



ZERO WASTE METRO

Obrazová príloha
MEDIÁLNE VÝSTUPY

METRO UDRŽATEĽNOSŤ
VIEME. KONÁME. PREDVÍDAME.



MEDIÁLNE VÝSTUPY

Teleráno



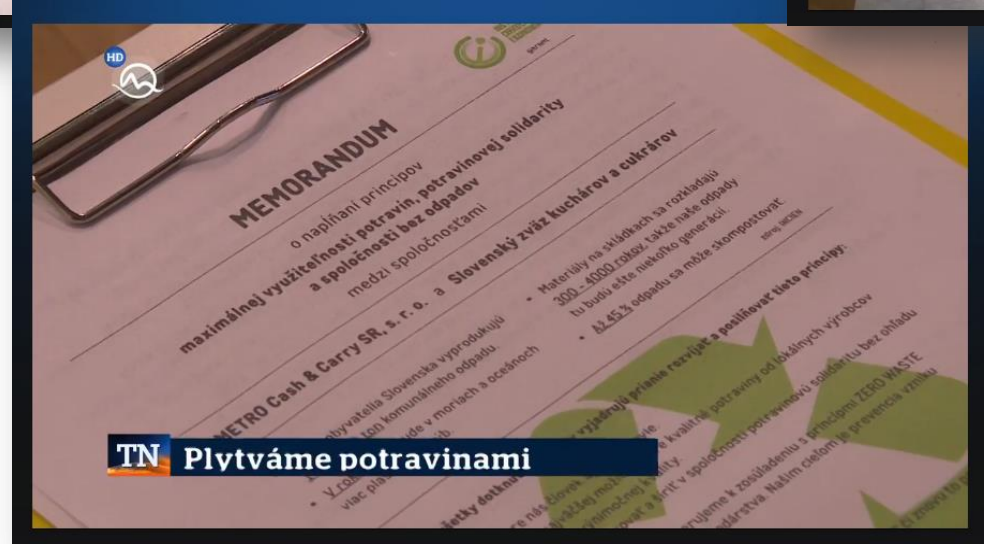
Teleráno



Teleráno



MEDIÁLNE VÝSTUPY



MEDIÁLNE VÝSTUPY



MEDIÁLNE VÝSTUPY

METRO začína od seba

Z pohľadu spoločnosti METRO sa dá filozofia Zero Waste uplatňovať všade, kde odpad akýmkoľvek spôsobom vzniká, a teda aj vo veľkej korporácii. A čím väčšia spoločnosť, tým väčšie možnosti a pozitívny dopad za ňou stoja. Samozrejme, o to komplexnejší je aj proces zmeny, ale to k tomu patrí.



S keď ako konkurenčnú výhodu to vníma ako nastavenie mysle a služby spoločnosti. METRO sa na ňu snaží na príkladem, či už ide o projekt kancel bez toho, alebo EKO sortiment, Čapovaní drogeria a lokálnych dodávateľov. Okrem toho poskytuje aj poradenstvo pre prevádzky, ktoré sa chcú vydať týmto smerom, momentálne tiež začína a poskytuje si samostatne stanícach na Čapovaní drogeria do prevádzok.

ČAPOVANÁ DROGERIA

Čapovaní drogeria ponúka spoločnosť METRO v štyroch svojich predajniach. Momentálne pracuje na tom, aby sa pridali aj zvyšné dve prevádzky. Okrem toho túto službu ponúka aj svojim zákazníkom z radov obchodníkov. „Cieľom je dať možnosť bezobalového predaja ľuďom po celom Slovensku, a to aj na miestach, kde bezobalové predajne neexistujú“, vysvetľuje Aneta Kováliková, ambasadorka Zero Waste v Metro SK, zastrešujúca predaj jednotarových výrobkov a drogerií. Stojan s Čapovanou drogeriou je možné umiestniť aj do obchodu, ktorý predáva balené výrobky, teda netužte, že na princípe bezobalového predaja, ale chcel by si to vyskúšať. Kanister s drogeriou dováža do predajne Metro. „Akosiľne je prádny, pri najbližšom záujme ho vyvalíme a po zúčtovaní od viacerých zákazníkov doručíme späť dodávateľovi, ktorý kanistru vyčistí a opätovne naplní“, vysvetľuje Aneta Kováliková.



EKO ALTERNATÍVY JEDNORAZOVÉHO SORTIMENTU

Do METRO sortimentu boli zaradené sôsky, artiklov a alternatívnych materiálov, ktoré sú kompostovateľné. Taketo výrobky patria u jednotarových výrobkov k tým najekologickejšími variánciam. Spoločnosť odmieta zaradiť do sortimentu akékoľvek „zabito eko“ alternatívy, ako napríklad modrogradovateľné plasty, ktoré predstavujú pre životné prostredie ešte väčšiu záťaž a riziko ako samotné plasty. Odošetrovateľné plasty sa totiž rozkladajú na mikroskopické častice. Sice ich nevidíme, ale stále sú to plasty. Ostávajú v prírode a tieto mikroplasty sa potom dostávajú do tel živých organizmov a ľudí. Kompostovateľné materiály sa pri správnom vylodení do biodegradácie premenia na kompost. „Preto sa intenzívne venujeme aj edukácii zameranou a sensuálnym doplnkami informácií k tejto problematike, situácia na trhu sa totiž veľmi rýchlo mení“, dodáva Kováliková.



POTRAVINOVÁ PYRAMÍDA A SPOLUPRÁCA S POTRAVINOVOU BANKOU SLOVENSKA

V rámci znižovania tvorby potravinového odpadu pracuje spoločnosť METRO s potravinovou pyramídou nakladania s potravinovými prebytkami. V prvom kroku optimalizáciu procesy tak, aby vznikalo potravinových prebytkov čo najmenej. Pokiaľ vzniknú, venujú ich Potravinovej banke Slovenska. Ak náhodou potravinové prebytky nie sú vhodné na darovanie Potravinovej banke, snažia sa nájsť subjekty, ktoré ich využijú, či už na skrmovanie po zverat, alebo ich energeticky zhodnotia.

LOKÁLNOŠŤ A ZNIŽOVANIE UHLÍKOVEJ STOPY

Okrem si spoločnosti udržateľnej kancelárie v banky, ponuky Čapovaní drogeria a EKO sortimentu, sa METRO zameriava aj na zníženie uhlíkovej stopy. Lokálnym dodávateľom sa preto snaží venovať špeciálny priestor a podporovať ich. Okrem bežného sortimentu potravinových výrobkov, kde s lokálnymi dodávateľmi spolupracuje spoločnosť, momentálne tiež rozširuje spoluprácu aj o kozmetické ekologické produkty. Predpokladá sa preto, že v tomto smere sa bude aj naďalej snažiť o rozšírenie spolupráce.



KNÍHA DO POSLEDNEJ OMRVINKY
Výberné obľavy mala prvá slovenská Zero Waste kuchárka s názvom „Do poslednej omrvinky“, na ktorej sa podieľala blogerka Lucia Grigová a šéfkuchár METRO voľno Arz. Bola pokresaná v obľadky v deň slávnostného podpisu Memoranda o neplýtvaní.

SPOLUPRÁCA S FESTIVALMI

V rámci METRO Udržateľnosť spoločnosť realizovala hneď niekoľko úspešných spoluprác. Začalo to podporou food festu v Trenčianskych Tepliciach, kde spoločnosť poskytovala prostredníctvom svojej nadácie kompostovateľný jednotarový riad pre celé podujatie už v roku 2018. Memorandum má na seba už druhý ročník, kde nechýbala ani podpora spoločnosti METRO. Ako významnú výnimku spoločnosť aj tohtoročnú spoluprácu s festivalom Pohoda. Tu sa však priamemu rozvodu do gastro stánkov podarilo ušetriť až 1 tony CO₂. METRO málo okrem rozvodu a ponuky ekologických jednotarových riadov na festivale zastúpenie aj prostredníctvom vlastného programu v stane METRO Udržateľnosť. Pre návštevníkov pripravili diskusie o triedení a neplýtvaní, workshopy pre deti v spolupráci s Inštitútom cirkulárnej ekonomiky či akčné Zero Waste kvíz. Zaujímavosťou bola aj Instagramová súťaž s ekologickým riadom a edukatívnou aplikáciou Waste Impact.



MEMORANDUM O NEPLÝTVANÍ

Maximálne využívanie potravín, znížovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkovi. To je obsahom memoranda, ktoré 12. decembra 2018 slávnostne podpísali veľkoobchod METRO, slovenský zväz kuchárov a cukrárov (SZKC) a ku ktorému sa do 12. decembra tohto roku môžu priblížiť ďalší podporovatelia resp. partneri. Iniciatíva Zero Waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCEJ). Memorandum sa snaží spozorovať na to, ako ľuďia zabezpečujú s potravinami. Vytýčilo preto päť základných princípov, ktoré sú pre zmenu dôležité. Je to jednak: respektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania. Súčasťou memoranda je aj záväzok. Je sa k nemu počas roka pripojiť minimálne 100 podnikateľov, podnikov a zväzov. HOREČKA, profesionálne. Záväzok sa podarilo splniť, čo predstavuje pre spoločnosť pozitívny impulz do všetkých národných aktivít v tejto oblasti.



MEDIÁLNE VÝSTUPY



Kuchári a veľkoobchod chcú znížiť plytvanie potravinami

Ročne obyvatelia Slovenska vyprodujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 percent z neho by sa mohlo skompostovať.

17.12.2018 / JH



Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov. Preto sa veľkoobchod Metro a Slovenský zväz kuchárov a cukrárov rozhodli vypracovať a podpísať memorandum, ktorého obsahom je maximálne využívanie potravín, znížovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

The screenshot shows a web page from 'Vidiek' with a yellow header. The main article is titled 'Ani veľké podujatie nemusí byť záťažou pre životné prostredie. Festivaly sa vybrali zelenou cestou'. It discusses the festival's commitment to sustainability, mentioning the use of electric vehicles and the goal of reducing CO2 emissions. A sidebar on the right lists 'NAJČITANEJŠIE' (Most Read) articles and 'POSLEDNÉ PRÍSPEVKY' (Latest Contributions). At the bottom, there is a 'PARTNER PORTÁLU' section featuring the 'BILLA' logo.

Šetrenie emisií na Pohode

Metro dodalo na festival **22,8 ton tovaru** v podobe jedla a kompostovateľného riadu

Tovar vozili dodávky s nosnosťou **6,5 tony**

Každá absolvovala **6** výjazdov

Na dodanie tohto množstva by bolo potrebné až **78** výjazdov osobných áut

Dokopy sa ušetrila takmer **celá jedna tona** emisií CO2

Viac „eko“ bude tento rok aj festival Atmosféra v obci Hontianske Nemce. „Všetci veľmi dobre vieme, koľko plastu sa zbytočne vyprodukuje počas festivalov. Preto všetky plastové taniere a príbory meníme za kompostovateľný riad. Poháre budú opäť vratné s ešte krajšou potlačou ako minulý rok,“ uvádzajú organizátori na webovej stránke festivalu.

Zaujímavý koncept má aj Magio pláž, ktorá je najdlhším podujatím na Slovensku. Tá bude tento rok takmer bez odpadu. Organizátorov totiž presvedčili hrozivé čísla z minulého roka. Len vlni vyprodukovalo podujatie odpad v množstve 250-tisíc jednorazových plastových pohárov, 70-tisíc slamiek či 15-tisíc plastových PET fliaš. Tento rok sú poháre vratné a kto chce papierovú slamku, musí si ju zaplatiť. To však nie je všetko. Odpad poputuje do bioplynovej stanice, kde sa z neho vyrobí elektrina.

