



# Modul Prevence odpadu

Podpora Evropské komise při tvorbě této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nemůže být považována za odpovědnou za jakékoliv využití informací obsažených v této publikaci.



## Project ReKuk

*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*  
2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRNNMMMAAAA  
Resourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Obsah

1. Proč je prevence vzniku odpadů důležitým tématem?
2. Jaká je hierarchie odpadu?
3. Jaké výhody přináší kuchyni prevence vzniku odpadů?
4. Jaké jsou nejdůležitější části odpadu v kuchyni?
5. Kterým druhům odpadu lze předejít?
6. Kde vzniká odpad v hodnotovém řetězci kuchyně?
7. Jak mohu získat přehled o těchto pozicích?
8. Srovnání kuchyňských systémů v závislosti na množství odpadu
9. Jaká pravidla pro opětovné použití nebo vydávání potravin musím dodržovat?
10. Které kroky mám přijmout k přijetí opatření pro předcházení vzniku odpadů?
11. Příklady osvědčených postupů
12. Cvičení



## Project ReKuK

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



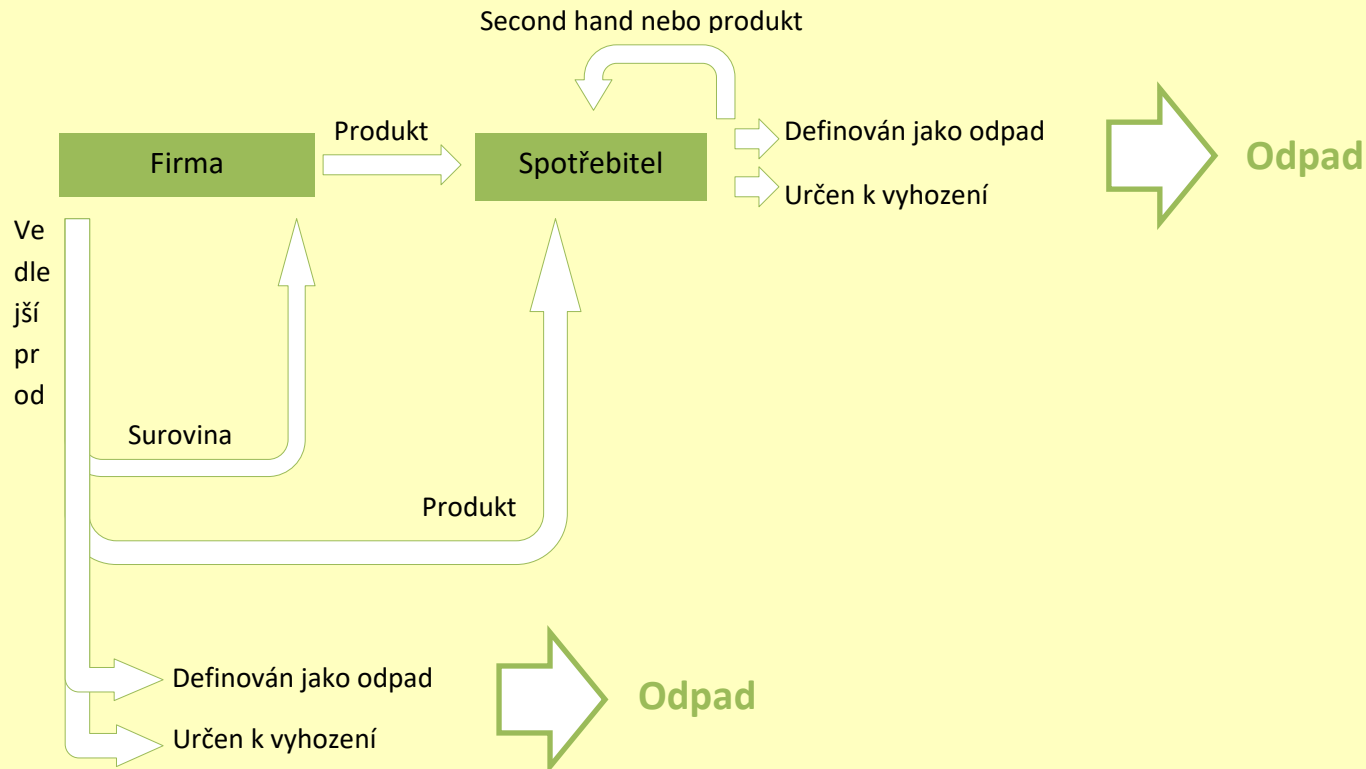
Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Definice odpadu

## 1. Definice odpadu



Obr.č. 1: Produktové cykly, definice odpadu

**Project ReKuk**

*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Zbytkový odpad

**Směsný komunální odpad patří do zbytkového odpadu.**

**Zbytkový odpad velkokapacitních kuchyní vzniká zejména v důsledku používání jednorázových hygienických a čisticích pomůcek:**

**Papírové ručníky (nevhazovat do papírového odpadu)**

**Pokrývky hlavy**

**Gumové rukavice**



**Project ReKuK**  
*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*  
2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Obalový odpad

## Obaly z lehkých materiálů

Fólie

Obaly ze syntetických a kompozitních materiálů

Láhve ze syntetických materiálů

Tetrapakové obaly

Pocínovaný plech

## Hliníkové obaly

Recyklací hliníku lze ušetřit až 95 % energie ve srovnání se získáním z výchozí suroviny

## Papír/lepenka

Přepravní kartony/krabice

Noviny

Tiskoviny

Kartony na vejce

## Použité sklo

Nezálohované skleněné láhve

Zavařovací sklenice



**Project ReKuk**

*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# 1. PROČ JE PREVENCE VZNIKU ODPADŮ DŮLEŽITÝM TÉMATEM?



