



## PROJEKT REKUK

Odborné školení pro kuchaře a šéfkuchaře velkých stravovacích zařízení v oblasti udržitelného stravování a řízení provozu kuchyně

# Modul Předcházení vzniku odpadů výuková složka



Odmítnutí odpovědnosti:

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.



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



Ressourcen Management Agentur



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



## **Autorská práva a vlastnictví:**

### Vedoucí projektu:

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

Argentinierstr. 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



## Obsah

CVIČENÍ 1.....	4
CVIČENÍ 2.....	5
CVIČENÍ 3.....	6
CVIČENÍ 4.....	7
CVIČENÍ 5.....	8
CVIČENÍ 6.....	10
CVIČENÍ 7.....	11
CVIČENÍ 8.....	12
CVIČENÍ 9.....	13
CVIČENÍ 10.....	14
CVIČENÍ 11.....	15
DOPLŇKOVÁ CVIČENÍ.....	16
CVIČENÍ 12.....	16
CVIČENÍ 13.....	17
CVIČENÍ 14.....	18
CVIČENÍ 15.....	19
CVIČENÍ 16.....	20
CVIČENÍ 17.....	21
CVIČENÍ 18.....	22
CVIČENÍ 19.....	23
CVIČENÍ 20.....	24
CVIČENÍ 21.....	25
Cvičení pro nakládání s odpady ve vlastní velkokapacitní kuchyni .....	26
CVIČENÍ 22.....	26
CVIČENÍ 23.....	27
CVIČENÍ 24.....	28
CVIČENÍ 25.....	29
CVIČENÍ 26.....	30
CVIČENÍ 27.....	31

**CVIČENÍ 1:** Poznamenejte si ekologické, sociální a ekonomické problémy, které jsou způsobeny odpadem.

- *Využívání omezených zdrojů (voda, olej, papír, energie, drahé kovy, ...)*
- *Poškozování klimatu a životního prostředí (znečištění ovzduší, půdy a vody)*
- *Vysoké náklady na likvidaci odpadů u společností a obcí (daňových poplatníků)*

## CVIČENÍ 2: Vyplňte tabulku s výhodami předcházení vzniku odpadů.

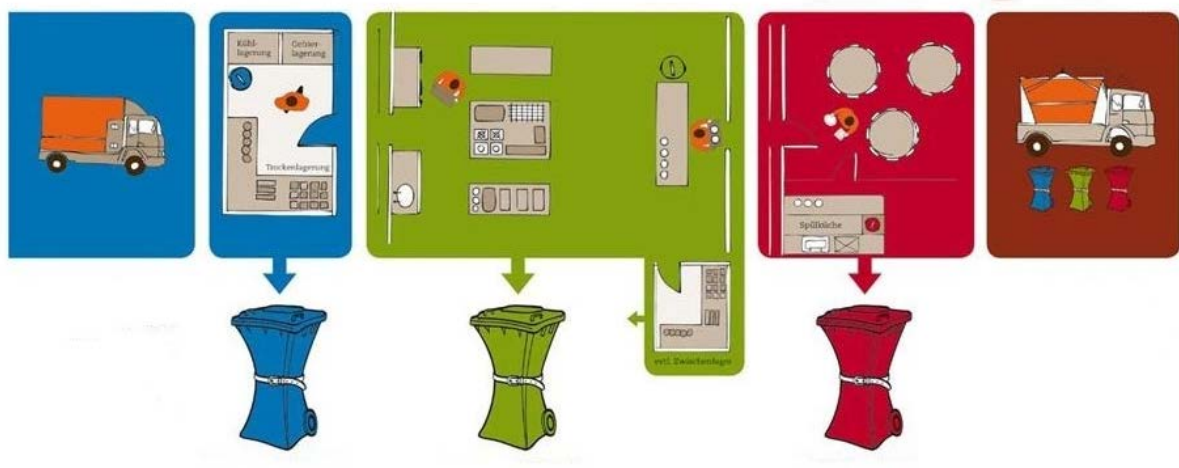
Ekonomické	Ekologické	Sociální
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Vysoké úspory nákladů díky výraznému snížení nákladů ve všech dalších procesech.</i></li>   <li>✓ <i>Koncepce účinného předcházení vzniku odpadů společnosti může nabídnout konkurenční výhody v souladu s akvizicí zákazníků a spoluprací s různými zúčastněnými stranami.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Snížení emisí skleníkových plynů.</i></li>   <li>✓ <i>Snížení vstupu škodlivých látek do ovzduší, půdy a vody.</i></li>   <li>✓ <i>Uchování omezených zdrojů.</i></li>   <li>✓ <i>Příležitost využívat potraviny s vysokou kvalitou (speciálně ekologicky vyrobené potraviny) na základě snížených nákladů na likvidaci odpadu</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Zlepšení komunikačních kanálů v týmu.</i></li>   <li>✓ <i>Podpora týmového ducha ve společnosti.</i></li>   <li>✓ <i>Vyšší motivace jednotlivých zaměstnanců.</i></li>   <li>✓ <i>Lepší identifikace zaměstnanců.</i></li>   <li>✓ <i>Stimulace povědomí zaměstnanců o životním prostředí.</i></li> </ul>

