

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

2019

Yana Plokhova

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

**TŘÍDĚNÍ POTRAVINOVÉHO ODPADU
V ČESKÝCH RESTAURACÍCH**

Yana Plokhova

Plzeň 2019

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra antropologie

Studijní program Antropologie

Studijní obor Sociální a kulturní antropologie

Bakalářská práce

**TŘÍDĚNÍ POTRAVINOVÉHO ODPADU
V ČESKÝCH RESTAURACÍCH**

Yana Plokhova

Vedoucí práce:

Mgr. Daniel Sosna, Ph.D.

Katedra antropologie

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2019

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, srpen 2019

.....

Poděkování

Ráda bych poděkovala Mgr. Danielu Sosnovi, Ph.D. za odborné a trpělivé vedení mé práce, veškeré rady, připomínky a konzultace. Upřímně děkuji každému, kdo se na mém výzkumu ochotně podílel a věnoval mi čas při zpracování této práce. Dále děkuji svým rodičům za psychickou podporu a ochotu naslouchat.

OBSAH

1. ÚVOD	1
2. TEORETICKÁ ČÁST	4
2.1 Konceptualizace odpadu	4
2.2 Předchozí bádání	5
2.3 Definice pojmů	7
2.3.1 Konzumerismus	7
2.3.2 Co je potravinový odpad?	8
2.3.3 Co je potravinový řetězec?	9
2.3.4 Omezení potravinového odpadu.....	9
2.4 Třídění potravinového odpadu	10
2.4.1 Prevence potravinového odpadu	10
2.4.2 Darování potravin	12
2.4.3 Využití potravinového odpadu jako krmivo pro zvířata.....	12
2.4.4 Bioplynové stanice.....	13
2.4.5 Kompostování	14
2.5 Ztráty v pohostinství	15
3. METODOLOGICKÁ ČÁST	17
3.1 Výzkumné otázky	17
3.2 Respondenti	18
3.3 Sběr dat	20
3.3.1 Polostrukturovaný rozhovor	20
3.3.2 Zúčastněné pozorování	22
3.4 Etická stránka výzkumu	22
4. INTERPRETACE VÝSLEDKŮ VÝZKUMU	24
4.1 Třídění odpadu v restauracích	24
4.2 Zkušenosti zaměstnanců v domácnosti	27
5. ZÁVĚR	31
6. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A PRAMENŮ	33
6.1 Literatura	33
6.2 Elektronické zdroje	34

7. RESUMÉ	39
8. PŘÍLOHY	40

1. ÚVOD

V dnešní době si málokdo dokáže představit moderní společnost bez, s ní neoddělitelně spojenou, masovou produkcí a nadměrnou konzumací. Nárůst poptávky po zboží proběhl zejména během průmyslové revoluce v 19. století (Melosi 2005). Uspokojování potřeb lidské společnosti má určité následky. Produkuje se enormní množství věcí. Předměty časem ztrácejí na hodnotě, neplní funkci, pro kterou byly určeny, stávají se nadbytečnými a okoukanými. Stávají se v očích člověka odpadem.

Odpad je značnou součástí každodenního života lidí po celém světě. Sosna a Brunclíková (2015) konceptualizují odpad jako materiální entitu, kterou se nedá zařadit do obecného řádu věcí. Zdůrazňují, že odpad je „neužitečná a nechtěná část reality, kterou je vhodné vytlačit do prostorů, kde již svou přítomností nebude narušovat chod lidské společnosti“ (ibid.: 6). Odpadem se v symbolickém vymezení věnuje Mary Douglasová. Ve své práci *Čistota a nebezpečí: analýza konceptu znečištění a tabu* (2014) se zabývá otázkou kategorizace nečistého, které je univerzální v každé známé kultuře. Podle autorky „nečisté“ je vedlejším produktem systematického třídění a klasifikace věcí, kde v sobě třídění zahrnuje vyřazení nepatřičných prvků. V souvislosti s touto tendencí třídít můžeme pozorovat u odlišných kultur snahu zbavovat se zkaženého a "nebezpečného" jídla a tím ho oddělovat od čerstvého a "čistého". Už samotná transformace nejedlé a syrové potraviny v pokrm je, dle Lévi-Strausse, podnětem k zamyšlení (Alexander at al. 2016: 29). Hnijící, kvasící, rozkládající se potraviny představují pro některé společnosti v určitém kontextu delikatesu, pro jiné se stávají odpudivé, dokonce tabuizované. Jako

příklad nám může posloužit sýr *Roquefort*, islandské shnilé žraločí maso anebo indonéské Kopi Luwak (ibid.:29).

Více než 30 % potravin vyrobených pro lidskou spotřebu se v potravinovém řetězci ztrácí, nebo vyhazuje (Rezaei 2017). Existuje předpoklad, že do roku 2050 naroste světová populace na 9,1 miliardy, což notně zvýší poptávku po potravinách a jejich produkci bude potřeba zvednout o 70 % (ibid.:26). V současné době se společnost snaží bojovat a omezovat ztráty potravin různými udržitelnými způsoby s cílem optimalizovat přírodní a finanční zdroje. V této snaze najít způsob, jak nejlépe zpracovávat potraviny, zabránit jejich ztrátě a jejich následné přeměně v odpad, může hrát velkou roli soukromý sektor, a to včetně potravinářského průmyslu. Nabízí se například zjednodušení dovozu potravin větším propojením lokálních zemědělců s trhem (ibid.:26). Potravinový odpad tvoří každoročně z celkového objemu odpadu v EU zhruba 89 milionů tun (Stenmarck et al. 2016: 33). Potravinový odpad je, jako jakýkoli jiný druh odpadu, součástí každodenního života jednotlivců v každé kultuře. Ve většině případů lidé v moderním a civilizovaném světě raději potraviny nakupují, než osobně pěstují. Během nákupu, další úpravě a při konzumaci je neustále klasifikují a odstraňují. Plýtvání jídlem a třídění potravin vyvolává ekologická a etická dilemata. Mezi ně patří například nadměrná konzumace, o které jsem se již zmiňovala výše, výroba přebytečných potravin s krátkou dobou trvanlivosti a s tím spojená nedostatečná organizace potravinářských podniků, obchodů a domácností.

Svoji práci zaměřuju zejména na zacházení s potravinovým odpadem v potravinářských podnicích, tj. restauracích České republiky, kde jsem prováděla zúčastněné pozorování a polostrukturované rozhovory se zaměstnanci. Cílem této práce je snaha osvětlit čtenářům zákulisí nakládání s potravinovým odpadem v českých restauracích. Dále také zjistit, jak se v tomto prostředí klasifikuje a následně třídí,

přinést vhled do uvažování personálu vybraných podniků a odhalit, jak každý z aktérů vnímá potravinový odpad. Jsou si tyto osoby, jež jsou ve svém pracovním životě neustále ve styku s potravinami, vědomy, kam zbytky jídla putují dál? Jak se projevuje jejich snaha potraviny třídít a vyhazovat? Třídí ho i doma?

Ve druhé kapitole se věnuju teoretické části, tj. konceptualizaci odpadu, předchozím výzkumům, ale také významům pojmů Co si má čtenář představit pod pojmem „potravinový odpad“ a „ztráta potravin“, jaké jsou způsoby třídění potravinového a jak se potravinový odpad omezuje.

Obsahem třetí kapitoly je podrobný popis metodologii, kterou jsem použila během terénního výzkumu. Následně uvádím popis výzkumu, jeho analýzu a následnou interpretaci dat a výsledků.

V neposlední řadě jsou zde kapitoly, které obsahují resumé, seznam použité literatury a přílohy k práci.

2. TEORETICKÁ ČÁST

V této kapitole se věnuji teoretickým a konceptuálním východiskům zkoumání, se kterými jsem během tohoto výzkumu pracovala. Jelikož se zabývám nejen tříděním odpadu, ale i jevy spojené s tím, je potřeba, aby všechny tyto pojmy a jevy byly ukotvené v teoretické rovině.

Hned na začátku se věnuji konceptualizaci odpadu a uvádím příklady předchozích výzkumů. V dalších podkapitolách popisují problém konzumerismu, rozdíl mezi ztrátou odpadu a potravinovým odpadem, způsoby třídění potravinového odpadu a jak je omezován, co je potravinový řetězec a vysvětlují, jak dochází ke ztrátě potravin v pohostinství. Toto vše je nedílnou součástí teoretické stránky této práce. Pomocí definic těchto pojmů se zároveň snažím uvést čtenáře do problematiky zacházení s potravinovým odpadem.