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union  
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

**R**essourcen Management Agentur  
Agentur für Wirtschaftliche und Umweltgerechte Beschäftigungsförderung



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Množství odpadu v Evropě

- V EU ročně cca. 3 mld. odpadu
- Z toho 100 milionů nebezpečných odpadů
- Každý Evropan vyprodukuje asi 6 t odpadu / rok
- "Agenda 2030 pro udržitelný rozvoj"
- 27 členských států EU se do roku 2030 zavázalo ke snížení potravinového odpadu o 50%



Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



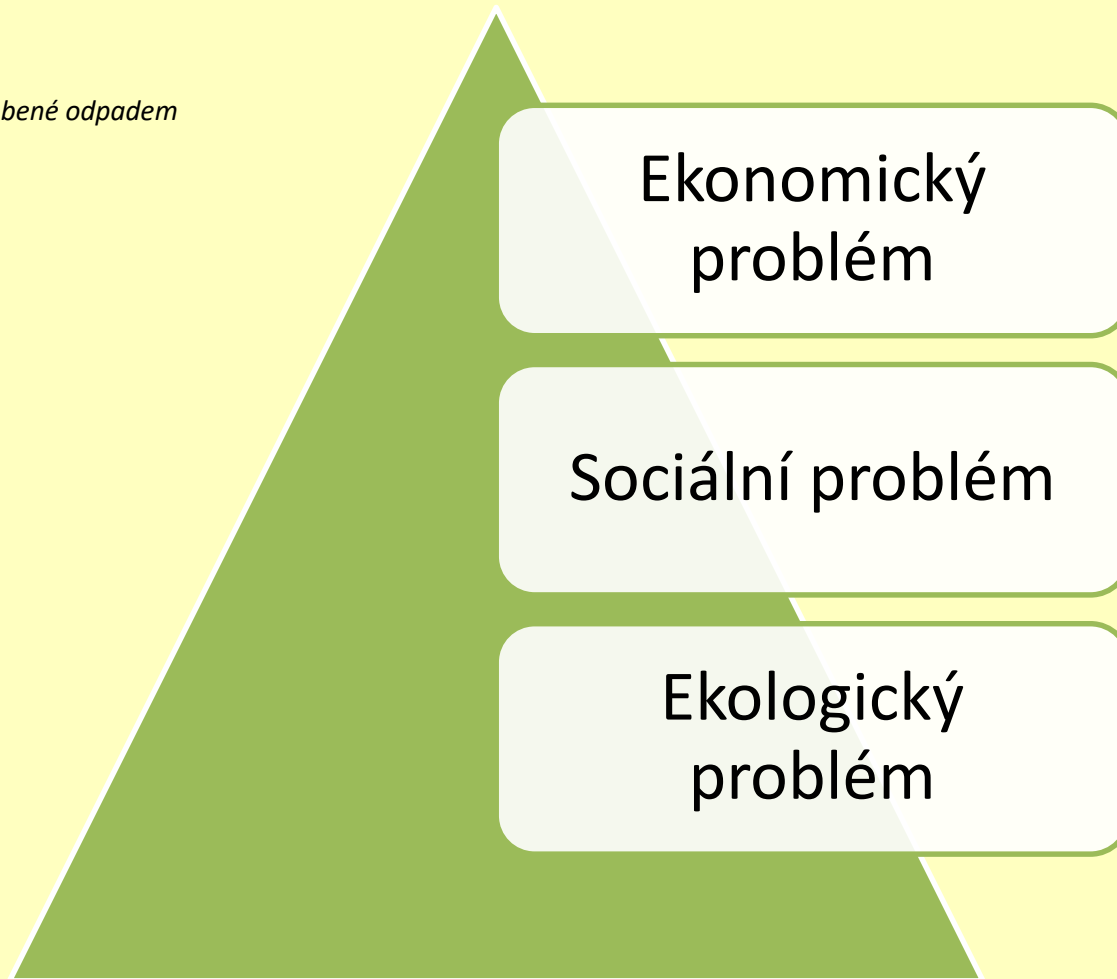
Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Obr.1 Problémy způsobené odpadem



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# Které ekologické, sociální a ekonomické problémy jsou způsobeny odpadem?