**CVIČENÍ 3:** Určete pro nadpisy vhodnou definici. Uvedte několik příkladů.

Vyhnutelný odpad	Částečně vyhnutelný odpad	Nevyhnutelný odpad
<p>➤ <i>Výrobky / materiály, které mohou být použity neomezeně do data jejich likvidace. Proto je možné je znovu použít nebo vyměňovat s výrobky / materiály s menším množstvím odpadu / balení podle právních předpisů</i></p> <p><i>např.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>měnící se jednosměrné materiály s vícevrstvými materiály</i></li> <li>• <i>přesné vážení částí masa, nejen odhad</i></li> <li>• <i>použití zeleninových peelingů pro přípravu vývarů [Waskow et al., 2016]</i></li> </ul>	<p>➤ <i>Jedná se částečně o omezené možnosti kuchyně prostřednictvím spolupráce s externími partnery</i></p> <p><i>např.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>diktované velikosti kontejnerů a nabídky balení dodavatele</i></li> <li>• <i>možnosti infrastruktury pro spolupráci se sociálními institucemi nebo zemědělci</i></li> <li>• <i>poptávka zákazníků</i></li> </ul>	<p>➤ <i>Převážně nepoživatelná složka potravin, jako jsou skořápky nebo kosti. Ale může to být také odpad, který se vyskytuje v hodnotovém řetězci velké kuchyně kvůli hygienickým normám</i></p> <p><i>např. čistící materiály a tak dále</i></p>

**CVIČENÍ 4:** Pojmenujte jednotlivé části řetězce hodnot tam, kde se vyskytuje odpad.

<i>Nákup</i>	<i>Úložný pr.</i>	<i>Prostor pro</i>	<i>Příprava</i>	<i>Rozdělení</i>	<i>Likvidace</i>
--------------	-------------------	--------------------	-----------------	------------------	------------------





**CVIČENÍ 5:** Zaznamenejte do tabulky, zda jsou odpad způsobující nesrovnalosti ve vaší kuchyni vyhnutelné, částečně vyhnutelné nebo nevyhnutelné.

### Nákup

	Možnost předcházet
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nákup příliš velkého množství potravin z důvodu nižších cen nebo chybějícího systému řízení zboží</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Použití nevratných obalů:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Kartony</li> <li>Tetra balení</li> <li>Nápojové a konzervační plechovky</li> <li>Nevratné lahve</li> <li>Obaly z umělé hmoty</li> </ul> </li> </ul>	<i>Částečně se vyhnout</i>

### Skladování

	Možnost předcházet
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ztráty při skladování způsobené nedbalým skladováním, jako je nevhodná kombinace určitých potravin, vliv světla, ...</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ztráty při skladování v důsledku nadměrného zrání produktů, přerušení chladicího řetězce nebo chybějící kontrola kvality potravin při nákupu zboží</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nevhodné pořadí na regálech (neznalost principu první dovnitř, první ven)</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>

