

VÝSLEDKY MĚŘENÍ POTRAVINOVÝCH ZTRÁT A ODPADU VE VYBRANÝCH PROVOZOVNÁCH VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

12 provozoven

3 řetězce veřejného stravování

63 dnů měření

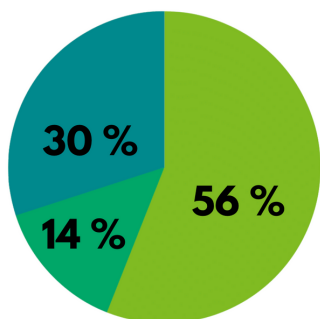
V rámci výzkumu byly celkem monitorovány necelé 3 tuny potravinového odpadu a ztrát.



V době šetření se odhaduje, že provozovny navštívilo

70 525 zákazníků, pro něž bylo připraveno **37,4** tun pokrmů a nápojů.

Průměrná celková potravinová ztráta či odpad v šetřených provozovnách představuje **111** gramů na 1 kg připravených pokrmů, tedy **11 %**



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.

Provozovny denně vyřadí **1,8** až **24,9** kg potravin, které by se ještě daly sníst.

Na základě výzkumu odhadujeme, že segment rychlého občerstvení a jídelen vyprodukuje přibližně **27 000** tun odpadu a ztrát ročně.



zachranjidlo.cz/redpot

redpot.strast.cz