



Úřad městské části Praha 10
Odbor školství, vedoucí odboru
PhDr. Roman Vaculka

V Praze dne 24. 03. 2025

Záměr: “Projekt zpracování a distribuce nevyužitých jídel z jídelen Prahy 10 v rámci prevence vzniku odpadu a v rámci prevence předcházení vzniku gastroodpadu a eliminace „plýtvání s jídlem“ a zapojení do projektu „Zachraň oběd“ společnosti Zachraň jídlo z.s.

Věc: Schválení záměru a Žádost o souhlas rady MČ Praha 10 s darováním nevyužitých jídel pro jejich další využití a zapojení do projektu Zachraň oběd

Vážený pane vedoucí, dovoluji Vám představit Vám záměr ŠJP10 v rámci eliminace plýtvání jídlem ve školních jídelnách na Praze 10

Úvod do problematiky:

ŠJP 10 má v úmyslu zahájit spolupráci prostřednictvím Pilotního projektu na ŠJ Hostýnská se společností Zachraň jídlo, z.s., s kterou jsem spolupracoval již v roce 2016 a pomáhal mentorovat oblast plýtvání s jídlem při školním stravování a zasvěcení pro problematiku legislativy při darování obědů ze školních jídelen, který vzniká zejména a na straně strávníků, tím, že si objednaný a zaplacený oběd nevyzvednou

Společnost „Zachraň jídlo, z.s.“ se již od roku 2014 úspěšně zviditelňuje téma plýtvání jídlem, zvyšuje povědomí veřejnosti o tomto problému a prosazuje systémové změny. Vybudovali si důvěryhodné renomé a expertní pozici v oblasti tématu plýtvání potravinami a podařilo se jim zavést systémové změny a zachránit tuny potravin. Nyní pracují na unikátní iniciativě Zachraň oběd, díky které nekončí zbylé hotové pokrmy z jídelen v gastroodpadu, ale na talíři lidí v nouzi. Po měsících intenzivní komunikace společnosti Zachraň Jídlo s Ministerstvem financí, Ministerstvem zdravotnictví, Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, Hygienickou stanicí hlavního města Prahy a Českou školní inspekcí přišli s uceleným návodem, jak efektivně darovat nevydané pokrmy ze školních jídelen.

Fakta ohledně plýtvání jídlem:

Produkce potravin a činnosti s tím spojené jsou celosvětově zodpovědné za vznik asi 23% emisí skleníkových plynů. Naše rozhodnutí, co si ne/dáme k jídlu, tedy mají zásadní vliv na to, jak jako společnost zacházíme s přírodními zdroji.

Ikdyž ŠJP10 nyní nemá přímé výdaje na likvidaci gastroodpadu (likvidujeme tento zdarma skrze dřívějšímu a včasnému přihlášení ŠJP10 do programu MHMP na likvidaci gastroodpadu skrze společnost Pražské služby a.s.), dává mi smysl se danou záležitostí i tak zabývat a řešit záležitost pro budoucnost.

Projekt v oblasti školních kuchyní, byl úspěšně otestován v pilotní fázi a přináší výhody pro všechny zúčastněné strany:

Školní jídelny Praha 10, příspěvková organizace, se sídlem: Kodaňská 658/16, Praha 10.
adresa ředitelství: Žitomířská 642/30, Praha 10 - Vršovice, 101 00, Tel: 734 823 822
www.sjp10.cz



Pro jídelny: snížení nákladů na likvidaci gastroodpadu nyní i v budoucnu

Pro potřebné: přístup k nutričně vyváženým pokrmům

Pro životní prostředí: méně zbytečně vyhozeného jídla

„Místo odpadu pomoc. Nevydané školní obědy míří k lidem v nouzi „

Vize: ŠJP10 denně připraví tisíce porcí nutričně vyváženého jídla, přesto nevyzvednuté porce často končí v popelnicích. Organizace ŠJP10 a Zachraň jídlo chce docílit, že nevyzvednutý oběd nebo jeho části lze darovat, tím pomoci lidem v nouzi a omezit plýtvání.

Dílčí cíle :

- Na podkladu výsledku Pilotního projektu, který plánujeme realizovat na ŠJ Hostýnská, implementace na ostatní provozovny organizace
- Příklad dobré praxe pro ostatní jídelny v ČR
- Efektivní předcházení vzniku gastroodpadu, soulad se strategickými cíli MČ Praha 10

Realizace a implementace:

- Zachraň jídlo z.s. – poskytne podporu při zavádění darování a mentoruje proces (služby zdarma)
- Nalezení vhodného příjemce této potravinové pomoci
- Schválení záměru Zřizovatelem
- Schválení Zřizovatele o darování nevydaných obědů nebo jejich částí a udělení oprávnění řediteli ŠJP10 Mgr. Jaroslavu Vrtiškoví k uzavírání darovacích smluv ad hoc nad všemi jím provozovanými školními jídelnami a tedy schválit darování jedním usnesením
- Stran Zachraň Jídlo z.s proběhne identifikace organizací a institucí, které by mohly být vhodnými partnery pro pravidelný odběr nevyužitých jídel. Při výběru budou zohledněna kritéria, jako jsou:
 - Cílová skupina organizace (senioři, matky samoživitelky, lidé bez domova apod.),
 - Lokalita (organizace působící v Praze 10 či v její blízkosti),
 - Kapacitní možnosti organizace pro odběr a distribuci jídel,
- Provozní požadavky na hygienické standardy a jejich nastavení do praxe, tzn. úprava provozních předpisů „HACCP“ podle požadavků hygienické stanice tak, aby zahrnovala nové procesy spojené s darováním jídel.
- Určení osoby, která bude odpovídat za proces darování jídel, evidenci darovaných porcí v mobilní aplikaci Zachraň oběd a případnou komunikaci s příjemcem a řešení provozních otázek – vedoucí školní jídelny Hostýnská, ředitel organizace
- Provádění pravidelných vyhodnocení:
 - sledování dopadů projektu, například snížení nákladů, množství darovaného jídla nebo spokojenost příjemců
- Na základě výsledků rozhodnutí o případném rozšíření projektu na další školy.



Žádám tímto radu MČ Praha 10 o schválení záměru ŠJP10 a schválení darování nevydaných obědů nebo jejich částí a udělení oprávnění řediteli ŠJP10 Mgr. Jaroslavu Vrtiškovi k uzavírání darovacích smluv ad hoc nad všemi jím provozovanými školními jídelnami a tedy schválit darování jedním usnesením

V případě potřeby doplňujících informací nebo dalšího jednání jsem Vám plně k dispozici. Předem Vám děkuji za vyhovění naší žádosti

S pozdravem

Mgr. Jaroslav Vrtiška
ředitel organizace