2.1 Konceptualizace odpadu

Odpad z antropologického hlediska je jak jsem již nastínila v úvodu, materiální entitou, která po kontaktu s člověkem ztrácí svoji hodnotu a stává se „kategorií reality, které se lidé vyhýbají nebo ji téměř nevnímají“ (Sosna a Brunclíkova 2015: 6, 8). Reno (2014) spojuje vznik odpadu s biologickými procesy živých organismů, jako je vylučování. Tím pádem se odpad stává pro společnost základní součástí života. Je naším nevyhnutelným produktem, a také i odrazem společnosti.

O odpadu můžeme uvažovat jako o jevu, který má hodně dynamickou a heterogenní povahu. Jakákoli věc se může stát odpadem, pokud přestala sloužit svému účelu. Jestliže již nenaplňuje svůj smysl, stává se pro člověka nepotřebným materiálem, kterého se následně zbaví. Gille (2007) mluví o „materialitě“ odpadu. Jeho význam se mění nejen kvůli společnosti, ale i v průběhu času, kdy se stále proměňuje, hnije, rozpadá se a podléhá korozi.

Odpad se často považuje za negativní jev v rámci určité dichotomie, jako například bezpečný/nebezpečný, živý/mrtvý, čistý/špinavý, řád/chaos (Gille 2007). Odpad z našich popelnic, pokud nebude recyklován či spálen, se prostorově odděluje od společenského života lidí a stává se pro lidstvo neviditelným. Lze tedy hovořit o určitém konečném stavu mezi odpadem a člověkem, kdy se odpad v rámci *liminality* vyřazuje z jednoho života a vstupuje do dalšího (Genep 1996). Jen poslední dobou si v západní společnosti lidé začali uvědomovat proces vzniku odpadu v jejich každodenním životě.

Když se podíváme do minulosti - v českém prostředí po roce 1989 a osvobození od komunistického režimu lidé změnili přístup ke zboží, které dříve bylo nedostupné či omezené. Hodně tento proces ovlivnila i rychle postupující industrializace ve městech, která přinesla nové způsoby výroby, nové materiály a neomezenost ve výrobě. „Dostupnost konzumního zboží do té doby nevídaná, nové typy obalového materiálu, komodity jednorázové spotřeby a postupné mizení sítě opravárenských podniků naprosto změnily vztah člověka k věcem i odpadu samotnému. Nová konzumní kultura umožnila a podporovala neoliberální krédo růstového imperativu, což logicky vedlo nejen ke změně složení odpadu pocházejícího z domácností, ale také k rapidnímu nárůstu jeho množství“ (Sosna a Brunclíková 2015: 26). Společnost s tak pestrou a všude dostupnou nabídkou zboží si mohla dovolit zbavovat se starého a pořizovat dál nové a nové věci. A nyní, po mnoha letech konzumního stylu života, začíná společnost čelit následkům.

2.2 Předchozí bádání

O odpad se vědci začali zajímat až začátkem 20. století. Prvními byli archeologové (Kuna, Němcová, Neustupný, Pankovská atd.), kteří pomocí nalezišť formulovali rozvoj sociálního života lidí, „jejich socioekonomické postavení domácností, společenskou organizaci nebo řemeslnou specializaci“ (Sosna a Brunclíková 2015: 28).

Další projekt, zabývající se výzkumem a analýzou lidských vzorců chování skrze odpad, je *Tuscon Garbage Project* (Rathje 2001). William Rathje spolu se svými studenty porovnával data o obyvatelích Tusconu získané pomocí rozhovorů, dotazování a obsahů kontejnerů, které tito lidé vlastnili. Ve výsledku se ukázal určitý rozdíl mezi tím, co lidé během šetření o sobě uváděli sami, a tím, jak se skutečně chovali. Rathje se výzkumu věnoval více než třicet let a stal se jednou z nejvýznamnějších postav společenskovedního výzkumu odpadu (Sosna a Brunclíková 2015: 28).

Ve Velké Británii v letech 2006 až 2011 byl prováděn výzkum *Waste of the World*, který zahrnoval tři oblasti:

- „Odpadové hospodářství, hodnotové a prostorové dělby práce;
- Realizace komoditních řetězců: přebytek a ztráta v produkci;
- Zničení nadbytku: pálení, zakopání, rozklad a reinkarnace“ (Departmental Research Projects 2011).

Vědci pomocí šesti projektů sledovali proces, jak se předměty stávají odpadem, jak se pohybuje v prostoru. Snažili se vysvětlit pomocí zapleteného, mezinárodního přístupu, proč se určitá místa stávají klíčovými uzly v globální odpadové ekonomice.

V rámci českého prostředí proběhl výzkum antropologů Sosny, Brunclíkové a Galety. V článku *Rescuing things: Food waste in the rural environment in the Czech Republic* (2019) autoři popisují výzkum ve venkovském prostředí České republiky v okrese Tachov v letech 2013 a 2014, kde srovnávali charakter organického odpadu s jeho finanční hodnotou. Po vzoru Rathje a Murphyho odpad do 150 kategorií (Sosna et al. 2019: 321). Ve výsledku se ukázalo, že se na venkově plýtvá odpadem méně. Autoři to spojují s tím, že lidé na vesnicích, díky zkušenostem s pěstováním rostlin nebo chovem zvířat, pociťují určitý

morální závazek (Sosna et al. 2019: 328). A díky tomuto závazku jsou tyto lidé šetrnější a ohleduplnější.

Ve městech, kde lidé potraviny nakupují a nepodílí se na jejich výrobě, je mnohem jednodušší se jídla a obecně jakéhokoli druhu odpadu zbavit z důvodu jeho oddělení od života lidské společnosti.

2.3 Definice pojmů

Pro účely bakalářské práce je nezbytné definovat pojmy, které se v textu vyskytují. K jejich popisu jsem využila literatury zabývající se konzumací a potravinovým odpadem.

2.3.1 Konzumerismus

„Konzumerismus je použití zboží za účelem uspokojení potřeb a tužeb jedince. Společnost zaměřená konzumním způsobem je dokončenou formou průmyslové společnosti, tj. trhu.“ (Jansiz 2014: 78). V současné době je konzumerismus jevem, který s sebou nese vedle na první pohled pozitivních znaků i negativní. Podporuje narůstání sociální nerovností a chudoby, prohlubuje ekologickou krizi a přináší ekonomický *boom* pro státy, kde je levná pracovní síla. „Znaky konzumerismu můžeme pozorovat v různých společnostech, a nejsou specifické pro specifické společnosti.“ (Jansiz 2014: 77). Z toho vyplývá, že se konzumerismus ve Velké Británii, ve Spojených státech amerických a v České republice neliší. Samozřejmě se může projevovat odlišně, nicméně podstata zůstává stejná.

Dnes se můžeme často setkat se sloganem „all you can eat“, kdy za přesně určenou cenu může zákazník sníst tolik pokrmů, kolik jen zvládne. Přitom dochází k velkému plýtvání jídlem, jelikož klienti mohou jídla pouze ochutnávat a nedojídat je. Když tuto politiku zobecníme a přeneseme na jakýkoli jiný typ podniků, bude znít: „kup si tolik, kolik můžeš a konzumuj více a více“ (Jansiz 2014: 79).

Tématem konzumerismu se zabývá francouzský filozof Gilles Lipovetsky, zejména ve svém díle *Paradoxní štěstí: Esej o hyperkonzumní společnosti* (2007). Popisuje tak čtenáři „hyperkonzumní společnost“, v níž se lidé uspokojují způsobem „pořád víc a pořád nové“ (Lipovetsky 2007: 29). Zvýšená potřeba po konzumaci vyvolává chronickou touhu nakupovat a prosazuje význam materiálních hodnot (Lipovetsky 2007: 41).

2.3.2 Co je potravinový odpad?

Ztráta potravin (*food loss*) a potravinový odpad (*food waste*) jsou zásadními pojmy, které je třeba popsat, aby mezi nimi čtenář byl schopný úspěšně rozlišovat a práce mu byla srozumitelná.

Ztráta potravin je způsobena zejména špatným vedením výroby a dodávek potravin. Důvodem však bývají i manažerská a technická omezení, jakým je například nedostatek vhodných skladovacích zařízení, nekvalitní chladicí zařízení, nesprávné postupy zpracování potravin, balení nebo neefektivní marketingové systémy.

Potravinový odpad se týká odstranění potravin, které jsou stále vhodné pro lidskou spotřebu. To probíhá výběrem po zkažení potravin, anebo po uplynutí doby minimální trvanlivosti v důsledku špatného řízení zásob či zanedbání. Vyskytuje se hlavně na maloobchodní a spotřebitelské úrovni, zatímco ztráty potravin se uskutečňují v raných fázích potravinového řetězce, a to během výroby, po sklizni a zpracování (Rezaei 2017).

