

# Upcykling pečiva a snižování uhlíkové stopy

Ing. Eva Hermannová, Albert ČR, eva.hermannova@albert.cz

## Souhrn

Příspěvek se zabývá praktickými nástroji snižování potravinového odpadu v maloobchodě se zaměřením na upcykling potravin. Představeny jsou konkrétní příklady využití surovin, které již nesplňují požadavky na přímý prodej (např. přezrálé ovoce či části uzenin), a jejich transformace do nových výrobků. Součástí je také popis systémových opatření vedoucích ke snížení emisí skleníkových plynů. Cílem je ukázat možnosti integrace cirkulárních principů do provozu maloobchodních jednotek a jejich dopad na snížení environmentální zátěže.

**Klíčová slova:** upcykling, potravinový odpad, uhlíková stopa, Scope 3, cirkulární ekonomika, maloobchod

## Úvod

Potravinový odpad představuje významný environmentální i ekonomický problém v celém potravinovém řetězci. V segmentu maloobchodu vzniká odpad zejména v důsledku nesouladu mezi nabídkou a poptávkou, omezené trvanlivosti produktů a estetických požadavků na čerstvé potraviny. Jedním z přístupů ke snižování tohoto odpadu je aplikace principů cirkulární ekonomiky, včetně upcyklingu a redistribuce potravin.

## Upcykling jako nástroj prevence potravinového odpadu

Upcykling v kontextu maloobchodu označuje využití potravin, které již nelze uvést na trh v jejich původní podobě, pro výrobu nových produktů s přidanou hodnotou. Typickým příkladem je zpracování přezrálých banánů do formy banánového chlebičku nebo využití otlačeného ovoce při výrobě ovocných koláčů.

Další aplikací je využití technologicky obtížně prodejných částí uzenin (např. konců výrobků) při přípravě hotových pokrmů. Tímto způsobem dochází ke snížení materiálových ztrát bez negativního dopadu na bezpečnost či kvalitu finálního produktu.



Obr. 1: Banánový chlebiček v Albertu

## **Provozní a systémová opatření**

Upcykling je doplněn dalšími opatřeními zaměřenými na prevenci vzniku odpadu: dynamická cenotvorba u produktů s blížícím se datem spotřeby, zlevňování pečiva v závěru prodejní doby, optimalizace objednávkových systémů s využitím predikčních modelů, technologie prodlužující trvanlivost čerstvých produktů. Kombinací těchto nástrojů lze dosahovat nízké míry potravinového odpadu na úrovni jednotlivých prodejen.

## **Spolupráce s potravinovými bankami**

Redistribuce neprodaných potravin představuje klíčový doplněk k preventivním opatřením. Společnost Albert dlouhodobě udržuje potravinové přebytky přibližně na úrovni 1 % a systematicky zajišťuje jejich další využití prostřednictvím potravinových bank.

V roce 2025 bylo darováno více než 4 300 tun potravin, čímž se Albert opět stal největším firemním dárcem potravinových bank v České republice. Pro rok 2026 byl stanoven závazek navýšit objem darovaných potravin na 4 400 tun.

Do redistribuce jsou zahrnuty jak trvanlivé, tak čerstvé potraviny (např. mléčné výrobky, ovoce, zelenina, maso), které již nelze uvést do prodeje, ale splňují požadavky na bezpečnost potravin. Tento systém přispívá nejen ke snížení odpadu, ale i k posílení potravinové pomoci pro ohrožené skupiny obyvatel.

Efektivitu distribuce podporují logistická opatření, zejména využití chladicích vozidel pro zachování teplotního řetězce u čerstvých potravin. Významnou roli hraje také tzv. večerní darování, které umožňuje zachytit potraviny těsně před uzavřením prodejen. V roce 2025 se do tohoto režimu zapojilo více než 100 prodejen a bylo takto redistribuováno 535,6 tun potravin

## **Zero food-waste kantýna pro zaměstnance**

Dalším významným prvkem udržitelného modelu je zaměstnanecká zero food-waste kantýna v Nových Butovicích. Během prvních tří let svého fungování zachránila 44 tun potravin a připravila z nich více než 38 000 porcí jídel pro zaměstnance.

Koncept kantýny spočívá v každodenním využití čerstvých potravin z prodejny, jejichž datum spotřeby se blíží ke konci, přičemž menu se tvoří až ráno na místě podle dostupných surovin. Šéfkuchař připravuje polévku a dvě hlavní jídla denně, což umožňuje flexibilní využití surovin a kulinářskou kreativitu.

Zero food-waste kantýna zároveň podporuje širší iniciativy, včetně večerního darování potravin do azylových domů a dalších institucí, a slouží jako praktický model pro snížení plýtvání v rámci interního provozu.

## **Závěr**

Kombinace upcyklingu, redistribuce prostřednictvím potravinových bank a zero food-waste kantýny představuje efektivní přístup ke snížení potravinového odpadu v maloobchodě. Tento integrovaný model umožňuje minimalizovat environmentální dopady, podporovat sociální přínos a současně snižovat uhlíkové emise, čímž přispívá k udržitelnějšímu potravinovému systému.



*Obr. 2: Spolupráce s potravinovými bankami*



*Obr. 3: Zero food-waste kantýna pro zaměstnance*