- Využití omezených zdrojů (voda, olej, papír, energie, drahé kovy, ...)
- Škody na klimatu a životním prostředí (znečištění ovzduší, půdy a vody)
- Vysoké náklady na likvidaci odpadů pro společnost a obce (daňové poplatníky)



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

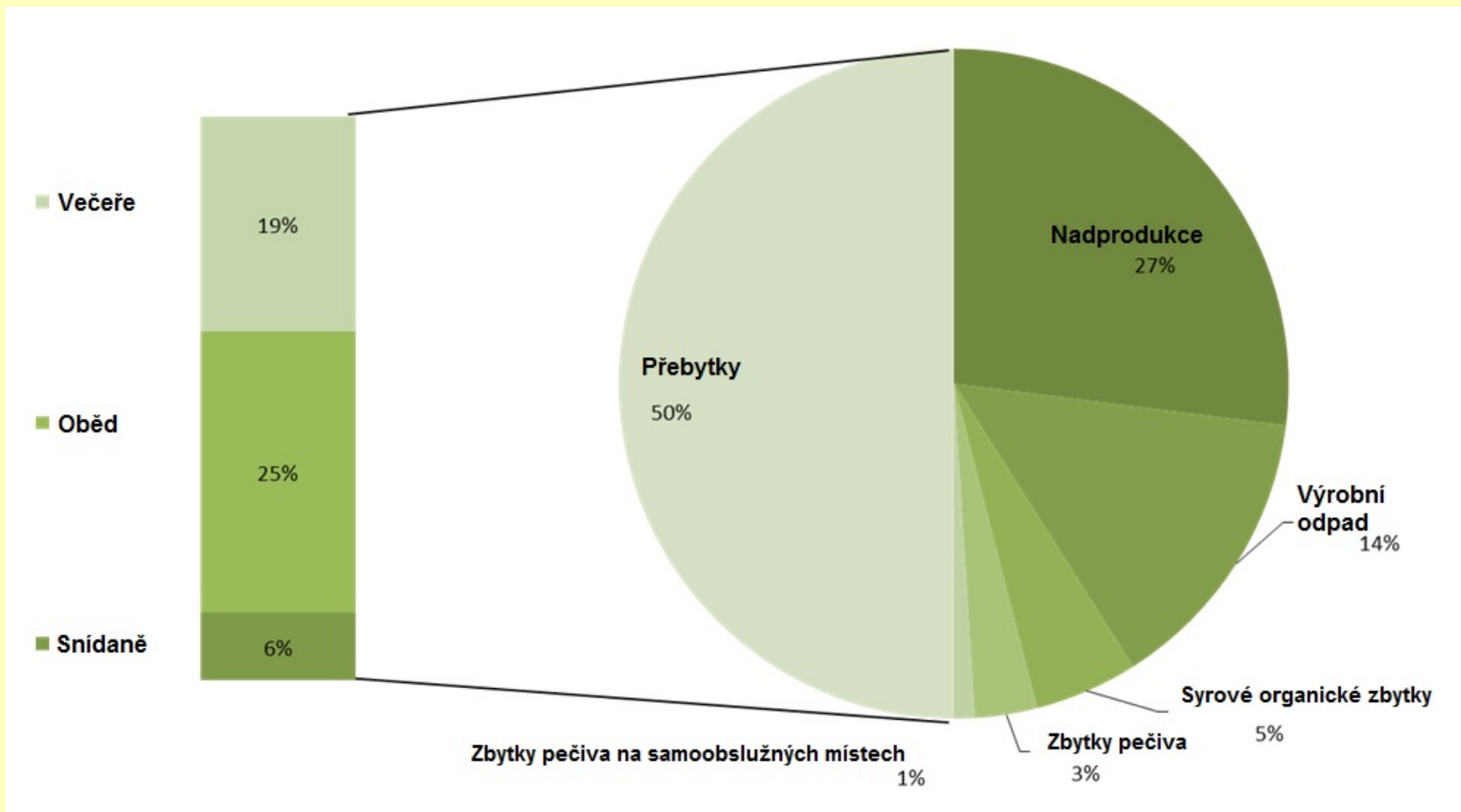


Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Obrázek č.2 Příklad procentuálního podílu kuchyňského odpadu ve velké kuchyni v nemocnici Oberwart