Podle Toma Questeda a Hannahe Johnsona (Quested a kol. 2009) existují tři typy potravinového odpadu:

- 1) Odpad, kterému se lze vyhnout (*avoidable waste*): jídlo a pití, které bylo v momentu vyhození stále vhodné k lidské konzumaci. Jedná se především o potraviny, které byly tepelně či jinak zpracovány a upraveny k lidské spotřebě v nadbytečném množství, a tedy nebyly

zkonsumovány včas. Zahrnuje též nepovedené pokusy o úpravu potravin (spálení, převaření apod.), potraviny po datu minimální trvanlivosti;

- 2) Potenciálně vyhnutelný odpad (*possibly avoidable losses*): jsou ty potraviny, jež se z pohledu konzumace liší konkrétními spotřebitelskými návyky (například kůrky od pizzy a další části potravin či produktů, které jsou z hlediska spotřebitelských preferencí nevyužívány ke konzumaci) a také části potravin, které by byly potenciálně využity k lidské spotřebě, pokud by byly zpracovány jiným procesem (slupky z brambor, cuket a mrkvi, vrchní listy zelí, dužina se semínky z dýně apod.);
- 3) Nevyhnutelný odpad (*unavoidable losses*): vzniká v důsledku zpracování potravin a za normálních okolností není požitelný (skořápky z vajec a ořechů, kosti, čajové šálky, použitá mletá káva apod.). Tato kategorie také obsahuje výrobky, které jsou z důvodu nepříznivých klimatických podmínek, napadení škůdci či jinými nemocemi nepoživatelné.

2.3.3 Co je potravinový řetězec?

Potravinovým řetězcem (*food chain*) se rozumí veškeré procesy probíhající od primární výroby po konečnou spotřebu. Patří sem například pěstování potravin, jejich následné zpracování, skladování, distribuce atd. (Dostálová 2014).

2.3.4 Omezení potravinového odpadu

Směrnice Evropského parlamentu a Rady ES č. 98/2008 ze dne 19. listopadu 2008 jako hlavní prioritu označuje samotné předcházení vzniku odpadu. Opětovné využití odpadu a jeho recyklace je upřednostňována před energetickým využitím.

Směrnice přivádí také oddělený sběr bioodpadu za účelem vytvoření ekologicky bezpečného kompostu. Biologickým odpadem podle Směrnice ES se rozumí „biologicky rozložitelné odpady ze zahrad a parků, potravinářské a kuchyňské odpady z domácností, restaurací, stravovacích a maloobchodních zařízení a srovnatelný odpad ze zařízení potravinářského průmyslu“ (Směrnice Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 98/2008 ze dne 19. listopadu 2008 o odpadech a o zrušení některých směrnic).

Novela zákona o odpadech č. 229/2014 zavádí povinné a plošné třídění biologického odpadu na území měst a obcí. Pro označení bioodpadu je na území ČR využíváno dvou zkratk BRKO (Biologicky rozložitelné komunální odpady) a BRO (Biologicky rozložitelné odpady) (Zákon č. 229/2014 2014).

BRKO zahrnuje všechnen odpad biologického původu z domácností, firem či veřejného stravování. BRO zase veškeré kompostovatelné odpady pocházející třeba z prvovýroby v zemědělství a zahradnictví. Samotné kompostování na úrovni jedince a domácí kompostéry však nejsou směrnicí uznány jako způsob nakládání s BRKO. Problematické je na území České republiky také zpracování vytríděného bioodpadu, jelikož není dostatek bioplynových stanic vyhovujících legislativním nařízením.

2.4 Třídění potravinového odpadu

Pro představu je důležité uvést, jaké jsou způsoby zacházení s potravinovým odpadem, když se stane nepotřebným. Je to například darování, využití potravinového odpadu jako krmivo pro zvířata, bioplynové stanice a kompostování. Nejdůležitější je ovšem samotnému vzniku potravinového odpadu předcházet.

2.4.1 Prevence potravinového odpadu

Prevence je jedním z nejefektivnějších opatření, které zajišťuje samotné předcházení vzniku potravinového odpadu. V primárním sektoru se klade důraz zejména na odpovídající podmínky skladovacích prostorů, bezpečnou distribuci potravin v co nejkratším čase a také na typ a kvalitu obalových materiálů. V sektoru obchodu a pohostinství se prevence těžce dodržuje hlavně z toho důvodu, že se potraviny většinou vybírají na základě jejich vzhledu, velikosti či tvaru. Upřednostňuje se v tomto případě spotřebitelská preference. V České republice však existuje organizace Zachraň jídlo, která prosazuje prodej „neideálních“ potravin a z výsledků jejich činnosti se dá říci, že taková strategie je prospěšná a v aktuálním systému smysluplná (Zachraň jídlo 2019). Avšak samotný současný koncept obchodních řetězců, díky kterému mají lidé k dispozici zboží bez ohledu na jeho sezónnost a mohou si celoročně kupovat pořád stejný sortiment, podporuje nadměrnou konzumaci.

Co se týče restauračních podniků – je to dosti proměnlivý a specifický sektor, kde je nemožné předpovídat množství zásob a porcí pro nestálé klienty. Hodně však záleží na zkušenostech personálu restauračního zařízení i na vybavenosti kuchyně. Menší podniky či podniky bez přísně určené politiky provozu se většinou dopouští chyb hlavně z důvodu úspory času a peněz. Nehledě na to, že by tyto zbytky jídel ještě mohly vhodně využít mnoha způsoby.

Současnou politikou velkého procenta restaurací, jak popisuje například George Ritzer ve své knize *Mcdonaldizace společnosti* (1996): podniky nabízejí velké porce za málo peněz, čímž se snaží vyjít vstříc zákazníkům, i když jako následek – výrobky ztrácejí na kvalitě a značné množství se vyhazuje. Zbytečně pestrý výběr často znamená, že některé položky zákazníci konzumují často a jiné téměř vůbec, aby však bylo možné dané jídlo připravit, kuchyň musí být pro tento případ zásobena a mnoho takových potravin se zcela zbytečně znehodnotí

(Lipinski 2013). Dalším důležitým problémem je nutriční vyváženost pokrmů, která se většinou neuvádí v jídelních lístcích, dále se také často setkáváme s tím, že podniky neuvádí ani plné složení jídel, například množství cukru a soli, které bylo použito při přípravě pokrmů.

Aktuálně můžeme pozorovat přítomnost určitých ekologických trendů ve společnosti, které se lidé ve svých domácnostech snaží dodržovat. Patří mezi ně například omezování nerecyklovatelných odpadů, návrat k pěstování a náklonost k lokálním výrobkům. I přesto však můžeme pozorovat mezi lidmi určitou krátkozrakost. Jednotlivci si často nevěšmají negativních dopadů své činnosti, pokud se jich netýkají z pohledu času, nebo z pohledu prostoru. Jednotlivce dostatečně nezajímají následky jeho přístupu k potravinám, pokud je nepocituje okamžitě a ve svém bezprostředním okolí.

2.4.2 Darování potravin

Darování potravin je pro obchodní řetězce mnohem jednodušší způsob, jak předcházet vzniku potravinového odpadu. Existují potravinové banky, které poskytují pomoc lidem v nouzi a obnovují solidaritu mezi lidmi (Potravinové banky 2019). Současně můžeme nalézt v České republice 15 fungujících potravinových bank s centrálním skladem v Modleticích (ibid.). Proces darování by mohl být mnohem výhodnější, pokud by pro obchodní řetězce fungoval daňový odpočet, který se počítá jako polovina hodnoty potraviny (Foodnet 2012).

Je velice důležité také více informovat společnost o možnostech darování do potravinových bank každodenně, tedy ne pouze v době, kdy se koná potravinová sbírka.

2.4.3 Využití potravinového odpadu jako krmivo pro zvířata

Ve chvíli, kdy již potravina není vhodná pro lidskou konzumaci, je možnost využít alternativní způsob likvidace potravinového odpadu a

použít jej jako krmivo pro zvířata. Předpokládá se, že „do roku 2050 se celosvětová poptávka po potravinách zvýší o 70 %“ (Evropská komise 2014). Takhle vysoká poptávka způsobí tlak na životní prostředí a na zemědělství obecně. Jako příklad řešení tohoto problému můžeme uvést výzkumný projekt NOSHAN financovaný Evropskou Unií, který má za cíl snížit množství potravinového odpadu. Projekt NOSHAN přeměňuje potravinový odpad (zejména ovoce, zeleninu a mléčné výrobky) na krmiva (ibid.). Výsledkem by měla být vyšší udržitelnost v zemědělství a snížení vlivu na životní prostředí, jelikož při pěstování a chování v zemědělství dochází k obrovskému mrhání různými zdroji jako například vody, půdy, energií, pracovní síly a kapitálu (ibid.).

