

PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI NEŘEŠÍ JEN LEGISLATIVA

KATEGORIE ČERSTVÉHO ZBOŽÍ JE KLÍČOVÁ PRO SPOKOJENOST ZÁKAZNÍKA, ZÁROVEŇ PŘEDSTAVUJE NEJVĚTŠÍ RIZIKA VZNIKU POTRAVINOVÉHO ODPADU.

Model spolupráce Food Waste Collaboration Maturity Model vytvořený evropskou pracovní skupinou ECR Community Shrink & On-Shelf-Availability byl představen na konci listopadu v Praze. Shrnuje výsledky průzkumu realizovaného ve spolupráci společnosti Oliver Wyman a Kuehne Logistics Universitou v Hamburgu společně s třemi největšími evropskými maloobchodníky.

MANUÁL PRO SNIŽOVÁNÍ POTRAVINOVÉHO ODPADU

K tomu je nezbytné zajistit dostupnost a sdílení dat, a to jak v podobě kmenových dat o výrobcích (produktová data), tak transakčních dat, včetně sdílení předpovědí poptávky, stavu zásob, informací o prodeích a podobně. Model spolupráce Food Waste Collaboration Maturity Model byl proto vytvořen v podobě uživatelského manuálu a jako průvodce pro realizaci společných aktivit dodavatelů a obchodníků ke snižování celkového objemu potravinového odpadu v celém dodavatelském řetězci.

„Vítáme každou iniciativu v oblasti plýtvání potravin, jedná se o aktuální celospolečenské téma, které je nutné řešit a věříme, že inovace v něm mohou sehrát důležitou roli. Snažíme se jít ostatním příkladem a v loňském roce jsme jako první maloobchodní řetězec ve Střední Evropě zveřejnili údaje o plýtvání v rámci našeho provozu. Právě transparentnost je v této problematice velmi

důležitá,“ říká Jan Krčmář za společnost Tesco Stores.

„Prevence plýtvání potravinami je důležitou součástí naší strategie odpovědného podnikání a trvale udržitelného maloobchodu. Na základě zkušeností z našich více než 300 prodejen a společně s našimi dodavateli, pracujeme na tom, abychom vzniku potravinového odpadu předcházeli už od začátku dodavatelského řetězce. V případě neprodaných potravin pak pracujeme společně s potravinovými bankami na jejich dalším využití a jsme také od prvního ročníku partnerem Národní potravinové sbírky,“ vyjmenovává aktivity Barbora Vanko z Ahold Czech Republic.



Foto: Shutterstock.com/SpeedKingz

Zajistit spokojenost zákazníka, zvýšit prodeje a současně snížit plýtvání a ztráty, doporučení, jak toho dosáhnout obsahuje model spolupráce Food Waste Collaboration Maturity Model.

O KONKRÉTNÍCH PROJEKTECH SE DISKUTOVALO NA VŠE

Přes 50 odborníků na tuto problematiku, zástupců obchodních řetězců (ASDA, Marks & Spencer, Waitrose, Carrefour, Sonae, Migros, Albert, Tesco, aj.), dodavatelů, odborných institucí a univerzit z více než 20 zemí Evropy a USA si na listopadovém setkání v Praze mohli vyměnit zkušenosti a diskutovat rovněž konkrétní příklady projektů realizovaných Tesco Stores UK, Metro Group a Ahold-Delhaize.

Dalším zajímavým tématem bylo představení možností využití potenciálu automatizovaného snímání atributivních informací jako je například datum spotřeby a šarže prostřednictvím GS1 Databar pro účely snižování potravinového odpadu.

Pro účastníky bylo připraveno rovněž překvapení. V univerzitním mini-pivovaře Jihočeské University v Českých Budějovicích bylo pro tuto příležitost poprvé v České Republice uvařeno pivo s využitím neprodaného chleba, který by jinak likvidován. Cílem bylo poukázat na problematiku plýtvání potravinami a záměr se podařilo realizovat díky pomoci ze strany obchodních řetězců Albert, Tesco Stores a Makro Cash&Carry.

Setkání se uskutečnilo s podporou Vysoké školy Ekonomické Praha v jejich prostorách.

ek

„NADBYTEČNÉ“ POTRAVINY SMĚŘUJÍ DO POTRAVINOVÝCH BANK

Obchody větší než 400 m² musejí od 1. ledna 2018 nabízet neprodejné, ale bezpečné potraviny dobročinným organizacím. Povinné darování se týká zboží, které se neprodalo do data minimální trvanlivosti, ale také výrobků s chybným nebo nedostatečným značením na obalech.