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

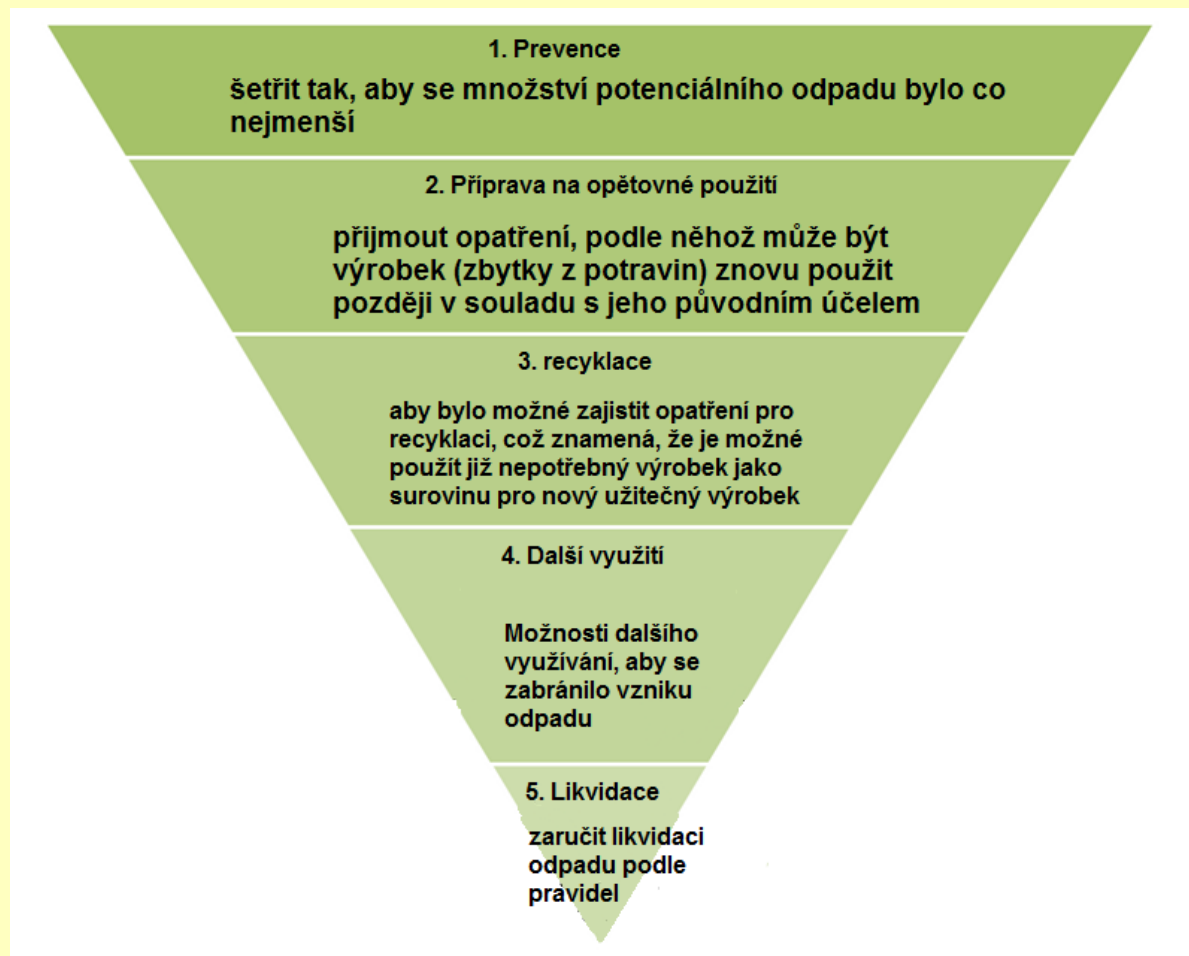
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice







Obrázek č.3 Hierarchie odpadů



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia in České Budějovice



# 3. JAKÉ VÝHODY ZÍSKÁVAJÍ KUCHYŇĚ PROSTŘEDNICTVÍM PREVENCE VZNIKU ODPADŮ?



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuk Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## Ekonomické výhody

- ✓ Vysoká úspora nákladů díky výraznému snížení nákladů ve všech oblastech hodnotového řetězce společnosti
- ✓ Efektivní koncepce prevence vzniku odpadů
- ✓ konkurenční výhody v závislosti na získávání zákazníků a spolupráci s různými zúčastněnými stranami

## Ekologické výhody

- ✓ Snížení emisí skleníkových plynů
- ✓ Snížení vstupu škodlivých látek do ovzduší, půdy a vody
- ✓ Efektivní využití omezených zdrojů
- ✓ Příležitost využívat potraviny s vysokou kvalitou (speciálně ekologicky vyrobené potraviny) na základě snížených nákladů na likvidaci odpadu

## Sociální výhody


- ✓ Zlepšení komunikačních kanálů v týmu
- ✓ Podpora týmového ducha ve společnosti
- ✓ Vyšší motivace jednotlivých zaměstnanců
- ✓ Lepší identifikace každého zaměstnance s jeho firmou
- ✓ Stimulace povědomí zaměstnanců a zákazníků o životním prostředí



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677

 Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

 RMM M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

 Thuringer  
okoherz

 AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# 4. JAKÉ JSOU NEJDŮLEŽITĚJŠÍ FRAKCE ODPADU V KUCHYNI?



Biologické odpady



Odpadní obaly



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# 5. KTERÝM DRUHŮM ODPADU LZE PŘEDEJÍT?



Vyhnutelné  
odpady



Částečně  
vyhnutelné  
odpady



Nevyhnutelné  
odpady



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This content reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RENN M M M M A A A

Rechen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# 6. KDE SE ODPAD NACHÁZÍ V HODNOTOVÉM ŘETĚZCI KUCHYNĚ?



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuk Management Agentur  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA


# 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"><li>○ Kartony</li><li>○ Tetrapakové obaly</li><li>○ Nápojové plechovky a konzervy</li><li>○ Jednorázové láhve</li><li>○ Obaly ze syntetických materiálů</li></ul>	Lze zčásti předejít



**Project ReKuk**  
*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*  
2016-1-AT01-KA202-016677

 Co-funded by the Erasmus+ Programme. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

 RMM  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

 ökoherz  
Thüringer

 AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# 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



**Project ReKuk**  
*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*  
2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

R R R M M M M A A A A A A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# 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



**Project ReKuk**  
*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*  
2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMNMMMMAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# 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



### Project ReKuk

*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# 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



**Project ReKuk**  
*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*  
2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# Kde ve velkokapacitní kuchyni vzniká odpad?