Obchodní podnik Tesco ČR v letech 2017-2018 snížil svůj potravinový odpad o 27 %. Tato společnost darovala početných 3 016 tun z 10 227 tun potravinového odpadu potravinovým bankám či jako krmivo pro zvířata (Tesco ČR 2018).

Zajímavou věcí je to, že potravinový odpad z kuchyňských zbytků nesmí být využit ke krmení zvířat podle §58 vyhlášky 299/2003 Sb. „Vyhláška neuvádí katalogové číslo odpadu, a tak z logiky vzniku této vyhlášky můžeme pouze vystopovat, že se bude jednat právě o gastroodpady neboli biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven“ (Kompostuj.cz, 2018). V praxi ale stále můžeme pozorovat zkrmování kuchyňských zbytků zvířatům. „Pokud dochází ke zkrmování kuchyňských zbytků v rámci domácnosti nebo v rámci farmy, zbytků se nezbavujeme, ale jsou využívány a dochází tak k naplňování předcházení vzniku odpadů. Zkrmování kuchyňských zbytků tak v tomto případě není v rozporu se zákonem. Je však důležité mít na paměti, že je třeba eliminovat potenciální rizika a vyvarovat se jednání, které by mohlo vést k ohrožení životního prostředí, zdraví zvířat a obyvatel“ (Kompostuj.cz, 2018).

2.4.4 Bioplynové stanice

Bioplynové stanice se považují za alternativní využití potravinového odpadu. Po předchozích způsobech třídění (darování a krmivo pro zvířata) se nabízí efektivní řešení v podobě výroby energie ze spalování potravin. Právní předpisy EU nahlíží na proces anaerobní digesce, díky kterému vzniká bioplyn a digestát, jako na proces recyklace (Rozhodnutí komise 2011). Spalování odpadů, při němž dochází k omezenému energetickému využití, je naopak nahlíženo jako likvidace.

V České republice je celkem 568 bioplynových stanic, které se rozlišují podle druhů odpadu: komunální, průmyslový, zemědělský, skládkový bioplyn a ČOV (Čistírny odpadních vod).

2.4.5 Kompostování

Kompostování také řadíme do alternativních způsobů nakládání s potravinovým odpadem. Tento způsob zejména přispívá k obohacení a obnovení půdy vytížené zemědělstvím.

Během kompostování se z bioodpadu stává materiál obsahující humus, ve kterém se váží organické a minerální látky a voda. Ty jsou pak k dispozici pro rostliny. Hotový kompost je kvalitním hnojivem (Kompostuj.cz 2018). Celý proces výroby kompostu je podporován dotacemi až do výše 90 % uznatelných nákladů.

Při výrobě kompostu je důležité vědět, co se vůbec smí kompostovat a v jakém množství. Kompostovat lze: zbytky ovoce a zeleniny (včetně citrusových plodů), kávové a čajové zbytky, zbytky pečiva, skořápky z vajíček a ořechů, ubrousky, podestýlky domácích býložravých zvířat apod. Celý tento seznam se ale nemůže skladovat v libovolném množství – předepisují se určité poměry k jednotlivým druhům odpadu. „Ideální poměr uhlíkatého materiálu k dusíkatému je cca 30:1“ (ibid.).

Do kompostu se nehodí: kosti, odřezky masa, kůže, stolní oleje a tuky, rostliny napadené chorobami, vykvetlé plevely, chemicky ošetřené materiály – zbytky barev, laků apod., popel z uhlí, cigaret, prachové

sáčky z vysavače, exkrementy masožravých zvířat, časopisy, plasty, sklo apod. (ibid.).

Kompostování, ať už domácí, komunitní, anebo průmyslové, by mohlo být více podporováno státem a popularizováno ekologickými hnutími v každodenním životě naší společnosti. Třídění jakéhokoli druhu odpadu by pomohlo snížit poměr skládkovaného odpadu. Lidé by si zase byli vědomi jejich vlastního vlivu na produkci odpadu. Avšak prozatím můžeme pozorovat, že na se území České republiky v určitých oblastech (na sídlištích apod.) nevyskytují popelnice na tříděný odpad, nemluvě o absenci kontejnerů na bioodpad.

2.5 Ztráty v pohostinství

Ve většině zemi existuje legislativa pro různá restaurační zařízení, ať už se jedná o hygienická nařízení či o způsob skladování. Podle hygienických požadavků je, dle souboru předpisů EU, nařízena tzv. dvouhodinová lhůta u nechlazených jídel, které by měly být standardně umístěny v chladicích boxech. Po uplynutí této doby je poskytovatel povinen produkty znehodnotit. Spotřeba případných zbytků potravin je legální jen a pouze v případě, že takové jídlo neopustí prostory kuchyně, kde jsou tyto potraviny upravovány. Soubor předpisů EU o hygieně potravin tedy donucuje provozovatele aplikovat přísné standardy, přesto není vůbec jednoduché předcházet některým druhům potravinového odpadu (Nařízení komise (ES) č. 2074/2005 2005).

O pohostinství by se dalo říci, že patří do nestálého odvětví, kde se počet zákazníků a jejich poptávka po produktech neustále mění. Pro provozovatele restauračního zařízení představuje tato nepředvídatelnost obrovskou překážku. Z tohoto důvodu se poskytovatelé raději zajistí větším počtem potravin, než je nutné.

Další důležitý faktor ovlivňující množství vzniklého potravinového odpadu je velikost porcí. Zařízení bufetového typu, kde můžeme

pozorovat velmi pestrou nabídku pro zákazníky, produkuje většinu potravinového odpadu v sektoru pohostinství. Spousta takto prodávaného jídla je již finálně upravena a nelze tak použít pro přípravu jiných pokrmů (Priefer 2013). Z toho by se dalo předpokládat, že lidé, kteří se stravují v restauračních zařízeních, nejspíše nepociťují vlastnictví jídla, tudíž si neuvědomují svou odpovědnost za vyhozené zbytky (Quested 2009). Tento předpoklad potvrzují výzkumy britské organizace WRAP (*Waste and Resources Action Programme*), která dlouhodobě provádí výzkum potravinového odpadu v restauračních zařízeních.

Co se týče celosvětového problému s potravinovým odpadem, měli bychom zmínit i určité kulturní aspekty související s pověstí jednotlivce, které můžeme nalézt převážně v asijských zemích. Podle tradic je hostitel nucen nabídnout hostům víc jídla, než jsou schopni zkonsumovat. Jestli po stolování zůstávají prázdné talíře, tak to znamená, že hostitel nenabídl dostatek a mohl by tedy ztratit svou pověst (Upton-McLaughlin 2013). Některé restaurace dokonce zákazníkům nabízejí slevu začínající od 10 % třeba i do 100 %, pokud zkonsumují celou objednávku, přičemž se většinou potýkají s problémem, kdy i více než polovina pokrmů zůstává nedotčena (Smil 2004).

Pohostinství se potýká s proměnlivými spotřebitelskými preferencemi a často i s logistickými obtížemi, které způsobují neadekvátní nakládání s potravinovým odpadem (například není zcela vymyšleno, jak efektivně naložit se zbytky, jak zabezpečit dost míst v chladicích boxech pro jejich případné uložení, neochota ze strany poskytovatele aplikovat kýžená opatření apod.).

3. METODOLOGICKÁ ČÁST

Jak je patrné z předchozí části práce, potravinový odpad je neoddelitelnou součástí lidské činnosti. Odpad se produkuje, převáží, uskladňuje, třídí, následně se recykluje a odstraňuje. Toto vše se řídí na právní úrovni různými zákony, smlouvami, vyhláškami apod. jak na státní, tak i na mezinárodní úrovni. Výzkum v této bakalářské práci je zaměřen na potravinový odpad v kontextu českých restauračních zařízení, kde nemalou roli hrají právě zaměstnanci těchto podniků, kteří přicházejí do styku s potravinami a vyhazují je každý pracovní den.