VŠETKY BUDÚ EKO?

V septembri bude v Trenčianskych Tepliciach Food Fest v parku, ktorý sa už vlni rozhodol ísť cestou redukcie odpadu. Tiež má vratné poháre a pine kompostovateľný riad. Aj za týmto projektom je Metro a Anežka Kováliková, ktorá pre veľkoobchod nakupuje práve jednorazové taniere, misky a príbory.

„Chceme sa na toto zameriavať celé leto a urobiť všetky festivaly udržateľnejšie. Primárne chceme prispievať k väčšej udržateľnosti edukáciou, kompostovateľnými riadmi a znižovaním uhlíkovej stopy tým, že vozíme všetko jedným autom,“ hovorí Anežka Kováliková z Metro.

Dá sa ísť ešte ďalej? Určite áno. Ak podotýka Michal Sládek, Production & Sustainable Manager z Pohody, kompostovateľnými tanierkami to totiž len začína.

„Do budúcnosti by sme chceli ešte vylepšiť informovanosť u návštevníkov aj u stánkarov. Je pre dôležité ekologické riešenia zavádzať a s tým je spojené aj vysvetľovanie, ako tieto riešenia pomáhajú životnému prostrediu. Kompostovateľný riad je jedným z riešení, stále však hľadáme možnosti, ako sa jednorazovému riadu v čo najväčšej miere vyhnúť,“ hovorí.

Rozložiteľný riad je totiž tiež odpad, aj keď ekologickejší ako obyčajný plastový. Nulový



MEDIÁLNE VÝSTUPY

SME Sprawy Stały Półka Blogi Złoty Młv roku 2019 Vias KONTY PREPLATNE POKLIK PRISZKOWE

ZŁAVA 52 %

SME Ekonomika
časnik, 2. máj, 2019

Predpláte si SME.sk už od 0,58 € na týždeň

SME.sk POČÍTAČ DOMOV BRATISLAVA EKONOMIKA SMET KOMUNIKÁCIE KULTÚRA ŠPORT VEŠKÉ AUTO TECH ŠTNA ZEMANE BLOG

Podcasty index @dovomne na Instagrame Slovensko Svet Fírmy Sponzori Profi Média K. píer Kalkuláky - Kurbny index POST.sk

Reklama

Minerálne zateplenie SMARTwall od Knauf Insulation teraz za polovičnú cenu.


SMARTwall je zateplenie najvyššej kvality. Nehorí, dýcha, izoluje a šetrí hĺuk. Teraz -50%.

Knauf Insulation Navštíviť

Väčšina slovenských hotelov a reštaurácií nesleduje, koľko vyhadzuje potravín

Mnoho zariadení sa nikdy nestretlo s termínom zero waste.

16. apr 2019 o 10:46 TISR



(Slovensko) (Košice) (TASR)

Písmo: A⁻ | A⁺

BRATISLAVA. Na Slovensku je stále veľa hotelov a reštaurácií, ktoré nesledujú množstvo vyhodnených potravín a doteraz sa nestretli ani s termínom zero waste.

Triedia síce, že odpad nejakým spôsobom triedia, väčšinou však len odvádzajú kuchynský odpad, ale papier, plasty a iné obaly hádzajú do košov spolu s ostatným odpadom.

Ukázal to prieskum, ktorý si dal vypracovať veľkoobchod METRO na vzorke 300 svojich zákazníkov.

Prevádzky nesledujú, koľko odpadu vyprodukujú

"Až 58 percent gastronomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje. V dobe, keď sa z každej strany orýva, aké dôležité je v podnikaní myslieť aj na ekológiu, je to zarážajúce číslo. Poznať množstvo odpadu je totiž základom, aby prevádzky mohli pristúpiť ku krokom, ktoré povedú k jeho zníženiu," komentuje výsledky prieskumu Anežka Kováliková, ambasádorka udržateľnosti veľkoobchodu.

INDEX
index.sk

Prečítajte si tiež:
Index: Nesplachujte zvyšky jedál do záchoda, stojí to milióny eur

Termin zero waste medzi prevádzkami tiež nie je veľmi známy, až 64 percent z nich sa s ním nikdy nestretlo. Napriek tomu oslovení respondenti uvádzajú, že odpad triedia, pozitívne stanovisko poskytlo až 90 percent z nich.

Načastejšie prevádzky odvádzajú kuchynský odpad a triedia použitý olej, no možnosti na zodpovedné správanie voči prostrediu je ďaleko viac.

"Biologický rozložiteľný odpad tvorí nadpolovičnú väčšinu vyprodukovaného odpadu aj v samostatných domácnostiach. Je preto hlavnou triediteľnou zložkou, ktorú vieme premeniť na kompost ako zdroj živín. Vysoký podiel tvoria následne papier a plasty. Triedením zvyšujeme mieru recyklácie. Neplytvaním zdrojmi ako voda - energie, je rovnako dôležitým nástrojom vedúcim k udržateľnosti prevádzok," uvádza Petra Cieľavayová z Inštitútu pre cirkulárnu ekonomiku (INCIEN).

Prieskum poukázal aj na prevádzky, ktoré si sledujú množstvo vyhodnených potravín - je ich 42 percent. Vyše polovica z nich vytvorí mesačne do sto kilogramov odpadu, 14 percent z oslovených prevádzok má dokonca kompostér.

Zvýšené nároky na financie

Fírmy, ktoré podnikajú kroky smerujúce k udržateľnosti priznávajú, že im toto správanie prináša zvýšené nároky na financie a často by potrebovali pomocť a poradit.

Až 57 percent z oslovených prevádzok má dodatočné náklady spojené s triedením odpadu a 89 percent by privítalo podporu vo forme konzultácií.

Veľkoobchod v spolupráci s INCIEN a Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov pripravilo Memorandum o dodržiavaní zero waste princípov. Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako hadia zaobchádzať s potravinami.

Preto vytýčilo päť základných princípov, ktoré sú pre zmiene dôležité. Patria sem: rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, širšie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Cenový hit
4,99 €
zisti viac

INZERCIA - TLAČOVÉ SPRÁVY

Vybrané Najnovšie Najčítanejšie

1. Inovávať šikovne pomáha aj banka. Spomajte Fenomény sveta
2. Limitovaná ponuka: balík SME.sk + DIGI GO so zľavou až 52 %
3. 7 zlat od fotografa, ako urobiť skvelé zábery smartfónom
4. Telefóny sme zakázali, deti spolu nekomunikovali
5. Tipy od spravodajcov: Ako si užiť dovolenku na nádhernej tuchti?
6. Arco Bielegrabi Koutou mala (spešný rok 2018
7. 5 funkcií ČSOB SmartBankingu, ktoré vám ušetria čas
8. Fixný výnos až 7 % ročne. Bezpečná investícia už od 10.000 eur
9. Elegancia, športový duch alebo výkon? Hyundai i30 Fastback
10. Toporočný Autosalon? Najväčšie SUV na svete aj letajúce auto

PR články vašej fírmy na tomto mieste >

Vypni reklamú X

O2 akákoľvek medzeru riešenia a jednoducho vyriešenie a náklady mesačnými nákladmi.

Malý za výnimčne nízke ceny dostupné kakmer každému. Pomuľa zdarma.

58 diazajnových kúpeľní. Získajte sa vybranými kúpeľňami. Akciová ponuka a zľava.

Dovolenka so špeciálnym cenovým CK Ústredie kúľ darček a získate prekrápanie

MEDIÁLNE VÝSTUPY


STARTITUP Domov Videá Eventy

ROZHOVORY BIZNIS INŠPIRATÍVY SLUŽBY MARKETINGOVÉ STRATEGY DO SLOVENSKA STARTUPY FOOD & BEV. INOVÁCIE AUTO ARCHITEKTURA. EMO UPRÁVKOVANIE

V prevádzkach dm drogerie markt si už načapuješ drogériu. Pridáva sa aj veľkoobchod METRO

Uzela Cateková 15. 11. 2023 07:55

- Menej plastu, viac rešpektu k prírode. Nevrhádzuj - dopĺňaj
- Týmto heslom sa aj v našej krajine začína rudiť čoraz viac reťazcov




dm drogerie markt

dm drogerie markt spustila vo vybraných prevádzkach testovanie omláčečiarnej ekologickej služby - piniacich staníc na práche a čistiacich prostriedkoch. Aktuálne je táto služba dostupná v týchto prevádzkach (Centra): Aupark v Bratislave, City Park v Trnave a Shop Shop v Trenčíne) a do konca mája pridáme tieto služby aj v ďalších sieťoch predajniach.

Cieľom je určiť významný krok, ktorý prispieje k znižovaniu spotreby plastov - opakovaným použitím nádob je totiž možné ušetriť až do 60 % plastovú odpadku.

Uspora pri tejto čapovanej drogérii čoraz drogériu vo fiase si ponúba v rozmedzí od 12 do 20 % v závislosti od druhu prostriedku. Slovensko je po Rakusku druhou krajinou, v ktorej sieť drogérii spúšťa tento druh služby.



Testovanie piniacich staníc bude realizované v období 12 mesiacov. Prípadne rozšírenie piniacich staníc na ďalšie prevádzky alebo doplnenie nového sortimentu bude závisieť od akceptácie tejto služby a zbulhujú o ňu zo strany zákazníkov. dm drogerie markt v Rakusku spustilo testovanie piniacich staníc na jeseň 2018 v 12 prevádzkach. Súčasť sa stretá s veľmi pozitívnym ohlasom a z toho dôvodu už po porokoch rozširuje dm drogerie markt v Rakusku ich počet na 24.

VRCHOLKY

- Odštartoval prvý deň kampane Do práce na bicykli
- Slovensko čaká ďalšia technologická konferencia
- Žilina spustí reguláciu vjazdu áut do pešej zóny v historickom centre

STARTITUP Domov Videá Eventy


f Zdieľať

„Stále viac zákazníkov si uvedomuje posch svojho správania na našu planétu a zaoberá sa jej budúcnosťou. My v dm ich chceme v tomto živnom styli podporiť a pripojiť aj týmto spôsobom k trvalej udržateľnosti. Nakúpom čapovanej drogérii zákazník totiž ušetrí nielen peniaze, ale aj plastový odpad.“, povedali v tlačovej správe konateľ dm drogerie markt Martin Podhradský.

Ako na to?

Čistiacie prostriedky si môžeš naplniť do nádob, ktoré sú k dispozícii v dm drogerie markt, a to vo veľkosti 1,5 litra na práche prostriedky a 1 liter na prípravky na ručné umývanie riadu. Cena jednej nádoby pre ručné umývanie riadu je 0,39 eur a pre prácu prostriedok 0,48 eur.

Tieto nádoby si môžeš po spotrebovaní ich obsahu opätovne priniest a naplniť. V takomto prípade to však musí zákazník ohlasiť personálu fiasky. Práche prípravku na umývanie riadu sú vyrobené zo 100% recyklovaného plastu a fiase na práche prostriedky z bioplastu z obnoviteľných zdrojov, všetky výrobky sú vyrobené v Rakusku.




dm drogerie markt

Výrobky sú v BIO kvalite a súroviny na ich výrobu pochádzajú výhradne z kontrolovanej ekologickejno pomohospodarstva. Minimálna trvanlivosť výrobkov je dva roky.