### Příprava

	Možnost předcházet
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuchyňský systém s intenzivní tvorbou odpadu</li> </ul>	<i>Částečně se vyhnout</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Neúplné využití čerstvých materiálů</li> </ul>	<i>Částečně se vyhnout</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chyby při výrobě (např. převařené nudle)</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužité objemné suroviny (brambory, okurky, jablka, ...)</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Odpady nevhodné ke spotřebě (např. skořápky, jádra, kosti, stonky, vaječné skořápky, filtry na kávu)</li> </ul>	<i>Nevyhnutelný</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Použité oleje / tuky</li> </ul>	<i>Nevyhnutelný</i>





## Porcování/servírování jídel

	Možnost předcházet
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbytky na základě špatné porce servírovaného jídla</li> </ul>	<i>Částečně se vyhnout</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chybějící/náročné výpočty přesného počtu účastníků stravování</li> </ul>	<i>Částečně se vyhnout</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbytky ze vzorových talířů</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dodávka jednotlivých jídel v nevratných obalech (např. hliníkových obalech)</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>

## Vrácení jídla

	Možnost předcházet
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbytky z talířů z důvodu příliš velkých porcí nebo porcí, které nejsou podle přání zákazníka</li> </ul>	<i>Částečně se vyhnout</i>

## Hygiena/Úklid

	Možnost předcházet
<ul style="list-style-type: none"> <li>Latexové rukavice</li> </ul>	<i>Částečně se vyhnout</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nevratná pokrývka hlavy</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papírové ručníky</li> </ul>	<i>Částečně se vyhnout</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Využití čisticích prostředků</li> </ul>	<i>Částečně se vyhnout</i>

## Likvidace

	Možnost předcházet
<ul style="list-style-type: none"> <li>Neznalost předpisů o třídění odpadů, kvůli které již není možné provádět opatření k dodržování hierarchie odpadů (viz příručka kapitola I, 1.4)</li> </ul>	<i>Vyhnout se</i>

**CVIČENÍ 6:** Vepište vedle zatržitek pomocí klíčových slov možná regulační opatření pro předcházení vzniku potravinového odpadu.

1. Plánování jídel:

- ✓ *produkty* *Orientace na regionální a sezonní*
- ✓ *Orientace na zboží na skladě*
- ✓ *Plánování vaření*
- ✓ *Přesný výpočet počtu porcí*

2. Nákup:

- ✓ *Nákup v souladu s poptávkou*

3. Příprava:

- ✓ *Příprava čerstvých potravin*

4. Servírování jídel:

- ✓ *Nabídnout variabilní velikosti porcí*



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



R R R R R M M M M M 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

## **CVIČENÍ 7:** Které možnosti pro neustálé využití potravin můžete použít?

- *Orientace na sezónnost a regionalitu*
- *Orientace na zboží na skladě*
- *Plánování vaření*
- *Přesný výpočet počtu porcí*



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



R R R R R M M M M M 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

**CVIČENÍ 8:** Prostřednictvím přesného výpočtu množství se mohou zbytky zredukovat a je zachován přehled o zboží na skladě. Co musíte při výpočtu zvážit?

- *Počet spotřebitelů*
- *Průměrná velikost porce*
- *Výsledky zbytků*
- *Aktuální zboží na skladě*



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



RRRRMMMAAAA  
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

**CVIČENÍ 9:** Můžete si vybrat ze 4 dodavatelů, od kterých získáte své zboží:

- Dodavatel 1: Sezónní potraviny z místního regionu bez povinných velikostí přepravních obalů**
- Dodavatel 2: Potraviny ze všech částí světa s povinnými velikostmi přepravních obalů**
- Dodavatel 3: Ekologické potraviny ze všech částí světa bez povinných velikostí přepravních obalů**
- Dodavatel 4: Ekologické potraviny ze všech částí světa s povinnými velikostmi přepravních obalů**

*Individuální odpovědi....*

Pro jakou možnost se rozhodnete? Uveďte důvody pro vaše rozhodnutí!  
Jaké možnosti dodávek máte ve své velkokapacitní kuchyni?