Cílem této kapitoly je uvedení způsobů získání dat a popsání průběhu výzkumu, na jehož výsledcích byla tato bakalářská práce vypracována. Práce se zabývá antropologickým pojetím potravinového odpadu a problematikou třídění. Je zcela zásadní zobrazit zde vnímání potravinového odpadu lidmi, kteří pracují v restauračních zařízeních, připravují jídla pro hosty a tím pádem i třídí a vyhazují zbytky po jejich úpravě a částečné spotřebě. To vše prostřednictvím kvalitativní metody terénního výzkumu. Ke zpracování tohoto zkoumání jsem využila dvou hlavních kvalitativních způsobů sběru dat. Prvním způsobem byly polostrukturované rozhovory a druhým – zúčastněné pozorování.

3.1 Výzkumné otázky

Při zpracování této bakalářské práce jsem vycházela z několika hlavních výzkumných otázek. Ty byly vymyšleny tak, aby zahrnovaly problematiku potravinového odpadu v obecné rovině a zároveň hledisko lidí, kteří mohou praxi s tříděním v práci přenášet do domácnosti. Otázky tedy byly: jak se v českých restauracích třídí potravinový odpad? Jak jsou si respondenti vědomi třídění potravinového odpadu v práci? Kdy pro respondenta vzniká okamžik, kdy je jídlo nutné vyhodit? Jak zachází s potravinovým odpadem doma?

Co pociťují zaměstnanci při vyhazování jídla v práci a doma? Sledují nové „eko trendy“? Je mezi respondenty zájem o kompostování a darování zbytků jídel do potravinových bank?

3.2 Respondenti

Jako zdroj informací pro výzkum mi posloužili zaměstnanci různých typů restaurací v Praze. Jejich zkušenosti s klasifikací potravinového odpadu, jeho tříděním a vnímáním tohoto problému jsou hlavními pilíři této práce.

Výběr restaurací a konkrétních zaměstnanců byl orientován na lidi a podniky z okruhu vlastních známých a jejich známých. Samozřejmě jsem z tohoto výzkumu vyloučila osoby, které ke mně měly jakýkoliv vztah – blízké přátele a členy rodiny. Kdybych prováděla výzkum, který by zahrnoval jejich odpovědi, mohlo by to zkreslit výsledek.

Celý soubor respondentů čítal patnáct osob z deseti restauračních zařízení (viz Tabulka 1. Informace o respondentech). Pokusila jsem se vymyslet vzorek, který by zahrnoval problematice nejbližší pracovní pozice. Rozhovory jsem se rozhodla neprovádět s každým zaměstnancem restaurací. Cílem dotazování bylo získat velmi specifické informace od úzké skupiny lidí, tudíž by větší počet respondentů mohl působit kontraproduktivně. Důvodem byla mimo jiné i přílišná časová náročnost výzkumu.

Vzorek respondentů obsahoval zaměstnance na takových pozicích, jako jsou: barista/baristka, číšník/servírka, kuchař/kuchařka, vedoucí restaurace (manažer/manažerka), pracovník výpomoci – v našem případě se jednalo o pozici food runnera, který spojuje plac a kuchyň, a uklízečky (výpomoc s nádobím). Na pohlaví ani národnosti respondentů samozřejmě nezáleželo, jediným požadavkem byla plnoletost dotazovaného.

Tabulka 1. Informace o respondentech

Respondent č.	Pohlaví	Věk	Pozice v zaměstnání	Poznámky (třídění v práci/doma; zájem o třídění)
A	Muž	25	Číšník	Třídí v práci, částečně třídí doma; nemá zájem
B	Žena	26	Baristka	Třídí v práci, částečně třídí doma; má zájem
C	Žena	18	Servírka	Třídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
D	Muž	27	Kuchař	Třídí v práci, netřídí doma; má zájem
E	Žena	43	Mytí nádobí	Částečně třídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
F	Muž	29	Manažer	Třídí v práci, třídí doma; má zájem
G	Žena	24	Kuchařka	Třídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
H	Muž	32	Kuchař	Částečně třídí v práci, třídí doma; má zájem
I	Muž	47	Kuchař	Částečně třídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
J	Žena	26	Servírka	Třídí v práci, třídí doma; má zájem
K	Muž	25	Číšník	Netřídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
L	Žena	27	Baristka	Netřídí v práci, částečně třídí doma; nemá zájem
M	Muž	34	Barista	Třídí v práci, třídí doma; má zájem
N	Žena	21	Servírka	Třídí v práci, částečně třídí doma; má zájem
O	Žena	33	Manažerka	Netřídí v práci, částečně třídí doma; nemá zájem

3.3 Sběr dat

Výzkumná data pro tuto bakalářskou práci, jak jsem již psala, jsem získávala induktivně ze semistrukturovaných rozhovorů se zaměstnanci a skrze zúčastněné pozorování v místech jejich práce, tj. v restauračních zařízeních.

Informace o lidech a společnostech, ve kterých žijí, se dá získat pomocí dvou zásadních metod – dotazováním a pozorováním. Lidstvo zkoumá svět pozorováním již od svého počátku. Při výzkumných činnostech však musí pozorování dodržovat určité podmínky. Musí být zaměřené, systematické a organizované na „sledování smyslově vnímaných projevů aktuálního stavu prvků, aspektů, fenoménu atd., jež jsou objektem zkoumání“ (Reichel 2009).

Zúčastněné pozorování, které používám jako jednu z metod ve svém výzkumu, znamená, že se badatel nachází přímo v prostoru, kde se taktéž vyskytuje zkoumaný problém. Výzkumník se stává jedním z aktérů, jelikož také interaguje s pozorovanými objekty. Svůj výzkum jsem prováděla otevřeným způsobem, tj. respondenti byli informováni o tom, za jakým účelem se v daných prostorech nacházím.

Polostrukturovaný rozhovor (též polostandardizovaný) je jednou z metod kvalitativního výzkumu. Zvolila jsem ji z důvodu, že jako tazatelka mám kontrolu nad procesem během interview a dle situace bych mohla měnit pořadí otázek, vylučovat nebo přidávat další (Bernard 2006).

3.3.1 Polostrukturovaný rozhovor

Při provádění kvalitativního výzkumu jsou polostrukturované rozhovory nejlepší „v situacích, kdy nebudeme mít více než jednu šanci na rozhovor“ (Bernard 2006: 212). Pro své respondenty jsem měla nachystaná témata a otázky týkající se zacházení s potravinovým odpadem v zaměstnání a v domácnosti, nakládání s potravinovým

odpadem a způsobu vnímání v rámci zbavování se ho a jeho putování dál. Cílem rozhovorů bylo proniknout do problematiky nakládání s potravinovým odpadem a na základě rozhovorů s respondenty hluboce nahlédnout do dané problematiky, která by bez emického hlediska pozorovaných mohla být zcela vynechána. Rozhovory s respondenty byly zaznamenány formou poznámek. Zvukový záznam se vzhledem k hlučné atmosféře restauračních zařízení jevil jako horší varianta. Každý dotazovaný měl možnost se rozhovořit na dané téma a doplnit jej o vedlejší témata, ale podstatné bylo zůstat u předepsané struktury, kterou jsem určovala já.

V rozhovorech s respondenty jsem se řídila předem určenými otázkami. Ty byly:

- Víš, jak se třídí potravinový odpad ve vaší restauraci?
- Do jakých kategorií se třídí potravinový odpad ve vaší restauraci?
- Jak se třídí zelenina, ovoce a maso?
- Kdy uznáváš za vhodné vyhodit potravinové zbytky v práci? A doma?
- Stává se, že část jídla zbyde? Co s tím dál? Jsou rozdíly mezi prací a domovem. Jaké?
- Vyhazujete v práci jídlo, které je ještě vhodné pro konzumaci? Jak moc?
- Zpracováváš vše, co je třeba uvařit? Když ne, co s tím děláš dál?
- Sleduješ současné eko-trendy?
- Třídíš potravinový odpad doma? Pokud ano, jakým způsobem?

- Zajímáš se o kompostování nebo o darování potravin do potravinových bank?

3.3.2 Zúčastněné pozorování

Při dotazování jsem se také měla možnost podívat do „zákulisí“ pracovišť, samozřejmě po předchozí domluvě a se souhlasem vedoucích těchto restaurací.

V některých restauračních zařízeních mi nebyla povolena prohlídka prostorů. Celkem, jak jsem již psala, jsem prováděla zúčastněné pozorování v deseti podnicích. Bylo mi ukázáno respondenty, jak zacházejí se zbytky potravin a pokrmů, jak předcházejí vzniku odpadu, jak používají nespotřebované suroviny a kde mají popelnice na bioodpad.