Drogériu si môžeš načapovať aj v Yeme a v Metre


Yeme - Rinochutné potraviny novinku oznámili na ich Facebooku: „Čapujeme. Môžeš stať si zo žemli, že v našej prevádzke na Tomáškovej prírodnou tento stojanček s bezobalovou ekologicznou. Môžeš si tu samé, alebo s pomocou nášho personálu. Nádobou pre prácu gely, príkladom: zvlhčiaci, univerzálne čistiaci a gely na umývanie riadu po TIERRA VERDE.“



Čapujeme. Môžeš stať si už všade, že v našej prevádzke na Tomáškovej prírodnou tento stojanček s bezobalovou ekologicznou. Môžeš si tu samé, alebo s pomocou nášho personálu. Nádobou pre prácu gely, príkladom: zvlhčiaci, univerzálne čistiaci a gely na umývanie riadu po TIERRA VERDE.“

- Nezamestnanosť na Slovensku opäť klesla
- AirbnB zasiahlo do hotelového sektora v New Yorku

Zobraziť viac



REALIZUJ ZOSTAVU NA DVOCH A SI BAKUP VSTUPE A OBJAVUJTE

JYSK


STARTITUP Domov Videá Eventy

f Zdieľať

Ušetriť časom a peniazmi v zariadení tv. napríklad u nás v prevádzke rakuskej siete dm TIERRA VERDE, môžeš použiť akokoľvek práčovňu fiasku od prvým zakúpeného výrobku TIERRA VERDE. Biele nádoby máme vopred navrhnuté na posielaných, alebo si samostatne môžeš doniesť vlastnú nádobu. Ale tu vás postupne pred čapovaním napri odovzdať na pokladni.

504 18 28

Po nákupe čapovanej drogérii Tierra Verde v METRE a následnom spotrebovaní výrobku ti na recepcii odovzda fiasku zlavovým kódom, ktorý môžeš použiť s tou istou fiaskou pri ďalšom nákupe.




METRO BK 6 prevádzka

po návšteve ČAPOVANÉ DROGÉRIE

Chrániť si budúce generácie. Čapovaná drogéria. Po nákupe a spotrebovaní výrobku drogérii Tierra Verde, vdm začneš na recepcii fiasku zlavovým kódom ktorý použiješ s tou istou fiaskou pri ďalšom nákupe. Děkujeme, že myslíš na prírodu.

22 Comment 12

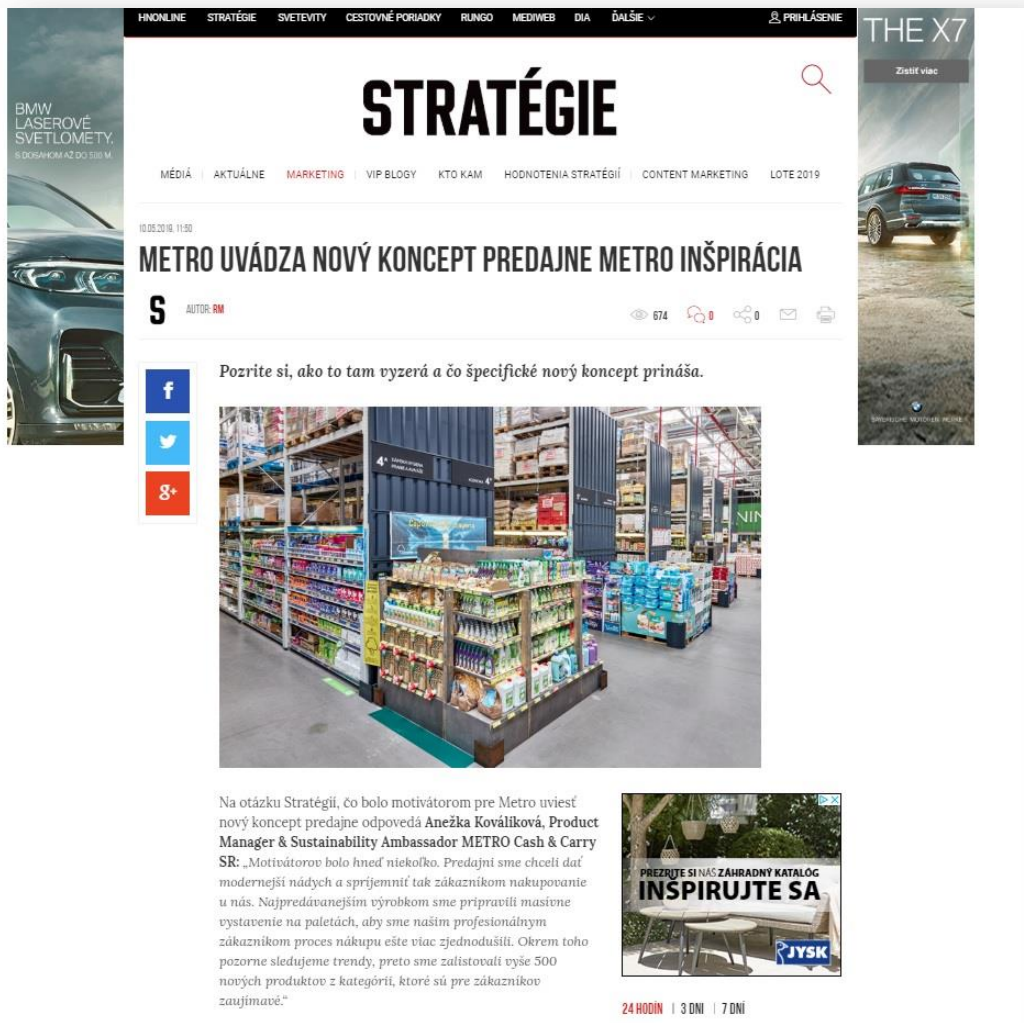
30.09.2023 09:15



REALIZUJ ZOSTAVU NA DVOCH A SI BAKUP VSTUPE A OBJAVUJTE

JYSK

MEDIÁLNE VÝSTUPY



STRATÉGIE

MEDIA AKTUÁLNE MARKETING VIP BLOGY KTO KAM HODNOTENIA STRATÉGIÍ CONTENT MARKETING LOTE 2019


10.06.2019, 11:50

METRO UVÁDZA NOVÝ KONCEPT PREDAJNE METRO INŠPIRÁCIA


AUTOR: RM

674

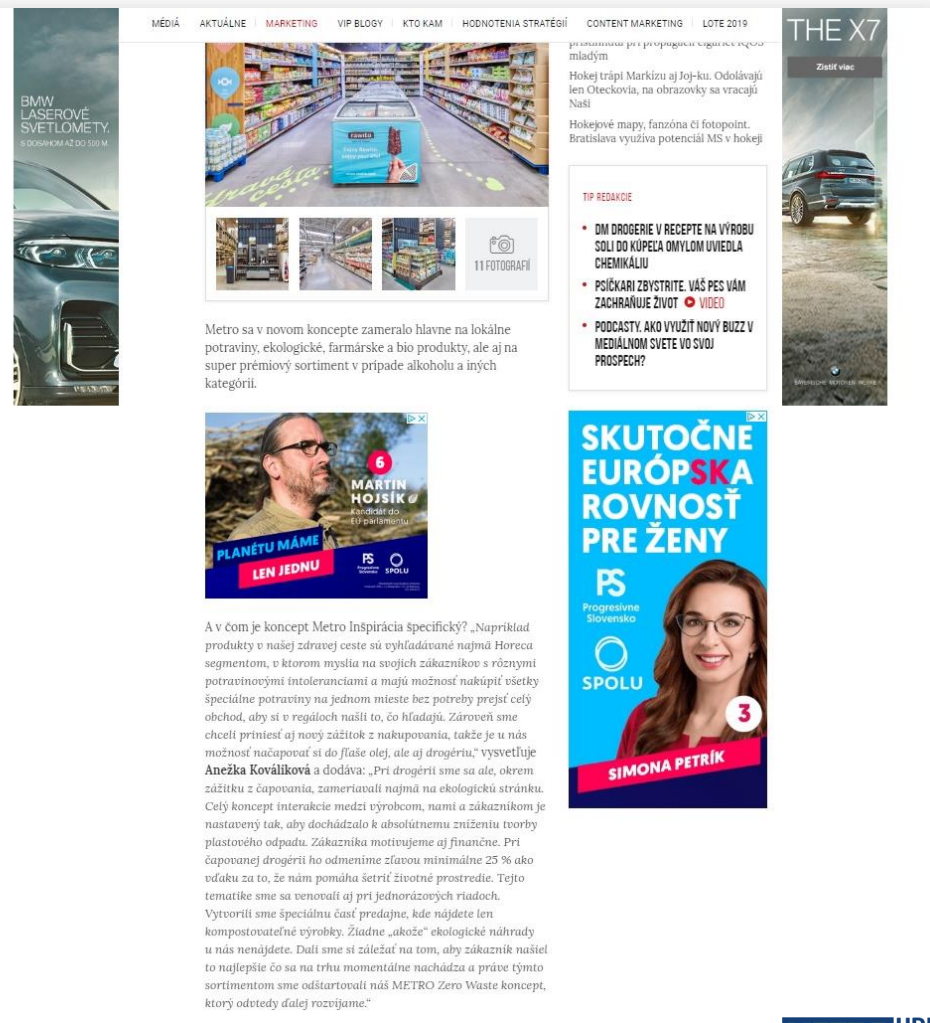
Pozrite si, ako to tam vyzerá a čo špecifické nový koncept prináša.



Na otázku Stratégií, čo bolo motivátorom pre Metro uviesť nový koncept predajne odpovedá Anežka Kováliková, Product Manager & Sustainability Ambassador METRO Cash & Carry SR: „Motivátorom bolo hneď niekoľko. Predajni sme chceli dať modernejší nádych a spríjemniť tak zákazníkom nakupovanie u nás. Najpredávanejším výrobkom sme pripravili masívne vystavenie na paletách, aby sme našim profesionálnym zákazníkom proces nákupu ešte viac zjednodušili. Okrem toho pozorne sledujeme trendy, preto sme zalisovali vyše 500 nových produktov z kategórií, ktoré sú pre zákazníkov zaujímavé.“



24 HODÍN | 3 DNI | 7 DNI




THE X7

Zistiť viac


BMW LASEROVÉ SVETLOMETY. S DOŠAHOM AŽ DO 500 M.

MEDIA AKTUÁLNE MARKETING VIP BLOGY KTO KAM HODNOTENIA STRATÉGIÍ CONTENT MARKETING LOTE 2019



11 FOTOGRAFÍ

Metro sa v novom koncepte zameralo hlavne na lokálne potraviny, ekologické, farmárske a bio produkty, ale aj na super prémiový sortiment v prípade alkoholu a iných kategórií.




6 MARTIN HOJSÍK kandidát do EÚ parlamentu

PLANĚTU MÁME LEN JEDNU

PS SPOLU

A v čom je koncept Metro Inspirácia špecifický? „Napríklad produkty v našej zdravej ceste sú vyhladávané najmä Horeca segmentom, v ktorom myslia na svojich zákazníkov s rôznymi potravinovými intoleranciami a majú možnosť nakúpiť všetky špeciálne potraviny na jednom mieste bez potreby prejsť celý obchod, aby si v regáloch našli to, čo hľadajú. Zároveň sme chceli priniesť aj nový zážitok z nakupovania, takže je u nás možnosť načapovať si do fľaše olej, ale aj drogeriu,“ vysvetľuje Anežka Kováliková a dodáva: „Pri drogérii sme sa ale, okrem zážitku z čapovania, zameriavali najmä na ekologickú stránku. Celý koncept interakcie medzi výrobcom, nami a zákazníkom je nastavený tak, aby dochádzalo k absolútnemu zníženiu tvorby plastového odpadu. Zákazníka motivujeme aj finančne. Pri čapovanej drogérii ho odmeníme zľavou minimálne 25 % ako vďaka za to, že nám pomáha šetriť životné prostredie. Tento tematike sme sa venovali aj pri jednorázových riadoch. Vytvorili sme špeciálnu časť predajne, kde nájdete len kompostovateľné výrobky. Žiadne „akože“ ekologické náhrady u nás nenájdete. Dali sme si záležať na tom, aby zákazník našiel to najlepšie čo sa na trhu momentálne nachádza a práve týmto sortimentom sme odštartovali náš METRO Zero Waste koncept, ktorý odtedy ďalej rozvíjame.“




SKUTOČNE EURÓPSKA ROVNOSŤ PRE ŽENY

PS Progressívne slovensko


SPOLU

3 SIMONA PETRIK

METRO UDRŽATEĽNOSŤ
VIEME. KONÁME. PREDVÍDAME.