## •Hygiena/úklid

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



**Project ReKuk**  
*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*  
2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Nákup

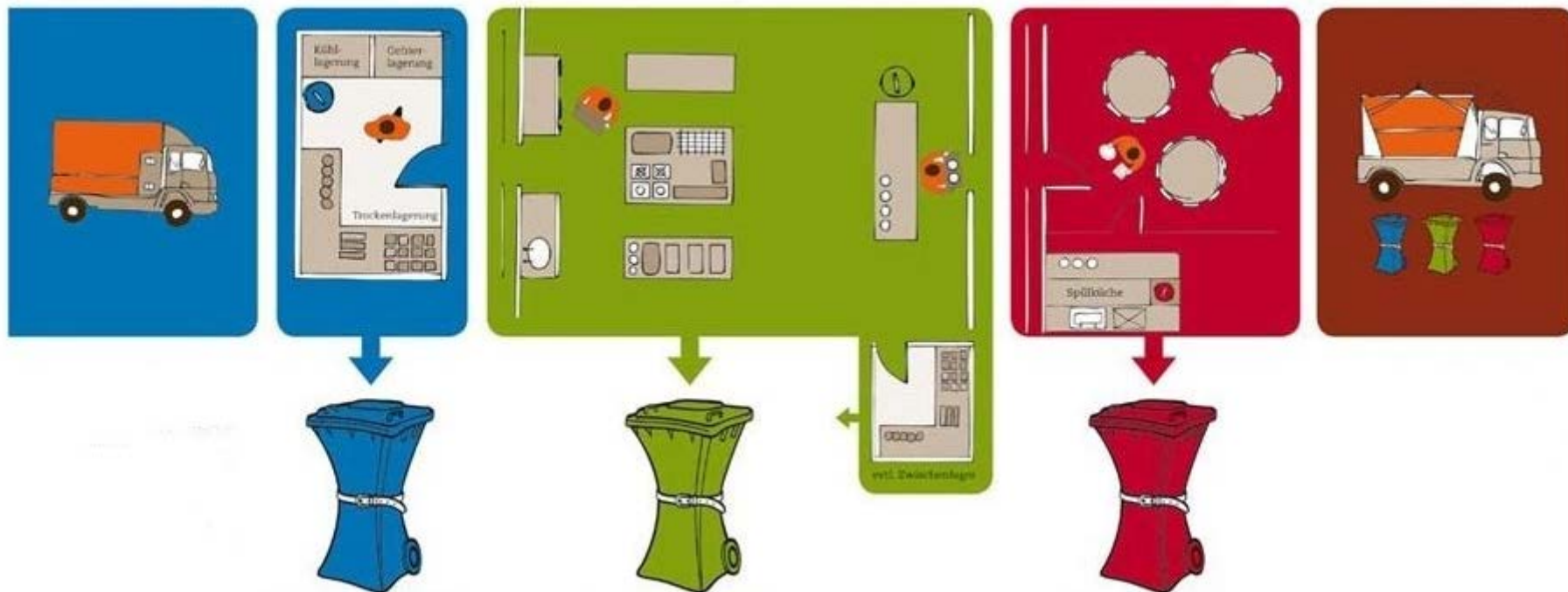
Skladování

Zpracování

Příprava

Porcování

Likvidace




Obr. Č. 4 Vznik odpadů během procesu zpracování potravin a přípravy jídel



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677


 Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.


 Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
 v Českých Budějovicích  
 University of South Bohemia  
 in České Budějovice


 Thüringer


 ASSOCIAZIONE ITALIANA  
 PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

- Nákup
- Skladování
- Příprava
- Porcování / podávání jídel
- Vrácení jídla
- Hygiena / čištění
- Likvidace



