

JAK SE STÁT ZERO WASTE KAVÁRNOU



Hnutí DUHA
Friends of the Earth Czech Republic

Jak se stát zero waste kavárnou?

Zero waste je životní styl, který pomáhá snížit množství odpadů. Praktické rady a tipy v této příručce jsou zaměřené na to, jak co nejvíce omezit vznik odpadů v kavárnách. Výčet není vyčerpávající – poskytuje inspiraci pro další kreativní nápady, jak omezit vytváření zbytečného odpadu. Nemusíte se samozřejmě řídit každým nabízeným tipem, některé pro vás nemusí být vhodné. Zároveň ale platí, že každý z nich naplňování principů zero waste pomáhá. Navíc můžete řadu doporučení použít i v domácnosti.

Koncept zero waste je postavený na šesti základních principech:

- 1 Refuse**
Odmítnout to, co nepotřebujete.
- 2 Reduce**
Nenakupovat zbytečně a šetřit.
- 3 Reuse**
Používat věci opakovaně, najít jim nové využití.
- 4 Recycle**
Třídit a recyklovat materiál.
- 5 Rot**
Kompostovat.
- 6 be Responsible**
Být odpovědný a vybírat si takové i výrobce.

Když se potraviny změní na odpad

Organický odpad vzniká jednak z jídla, které se včas nespotřebuje, jednak ze zbytků nedojezených porcí zákazníků. Tento odpad jde do jisté míry omezit.

1. Jak předejít vzniku zbytků z jídla?

- Při sestavování menu myslete na to, že větší nabídka bude vyžadovat nákup většího množství a druhů potravin, které se mohou zkažit před datem spotřeby.
- Investujte do dobrého systému skladování, který je zásadní pro to, aby se jídlo uchovalo čerstvé co nejdéle. Potraviny s krátkou životností objednávejte v menším množství a častěji, abyste předešli tomu, že se zkaží. Všechny ingredience budou navíc vždy čerstvé.
- Pokud se ingredience nespotřebují a máte něčeho nadbytek, vyzvěte kuchaře, aby přebytky zakomponoval do menu na další den a vše se tak mohlo využít. Zaveďte „specialitu dne“, které bude jen omezené množství – v závislosti na vašich přebytcích.
- Některé přebytky můžete také zavařit.
- Hotová jídla, kterým se krátí čas spotřeby, můžete nabídnout za sníženou cenu. Jídlo, které už nebude možné prodat druhý den, nabídněte zaměstnancům, charitě, nebo zákazníkům zdarma – vždy je lepší jej využít, než vyhodit (navíc se vyhnete vyšším poplatkům za svoz odpadu).
- Prospěšné může být také zavedení poloviční porce za nižší ceny, případně samoobslužného baru, kde si zákazníci naloží tolik, kolik sní.

Zbytkům, které vznikají při přípravě pokrmů, lze zabránit jen těžko. Stejně tak nelze úplně zabránit zbytkům od zákazníků. Co tedy s nimi?

2. Co se vzniklým bioodpadem?

- Organický odpad třídíte do vyhrazených popelnic a nemíchejte ho se smíšeným odpadem.
- Bioodpad zvažte, než se ho zbavíte. Pomůže vám to při hledání ideálního způsobu, jak s ním naložit.
- Založte vlastní kompostér. Můžete jej vyrobit svépomocí nebo koupit. Existují kompostéry do interiérů i speciální kusy pro restaurační provozy, které využívají elektřinu k urychlení procesu.
- V některých obcích lze požádat o popelnicu na bioodpad, kterou vyváží svozová firma – ujistěte se však, že odpad končí v kompostárně, nebo bioplynové stanici (nevhodné je odpad vozit do spalovny nebo na skládku).



Jak ušetřit na vybavení a dát věcem druhou šanci

Pokud zrovna nepřebíráte vybavenou fungující kavárnu, potřebujete prostory kompletně vybavit nábytkem, nádobím a potřebami do kuchyně. Všechno se dá sehnat z druhé ruky. Použijete tak věci, které by jinak stály v koutě, nebo byly zbytečně vyhozené a zároveň můžete ušetřit.