**CVIČENÍ 10:** Ve vaší velkokapacitní kuchyni v nemocnici je vyhozena 1/3 distribuovaných jídel. Jste zodpovědní za snídani, oběd a večeři.

Co můžete udělat, abyste zjistili, proč tomu tak je? Jaká vhodná opatření můžete zavést, abyste snížili množství potravinového odpadu?

- *Vyměňte pokrývku vlasů na jedno použití za omyvatelnou z bavlny*
- *Školení zaměstnanců v dobré hygieně rukou*
- *Zrušení rukavic (s výjimkou poranění)*
- *Optimalizace výdajů na úklid*
- *Čištění kapalin ve velikostech nádob, dávkování jako nápověda*
- *Čistící kapaliny, které již mají nízkou dávku optimalizované čistící síly*
- *Nepoužívání čistících kapalin, které obsahují fosfát, formaldehyd, chlor nebo síran*



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



R R R R R M M M M M 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

**CVIČENÍ 11:** Jak můžete lépe udržovat hygienu? Analyzujte a vyhodnocujte použité hygienické oděvy vašich zaměstnanců, jakož i množství a kvalitu použitých čisticích prostředků.

- *Individuální odpovědi...*

- 
- 
- 
-



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



R R R R R M M M M M 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

## DOPLŇKOVÁ CVIČENÍ

**CVIČENÍ 12:** Vytvořte myšlenkovou mapu na téma "předcházení vzniku odpadů v mé kuchyni".

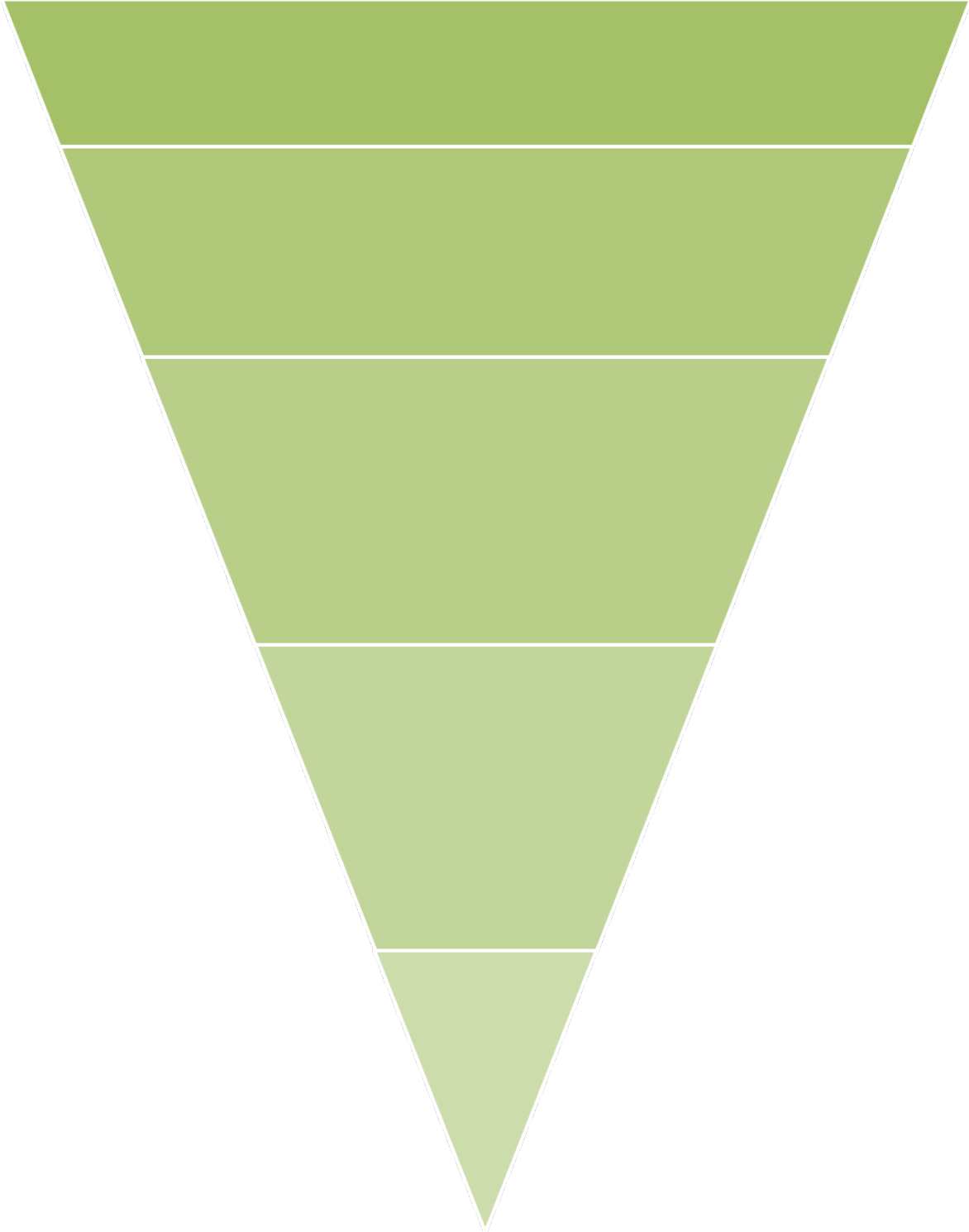
*individuální odpovědi....*





**CVIČENÍ 13:** Vždy jednejte podle zásad hierarchie odpadů. Poznamenejte si jednotlivé body v grafice.

*Individuální odpovědi...*





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

Thüringer  
**ökoherz**



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

**CVIČENÍ 14:** Napište pomocí klíčových slov, jaké chcete podniknout kroky k úsporám ve smyslu předcházení vzniku odpadů.

*individuální odpovědi....*