MEDIÁLNE VÝSTUPY



▼ Obchodník ▼ Produkt ▼ Spotrebiteľ ▼ Logistika ▼ Zahraničie ▼ Štýl

Darujte úsmev dvakrát!

Kúpou tohto adventného kalendára darujete úsmev aj deťom z detských domovov prostredníctvom občianskeho združenia ÚSMEV AKO DAR.

Aktuálne

Na trh prichádza jedinečná kuchárska kniha podľa princípov Zero Waste

Uverejnené streda, 28. november 2018

Like Tweet +1 Share

Ako variť skutočne efektívne, neplytváť jedlom, spotrebovať i zvyšky a nič nevyhadzovať? To vám prezradia foodbloggerka Lucia Grigová a šéfkuchár METRO Vojto Artz v novej knižke "Do poslednej omrvinky".

ANI ZRNKO NAZMAR

Ako variť skutočne efektívne, neplytváť jedlom, spotrebovať i zvyšky a nič nevyhadzovať? To vám prezradia **BLOGERKA LUCIA GRIGOVÁ** a **ŠÉFKUCHÁR METRO VOJTO ARTZ** v novej knižke "DO POSLEDNEJ OMRVINKY".

Táto jedinečná novinka na slovenskom trhu je ideálnou príručkou pre každého, kto chce raz a navždy získať kontrolu nad vlastnou kuchyňou a žiť v duchu filozofie života bez odpadu - Zero Waste.

V predaji od 3. 12. 2018 v predajniach METRO a na pultoch sietí Martinus a Panta Rhei.



NOVINKA SUPER CENA 16,99 € UŠŤU

METRO

Táto jedinečná novinka na slovenskom trhu je ideálnou príručkou pre každého, kto chce raz a navždy získať kontrolu nad vlastnou kuchyňou a žiť v duchu filozofie života bez odpadu - Zero Waste. V predaji od 3. decembra 2018 v predajniach METRO a na pultoch sietí Martinus a Panta Rhei.

Zdroj: Metro

Viac



Dobry tyzden.



AKTUÁLNE

SORTIMENT

VÝVOJ TRHU

PODLIJATIA

ROZHOVOR

KOMENTÁR

PERSONÁL

VŠIMLI SME

napište svo

VIDEO

RETAIL INNO


MEDIÁLNE VÝSTUPY

Stiahni sa členom SZKC využívaj všetky výhody členstva! Zľavy na nákup zariadení, špeciálne ponuky, akcie, prednášky, semináre, školenia a iné. [Výhody pre členov SZKC](#)

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHAROV A CUKRÁROV SLOVAK CHEFS ASSOCIATION
MEMBER OF INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CHEFS
člen svetovej asociácie WACS

Úvod SZKC Kluby Národný tím Foto Vzdelávanie GDPR WACS Kontakt

Pozvánka na krst knihy – Do poslednej omrvinky



Pozývame Vás na veľmi zaujímavú a obsahom aktuálnu slávnostnú akciu spojenú s krstom knihy „Do poslednej omrvinky“, ktorej autormi sú Vojto Artz, prezident SZKC a Lucia Grigová. Témou bude zero waste v gastronómii a domácnosti.

Uskutoční sa **12. decembra 2018 o 17:00 hodine** v Galérii Umelka, Dostojevského rad 2, v Bratislave.

Program sa bude skladať z niekoľkých častí:


1. **Začne diskusiu**, na ktorej bude šéfkuchár METRO Vojto Artz, foodbloggerka Lucia Grigová a zástupcovia rôznych neziskových organizácií hovoriť o minimalizácii odpadu a jej dôležitosť.
2. Potom prebehne **slávnostný podpis memoranda** o naplnení princípov maximálnej využiteľnosti potravín.
3. Na evente sa zároveň uskutoční **krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste**. Autormi knihy „Do poslednej omrvinky“ sú Vojto Artz a Lucia Grigová, s ktorými sa budete môcť osobne porozprávať. Partnerom podujatia je o.z. Cultura.

Budeme radi, ak si nájdete čas a na podujatie prídete. Prosíme, aby ste účasť potvrdili na julia.kralova@amic.sk do 7. decembra 2018.

Zdieľaj tento článok:


[E-mail](#) [Tlačiť](#) [Zdieľať 37](#) [G+](#) [Tweeťuť](#) [in Share](#)

Aktuality



Kuchár Zemplína 2019

Sledujte nás aj na facebooku



Slovenský zväz
Z tis. Páč sa mi to
Stránka sa mi páči
Budte prvá z priateľov, komu sa to páči

Archiv

Vyberte mesiac

MEDIÁLNE VÝSTUPY

Politika na Facebooku
Statuy slovenských politikov
OČUŠE

TERAZ.SK
Štvrtok 20. december 2018 Medzinárodný deň ľudskej solidarity Manlyny má Dagmar

Pamätníky
1. sv.
vojny
inscenácia
Maja

1918
100
2018
SPRÁVKA S FARELLI

OSLAVY DEJINNÝCH VÝROČÍ
SLOVENSKEJ REPUBLIKY A ČESKEJ REPUBLIKY
V ROKU 2018 NA TERAZ.SK

STO KORUN
SLOVENSKEJ REPUBLIKY
1918-2018

TABLET.TV Štvrtstoročie od vzniku SR

< sešica

Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov

Zdieľať 20



Najčítanejšie 24h 7d

- 1 SLEDUJEME: Na Slovensku nasnežilo, vodiči hľadajú metodu, meška MHÚP
- 2 NAKA zaratila ústočky, ktoré posielali podnikateľ Mariani K. z vzbúrenia
- 3 Rozhodnute o tom, či Mariani K. spránia väzbu, padne populárni
- 4 Za strážbu po koscoch a hajlovanie dostal muž rok väzenia
- 5 P. Pellegrini: V prípade ústočkov Mariane K. ma milo nekonzultovať
- 6 ZÁZNAM: TK Centra pre liečbu drogových závislostí
- 7 Prvé kolo prezidentských volieb by malo byť 16. marca, druhé 30. marca

Slováci ročne vyprodukujú takmer dva milióny ton komunálneho odpadu

Autor TASR
14. decembra 2018 10:03

Bratislava 14. decembra (TASR) - Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom je obsahom memoranda, ktoré v Bratislave slávnostne podpísali predstavitelia veľkoobchodu METRO, Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC). K memorandu sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaochádzajú s potravinami. Ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 % z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov. Preto memorandum vyjadrilo niekoľko základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaochádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov.

Na podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj kresť prvaj kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrvinky. Jej autormi sú Vojto Artz, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC a foodbloggerka Lucia Grigová.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

Do poslednej omrvinky



Lucia Grigová a Vojto Artz

Ako variť skutočne efektívne, neplytváť jedlom, spotrebovať aj zvyšky a nič nevyhadzovať? To vám prezradia foodbloggerka, autorka blogu Do poslednej omrvinky Lucia Grigová a šéfkuchár METRO Cash & Carry SR, autor kuchárskych kníh, prezident SZKC Vojto Artz v novej knižke "Do poslednej omrvinky". Jedinečná novinka na slovenskom trhu je ideálnou príručkou pre každého, kto chce raz a navždy získať kon-

trolu nad vlastnou kuchyňou a žiť v duchu filozofie života bez odpadu - zero waste. V predaji vo veľkoobchodoch METRO a na pultoch sietí Martinus a Panta Rhei.

Čoraz viac ľudí si uvedomuje, že viesť udržateľný život je cieľ, ku ktorému by sme mali všetci smerovať. Snažiť sa produkovať menej odpadu, zodpovednejšie využívať prírodné zdroje a byť šetrnejší voči životnému prostrediu už prestávajú byť len frázy.

Kde začať? Tým pravým miestom môže byť práve kuchyňa, či už vlastná, alebo profesionálna. Kľúčom k bezodpadovej kuchyni sú 3 R: „Redukovať“ znamená nakupovať menej potravín a snažiť sa plánovať jedálny lístok aj nákupy. „Renovovať“ zas znamená využiť čo najviac zo zvyškov, ktoré ostali, bez toho, aby sme ich vyhodili. „Recyklovať“ môžeme to, čo sa nedá redukovať ani renovovať - napríklad v kompostéri.

QUICHE S RICOTTOU A ŠPENÁTOM

Quiche je ten tip receptu, ku ktorému sa oplatí vzhliadnuť vždy, keď je doma veľa zeleniny, mliečnych výrobkov či údenín.

INGREDIENCIE:

CESTO (množstvo na tortovú formu s ø 26 cm), 200 g hladkej múky, 100 g studeného masla, 1 vajce, 1/2 ČL soli

PLNKA

500 g čerstvého špenátu (alebo mangoldu), 250 g ricotty, 100 g parmezánu, 2 vajcia, prešľahané, olivový olej, štipka muškátového orieška, čierne korenie, soľ

POSTUP:

V múke zmiešanej so soľou rozsekáme maslo kuchynskými

nožmi, alebo v elektrickom mixéri, až vznikne drobenka. Prídáme vajce a spracujeme hladké cesto. Odložíme ho aspoň na pol hodinu do chladničky. Špenát operieme a nasekáme.

V hlbokoj panvici zohrejeme olivový olej a špenát na ňom necháme po častiach zvädnúť. Vmiešame prelisovaný cesnak. Špenát zmiešame s ricottou, vajcami, parmezánom, osolíme a okoreníme a zmes rozotrieme na cesto. Pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C približne 40 - 45 minút.



MEDIÁLNE VÝSTUPY

Veľkoobchod a kuchári podpísali memorandum o neplytvaní potravinami

Uverejnené 27.12.2018, 13. december 2018



Maximálne využívanie potravín, znížovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom. To je obsahom memoranda, ktoré v stredu v Bratislave slávnostne podpísali veľkoobchod METRO, Slovenský zväz kuchárov a cukrárov (SZKC).



K memorandu sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Napríklad, ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 percent z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov.

Preto memorandum vytýčilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

„Toto memorandum je len malým krokom na dlhšej ceste, po ktorej sme sa rozhodli vydať. Veríme, že sa k veľkoobchodu METRO a Slovenskému zväzu kuchárov a cukrárov, ktorí memorandum podpísali ako prví, pripoja aj ďalší – profesionáli zo segmentu HORECA a maloobchodu tvoriaci väčšinu našich zákazníkov, ďalšie profesijné zväzy či široká verejnosť. Bolo by skvelé, ak by si myšlienku zero waste osvojilo čo najviac prevádzok aj bežných ľudí,“ uviedla po podpise memoranda konateľka spoločnosti METRO Cash & Carry SR Yulia Pylypenko.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov. *„Verím, že toto memorandum nájde čo najširšiu podporu u ľudí, ktorí si uvedomujú dôležitosť maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spoločnosti bez odpadov. Pridať sa k nemu bude čoskoro možné na stránke www.metro.sk. Zoznam signatárov sa bude priebežne aktualizovať,“ vyhlásila Zuzana Dúžeková, generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.*

Na slávnostnom podujatí, ktorého partnerom bolo o.z. Cultura, sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrvinky. Jej autormi sú Vojto Artz, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC, a foodbloggerka Lucia Grigová.