Hlavním cílem zúčastněného pozorování bylo nahlédnout na celý proces pouze emicky. Pro můj výzkum bylo zásadní, aby respondenti a ostatní zaměstnanci nepocítovali žádný psychický tlak a neupravovali své chování a odpovědi kvůli mé přítomnosti. Pokusila jsem se zachytit přirozený chod jednotlivých podniků, nijak do procesu nezasahovat a nechat pozorované pracovat v klidu.

3.4 Etická stránka výzkumu

„Antropologové jsou především odpovědní za etické závazky vůči lidem, zvířatům a materiálu, jež studují, a také vůči lidem, se kterými pracují“ (AAA 1998). Nejedná se především o zachování anonymity dotazovaných, ale o přísnost, spolehlivost a zodpovědnost badatele.

Každý vybraný respondent před rozhovorem byl obeznámen s průběhem, účelem a záměrem mého výzkumu. Podmínkou pro ústní informovaný souhlas informátorů se získáním informací bylo zachování jejich anonymity. Krom toho jsem upozornila každého respondenta, že jejich odpovědi nebudou žádným způsobem hodnocené, a že otázky

týkající se třídění nemají za cíl zjistit úroveň znalostí. Toto vše jsem provedla, jelikož jsem se chtěla vyvarovat situace, kdy by respondent své odpovědi „přikrášloval“, aby působil vzdělaněji a informovaněji, než ve skutečnosti byl.

Také neuvádím názvy restauračních podniků, ve kterých byl prováděn sběr dat a zmíněné rozhovory. Zásadní věcí je, že mi v žádném případě nešlo o „pošpinění“ či naopak vylepšení pověstí restaurací. Neměla jsem za cíl žádným způsobem subjektivně hodnotit vedení těchto zařízení, proto jsem se taktéž vyvarovala výzkumu v zařízeních, kde pracují či pracovaly mně blízké osoby.

4. INTERPRETACE VÝSLEDKŮ VÝZKUMU

V této kapitole se podrobně popisují klíčové výsledky této práce, které byly získané díky polostrukturovaným rozhovorům a zúčastněnému pozorování. Uvádím části rozhovorů s respondenty, interpretuji je a ukazuji rozdíly. Dále pak výsledky ukazují čtenáři způsoby naložení s potravinovým odpadem v restauračních podnicích a v domácnostech respondentů, a také rozmanitost praxí respondentů v nakládání s potravinovým odpadem a hlavně jejich názor na sledovaný problém.

Výzkum probíhal během prosince 2018 až ledna 2019 a následně pak ještě v červenci 2019 ve vybraných restauracích v Praze. Nejdříve probírám způsoby třídění potravinového odpadu ve vybraných podnicích a dále praxi zaměstnanců s tříděním odpadů u sebe v práci, jak se klasifikuje, kdy vůbec uznávají, že potraviny či zbytky potravin je nutné vyhodit a jakými způsoby. Při rozhovorech jsem se snažila pro své respondenty ponechat co největší prostor pro dané téma, jelikož je známo, že se na hodně zapomíná v nevhodnou chvíli. Na některých respondentech bylo pozorovatelné, že je pro ně problematika třídění potravinového odpadu důležitá, neboť se o něm více rozpovídali sami od sebe.

4.1 Třídění odpadu v restauracích

V rozhovorech s respondenty v každém případě zaznělo klíčové „*Ano, třídíme*“, od čehož jsem se mohla odrazit. V podstatě se jednalo o základní rozdělení odpadu – směsný odpad, sklo, papír, plast. Slečna „C“ ve věku 18 let, která pracuje na pozici servírky, mi pověděla:

„U nás se všechno normálně třídí... Papír, plast, smíšený, sklo, gastro odpad... Zelenina a ovoce stejně, maso se nevyhazuje za syrového stavu“.

Servírka „N“ z jiného podniku to popsala podrobněji:

“Obsluha má společný odpad jako baristi... Každá sekce má zvlášť malý odpadkový koš a všechny se nakonec naháží do jedné popelnice, kterou máme na bio odpad...”

Samotný potravinový odpad se některými podniky podle odpovědí třídí takovýmto způsobem:

“Potravinový odpad dáváme do jednoho odpadu hromadně... ten se skládá z odpadu z kuchyně... Jídlo po hostech, nespotřebované suroviny z kuchyně... Baristi hlavně káva a sypanej čaj, plus rozložitelný bio materiál jako filtry a brčka a zelenina s ovocem z koktejlů...”
(Respondent F).

Z přílohy (viz Tabulka 1. Informace o respondentech), kterou jsem zobecnila pro jednodušší přehled, vyplývá, že v zaměstnání pečlivě třídí devět respondentů z patnácti. V jiných případech jsem se setkala s nedbalým chováním personálu jako celku k třídění odpadu, i když na jednotlivých místech pracovišť zaměstnanců vždy byly přítomné alespoň tři druhy košů. Popisují to jako částečné třídění a celkem takoví respondenti byli tři.

„Koš na bio tu máme... Když ráno otevíráme [restauraci], tak při přípravě normálně ještě vyhazujeme různé košťály, skořápky a tak... Avšak když máme odpolední špičku kvůli obědům, tak se na to často kašle a vyhazujeme nehledě na barvu pytle...” (Respondent I).

Šestadvacetiletá baristka „B“ popisuje svůj problém s tříděním v zaměstnání:

“Nastoupila jsem nedávno, byla jsem ráda, že se tady třídí... myslím si ale, že jsem asi jediná, kdo se to snaží dělat... občas najdu i v koši na plasty vyhozené maso, nepoužitou zeleninu a další zajímavosti...”

Na otázku, týkající se okamžiku, kdy zkoumané osoby uznávají za vhodné vyhodit potravinové zbytky, bylo zaměstnanci odpovězeno přesně ve smyslu pravidel stanovených v pohostinstvích:

„Po době řádného uchování, většinou dvacet čtyři hodin, záleží, jestli jde o hotové jídlo či zpracované...“ (Respondent F).

Z toho plyne, že se zaměstnanci chovají v rámci pravidel předepsaných zákonem. Lze to ale řešit i jinými cestami, které mi byly popsány takto:

„Když jídlo zbyde... Rozdá se pracovníkům či vyhodí do gastro odpadu. Doma ho sníme či uschováme ještě den-dva...“ (Respondentka G).

Někteří z respondentů spojovali problém s plýtváním odpadem s příliš vybíravým chováním jejich zákazníků:

„Jako food runner vyhazuju toho asi trochu moc i když se talíř ke mně dostane, až ve chvíli kdy ho nesu hostovi... Zákazníci se chovají podle mě úplně hrozně... Jakýkoliv detail je dokáže rozčilit a tak spousta toho se vrací... Když se jídla host ani nedotkl, tak ho sníme no, ale jinak to většinou vyhodíme, hlavně ten chleba a máslo... Když se pokrm kuchařům nepovedl, tak ostatní z personálu si to rádi dají, když to teda není úplně hnusný... [směje se]“ (Respondent A).

Také v otázce, která zkoumala plýtvání jídlem, byla zjištěna určitá snaha restaurací nevyhazovat zbytečně suroviny, které již původně byly určeny pro konkrétní využití. Podle popisu a i ukázky v místě pracoviště se ukázala určitá „kreativita“ kuchařů a jiných zaměstnanců, podílejících se na přípravě jídel a nápojů, aby nedocházelo k plýtvání (především financemi):

„Vždy, když se vaří, tak se zpracovávají všechny potraviny, které jsou potřebné k pokrmům...“ (Respondent I).

“Každou kávu připravujeme ze dvou shotů¹... často se stává, že je nevyužijeme oba tak je odkládáme a například kávové marshmellow se z toho vyrobí a cukráři to využijou nebo se vyrobí omáčka v kuchyni...”
(Respondentka L).

“Když zůstává ovoce z kuchyně, co nespotřebujou, tak z toho vyrobíme limonády fermentované... z pecek v létě to zamrazíme a v zimě taky jsou limonády...” (Respondent M).

“Z masa skoro všechno spotřebujeme... Kostí na vývar, aj kůže, odřezky jdou na sekanou, anebo se něco vymyslí... Třeba demiglance...”
(Respondentka O).

Po analýze získaných odpovědí by se tedy dalo říci, že se zaměstnanci zkoumaných restaurací chovají víceméně dle zákona a ve většině případů tudíž zodpovědně. Byla pozorována i snaha personálu předcházet vzniku potravinového odpadu. Mojí domněnkou je, že často z důvodu nevole plýtvat finančními prostředky podniku či zaměstnavatele. Navíc není třeba zaměstnancům platit stravné, pokud se dostatečně najedí s připraveného, ale nevydaného jídla.

