



Každý den zbývají desetitisíce obědů z jídelen, které by bylo možné darovat, upozorňuje Zachraň jídlo

Praha, 2. září 2021: Zbylé nevydané pokrmy z jídelen by neměly končit v gastroodpadu. O to usiluje iniciativa Zachraň jídlo v rámci projektu *Darování jídla šetří klima*. Zatímco přebytečné potraviny ze supermarketů již běžně putují do potravinových bank, darování hotových pokrmů nemá v Česku vybudovanou dostatečnou praxi. Přicházíme tím o hodnotné jídlo, které by mohli využít klienti charitativních organizací nebo senioři. Na problém Zachraň jídlo upozorní 2. září happeningem *Oběd v nouzi* a zároveň spustí sbírku na financování zkoušky redistribuce v praxi.

Z výzkumu provozů veřejného stravování, na kterém se podílela iniciativa Zachraň jídlo v letech 2018 - 2021¹, vyplynulo, že v každé zkoumané jídelně nebo fastfoodu zbývá denně 1,8 až 24,9 kg vařených pokrmů vhodných k darování. Provozovatelé se snaží snižovat množství jídla, které jde do koše, ale přesto dochází k plýtvání. Jedním z důvodů je požadavek na široký sortiment jídel, který musí být k dispozici až do konce výdeje. Komplikací může být i to, když očekávaný počet strávníků z nějakého důvodu nepřijde.

K vyhazování dochází ale i ve školních jídelnách. Podle statistik Ministerstva školství ČR se v České republice denně ve školních jídelnách stravuje 1 875 883 žáků a studentů. *“Od provozovatelů velkých školních jídelen víme, že zde zbývá okolo 2 - 5 % z celkového počtu uvařených obědů. Pokud se budeme držet na dolní hranici 2 %, celorepublikově to denně činí 37 500 nevydaných obědů vhodných k redistribuci. Podobné je to v závodních jídelnách, kde se stravuje okolo 1 800 000 lidí denně,”* říká projektová manažerka Denisa Rybářová.

Jak vyplývá z dokumentu *Darování hotových pokrmů – analýza současného stavu a příklady dobré praxe*², kterou Zachraň jídlo nyní zveřejňuje, je darování hotových pokrmů v Česku možné, ale ztěžuje ho několik faktorů:

- Pokrm se ve většině případů musí spotřebovat do 4 hodin od uvaření. Není možné ho na konci výdeje dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat (zchladit nebo zmrazit se může pouze bezprostředně po přípravě).
- Panují nejasnosti ohledně platby DPH. Vzhledem k tomu, že hotové jídlo musí být v době darování nezávadné, měly by z něj závodní jídelny odvádět DPH. Výjimkou by bylo, kdyby dárce prokázal, že je pro něj pokrm už neprodejný.
- V případě darování ze školních jídelen je problém, že příspěvková organizace není oprávněna poskytovat dary jiným subjektům. Podle právníků by řešením mohl být odkup zbylého jídla ze školních jídelen charitou za cenu, za kterou by jídlo bylo zlikvidováno jako gastroodpad.

¹ [Příručka redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování](#)

² [Darování hotových pokrmů - analýza současného stavu a příklady dobré praxe](#)

- Dárci ani příjemci obvykle nemají čas jídlo převážet, proto je zapotřebí zajistit logistiku. Roli by v tom mohla sehrát vozidla městských částí určená na převoz pokrmů nebo vozy potravinové banky.

Denisa Rybářová upozorňuje, že v jiných evropských zemích se již podařilo bariéry překonat. “*Příkladem nám může být Itálie nebo Portugalsko, kde existují oficiální manuály a logistické kanály pro darování. Portugalská organizace Zero Desperdício za posledních 10 let vytvořila síť dárců (školní kantýny, restaurace, supermarkety, hotely apod.) a příjemců (charity, potravinové banky, apod.), mezi kterými probíhá darování. Díky tomu se zachránilo už 16 milionů porcí, které by jinak skončily v koši, a zabránilo se vzniku 33 tun CO₂.*”

Zachraň jídlo ví, co darování brání. Co bude dál?

Na podzim organizace plánuje zkoušku převozu hotových pokrmů v teplém a chlazeném stavu. “*Vyzkoušíme, kdy je nejvhodnější převoz pokrmů uskutečnit, aby se jídlo stihlo vydat včas, jaké nádoby jsou pro převoz nejvhodnější, jak zajistit jejich vrácení či jak správně naplánovat trasu jízdy. Zároveň provedeme mikrobiologické zkoušky ve spolupráci s certifikovanou laboratoří,*” popisuje Denisa Rybářová. Zjištění z mikrobiologických zkoušek pomohou v dalších vyjednáváních se zástupci státní správy o případné změně vyhlášky. Na financování těchto aktivit spustilo Zachraň jídlo [crowdfundingovou kampaň](#), která běží od 2. září do 1. října.

Projekt podpořila [Nadace OSF](#) v rámci programu [Active Citizens Fund](#), jehož cílem je podpora občanské společnosti a posílení kapacit neziskových organizací. Cílem programu je dále inspirace k aktivnímu občanství a pomoc znevýhodněným skupinám. Program Active Citizens Fund vstoupil do České republiky v září roku 2019 s cílem podpořit neziskové organizace neohledně na jejich velikost a zkušenosti. V České republice jej spravuje konsorcium, které tvoří Nadace OSF, Výbor dobré vůle – Nadace Olgy Havlové a Skautský institut. Program je realizován v rámci [Fondů EHP a Norska 2014–2021](#). Prostřednictvím Fondů EHP a Norska přispívají státy Island, Lichtenštejnsko a Norsko ke snižování ekonomických a sociálních rozdílů v Evropském hospodářském prostoru (EHP) a k posilování spolupráce s 15 evropskými státy. Důležitým posláním programu je také spolupráce mezi Českou republikou a dárcovskými státy. Jde o spolupráci mezi českými neziskovými organizacemi a organizacemi z Islandu, Lichtenštejnska a Norska.

Program Active Citizens Fund: <https://www.activecitizensfund.cz/>

Fondy EHP a Norska: <https://eeagrants.org/>

Nadace OSF: <https://osf.cz/>

Odkazy:

Sbírka na Znesnáze21: <https://www.znesnaze21.cz/sbirka/obed-v-nouzi-pro-potrebné>

Webové stránky projektu: <https://zachranjidlo.cz/darovani-jidla-setri-klima/>