„Verím, že táto kniha nebude len ďalšou položkou v knižnici. Chceme ňou inšpirovať nielen domácnosti a profesionálnych kuchárov k zmene myslenia, a nakoniec aj k zodpovednému správaniu sa k prostrediu. Aj táto kniha je dôkazom, že to s agendou zero waste myslíme skutočne vážne,“ uviedol Vojto Artz.

METRO podpisom memoranda a krstom knihy nekončí, práve naopak. Na nadchádzajúce obdobie už teraz chystá ďalšie aktivity na podporu udržateľnosti. Postupne pridáva do predajní nový ekologický sortiment, čapovanú drogeriu či kompostovateľný riad. Jeho predstavitelia sa budú takisto zúčastňovať rôznych podujatí a hovoriť o dôležitosti princípov zero waste.



MEDIÁLNE VÝSTUPY

GASTROWEB
Gastronómia očami profesionálov

Príhlásenie Registrácia

Hľadať

AKO NA TO | HODNOTENIA | OSOBNOSTI | GASTRO KATALÓG | GASTRO PORADCA | EPIKUROUS

BARISTI | BARMANI | SOMELIERI | KUCHÁRI | MANAŽÉRI

Späť

Ako na to / Kuchári / Vzdelávanie

Veľkoobchod a kuchári podpísali memorandum o neplytvaní potravinami

Štvrtok, 12.12.2018, 21:15

Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom. To je obsahom memoranda, ktoré v stredu v Bratislave slávnostne podpísali veľkoobchod METRO a Slovenský zväz kuchárov a cukrárov (SZKC), ku ktorému sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Napríklad, ročne obyvatelia Slovenska vyprodujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 percent z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov.

Preto memorandum vyrýčilo **päť základných princípov**, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

„Toto memorandum je len malým krokom na dlhej ceste, po ktorej sme sa rozhodli vydať. Veríme, že sa k veľkoobchodu METRO a Slovenskému zväzu kuchárov a cukrárov, ktorí memorandum podpísali ako prví, pripoja aj ďalší – profesionáli zo segmentu HORECA a maloobchodu tvoriaci gro našich zákazníkov, ďalšie profesijné zväzy či široká verejnosť. Bolo by skvelé, ak by si myšlienku zero waste osvojilo čo najviac prevádzok aj bežných ľudí,“ uviedla po podpise memoranda konateľka spoločnosti METRO Cash & Carry SR **Yulia Pylypenko**.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov. *„Verím, že toto memorandum nájde čo najširšiu podporu u ľudí, ktorí si uvedomujú dôležitosť maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spoločnosti bez odpadov. Pridať sa k nemu bude čoskoro možné na stránke www.metro.sk. Zoznam signatárov sa bude priebežne aktualizovať,“* vyhlásila **Zuzana Dúžeková**, generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Na slávnostnom podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom *Do poslednej omrvinky*. Jej autormi sú **Vojto Artz**, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC, a foodbloggerka **Lucia Grigová**.

„Verím, že táto kniha nebude len ďalšou položkou v knižnici. Chceme ňou inšpirovať nielen domácnosti a profesionálnych kuchárov k zmene myslenia, a nakoniec aj k zodpovednému správaniu sa k prostrediu. Aj táto kniha je dôkazom, že to s agendou zero waste myslíme skutočne vážne,“ uviedol Vojto Artz.

METRO podpisom memoranda a kstom knihy nekončí, práve naopak. Na nadchádzajúce obdobie už teraz chystá ďalšie aktivity na podporu udržateľnosti. Postupne pridáva do predajní nový ekologický sortiment, čapovanú drogériu či kompostovateľný riad. Jeho predstavitelia sa budú takisto zúčastňovať rôznych podujatí a hovoriť o dôležitosti princípov zero waste.

Zdroj/Foto: METRO Cash & Carry

KALENDÁR PODUJATÍ

December/2018

Po	Ut	St	Št	Pi	So	Ne
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

PRACOVNÉ PONUKY

HOTELITY
Pomocná sila do kuchyne
Foxford Group s.r.o. | 19.12.2018

HOTELITY
Sales Manager pre hotel
HOTELITY s.r.o. | 18.12.2018

PROFESIA
Čašník/Servírka
TENIS CENTRUM, s.r.o. ... | 7.12.2018

PROFESIA
Masárka/pracovníčka wellnessu
DODDY spol. s r.o. | 19.12.2018

PROFESIA
Chýzná s možnosťou ubytovania
B.S.R. a.s. | 20.12.2018



UDRŽATEĽNOSŤ
VIEME. KONÁME. PREDVÍDAME.



MEDIÁLNE VÝSTUPY

hotelier
Gastronomické profesionály

AKTUALITY HOTELIER INZERCIA KNIHY E-SHOP HODNOTENIA O NÁS

Klub výhod
hotelier

Do poslednej omrvinky

Uverejnené: december 13, 2018

Ku zero waste filozofii sa okrem členov Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC) podpísali veľkoobchod METRO. Odborným garantom memoranda je inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN). Memorandum sa snaží upozorniť na plytvanie s potravinovými zdrojmi. Ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 percent z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov. Preto vytýčilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

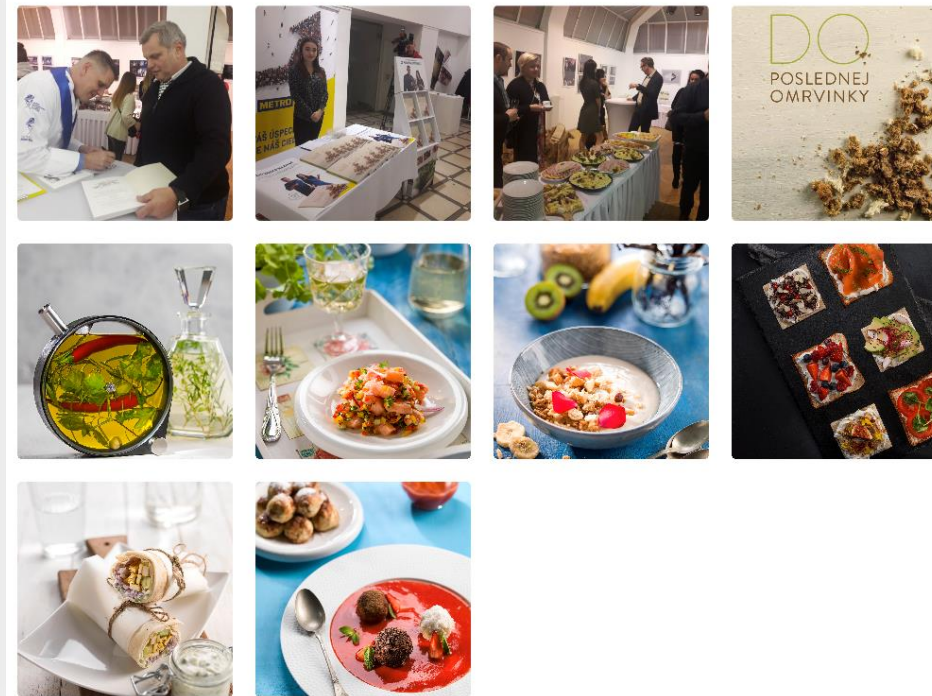
„Toto memorandum je len malým krokom na dlhej ceste, po ktorej sme sa rozhodli vydať. Veríme, že sa k veľkoobchodu METRO a Slovenskému zväzu kuchárov a cukrárov, ktorí memorandum podpísali ako prví, pripoja aj ďalší – profesionáli zo segmentu HORECA a maloobchodu tvoriaci gro našich zákazníkov, ďalšie profesijné zväzy či široká verejnosť. Bolo by skvelé, ak by si myšlienku zero waste osvojilo čo najviac prevádzok aj bežných ľudí,“ uviedla po podpise memoranda konateľka spoločnosti METRO Cash & Carry SR Yulia Pylypenko.

Súčasnou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov. „Verím, že toto memorandum nájde čo najširšiu podporu u ľudí, ktorí si uvedomujú dôležitosť maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spoločnosti bez odpadov. Pridať sa k nemu bude čoskoro možné na stránke www.metro.sk. Zoznam signatárov sa bude priebežne aktualizovať,“ vyhlásila Zuzana Dúžeková, generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Na slávnostnom podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrvinky. Jej autormi sú Vojto Artz, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC a foodbloggerka Lucia Grigová. „Verím, že táto kniha nebude len ďalšou položkou v knižnici. Chceme ňou inšpirovať nielen domácnosti a profesionálnych kuchárov k zmene myslenia, a nakoniec aj k zodpovednému správaniu sa k prostrediu. Aj táto kniha je dôkazom, že to s agendou zero waste myslíme skutočne vážne,“ uviedol Vojto Artz.

Podpisom memoranda a krtom knihy METRO so zero waste filozofiou nekončí, práve naopak. Na nadchádzajúce obdobie už teraz chystá ďalšie aktivity na podporu udržateľnosti. Postupne pridáva do predajní nový ekologický sortiment, čapovanú drogeriu či kompostovateľný riad. Jeho predstavitelia sa budú takisto zúčastňovať rôznych podujatí a hovoriť o dôležitosti princípov zero waste.

Galéria



MEDIÁLNE VÝSTUPY

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHAROV A CUKRÁROV
SLOVAK CHEF ASSOCIATION

Slavetovosť asociácie WACS

Úvod SZKC Kluby Národný tím Foto Vzdelávanie GDPR WACS Kontakt

METRO a kuchári podpísali memorandum o neplytvaní potravinami „Nie je nám jedno čo tu po nás zostane“



Vážení kolegovia, v Bratislave sa 13.12.2018 konala veľmi vážna a zároveň slávnostná udalosť. METRO a SZKC ukázali, že im záleží na lepšej budúcnosti ľudstva. Podpísali **Memorandum o naplnení princípov využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spoločnosti bez odpadov.**

Ochrana životného prostredia, trvalá udržateľnosť, maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom. To je obsahom memoranda, ktoré v stredu v Bratislave slávnostne podpísali veľkoobchod METRO, Slovenský zväz kuchárov a cukrárov (SZKC), a ku ktorému sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Napríklad, ročne obyvatelia Slovenska vyprodujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 46 percent z neho by sa mohli skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou života.

„Štatistiky uvádzajú, že kým v niektorých častiach sveta sa až 40 % potravín nezje, premieňa sa na odpad a kompostuje sa v iných častiach sveta množstvo ľudí trpí hladom. Kuchári chcú budovať lepšiu potravinovú budúcnosť sveta, preto sme sa zapojili aj do projektu WACS, „Ako nakŕmiť planétu“, ktorý je taktiež zameraný na trvalú udržateľnosť, redukovanie odpadov, šetrnejšie zaobchádzanie s potravinami a pitnou vodou, lepšie zhodnocovanie surovín a potravín.“

Memorandum a jeho plnenie bude súčasťou mozaiky výsledkov dosiahnutých v celosvetovom meradle, uviedla Zuzana Dúžeková.