4.2 Zkušenosti zaměstnanců v domácnosti

Co se vlastních zkušeností respondentů týče, již bylo zmíněno několik zajímavých postojů. Je podstatným faktem, že zájem respondentů nejen o třídění veškerého odpadu, ale zejména potravinového, spíše nekoreluje s tím, v jaké cenové skupině se restaurace, v níž respondent pracuje, nachází. Kuchař „H“ z podniku, kde, jak jsem již popisovala, se třídí „částečně“, řekl:

¹ Překlad z angličtiny – dávka.

„Samozřejmě doma třídím vše, co se dá... Mám i kompostér na bio... Sice se na to v práci sere, tak aspoň to dohlídám doma a k tomu mám na chalupě úrodnou půdu... [směje se]”.

U třech participantů byly odpovědi záporné a bez výrazného zájmu o problematiku:

„Na to přece nemám čas... A přiznám se, že mě to ani nějak moc nezajímá...” (Respondent K).

„Doma [odpad] jako netřídím... Moje spolubydly, se kterými žiju, jsou moc líný...” (Respondent D).

„Já se vám přiznám, že netřídím vůbec... V mém prostředí nejsme na to zvyklí a nežiju na vesnici, abych nějaké zbytky dávala třeba prasatům a psům...” (Respondentka E).

Vlastně šest z patnácti respondentů se určitým způsobem zajímalo o třídění a hlavně problematiku potravinového odpadu. Jako příklad uvádím tři promluvy respondentů, které se mi jevily zajímavé:

“Sleduju určitě, je to jedna z nejdůležitějších otázek budoucnosti naše planety... Ale prakticky to úplně nedodržuju... V baráku vlastně ani nemáme různé popelnice na různý odpad... Jen ten směsnej... Ale naposledy mě zaujali červi na tvoření kompostu... tedy ten odpadkový koš, ve kterém máš červy...” (Respondentka L).

„Jasnečka! Na instáčí² sleduju různé profily, kde každý den si něco dočtu... Třeba nedávno jsem četla post³ o tom, jak vyrobit kompostér z plastových IKEA kontejnerů. Prej to nemusí být ani na balkoně, že to nesmrdí, víš... Asi to zkusím někdy...” (Respondentka N).

² Sociální síť „Instagram“.

³ Překlad z angličtiny – příspěvek na internetu.

„Je pro mě inspirací hlavně moje kamarádka z dětství, která teď působí v New Yorku [jméno anonymizováno] se jmenuje na instagramu... Jak se dá žít skoro úplně bez odpadů a trendy...“ (Respondentka J)

U otázky kompostování však byly odpovědi spíše negativní. Až na jednoho respondenta nebyl nikdo s tímto způsobem nakládání s potravinovým odpadem příliš obeznámen:

“O kompostování něco málo vím, možná bych to časem zkusila, ale ten kompost naprosto nemám kam dávat... Nemám zahradu ani nic takového... Nebudu to přece schovávat doma [směje se]“ (Respondent M).

„[O kompostování] se nezajímám, ale vím o tom... Přijde mi to jako dobrý nápad...“ (Respondentka L).

Bylo dále zjištěno, že žádný participant nevěděl o způsobu darování nevyužitých potravin, které jsou ještě vhodné k lidské konzumaci, do potravinových bank.

Potkala jsem se i s neutrálními postoji dotazovaných:

„Vím o nich... Ale nesleduju je aktivně...“ (Respondentka C).

„Jako sem tam se mi na Facebooku něco objeví o těch popelnicích... Ale častejic spíš o nějakém plastu, jak všude v mořích plave, víš... Myslím si, že je to důležitější, než ty zbytky jídla... Žrádlo ty rybičky sežerou...“ (Respondent K).

„Doma třídím jen papír, nápojový kartóny, sklo a plast... Bio neřeším... Hážu do směsu...“ (Respondentka O).

Z rozhovorů s respondenty se dá pozorovat, že sice mají určitou obeznámenost s problematikou třídění odpadu a v zaměstnání jej často třídí, když ale přijde na jejich osobní zodpovědnost a třídění doma, již tak svědomití nebývají. Nevšimla jsem si ani žádné korelace množství

vytříděného odpadu či povědomí o problematice s věkem či pohlavím respondentů. Respondenti, kteří se setkávají s nedbalostním přístupem ke třídění odpadu v práci, se pak častěji na třídění zaměřují ve svém osobním životě.

5. ZÁVĚR

V teoretické části jsem vymezila pojmy, týkající se potravinového odpadu a popsala způsoby, kterými lze zacházet s potravinovým odpadem v prostředí České republiky. Také jsem se zabývala odpadem v antropologickém pojetí, zmínila problém konzumerismu a popsala některé projekty a výzkumy, které se zabývaly odpadem v obecném slova smyslu, ale i potravinovým. Změřila jsem se také na důvody, kvůli kterým dochází ke ztrátám v pohostinství.

Těžiště celé práce však spočívá v praktické části, která byla pojata formou polostrukturovaných rozhovorů s patnácti respondenty a zúčastněným pozorováním v místě jejich pracoviště. Byli popsáni jednotliví participanti, struktura rozhovorů a způsob sběru dat. Mojí snahou bylo nahlédnout na zvolenou problematiku emickým způsobem bez žádného emočního zabarvení analýzy výsledků.

V průběhu výzkumu mi respondenti popsali způsoby, kterými se třídí potravinový odpad v místě jejich zaměstnání. Ve většině případů se jednalo o určitou formu šetrnosti vůči surovinám. Zaměstnanci preferovali potraviny použít pro další pokrmy, než aby se jich zbavili. Z praxe respondentů jsem zjistila mimo jiné to, že nezáleží na úrovni (cenové skupině) zkoumaného podniku, věku, či pohlaví, ale spíše na osobním přístupu jednotlivých pracovníků restaurace. To, že pracovník ve svém zaměstnání třídí, ještě neznamená, že bude třídít i doma. Ukázalo se ale, že pokud ke třídění v restauraci nedochází, přistupuje ke třídění daný respondent zodpovědněji v osobní rovině svého života. Někteří z respondentů si uvědomovali to, že je tato problematika globálním ekologickým problémem. Je patrné, že na společenské úrovni chybí rozšiřování povědomí o problematice jednoduchým a srozumitelným způsobem.

Snažila jsem se porozumět svým respondentům a svými interpretacemi smysl řečeného přenést na papír. Domnívám se, že na otázky kladené při zahájení výzkumu, jsem odpověděla vyhovujícím způsobem.

Na závěr bych chtěla dodat, že vzorek zaměstnanců z prostředí stravovacích služeb byl vzhledem k mým dispozicím a zaměření spíše na kvalitu získaných informací relativně malý. Proto by bylo vhodné tuto práci v budoucnu použít jako podklad k širší analýze problematiky zacházení s potravinovým odpadem pomocí většího vzorků jak respondentů, tak i prostředí, ve kterých by výzkum mohl probíhat.

6. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A PRAMENŮ

6.1 Literatura

ALEXANDER, Catherine, Gregson, Nicky a Gille, Zsuzsa. 2016. *Food Waste in Handbook of Food* (ed. Murcott A., Jackson P., Belasco W.) Bloomsbury. Str. 471-475.

BERNARD, H. Russell. 2006. *Research methods in anthropology: qualitative and quantitative approaches*. Lanham, MD; Oxford: Altamira Press.

DOSTÁLOVÁ, Jana, Pavel KADLEC a škola chemicko-technologická v Praze VYSOKÁ. 2014. *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin*. Vyd. 1. Ostrava: Key Publishing.

DOUGLAS, Mary. 2014. *Čistota a nebezpečí. Analýza konceptu znečištění a tabu*. Praha: Malvern.

GENNEP, Charles-Arnold Kurr van. 1996. *Přechodové rituály*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.

GILLE, Z. 2007. *From the Cult of Waste to the Treash Heap of History: the Politics of Waste in Socialist and Postsocialist Hungary*. Bloomington: Indiana University Press.

JANSIZ, Ahmed. 2014. *The Ideology of Consumption. The Challenges Facing a Consumerist Society*. Journal of Politics and Law; Vol. 7, No. 1, pp.: 77–84.

LEMANN, M. F. 2008. *Waste Managment*. Bern: Peter Lang.

LIPOVETSKY, Gilles. 2007. *Paradoxní štěstí. Esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor.

MELOSI, M. V. 2005. *Garbage in the Cities: Refuse, Reform, and the Environment*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press.

