zdravotní péči](#) (06/2020)
- [Informativní přehled | Pořizování prodejních automatů ve zdravotnictví: Pokyny na podporu zdravějších a udržitelnějších možností](#) (08/2019)
- Příručka - [Food waste in European healthcare settings](#) – případové studie napříč Evropou (AJ)

Děkuji za pozornost

KONTAKTY:

(veronika.horova@mpsv.cz)



 Odpovědné
veřejné zadávání

 Platforma
odpovědného
veřejného zadávání

 Institut
odpovědného
veřejného zadávání

Projekt
**„Odpovědný přístup k veřejným
nákupům – Strategické zadávání
veřejných zakázek“**

Registrační číslo: CZ.03.4.74/0.0/0.0/15_025/0015727