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

R R R R R M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



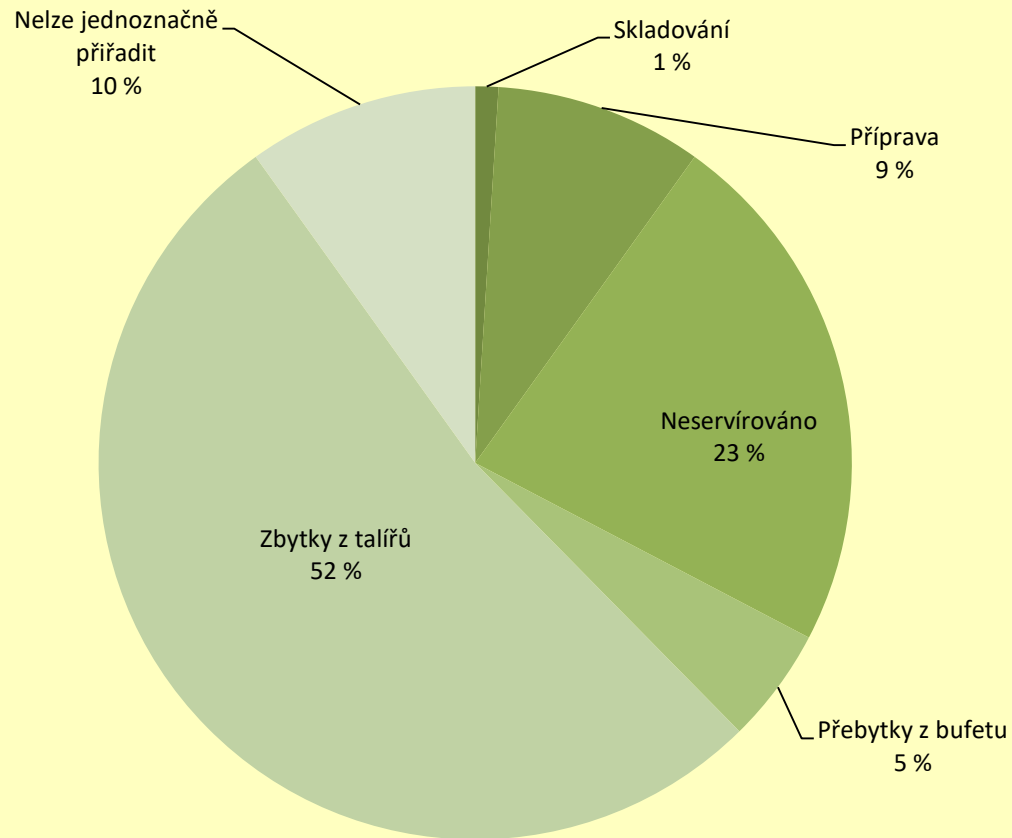
Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Velkokapacitní kuchyně Σ 3.175,0 kg



Obr. Č. 5 Složení ztrát z potravin na polích v%



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# 7. JAK MOHU ZÍSKAT PŘEHLED O TĚCHTO POZICÍCH?



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

**R** **M** **A** **A** **A**  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# 8. POROVNÁNÍ KUCHYŇSKÝCH SYSTÉMŮ



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

**RRMMMAAAA**  
Re Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Čerstvá a  
smíšená kuchyně  
(cook & serve)

Teplé  
občerstvení  
(cook & hold)

Uvař a zchlad'  
Cook & chill

Uvař a zamraž'  
Cook & freeze



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## Jídelníček:

- ✓ Orientace na sezonalitu a regionalitu
- ✓ Orientuje se na zboží na skladě
- ✓ Zbytky z doby předešlé přípravě jídelního plánu
- ✓ Přesný výpočet počtu porcí

## Nákup:

- ✓ Nákup v souladu s poptávkou

## Příprava:

- ✓ Příprava čerstvých potravin

## Podávání jídel:

- ✓ Nabídnout variabilní objem i skladbu



### Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# 9. JAKÁ PRAVIDLA PRO OPĚTOVNÉ POUŽITÍ NEBO VYDÁVÁNÍ POTRAVIN MÁM DODRŽOVAT?



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuk Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Zbytky

## ➤ Teplota

## ➤ Datum minimální trvanlivosti

- Datem minimální trvanlivosti se většinou označují potraviny, které se rychle nekazí. Příkladem mohou být **konzervy, sušenky, čokoláda, nápoje, těstoviny** atp.

Potraviny s **prošlou dobou minimální trvanlivosti** lze uvádět do oběhu pouze pokud jsou zdravotně nezávadné a pokud jsou jako prošlé označeny a odděleně umístěny.

## ➤ Datum použitelnosti ("Spotřebujte do ...,,) V

- Doba spotřeby (použitelnosti) se používá pro potraviny, které **podléhají rychle zkáze**, a musí být proto rychle spotřebovány, např. jogurty a jiné mléčné výrobky, ryby, chlazená drůbež, výrobky studené kuchyně atp. Výrobce musí na obal doplnit i **údaje o podmínkách skladování**.



Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# *Které možnosti pro bezzbytkové využívání potravin mohou použít?*

- "Od hlavy k patě" - použití celého zvířete (produktu)
- Zpracování masa, ovoce a zeleniny
- Ochrana potravin
- Opětovné použití zbytků nebo přidání do nového menu
- Balení zbytků ze stolů na recepci



Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# 1. Cíl a vypracování akčního plánu

- Obecné formulování celkového cíle
- Vyjmenování problémových situací
- Nastavení cílů
- Nastavení termínů
- Výčet nezbytných opatření



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# 1. Cíl a vypracování akčního plánu

Pozice	Úkol	Opatření	Měření v...
Nákup	Snížení objemu obalů o 30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sledování a využívání nových obalových systémů</li> <li>Preferování dodavatelů, kteří nabízejí velký výběr nebalených potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Únor 2018</li> <li>Leden 2018</li> </ul>
Skladová ní	Snížení skladovacích ztrát	<p>Optimalizovat skladovací a provozní systém</p> <p>Provedení inventury a analýza inventáře</p> <p>Vytvoření počítačového systému řízení úložných míst</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prosinec 2017</li> <li>Prosinec 2017</li> <li>Únor 2018</li> </ul>
...		<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# 4. Pravidelná dokumentace a hodnocení

- Využijte výhody počítačových systémů
- Schraňujte všechny doklady, které přišly během fáze 1 a 2
- Zprávy o ročním množství odpadu
- Smlouvy s dodavateli
- Přehled všech použitých potravin (skupina potravin, sklad, skladování, metoda rozšíření, původ, druh balení)
- Seznamy úložných míst
- ...