PRIEFER, Carmen, Juliane JÖRISSEN a Klaus-Rainer BRÄUTIGAM. 2013. *Možnosti snížení plýtvání potravinami: Technologické možnosti, jak nasytit 10 miliard lidí*. Brusel: STOA.

REICHEL, Jiří. 2009. *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů*. Vyd. 1. Praha: Grada Publishing. s. 94.

RITZER, G. 1996 (2003). *Mcdonaldizace společnosti*. Academia.

SMIL, Vaclav. 2004. *China's past, China's future energy, food, environment*. New York: Routledge.

6.2 Elektronické zdroje

American Anthropological Association. 1998. *Code of Ethics of the American Anthropological Association* [online]. [cit. 01.04.2019] Dostupné z: <http://www.aaanet.org/issues/policy-advocacy/code-of-ethics.cfm>.

Česká bioplynová asociace: *Bioplynové stanice* [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <https://www.czba.cz/mapa-bioplynovych-stanic.html>.

Český statistický úřad. 2017. *Produkce, využití a odstranění odpadů* [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/produkce-vyuziti-a-odstraneni-odpadu-2017>.

Evropská komise: Tisková zpráva. 2014. *Díky výzkumu EU se z potravinového odpadu stane krmivo* [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: http://europa.eu/rapid/press-release_IP-14-1165_cs.htm.

Departmental Research Projects. *Waste of the World*. [online]. [cit. 25.07.2019]. Dostupné z: https://www.dur.ac.uk/geography/research/research_projects/?mode=project&id=310.

FOODNET. 2012. *Každý drobeček se počítá: Společné prohlášení k plýtvání potravinami*. In: Foodnet [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z:

<http://foodnet.cz/soubor.php?id=18228&kontrola=bad1536cbcbb1f897bca4b0e5090f1e2>.

GILLE, Zsuzsa. 2007. *From the cult of waste to the trash heap of history: the politics of waste in socialist and postsocialist Hungary*. Bloomington: Indiana University Press. [online]. [cit. 25.07.2019]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/289146324_From_the_cult_of_waste_to_the_trash_heap_of_history_The_politics_of_waste_in_socialist_and_postsocialist_Hungary.

HEALTH ORGANIZATION. 2016. *Obesity and overweight: Fact Sheet*. World Health Organization [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <http://www.wrap.org.uk/>.

LIPINSKI, Brian, Craig HANSON, James IOMAX, Lisa KITINOJA, Richard WAITE a Tim SEARCHINGER. 2013. *Reducing Food Loss and Waste* [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: http://www.unep.org/pdf/WRI-reducing_food_loss_and_waste.pdf.

STENMARCK, Åsa, Carl JENSEN, Tom QUESTED, Graham MOATES. 2016. Reducing food waste through social innovation. FUSIONS. [online]. [cit. 25.07.2019]. Dostupné z: <http://www.eu-fusions.org/phoca/download/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>.

QUESTED, Tom a Hannah JOHNSON. 2009. *Household Food and Drink Waste in the UK*. Banbury: WRAP, 2009. [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/hhfdw-2012-main.pdf.pdf>.

RATHJE, William, Cullen Murphy. 2001. *Rubbish!: the Archaeology of Garbage*. University of Arizona Press, Tucson. [online]. [cit. 25.07.2019]. Dostupné z: https://scholar.google.com/scholar_lookup?title=Rubbish!%3A%20the%20Archaeology%20of%20Garbage&author=W.%20Rathje&publication_year=2001.

RENO, Joshua O. 2008. *Out of Place: Possibility and Pollution at a Transnational Landfill*. Disertační práce. The University of Michigan [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: https://deepblue.lib.umich.edu/bitstream/handle/2027.42/60785/renoj_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

RENO, Joshua O. 2014. *Toward a New Theory of Waste: From 'Matter out of Place' to Signs of Life*. *Theory, Culture & Society* 31 (6): 3–27. [online]. [cit. 25.07.2019]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/284351435_Toward_a_New_Theory_of_Waste_From_%27Matter_out_of_Place%27_to_Signs_of_Life.

REZAEI, Maryam, Liu, Bin. 2017. *Food loss and waste in the food supply chain*. *Nutfruit*. 71. 26-27. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/318760768_Food_loss_and_waste_in_the_food_supply_chain.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 98/2008 ze dne 19. listopadu 2008 o odpadech a o zrušení některých směrnic. In: Úřední věstník, 19.11.2008 [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <http://www.eurlex.cz/dokument.aspx?celex=32008L0098WORLD>.

SOSNA, Daniel, Lenka BRUNCLÍKOVÁ. 2015. *Odpad pohledem společenských věd: metodická příručka*. Západočeská univerzita v Plzni: Plzeň [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <http://www.antropologie.org/cs/publikace/knizni-tituly/odpad-pohledem-spolecenskych-ved-metodicka-prirucka>.

SOSNA, Daniel, Lenka BRUNCLÍKOVÁ, Patrik GALETA. 2019. *Rescuing things: Food Waste in the rural environment in the Czech Republic*. *Journal of Cleaner Production* 214, pp. 319-330. [online]. [cit. 25.07.2019]. Dostupné z: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652618339349>.

UPTON-MCLAUGHLIN, Sean. 2013. *Gaining and Losing Face in China. The China Culture Corner* [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <https://chinaculturecorner.com/2013/10/10/face-in-chinese-business/>

Ustanovení čl. 2 odst. 6 rozhodnutí Komise 2011/753/EU, kterým se zavádí pravidla a metody výpočtu pro ověření dodržování cílů stanovených v čl. 11 odst. 2 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2008/98/ES, Úř. věst. L 310 ze dne 25.11.2011 [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:310:0011:0016:CS:PDF>.

Nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004. In: Úřední věstník. 5.12.2005. [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/?uri=CELEX:32005R2074>.

Kompostuj.cz: Víme jak [online]. 2018 [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <http://www.kompostuj.cz/vime-jak/>.

TESCO ČR: Little Helps Plan [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <http://www.tescocr.cz/cs/little-helps-plan/produkty-plytvani-potravinami/plytvani-potravinami>.

Potravinové banky. 2019. *O nás* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://potravinovebanky.cz/o-nas/>.

Zachraň jídlo. 2017. *Historie* [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <http://zachranjidlo.cz/historie/>.

Zákon č. 229/2014 Sb. ze dne 23. září 2014, kterým se mění zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů. In: Sbírka zákonů. 23.9.2014 [online]. [cit. 01.04.2019]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2014-229>.

7. RESUMÉ

This bachelor's thesis concerns the problematics of sorting food waste in Czech restaurants. The work focuses not only on looking into the methods of restaurant personnel regarding leftover food but also on informing the reader about the procedure for preventing the creation of and working with food waste in the Czech Republic. Furthermore, the theoretical portion includes information on the issue of consumerism and previous in-depth studies of anthropological character, which focus on waste itself. For personal research the semi-structured interview method was employed to draw information from employees at selected restaurants, with the results of this method then being further investigated through direct observation of the participants in their place of work. Aside from the process of waste sorting, emphasis is also placed on the possibility of differing perspectives of employees toward the issue in both home and work environments. During this process they are also questioned about when and why they decide to throw away food and their concerns regarding pollution.

8. PŘÍLOHY

8.1 Seznam tabulek

Tabulka 1. Informace o respondentech 19

Respondent č.	Pohlaví	Věk	Pozice v zaměstnání	Poznámky (třídění v práci/doma; zájem o třídění)
A	Muž	25	Číšník	Třídí v práci, částečně třídí doma; nemá zájem
B	Žena	26	Baristka	Třídí v práci, částečně třídí doma; má zájem
C	Žena	18	Servírka	Třídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
D	Muž	27	Kuchař	Třídí v práci, netřídí doma; má zájem
E	Žena	43	Mytí nádobí	Částečně třídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
F	Muž	29	Manažer	Třídí v práci, třídí doma; má zájem
G	Žena	24	Kuchařka	Třídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
H	Muž	32	Kuchař	Částečně třídí v práci, třídí doma; má zájem
I	Muž	47	Kuchař	Částečně třídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
J	Žena	26	Servírka	Třídí v práci, třídí doma; má zájem
K	Muž	25	Číšník	Netřídí v práci, netřídí doma; nemá zájem
L	Žena	27	Baristka	Netřídí v práci, částečně třídí doma; nemá zájem
M	Muž	34	Barista	Třídí v práci, třídí doma; má zájem

N	Žena	21	Servírka	Třídí v práci, částečně třídí doma; má zájem
O	Žena	33	Manažerka	Netřídí v práci, částečně třídí doma; nemá zájem