Memorandum vytýčilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Aktuality



Poznáme finalistov súťaže Skills Slovakia Junior GASTRO METRO CLIP 2018 / 2019

Sledujte nás aj na facebooku



Buďte prvá z priateľov, komu sa to páči

Archív

Vyberte mesiac

„Toto memorandum je len malým krokom na dlhej ceste, po ktorej sme sa rozhodli vyjsť. Veríme, že sa veľkoobchodu METRO a SZKC, ktorí memorandum podpísali ako prví, pripoja aj ďalší – profesionáli zo segmentu HORECA a maloobchodníci z našich ziskovníkov, ďalšie profesijné zväzy či široká verejnosť. Bola by skvelá, ak by si myšlienku zero waste osvojilo čo najviac prevádzok aj bežných ľudí,“ uviedla po podpise memoranda konateľka spoločnosti METRO Cash & Carry SR Yulia Pylpenko.

Súčasťou memoranda je jej záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov. „Verím, že toto memorandum nájde čo najširšiu podporu u ľudí, ktorí si uvedomujú dôležitosť maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spoločnosti bez odpadov. Pridať sa k nemu bude čoskoro možné na stránke www.metro.sk. Zoznam signatárov sa bude priebežne aktualizovať,“ vyhlásila Zuzana Dúžeková, generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Na slávnostnom podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom „Do poslednej omrvinky“. Jej autormi sú Vojto Artz, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC, a foodbloggerka Lucia Grigová.

„Verím, že táto kniha nebude len ďalšou položkou v knižnici. Chceme ňou inšpirovať nielen domácnosti a profesionálnych kuchárov k zmene myslenia, a nakoniec aj k zodpovednému správaniu sa k prostrediu. Aj táto kniha je dôkazom, že to s agendou zero waste myslíme skutočne vážne,“ uviedol Vojto Artz.

METRO podpisom memoranda a krstom knihy nekončí, práve naopak. Na nadhľadujúce obdobie už teraz chystá ďalšie aktivity na podporu udržateľnosti. Postupne pridáva do predajní nový ekologický sortiment, čapovanú drogériu či kompostovateľný riad. Jeho predstaviteľia sa budú taktisto zúčastňovať rôznych podujatí a hovoriť o dôležitosti princípov zero waste.

Pripojte sa k nám aj Vy. Všetkým by nám malo záležať na ochrane životného prostredia a aj na tom, v akom stave ponecháme našu krajinu i svet pre naše deti a budúce generácie.



MEDIÁLNE VÝSTUPY

KONZERVATÍVNY
DENNÍK POSTOJ

Bez vás by sme tu neboli. [Podporiť denník](#)

[Komentáre a názory](#) [Spravodajstvo](#) [Politika](#) [Spoločnosť](#) [Kultúra](#) [Svet kresťanstva](#) [Blog](#) [Rodina](#) [O denníku](#) [Naše knihy](#)

AUTOR:
TASR

Veľkoobchod a kuchári podpísali memorandum o neplytvaní potravinami

Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom je obsahom memoranda, ktoré v Bratislave slávnostne podpísali predstavitelia veľkoobchodu METRO, Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC). K memorandu sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 % z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov. Preto memorandum vytýčilo niekoľko základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov.

Na podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrvinky. Jej autormi sú Vojto Artz, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC a foodbloggerka Lucia Grigová.

Novinka z vydavateľstva

Vyriekli krivé svedectvo
Odhalenie stáročných protikatolíckych nepravd
Cena u nás: **11,88 €**

O knihe

Najčítanejšie deň 2 dni 7 dní blogy

1. Cítim, že Fico s Kaliňákom ma nenávidia
2. Kažimírov neviditeľný agent zaútočil a Danko musí kypieť od zlosti
3. Spoveď komentátora
4. Ako sa lacno a účinne zbavíť virózy
5. Päťdesiat rokov po: Kto mal pravdu – svet alebo pápež?

Inzercia



MEDIÁLNE VÝSTUPY

ONLINE **24hodín** denník pre všetkých 24hod.sk

Správy Reality Video TV program TV Tipy Práca
Storno 20.12.2018 Autobazár Dovolenka Výsledky Kúpele Lacné letenky Lístky
Mesto má Dagmara Lacné ubytovanie Nákup Horoskopy Počasie Zábava Kino

Úvodná strana Viera Archív správ Nastavenia RSS Kontakt Inzercia

SUPER CENA DOPREDAJ SKLADOVÝCH VOZIDIEL ROKU 2018 ZA SUPER CENY

24hodín v Skratke
Denník - Správy
TITULKA
Z domova
Regióny
Ekonomika
Dlhová kríza
Zdravie
Zo zahraničia
Gala
Hudba
Kultúra
Kino, DVD
Knížne novinky
Vianoce
Pohoda festival
Reality show
SuperStar
Šport
F1
Auto moto
Zaujímavosti
Ekológia
Tlačové správy
Prílohy
Pre ženy
Vikend
Veda
Kariéra
Radíme
Hobby
Príroda-Zvieratá
V spálni
Technika
Počítače
Zábava
Video
Hry
Karikatúry
Kohn

Pridať sa
Site na Facebooku?
Site na Twitteri?
Pridajte sa.
52 tis.
PÁŤ sa mi to


twitter
Mobilná verzia

24hod.sk Ekonomika
14. decembra 2018

Veľkoobchod a kuchári podpísali memorandum o neplytvaní potravinami

Ilustračná snímka.

PÁŤ sa mi to Zdieľať



Ilustračná snímka. Foto: TASR

Bratislava 14. decembra (TASR) - Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom je obsahom memoranda, ktoré v Bratislave slávnostne podpísali predstavitelia veľkoobchodu METRO, Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC). K memorandu sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).


Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 % z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov. Preto memorandum vytýčilo niekoľko základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie žľovka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov.

Na podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa nadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrvinky. Jej autormi sú Vojto Artz, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC a foodblogerka Lucia Grigová.

Zdroj: Tasr.sk, spravodajský portál tlačovej agentúry TASR

OPEL KONTROLNÁ PREVÍADKA
S NAMI VÁS ZIMA NEZASKOČÍ.



OPEL
3,90 €
ZOBRAZIŤ PONUKU

MEDIÁLNE VÝSTUPY



Krásne adventné obdobie s dostatkom pokoja, viery, lásky a nádeje!

[Domov](#) [Profil](#) [Druhá šanca](#) [Služby](#) [Kontakt](#)

piatok 14. decembra 2018

Zero waste: Memorandum o neplytvaní potravinami



Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom. To je obsahom memoranda, ktoré v stredu v Bratislave slávnostne podpísali veľkoobchod METRO a Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, ku ktorému sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky.

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Napríklad, ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 % z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov. Preto memorandum vytýčilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité: rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania. Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov. Pridať sa k nemu bude čoskoro možné na internetovej stránke metro.sk. Zoznam signatárov sa bude priebežne aktualizovať.

METRO už teraz chystá ďalšie aktivity na podporu udržateľnosti. Postupne pridáva do predajní nový ekologický sortiment, čapovanú drogériu či kompostovateľný riad. Jeho predstavitelia sa budú takisto zúčastňovať rôznych podujatí a hovoriť o dôležitosti princípov zero waste.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

Netky.sk | 23. dec. 2018 | Dajana | Bratislava | 8:16 | 7:1 program | Moja Netky

Domov | Global Slovakia | Prezidentské voľby | Zahraničie | Osobnosti | Šport | Ekonomika | Kultúra | Zaujímavosti | Uteženci | Relax | In Magazín

Opätovná Európskej únie pre slovenské poľnohospodárstvo

14.12.2018 10:22 | DOMOV

Je čas na zmenu: Veľkoobchod a kuchári podpísali memorandum o neplýtvaní potravinami

14.12.2018 10:22 | DOMOV

BRATISLAVA - Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom je obsahom memoranda, ktoré v Bratislave sľubostne podpísali predstavitelia veľkoobchodu METRO, Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC).


K memorandu sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCEK).

Ilustračné foto

MOHLO BY VÁS ZAUJÍMAŤ


- Onas 18:16 | ŠPORT | **Famózný Rakúšan Hirscher zaznamenal rekordný triumf v slalome, Zampa skončil až v tretej desiatke**
- Onas 13:50 | ŠPORT | **NHL: Chára po zranení už trénuje, ale jeho návrat je stále otázný**
- Onas 12:24 | OSOBNOSTI | **Masarykova univerzita udelí Veľkú zlatú medailu prezidentovi A. Kiskovi**
- Onas 11:36 | DOMOV | **V Bratislave sneží. Vodiči hlásia nehody a kolóny. Mešká aj MHD**
- Onas 10:52 | KATALANISTI | **Med je šiestou najčastejšie riešenou potravínou v EÚ**
- Onas 10:31 | DOMOV | **Údržba kamerových systémov na slovenských medzinárodných letiskách**

Zdroj: TASR



Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 % z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou života. Preto memorandum vyjadrilo niekoľko základných princípov, ktoré sú pri zmele dôležité. Je to jednak zodpovedanie Slováka a jeho zberia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Zdroj: TASR



Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HOREČA profesionálov.

Na podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

• RÁDIO REGINA[®]



MEDIÁLNE VÝSTUPY

DNESKY

Správy - Ekonomika - Šport - Magazín - Kultúra - Názory & komentáre

Slováci ročne vyprodukujú takmer dva milióny ton komunálneho odpadu


Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov.

SDIELAŤ

f t G in

By TASR
14. decembra 2018

41



Bratislava 14. decembra (TASR) – Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom je obsahom memoranda, ktoré v Bratislave slávnostne podpísali predstavitelia veľkoobchodu METRO, Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC). K memorandu sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 % z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov. Preto memorandum vytýčilo niekoľko základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov.

Na podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj prvý kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrvinky. Jej autormi sú Vojto Artz, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC a foodbloggerka Lucia Grigová.

Užitočný článok Neútočný článok

MEDIÁLNE VÝSTUPY



The screenshot shows a news article on a mobile device. At the top, there is a navigation bar with logos for 'THE WORLD NEWS', 'FIRST BLOCKCHAIN NEWS PLATFORM', and various international news outlets like 'The Telegraph', 'CORRIERE DELLA SERA', and 'Daily Mail'. Below the navigation bar, the article is categorized under 'SLOVAKIA'. The headline reads 'Slováci ročne vyprodukujú takmer dva milióny ton komunálneho odpadu'. A photograph shows a yellow garbage truck at a landfill. The article text discusses a memorandum signed by METRO and SZKC, focusing on food waste reduction and the 'zero waste' philosophy.

SLOVAKIA

TRUSTED 10:28 / 14.12.2018 TERAZ

Slováci ročne vyprodukujú takmer dva milióny ton komunálneho odpadu



Bratislava 14. decembra (TASR) - Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom je obsahom memoranda, ktoré v Bratislave slávnostne podpísali predstavitelia veľkoobchodu METRO, Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC). K memorandu sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 % z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov. Preto memorandum vytýčilo niekoľko základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov.

Na podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrvinky. Jej autormi sú Vojto Artz, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC a foodbloggerka Lucia Grigová.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

Počasie TV program CP Doprava MHD Kontakt Cenník inzercie Reštaurácie Akcie E-obchod Bazár Registrácia Prihlásenie VŠEOBECNÉ



Život Prešova online

Kliknutím povolíte d

Počasie TV program CP Doprava MHD Kontakt Cenník inzercie Reštaurácie Akcie E-obchod Bazár

Prihlásenie VŠEOBECNÉ OBCHODNÉ PODMIENKY

Nachádzate sa: [Úvod](#) | [Články](#) | [Spravodajstvo](#) | [Ekonomika](#)

- Atletika
- **Spravodajstvo**
 - Politika
 - Ekonomika**
 - Kultúra
 - Polícia
 - Hasiči
 - Colnica
 - Zdravie
 - História
 - Zaujímavosti
 - Redakcia
 - Iné
 - Školstvo
 - Cirkev
 - Navštívte
 - Katastrofy
- Šport
 - ZOH 2018
 - Technológie
 - Kde na obed
 - Príbehy
 - Mená



Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov

14.12.2018 Bratislava

Bratislava 14. decembra (TASR) - Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom je obsahom memoranda, ktoré v Bratislave slávnostne podpísali predstavitelia veľkoobchodu METRO, Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC). K memorandu sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 % z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov. Preto memorandum vytýčilo niekoľko základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov.