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# 5. Komunikace, vnější efektivita a vytváření sítí

1. Opatření týkající organizačního chování a plánování na mezinárodní úrovni
2. Opatření s ohledem na kritické kroky v procesu
3. Opatření pro dobře řízenou interakci s hosty



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

R R R R R M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Interní organizace, vedení a plánování

- Zvýšení sebevědomí ve společnosti
- Použijte funkci role modelu!
- Podívejte se na každodenní odpad průhlednými nádobami na odpad
- Vytvořte nabídky informací a školení
- Interní komunikace a plánování jídel
- Diskutujte o plánování nákupu a stravování na pravidelných setkáních s vybranými odpovědnými osobami



Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Interní organizace, vedení a plánování

Plánování jídel

Aktuální období

Popularita některých jídel

Přesný výpočet požadované částky



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuk Management Agentur  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Co je třeba vzít v úvahu při výpočtu částek?

- Počet spotřebitelů
- Průměrná velikost porce
- Množství a stavy zbytků
- Aktuální zboží na skladě



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Interní organizace, vedení a plánování

Používejte počítačové softwarové systémy pro sběr dat a plánování jídel

Jednoduchý výpočet

Rychlý přehled

Snížení výdajů na zaměstnance

Cloud-systém

Viditelné pro všechny kdykoli



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Procesní kroky

## a) Koupě / Dodávka



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# *Jak by vypadal ideální dodavatel?*

*sezónní*

*regionální*

*Ekologické potraviny / spravedlivý obchod*

*Bez povinných velikostí kontejnerů*



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA





# Procesní kroky

- a) Koupě / dodávka
- b) Skladování
- c) Příprava
- d) Podávání jídel
- e) Další využití / likvidace
- f) Hygiena a čištění



**Project ReKuk**

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# *Jak můžete lépe udržet zdravé prostředí?*

- Vyměňte zástěry a ochranu vlasů na jedno použití za ochranné prostředky s opakovaným použitím (z bavlny)
- Školení zaměstnanců ve správné hygieně rukou
- Zrušení rukavic (s výjimkou poranění)
- Optimalizace výdajů na úklid
- Dávkování čisticích prostředků dle velikosti nádob
- Čisticí kapaliny
- Zřeknutí se čisticích kapalin, které obsahují fosfát, formaldehyd, chlor nebo síran



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Interakce se strávníky

- Informace o složkách jídel
- Informace pro spotřebitele
- Kdy k tomu dojde?: Nové environmentální vědomí
- Možnost zpětné vazby
- Dobrá externí komunikace Crazy credits reklama



Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Rozdělení na porce / podávání jídel


- Jaké formy podávání jídel používáte? (Např. podávání porcí u výdejního pultu, salátový bufet, roznos jednotlivým strávníkům)
- Je bufet připravován v souladu s poptávkou? – Zjišťování množství a vyhodnocování bufetových přebytků
- Používáte již vícerázové systémy pro vydávání jednotlivých porcí?
- Podle čeho připravujete jednotlivé porce? (Např. podle stanoveného počtu naběraček, podle oka)
- Mají hosté možnost volby mezi různými velikostmi porcí?
- Připravujete vzorové talíře pro jednotlivá menu?
- Kdo servíruje jídla?
- Dokumentace toku jednotlivých pracovních činností
- Zjišťování množství přebytků (viz tabulka v bodě Příprava)
- Využíváte již nějaké možnosti na další využití přebytků? (Např. zpracování do nových jídel, rozdělení personálu, spolupráce s charitativními institucemi)



**Project ReKuk**

*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677

 Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

 RMM M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

 Thüringer  
ökoherz

 AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Likvidace

- Probíhá třídění odpadů v souladu s pravidly?
- Kde se nacházejí nádoby na odpady?
- S jakou firmou na likvidaci odpadů spolupracujete a za jakých podmínek?
- Spolupracujete s místními zemědělci či jinými osobami, které si vyzvednou odpad z loupání surovin a dále jej využijí?
- Které způsoby likvidace používáte? (Např. kompostování, spalování, recyklace, energetické využití)
- Přehled celkových částek/nákladů týkajících se měsíčně/ročně vyprodukovaného odpadu (např. informace od firmy zabývající se likvidací odpadu, účty za odpad)



**Project ReKuK**  
*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*  
2016-1-AT01-KA202-016677



This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice




# Vrácená jídla

- Zjišťování množství přebytků z talířů v rozdělení na jednotlivé skupiny potravin (viz tabulka v bodě Příprava)
- Dotazování strážníků na důvody nesněžení jídla ve formě dotazníků umístěných na stolech nebo přiložených k jídlům
- Nabízíte strážníkům možnost zabalení jimi nedojedeného jídla? Pokud ano, jaké obalové materiály používáte?



**Project ReKuk**  
*Vocational Training for Chefs and Executive Chefs*  
2016-1-AT01-KA202-016677

 Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

 RMM  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

 Thüringer  
ökoherz

 AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Hygiena/úklid

Tok pracovních činností / organizace práce (existuje plán úklidu?)