3. Kde sehnat nábytek?

- Použitý nábytek za adekvátní ceny najdete na celorepublikových internetových bazarech: www.bazos.cz, www.aukro.cz a www.sbazar.cz.
- Téměř každé větší město má také své místní nábytkové bazary, ve kterých často najdete i vybavení z kanceláří a restaurací.
- Nábytek můžete získat i zdarma, případně za odvoz. Několik tipů zde: www.zdrojovna.cz/services/freeshop, www.nevyhazujto.cz, www.darujizaodvoz.cz.
- Pokud vám získaný nábytek nevyhovuje, můžete si ho opravit svépomocí. Náradí si můžete půjčit nebo můžete zajít do veřejné dílny:
- www.hobbylab.cz v Brně,
- www.tvorimezpalet.cz v Liberci,
- www.zpokojedopokoje.cz/dilna nebo www.diypraha.cz/home v Praze nebo
- www.depo2015.cz/makerspace.
- Dle vašich nároků a možností můžete k přetvoření nábytku i interiéru povolat designéra, poprosit o pomoc zákazníky v rámci společného workshopu nebo se inspirovat na www.upcycling.cz.



4. Kde sehnat nádobí a vybavení kuchyně?

- Hrnky, talíře, hrnce, mísy, to vše se dá sesbírat od přátel a známých. Každý čas od času vyrazuje věci, které jsou funkční, ale už se nelíbí. Také můžete vyhlásit sbírku mezi zákazníky.
- Další možností, jak sehnat nádobí, jsou již zmíněné bazary, antikvariáty nebo bleší trhy, například www.blesitrhy.cz v Praze nebo blesi-trhy-brno4.webnode.cz v Brně.



5. Jak se vyhnout jednorázovým obalům a nádobí?

- Nabídněte zákazníkům vodu z kohoutku. Mohou si tak doplnit vlastní láhev místo nákupu malých plastových lahví.
- Vybízejte zákazníky, aby si nápoje vypili u vás a neodnášeli je v jednorázových obalech.
- Jídlo i nápoje dávejte do přinesených krabiček a šálků. Vyzývejte zákazníky, aby si nosili vlastní – umístěte nápis k pokladně, případně motivujte malou slevou.
- Nakupte vlastní zásobu krabiček na jídlo (ideálně kovových) a termohrnků (keramických, kovových) a dejte do nich zákazníkům jídlo a nápoje za zálohu. Motivuje je to k vrácení nádobí, opakování návštěvy a pokud se náhodou nevrátí, za zálohu doplníte zásoby.
- Opakovaně použitelné nádoby můžete také prodávat. Dejte na ně klidně svoje logo a nabízejte je u pokladny.
- Nápoje nebo například polévky můžete také zabalit do vyčištěných obalů z kuchyně – ideální jsou zavařovací sklenice.
- Cukr, sůl, kečup nebo majonézu nabízejte v nádobách, které lze umýt a znovu použít, vyhněte se porcovaným, jednorázově baleným dávkám.
- Plastová brčka na jedno použití je možné nahradit kovovým brčkem, které se snadno omyje a vydezinfikuje v myčce.
- Hlavní zásada je tedy vyvarovat se jednorázových produktů. Ideální materiály jsou ty, které dlouho vydrží a mohou se omýt – porcelán či keramika, sklo a kov. Určitě se vyhýbejte plastům na jedno použití.

Když chceme koupit zboží, ale ne obaly

Jedním z největších zdrojů odpadů v každé restauraci či kavárně jsou obaly použité pro zabalení a přepravu surovin, nápojů a čisticích prostředků, které nakupujete od dodavatelů. Dodavatelskou síť je ale možné vytvořit tak, aby odpadu z obalů vznikalo co nejméně.