Na podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrvinky. Jej autormi sú Vojto Artz, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC a foodbloggerka Lucia Grigová.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

retailweb
Obchod očami profesionálov

Hľadať

Registrácia Prihlásenie

f t p in

Retailer Sortiment Rozhovory Analýzy a Dáta Technológie Marketing Logistika Dodávatelia

Veľkoobchod Maloobchod Lokálne Online

Späť / Aktuality

Do memoranda o neplytvaní potravinami sa môžu zapojiť aj obchody

Pondelok, 17.12.2018, 11:26

Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom. To je obsahom memoranda, ktoré v stredu v Bratislave slávnostne podpísali veľkoobchod METRO a Slovenský zväz kuchárov a cukrárov (SZKC), ku ktorému sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Napríklad, ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 percent z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov.

Preto memorandum vytýčilo **päť základných princípov**, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

„Toto memorandum je len malým krokom na dlhej ceste, po ktorej sme sa rozhodli vyjsť. Veríme, že sa k veľkoobchodu METRO a Slovenskému zväzu kuchárov a cukrárov, ktorí memorandum podpísali ako prví, pripoja aj ďalší – profesionáli zo segmentu HORECA a maloobchodu tvoriaci gro našich zákazníkov, ďalšie profesijné zväzy či široká verejnosť. Bolo by skvelé, ak by si myšlienku zero waste osvojilo čo najviac prevádzok aj bežných ľudí,“ uviedla po podpise memoranda konateľka spoločnosti METRO Cash & Carry SR Yulia Pytypenko.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov. *„Verím, že toto memorandum nájde čo najširšiu podporu u ľudí, ktorí si uvedomujú dôležitosť maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spoločnosti bez odpadov. Pridať sa k nemu bude časom možné na stránke www.metro.sk. Zoznam signatárov sa bude priebežne aktualizovať,“* vyhlásila **Zuzana Dúžeková**, generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Na slávnostnom podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom *Do poslednej omrvinky*. Jej autormi sú **Vojto Artz**, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC, a foodbloggerka **Lucia Grigová**.

„Verím, že táto kniha nebude len ďalšou položkou v knižnici. Chceme ňou inšpirovať nielen domácnosti a profesionálnych kuchárov k zmene myslenia, a nakoniec aj k zodpovednému správaniu sa k prostrediu. Aj táto kniha je dôkazom, že to s agendou zero waste myslíme skutočne vážne,“ uviedol Vojto Artz.

METRO podpisom memoranda a kustom knihy nekončí, práve naopak. Na nadchádzajúce obdobie už teraz chystá ďalšie aktivity na podporu udržateľnosti. Postupne pridáva do predajní nový ekologický sortiment, čapovanú drogeriu či kompostovateľný riad. Jeho predstavitelia sa budú takisto zúčastňovať rôznych podujatí a hovoriť o dôležitosti princípov zero waste.

Zdroj/Foto: METRO Cash & Carry

Kalendár podujatí

December/2018

Po	Ut	St	Št	Pi	So	Ne
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Pracovné ponuky

Aupark / plný / skrátený úväzok
McDonald's Slovakia, ... | 17.12.2018


Prievozká / plný / skrátený úväzok
McDonald's Slovakia, ... | 17.12.2018

Subway Obchodna ul. Bratislava (TPP manažer/obslužný personál)
WaySub s.r.o. | 3.12.2018

Predavačka NUTI v Poluse, Central a Avion
Jozef Chovan | 10.12.2018

Speak fluent English? Love Communicating? Want to learn strong business skills? Our Sales Executive role is for you!(€1500-1800)
Next Level, s.r.o. | 17.12.2018

MEDIÁLNE VÝSTUPY




Čarovné vianočné obdobie plné pokoja, viery, lásky a nádeje!

- Domov
- Profil
- Druhá šanca
- Služby
- Kontakt

pondelok 17. decembra 2018

Novinky: Knihy pre ženy aj mužov



V predvianočnom období boli slávnostne uvedené do života viaceré knižné novinky. Ak teda ešte premýšľate nad milým darčekom, ktorý zaručene poteší, nechajte sa inšpirovať.

Tehotenstvo v obrazoch - Publikácia je výnimočná obrazovou dokumentáciou z ultrazvukových vyšetrení zachytávajúce vývoj dieťaťa, čo ocenia nielen tehotné ženy, ale aj študenti a začínajúci lekári. Dopĺňajú ich informácie, ako sa bábätko vyvíja a čo už dokáže, aké vyšetrenia budú nasledovať, čo sa deje s telom matky, na čo má dávať pozor aj ako zvládať niektoré problémy. Nechýbajú ani informácie o pôrode, šestonedeli a dojení, o odporúčanej pohybovej aktivite, kozmetike a strave v tehotenstve či o starostlivosti o novorodenca. Hlavným autorom je MUDr. Michal Holáň, významný slovenský prenatálny kardiológ. Skúsenosťami prispeli aj ďalší uznávaní odborníci z oblasti gynekológie a pediatrie.

Tužibomba no a čo? - Všetky ženy túžia po láske. Ale aj po obdive a uznaní. A všetky ženy si lásku, obdiv a uznanie zaslúžia. Bez ohľadu na ich vek či hmotnosť, tvrdí autorka Renáta Názlerová. Svoje o tom vedia aj hlavné hrdinky príbehu o hľadaní cesty k mužom a ich srdciam. Jedna je ešte veľmi mladá a druhá je zas vo veku, kedy už mnohí na lásku neveria. Napriek viacerým rozdielom sa obe zblížia a spoločne nájdu, čo hľadajú. Nájdu svoju pravdu o sebe a o živote navôkol. A ukážu vám, že krása nemá presné parametre. Pretože krása je v oku toho, kto sa pozerá.

Napeňme si šťastie – Herečka a moderátorka Katka Brychtová ponúka niekoľko návodov, ako byť šťastný a prezrádza, čo robí šťastnou ju. Ak radi pečiete, v tejto knižke nájdete recepty na koláče aj dezerty, klasické i moderné: medovníčky, sypaný tvarohový koláč, šišky, čučoriedkovník, medové rezy, ale aj návod na prípravu creme brûlée, tiramisu, Pavlovej torty, čokoládovej peny, Sacherevej torty či vlastných pralíniok. Takisto nechýbajú recepty na zdravšie, no pritom stále veľmi chutné dobroty. Bonus pre tých, ktorí majú radi slané, je tip na langos, pizzu, focacciu i pagáčky. Recepty sú prehľadné a jednoduché, predstavujú inšpiráciu pre všetkých, ktorí už pečú, ale aj pre začiatočníkov.

Do poslednej omrvinky – Nová kuchárska kniha je určená pre nadšencov udržateľného životného štýlu a aj pre všetkých, ktorí sa s touto témou stretávajú po prvýkrát. Poteší gurmánov a zástancov náročnejšej gastronómie, ktorí v nej nájdu aj jednoduché a hlavne rýchle riešenia použiteľné v každej kuchyni. Spolupráca blogerky Lucie Grigovej a skúseného šéfkuchára Vojta Artza prináša inovatívny prístup k stále aktuálnejšej téme zodpovedného nakladania s potravinami.

Dievča v zrkadle - V poradí 17. kniha Kataríny Gillerovej opäť ponúka pútavý dej s prekvapujúcimi zvrtnami a témy. Hotely, koncertné sály, ustavičné cestovanie – tak vyzeralo detstvo Olivie, ktorej rodičia mali kapelu. Chýbali jej kamarátky a pocit rodinnej istoty. Tú neskôr nachádza ako dospelá v Jonášovej rodine. Olivia sa snaží potlačiť traumy z detstva a teší sa na spoločný život s Jonášom. Do jej plánov nečakane zasiahne príchod nového šéfa do firmy – bývalého spolužiaka, ktorého kedysi odmieta. Keď sa šéf rozhodne využiť túto príležitosť, aby sa jej pomstil, Olivia nachádza oporu v kamarátke Dorote, ktorá sa

MEDIÁLNE VÝSTUPY

Hľadať

Rubriky ▾ O nás Časopis Archív Media Partneri Odkazy Kontakt

Veľkoobchod a kuchári podpísali memorandum o neplytvaní potravinami

Present, Product | plytvanie, potraviny | 18.12.2018



Maximálne využívanie potravín, znížovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom. To je obsahom memoranda, ktoré v stredu v Bratislave slávnostne podpísali veľkoobchod METRO, Slovenský zväz kuchárov a cukrárov (SZKC), a ku ktorému sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia rešpektujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Napríklad, ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 percent z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov.

Preto memorandum vytýčilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

„Toto memorandum je len malým krokom na dlhej ceste, po ktorej sme sa rozhodli vydať. Veríme, že sa k veľkoobchodu METRO a Slovenskému zväzu kuchárov a cukrárov, ktorí memorandum podpísali ako prví, pripoja aj ďalší – profesionáli zo segmentu HORECA a maloobchodu tvoriaci gro našich zákazníkov, ďalšie profesijné zväzy či široká verejnosť. Bolo by skvelé, ak by si myšlienku zero waste osvojilo čo najviac prevádzok aj bežných ľudí,“ uviedla po podpise memoranda konateľka spoločnosti METRO Cash & Carry SR Yuliia Pylypenko.

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov. „Verím, že toto memorandum nájde čo najširšiu podporu u ľudí, ktorí si uvedomujú dôležitosť maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spoločnosti bez odpadov. Pridať sa k nemu bude čoskoro možné na stránke www.metro.sk. Zoznam signatárov sa bude priebežne aktualizovať,“ vyhlásila Zuzana Dúžeková, generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Na slávnostnom podujatí, ktorého partnerom bolo o.z. **Cultura**, sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj krst prvej kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrvinky. Jej autormi sú **Vojto Artz**, šéfkuchár METRO a zároveň prezident SZKC, a foodbloggerka **Lucia Grigová**.

„Verím, že táto kniha nebude len ďalšou položkou v knižnici. Chceme ňou inšpirovať nielen domácnosti a profesionálnych kuchárov k zmene myslenia, a nakoniec aj k zodpovednému správaniu sa k prostrediu. Aj táto kniha je dôkazom, že to s agendou zero waste myslíme skutočne vážne,“ uviedol Vojto Artz.

METRO podpisom memoranda a krstom knihy nekončí, práve naopak. Na nadchádzajúce obdobie už teraz chystá ďalšie aktivity na podporu udržateľnosti. Postupne pridáva do predajní nový ekologický sortiment, čapovanú drogeriu či kompostovateľný riad. Jeho predstavitelia sa budú takisto zúčastňovať rôznych podujatí a hovoriť o dôležitosti princípov zero waste.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

OBCHOD

ANI ZRNKO NAZMAR

Ako variť skutočne efektívne, neplytvat' jedlom, spotrebovať i zvyšky a nič nevyhadzovať? To vám prezradia **BLOGERKA LUCIA GRIGOVÁ** a **ŠÉFKUCHÁR METRO VOJTO ARTZ** v novej knižke "DO POSLEDNEJ OMRVINKY".

Táto jedinečná novinka na slovenskom trhu je ideálnou príručou pre každého, kto chce raz a navždy získať kontrolu nad vlastnou kuchyňou a žiť v duchu filozofie života bez odpadu - Zero Waste.