Plánování:

Nákup/dodání:

Skladování:

Příprava:

Servírování jídel:

Opětovné použití / likvidace:

Hygiena/úklid:



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



RRRRMMMAAAA  
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

**CVIČENÍ 15:** Co můžete udělat, abyste zjistili, ve kterých jednotlivých částech vaší kuchyně se tvoří odpad?

*individuální odpovědi....*



## CVIČENÍ 16:

Představte si, že jste kuchařem školní jídelny gymnázia s 735 studenty. Jste specializovaný/specializovaná na kuchyni čerstvého a smíšeného jídla (vařit a servírovat). Každé pondělí jsou vám dodány regionální čerstvé potraviny. Ve vašem skladě se cca 20 % potravin stane nepoživatelnými a musí se likvidovat. Od pondělí do pátku mohou studenti jíst oběd ve vaší jídelně. Uvedené velikosti porcí existují. Někteří studenti se k obědu nepřipojují. Až dosud se studenti mohou spontánně rozhodnout, jestli chtějí jíst. Kromě toho asi 40 % jídla vyhodí studenti jako odpad. V místním regionu "TAFEL" odebírá zbytky a předává je potřebným osobám.

Co děláte, abyste snížili svůj odpad?

Vezměte v úvahu následující body:

Nákup  
Skladování  
Příprava  
Porcování / servírování jídel  
Vrácení jídla  
Hygiena/úklid  
Opětovné použití / likvidace  
Interakce se spotřebiteli

Vytvořte akční plán!

*• Není-li vždy možné používat vícestupňové systémy, používejte obaly s nízkým obsahem odpadu a životního prostředí (obalový materiál je recyklovatelný a neobsahuje látky škodlivé pro životní prostředí, jako je PVC nebo hliník)*

**CVIČENÍ 17:** Již jste zjistili, kde se ve vaší velkokapacitní kuchyni tvoří odpad. Jak se můžete postarat o to, aby i vaši zaměstnanci připravovali jídlo bez zbytečného odpadu?