6. Kde sehnat zboží bez obalu?

- Nakupujte ve velkém – trvanlivé balené suroviny a prostředky nakupte v maxi baleních. Jsou cenově výhodnější a spotřebuje se na ně méně obalové techniky a méně materiálu. Pokud je nemáte kde skladovat, domluvte se na sdílení se sousedním podnikem. Preferujte papírové nebo látkové balení, případně takové, které lze dále nějak využít.
- Čisticí prostředky si můžete stáčet do vlastních nádob v bezobalových obchodech, některé nabízejí i rozvoz a prázdné nádoby od vás převezmou (mapu obchodů najdete na www.reduca.cz/bezodpadova-mapa).
- Čerstvé suroviny nakupujte od místních producentů. Po domluvě bude jistě možné tytéž kontejnery opětovně používat (např. přepravní bedny, kartony na vejce, nádoby na mléko, atd.). Svého dodavatele najdete například na www.adresarfarmaru.cz.
- Bez obalu nakoupíte i na místních farmářských trzích. Aktuální mapu si můžete prohlédnout na www.ceskyfarmar.cz/farmarsky-trh.php a seznam farmářských trhů je na www.webtrziste.cz/trhy/farmar.
- Mléko do vlastní nádoby si můžete načepovat v tzv. mlékomatech. Jsou zmapované na www.reduca.cz/bezodpadova-mapa, najdete je pod ikonkou lahve na mléko.
- Vyberte si dodavatele, kterému můžete vracet nápojové obaly.

Malé drobnosti, které udělají velký rozdíl

Ubrousky či houby na nádobí. Jsou malé, ale spotřebuje se jich hodně, proto mohou být také relevantním zdrojem odpadů.

7. Jak řešit ubrousky a ručníky?

- Není třeba zákazníkovi nabízet papírový ubrousek ke každému šálku kávy. Stačí ubrousky umístit na viditelné a dostupné místo, aby si je mohl každý podle potřeby vzít.
- Použité jemné papírové ubrousky a kapesníky dejte na kompost.
- Místo papírových ubrousků můžete použít látkové kapesníky, pokud máte možnost je vyprat. Ideálním materiálem je bio bavlna, pak můžete již nepoužitelné kapesníky uložit i na kompost.
- Jednorázové papírové ručníky na toaletě zkuste nahradit, možností je celá řada. Například elektrický sušák rukou, ideálně se studeným vzduchem. Variantou jsou i látkové ručníky, podle hygienických norem je ale nutné nabídnout zákazníkům možnost jednotlivých malých ručníků namísto jedné velké osušky. Pořídit můžete případně zásobník, který přetáčí látkovou roli tak, že zákazník má vždy čistý kus (například www.mewa.cz/vyrobky/sanitarni-hygiena/zasobniky-latkovych-rucniku/).

8. Jak se lze vyhnout odpadu v kuchyni?

- Držíme se stále stejného pravidla: mít vybavení, které je možné znovu použít, recyklovat, nebo aspoň takové, které už recyklované je.
- Papírové kuchyňské utěrky nahrad'te látkovými, které můžete prát.
- Houbu na nádobí nahrad'te hadrem, nebo si poříd'te kvalitní houbu, kterou lze po vyprání opět používat. V obchodech jsou už také k dostání speciální houby z recyklovaných vláken.
- Jako hadr na zem můžete použít textilní utěrky, které už mají díry, případně staré kuchařské oblečení.
- Nádoby nezakrývejte plastovou fólií. Zbytky jídel a surovin zabalte do krabiček, případně jen přikryjte talířem či miskou.



Text: Romana Kaclíková
Korektury: Lucie Pokorná
Sazba: Pavel Richter
Fotografie: Ester Dobiášová a Pixabay

ISBN: 978-80-86834-66-5



Tuto publikaci podpořila Nadace Veronica z veřejné sbírky dobročinných obchodů.
V září 2017 vydalo Hnutí DUHA, Údolní 33, 602 00 Brno, info@hnutiduha.cz, www.hnutiduha.cz

Vytištěno na recyklovaném papíře.

Další úspěch může být náš společný

V naší práci dosahujeme úspěchů i díky pomoci lidí, jako jste vy.
Zkuste to ještě dnes zde: darce.hnutiduha.cz. Děkujeme!

**Hnutí DUHA prosazuje zdravé prostředí pro život, pestrou přírodu a chytrou ekonomiku.
Dokážeme rozhybat politiky a úřady, jednáme s firmami a pomáháme domácnostem.**



Hnutí DUHA
Friends of the Earth Czech Republic