Jaké čisticí prostředky používáte?

Existují směrnice upravující, jaké množství čisticích přípravků má být použito? (Např. standardní odměrky nebo dávkovací jednotky)

Jaké úklidové pomůcky (hadříky, utěrky, ...) používáte? – Uvedte v rozdělení na jednorázové a vícerázové pomůcky.

Jaké hygienické pomůcky používají zaměstnanci kuchyně (zástěra, rukavice, pokrývka hlavy)? – Uvedte v rozdělení na jednorázové a vícerázové pomůcky.


Zjišťování množství odpadu vyprodukovaného zajišťováním hygieny kuchyně (měřeno podle počtu jednotlivých pomůcek)



Project ReKuk

Vocational Training for Chefs and Executive Chefs

2016-1-AT01-KA202-016677

 Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

 Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

 Thüringer

 ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# 11. PŘÍKLADY OSVĚDČENÝCH POSTUPŮ



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuk M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# Aramark Holdings GmbH & Co. KG

- 2. největší cateringová společnost v Německu
- ca. 500 zákazníků
- Přesné plánování částek
- Zbytky se shromažďují, zaznamenávají a analyzují
- E-learningový program a školení pro zaměstnance
- Průhledné čtvercové kontejnery na odpad
- Potravinový odpad se dosud snížil až na 50%
- 100% certifikace MSC
- Projekty a akční týdny podle udržitelnosti, např. "Earth Week"



Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Maritim hotel association

- Vizualizovaná analýza pomocí programu "ResourceManager-FOOD"
- Školení zaměstnanců - potravinový odpad
- Příprava jídla a velikost porce
- Potravinový odpad při snídani formou bufetu se snížil až na 80%
- O ¼ méně odpadních kontejnerů
- Převážně sezónní, regionální, spravedlivý obchod a ekologické výrobky
- Optimální logistika
- Zboží připravené pečlivě a energeticky úsporným způsobem v souladu s poptávkou
- Rozdílné (dle potřeby) balení pro nápoje
- Další vegetariánské menu



Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMNMMMMAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Penzion „Fischkühe Reck“

- Hlavně domácí, sezónní výrobky
- Nákup u místních výrobců
- Několik dodávek za týden
- Čerstvé přísady
- Využití celého zvířete
- Zpracování masa, ovoce a zeleniny
- Menu dne
- Různé velikosti porcí
- Podrobný seznam s informacemi o alergii
- Tip na balení



Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Gilbert Bielen – dětská nemocnice „St. Marien“

- Využití celého zvířete
- Žádné exkluzivní součásti a vnitřnosti
- Asi 350 porcí / den
- Stravování přizpůsobené nabídce zemědělců
- Pokud ještě žádný požadavek: zachování
- Zřeknutí se výzdoby na stolech
- Velikost porce dle přání
- Salátový bufet



Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Biond Ltd

- Ekologické potraviny
- Oběd ve školách a mateřských školách
- Zpracování zeleniny
- 2/3 jídel připravených čerstvě bezprostředně před přestávkou na oběd
- Žádný předobjednávací systém
- bufet
- "Odpadový barometr"
- Pokud je množství odpadu pod limitem: odměna
- Servírování malých kousků pro pokus
- 2,8 kg odpadu / 100 kg syrových potravin
- Výukové práce
- Workshopy s dětmi
- „Cena za závazek opatření proti potravinovému odpadu 2016“



## Project ReKuk

*vocational Training for Chefs and Executive Chefs*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Zásady udržitelnosti ve stravovacích zařízeních

Preferovat udržitelné ( místní, sezónní, ekologické) potraviny

Množství jídla korigovat dle objednávek

Přebytek potravin lze distribuovat dobročinným sdružením

Preferovat recyklovatelné, biologicky odbouratelné a / nebo obaly k opakovanému použití

Zavést a udržovat systém sběru tříděného odpadu / recyklace a likvidace odpadů

Minimalizovat užití obalů, snížit použití plastů

Organický odpad kompostovat

Catering akceptuje strategii udržitelnosti (ISO 14001 / EMAS / Ekoznačka / CSR / ISO 20121, atd.)

„Římské směrnice pro udržitelný catering“



# Autorská práva a vlastnictví:

Vedoucí projektu:

## **Ressourcen Management Agentur (RMA)**

Argentinerstr. 48/2<sup>nd</sup> floor, 1040 Vienna, Austria, [www.rma.at](http://www.rma.at)

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Gotschim

Projektoví partneři (v abecedním pořadí):

## **Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)**

Via Caffaro1/16 - 16124 Genova, Italy, [www.aiabliguria.it/](http://www.aiabliguria.it/)

Alessandro Triantafyllidis, Giorgio Scavino, Francesca Coppola

## **Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích**

Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05 České Budějovice, Czech Republic, [www.jcu.cz](http://www.jcu.cz)

Prof. Ing. Jan Moudrý CSc., Doc Ing. Jan Moudrý PhD.

## **Thüringer Ökoherz (TÖH)**

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Germany, [www.oekoherz.de](http://www.oekoherz.de)

Sara Flügel, Franziska Galander



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



R R R R R M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