*Individuální odpovědi...*



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



R R R R R M M M M M 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

**CVIČENÍ 18:** Která pravidla pro opakované použití nebo rozdávání potravin je třeba dodržovat dle teploty, data minimální trvanlivosti a data spotřeby?

*Individuální odpovědi...*

**CVIČENÍ 19:** Někteří spotřebitelé nesnědli ze svých talířů všechno, i když se snažíte přizpůsobit velikosti porcí. Ale přinejmenším chtějí své zbytky zabalit s sebou. Jaké možnosti máte dle udržitelných a nízkoodpadových obalů?

*Individuální odpovědi...*

**CVIČENÍ 20:** Podařilo se vám jasně snížit množství odpadu ve vaší kuchyni. Vytvořte myšlenkovou mapu, s takovými marketingovými strategiemi / akčními týdny / událostmi ..., se kterými chcete upozornit na svou kuchyni a poukázat na to pozitivně u jiných velkokapacitních kuchyní.

*Individuální odpovědi...*





**CVIČENÍ 21:** Jaká opatření z příkladů osvědčených postupů chcete ve vaší kuchyni uvést do praxe? Které výdaje a výhody se tedy vyskytnou?

*Individuální odpovědi...*

Opatření	Výdaje	Výhody



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



RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



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



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## Cvičení pro nakládání s odpady ve vlastní velkokapacitní kuchyni

**CVIČENÍ 22:** Jaká je současná situace ve vaší velkokapacitní kuchyni? Použijte kontrolní seznam v bodě 7 ze skriptu str. 9-11 pro pomoc.

*Individuální odpovědi...*



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



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



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



A.I.A.B. LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

**CVIČENÍ 23:** Na které konkrétní cíle v oblasti nakládání s odpady se zaměřujete?

*Individuální odpovědi...*



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



R R R R R M M M M M 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

**CVIČENÍ 24:** Jaký optimalizační potenciál existuje ve vaší velkokapacitní kuchyni ve srovnání s ostatními?

*Individuální odpovědi...*

**CVIČENÍ 25:** Vytvořte si seznam s již provedenými opatřeními k předcházení vzniku odpadů ve vaší velkokapacitní kuchyni.

Pozice	Cíle	Již zavedená opatření	Opatření zavedeno od
<b>Nákup</b>	Snížení obalového odpadu přibližně o 30 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vytvořit vratné obalové systémy</li> <li>- Preferovat dodavatele, kteří nabízejí velký výběr nebalených potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- únor 2018</li> <li>- leden 2018</li> </ul>
<b>Skladování</b>			
<b>Příprava</b>			
<b>Servírování jídel</b>			
<b>Opětovné použití / likvidace</b>			
<b>Hygiena/úklid</b>			
<b>Interakce s hosty stolu</b>			

*Individuální odpovědi...*



**CVIČENÍ 26:** Vytvořte si seznam s opatřeními zaměřenými na předcházení vzniku odpadů, které je ještě třeba zavést ve vaší velkokapacitní kuchyni.

Pozice	Cíle	Opatření, která je ještě potřeba zavést	Opatření bude zavedeno do
<b>Nákup</b>			
<b>Skladování</b>			
<b>Příprava</b>			
<b>Servírování jídel</b>			
<b>Opětovné použití / likvidace</b>			
<b>Hygiena/úklid</b>			
<b>Interakce s hosty stolu</b>			

*Individuální odpovědi...*



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



RRRRMMMAAAA  
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

**CVIČENÍ 27:** Analyzujte stav dodávek vaší vlastní kuchyně. Jaké možnosti pro nízkoodpadový dodavatelský řetězec již existují? Také přemýšlejte o případných alternativách nebo návrzích ke zlepšení, které byste mohli prodiskutovat s vašimi dodavateli.

*Individuální odpovědi...*