

Obsah

Úvod	4
Stravování ve školních jídelnách v České republice.....	5
Prague Food Waste ve školních jídelnách	6
Průběh výzkumu	6
Výsledky z vážení odpadu	7
Výsledky z dotazníkového šetření s žáky	10
Proč je potřeba snižovat potravinový odpad ve školních jídelnách.....	12
Doporučení, jak předcházet potravinovému odpadu	13
Doporučení pro vedoucí školních jídelen a personál kuchyně	13
Sledovat počet žáků, kteří si pokrm nevyzvednou, a přizpůsobovat tomu počet vařených porcí	13
Optimalizace receptur prostřednictvím spolupráce kuchařského personálu.....	13
Poskytnout strážníkům místo polévky jiný předkrm.....	14
Zatraktivnit polévku a vařit jen oblíbené druhy polévek	15
Zchlazovat/šokovat přebytečné pokrmy do doby konce výdeje a dále je využít	15
Doporučení pro vedení školy	16
Zkultivovat prostory školních jídelen.....	16
Aktivní objednávání obědů místo automatického přihlašování	16
Řešení pro nevyzvednuté obědy: Burza obědů.....	16
Aktivně zapojit učitele, vychovatele a starší žáky v jídelně	17
Upravit rozvrhy výuky tak, aby bylo v jídelně dost času na konzumaci oběda	18
Edukovat žáky o plýtvání a zdravém stravování	18
Pravidelně organizovat vážení odpadu ve školní jídelně	19
Podporovat darování přebytečných pokrmů	20
Omezovat přístup k občerstvení v automatech a bufetech ve škole	20
Doporučení pro rodiče	21
Aktivně s dětmi vybírat a odhlašovat obědy	21
Vzdělávat v rodině o chování v jídelně	21
Připravovat vhodné svačiny do školy	21
Doporučení pro veřejnou správu	22
Finančně podpořit nákup vybavení na zchlazování a uchování pokrmů	22
Podporovat darování přebytečných pokrmů	22
Zavést finanční sankce za nevyzvednutý oběd	22
Umožnit odkup zbylých pokrmů zaměstnanci	23
Lépe finančně ohodnotit práci ve školních jídelnách a podporovat další vzdělávání personálu	23
Podporovat sběr gastroodpadu ve školních jídelnách nebo kompostování	24
Kolik se plýtvá v zahraničí	25
Odkazy na další zajímavé informace	26
O projektu Prague Food Waste	27