NOVINKA

SUPER CENA
16,99 € s DPH

V predaji
od 3. 12. 2018
v predajniach METRO
a na pultoch sietí
Martinus a Panta Rhei.

METRO

METRO UDRŽATEĽNOSŤ
VIEME. KONÁME. PREDVÍDAME.



MEDIÁLNE VÝSTUPY



Autori knihy:

Lucia Grigová (autorka blogu Do poslednej omrvinky)

Vojto Artz (šéfkuchár spoločnosti METRO Cash & Carry SR, autor kuchárskych kníh, prezident SZKC)

Ako variť skutočne efektívne, neplytvať jedlom, spotrebovať aj zvyšky a nič nevyhadzovať? To vám prezradia foodbloggerka Lucia Grigová a šéfkuchár METRO Vojto Artz v novej knižke Do poslednej omrvinky. Táto jedinečná novinka na slovenskom trhu je ideálnou príručkou pre každého, kto chce raz a navždy získať kontrolu nad vlastnou kuchyňou a žiť v duchu filozofie života bez odpadu - zero waste. V predaji vo veľkoobchodoch METRO a na pultoch sietí Martinus a Panta Rhei. Čoraz viac ľudí si uvedomuje, že viesť udržateľný život je cieľ, ku ktorému by sme mali všetci smerovať. Snažiť sa produkovať menej odpadu, zodpovednejšie využívať prírodné zdroje a byť šetrnejší voči životnému prostrediu už prestávajú byť len frázy. Kde teda začať? Tým pravým miestom môže byť práve kuchyňa, či už vlastná, alebo profesionálna.

Kľúčom k bezodpadovej kuchyni sú 3 R:

„REDUKOVAŤ“ „RENOVOVAŤ“ „RECYKLOVAŤ“

„Redukovať“ znamená nakupovať menej potravín a snažiť sa plánovať jedálny lístok aj nákupy.

„Renovovať“ zas znamená využiť čo najviac zo zvyškov, ktoré ostali, bez toho, aby sme ich vyhodili.

„Recyklovať“ môžeme to, čo sa nedá redukovať ani renovovať – napríklad v kompostéri. Skôr, ako skončí nejaká surovina v koši, opýtajme sa sami seba: Dá sa zjesť? Dá sa využiť v inom jedle?

Môžem ju skompostovať? Dokázať využiť potraviny na sto percent by malo byť základnou zručnosťou každého, kto varí.

Aj preto sa spoločnosť METRO Cash & Carry SR spolu s občianskym združením Cultura rozhodlo

v rámci svojej iniciatívy zero waste podporiť vydanie knihy Do poslednej omrvinky a vzdelávací event pri príležitosti jej krstu.

NAJNOVŠIE ČLÁNKY Z RUBRIKY CULINARY

- DOMÁCI VAJEČNÝ LIKÉR A SABAYON – VÍNOVÁ PENA S OVOČÍM
- Slovenské Vianoce s tradičnými sladkosťami. Na múku Babičkina volba sa môžete vždy spoháňať
- PŠENOVNÍK SO SLIVKAMI A OVOCNÝM KOMPÓTOM Z NEZRELEHO OVOCIA
- Na Vianoce možno jesť aj zdravšie

MEDIÁLNE VÝSTUPY

WomanMan
magazine

ZDRAVÝ ŽIVOTNÝ ŠTÝL MÓDA SHOWBIZ ROZHOVORY MEDIA DOMÁCNOSŤ CESTUJEME
NEVESTA ROKA NA SLOVENSKU JE TO TAK

DOMÁCI VAJEČNÝ LIKÉR A SABAYON – VÍNOVÁ PENA S OVOČÍM

CULINARY | 20.12.2018 | 13:41



Prebytočné žĺtky môžu v kuchyni znamenať otvorenie nových možností. Dá sa z nich vyrobiť holandská omáčka, domáca majonéza, krémé brúlé, vanilková zmrzlina, semifreddo aj anglický krém. Elegantným a mimoriadne chutným spôsobom spracovania sú aj domáci vaječný likér a vínová pena.

DOMÁCI VAJEČNÝ LIKÉR 1 l — 40 min. + vychladenie

500 ml nesladeného kondenzovaného mlieka,
300 – 350 g krupicového cukru,
5 žĺtkov,
75 ml tmavého rumu,
75 ml koňaku alebo brandy,
1/2 vanilkového struku.

POSTUP:

V hrnci spolu krátko povaríme kondenzované mlieko, cukor a vanilkový struk (semenka aj struk). Necháme čiastočne vychladnúť a struk vyberieme. Pripravíme vodný kúpeľ – hrniec s troškou vody a misu tak, aby sa misa nedotýkala vody. Do misy dáme žĺtky, pridáme mliečnu zmes a šľaháme nad parou do zhrnutia. Len čo je zmes dostatočne hustá, odstavíme a necháme vychladnúť. Do vychladnutej zmesi vmiešame oba druhy alkoholu a nalejeme do fľaš. Uchovávať v chladničke.

VOJTO ARTZ a LUCIA GRIGOVÁ
DO POSLEDNEJ OMRVINKY



VOJTO RADÍ:

Na prípravu likéru môžete použiť aj sladené mlieko Salko, v tom prípade nepridávajte cukor, alebo len malé množstvo.

LUCIA RADÍ:

Domáci vaječný likér skladujte v chladničke. Napriek tomu, že obsahuje surové žĺtky, vďaka alkoholu sa tak skoro nepokazí.

...

SABAYON – VÍNOVÁ PENA S OVOČÍM 4 — 3 – 4 min.

250 ml bieleho vína,
5 vaječných žĺtkov,
70 g cukru,
citronová šťava z 1 citróna

POSTUP:

Do antikorovej misy dáme žĺtky, cukor, víno a citrónovú šťavu. Misu postavíme na hrniec s vriacou vodou tak, aby sa dno misy nedotýkalo vody. Pomocou metličky nad parou šľaháme penu do zhrnutia.

VOJTO RADÍ:

Namiesto vína môžete použiť aj koňak, whisky alebo uvarený zelený čaj. Takúto penu môžete podávať s drobným čerstvým ovocím na teplo aj studeno, prípadne zmes môžete nadlahčiť aj snehom z vyšľahaných bielkov. Alternatívne môžete dať kúsky ovocia do zapiekacej misky a zaliat ich penou. V rozohriatej rúre alebo pod grilom nechajte zapiecť do zlatista a posypte práškovým cukrom.

LUCIA RADÍ:

Vínová pena sa dá dochutť aj trochou pomarančovej alebo citrónovej kôry a preliať ňou môžete aj palacinky alebo koláč.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

WomanMan
magazine

ZDRAVÝ ŽIVOTNÝ ŠTÝL MÓDA SHOWBIZ ROZHOVORY MEDIA DOMÁCNOSŤ CESTUJEME

NEVESTA ROKA NA SLOVENSKU JE TO TAK

PŠENOVNÍK SO SLIVKAMI A OVOCNÝM KOMPÓTOM Z NEZRELEHO OVOCIA

CULINARY | 20.12.2018 | 13:03



Podávať k nemu môžete napríklad ovocný kompót. Je krehký a chuťou pripomína ryžový námp. Určite sa vám už stalo, že ste kúpili ovocie, ktoré vyzeralo ako zrelé, ale keď ste ho doma ochutnali, zistili ste, že k zrelosti má ešte ďaleko. Netreba ho vyhadzovať ani v tomto prípade. Pomoc je ľahká – ovocie uvarte. Vár spôsobí niekoľko zázrakov: tvrdé ovocie zmäkne, potlačí sa trpkosť a kyslosť ovocia a pridaním sladidla a korenín sa posilní sladká chuť.

4 osoby: 15 min. príprava / 15 min. pečenie

PŠENOVNÍK SO SLIVKAMI

60 g pšena,
4 slivky (šerstvé, mrazené alebo kompót),
30 g masla,
1 – 2 vajcia,
1 PL cukru,
1 citrón na kôru,
mlieko podľa potreby,
štipka mletej škoric,
trstinový cukor na posypanie sliviek,
práškový cukor na posypanie

práškový cukor na posypanie

POSTUP:

Pšeno prepláchneme niekoľkokrát horúcou vodou, aby sme ho zbavili horčosti. Potom zalejeme mliekom so štipkou soli a uvaríme na hustú kašu. Do horúcej kaše vmiešame maslo, vanilku a za občasného premiešania necháme vychladnúť. Vmiešame nastrúhanú citrónovú kôru z umytého citróna, vyšľahané šľuky a nakoniec vyšľahané bielky s cukrom. Do silikónových foriem (napr. maľtinových) nalejeme hmotu, na ňu položíme polovičky sliviek, posypeme trstinovým cukrom a vložíme do rozohriatej teplovzdušnej rúry na 170 – 180 °C. Pečieme asi 15 – 20 minút. Necháme vychladnúť a až potom vyberieme z formy a posypeme práškovým cukrom.



VOITO RADÍ:

Kašu – cesto na pšenovník vylejte na malý vymastený plech, vtičte vedľa seba slivky a dajte piecť. Ako doplnok k pšenovníku môžete použiť aj omáčku z jogurtu a maku.

...

OVOCNÝ KOMPÓT

1 kg oštieňého ovocia nakrájaného na osminky (jablák, hrušky, slivky, broskyne, marhule, nektárinky) alebo ponechaného v celku (bobulové ovocie, napríklad jahody),
200 g trstinového cukru,
2 tyčinky škoric,
10 klinčekov,
1 vanilkový struk (pokojne bez zrníčok, ak vám ostal z pečenia pšenovníka),
1 PL citrónovej šťavy,
voda

POSTUP:

Do hrnca vložíme ovocie, zalejeme ho vodou tak, aby bolo ponorené, pridáme cukor, koreniny a citrónovú šťavu a privedieme k varu. Varíme, kým ovocie mierne nezmäkne, približne 5 – 10 minút, podľa druhu a tvrdosti ovocia. Tvrdosť ovocia pravidelne kontrolujeme, aby sme ho nerozvarili. Odstavíme z plameňa a necháme vychladnúť. Servirujeme ihneď, alebo odložíme do chladničky. Keďže kompót nie je sterilizovaný, spotrebujeme ho čo najskôr. Podávame so pšenovníkom, pridať môžeme aj kopeček šľahačky.

LUCIA RADÍ:

Pri príprave ovocného kompótu nemusíte väčšie kusy ovocia vždy krájať klasicky na mesiačky. Broskyne, marhule a nektárinky môžete uvariť prekrojené na polovice a efektne vyzerá aj ovocie uvarené v celku, napríklad olúpané hrušky, na ktorých sa ponechá stopka. Väčšie kusy ovocia však budú logicky vyžadovať aj dlhší čas varenia.

foto: Metro

MEDIÁLNE VÝSTUPY



NEZARADENÉ Pokrstené, podpísané... nová kniha Do poslednej omrvinky a Memorandum o trvalej udržateľnosti v gastronómii

21. DECEMBRA 2018 NEKOMENTOVANÉ



V stredu 12.12.2018 bol pre mňa špeciálny deň – konal sa first knižky Do poslednej omrvinky, ktorú sme napísali spoločne s **Voľtom Artzom** – zmloucom slovenskej gastronómie ho určite nebrabá predstavovať.

Osem kníhku bol však first špeciálny aj inou udalosťou – podpísaním Memoranda o neplytvaní potravinami medzi spoločnosťou Metro a Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov.

Memorandum o neplytvaní potravinami a trvalej udržateľnosti v gastronómii

Maximálne využívanie potravín a minimalizovanie potravinového odpadu. Je témou, o ktorej sa hovorí ľoraz viac. Čoraz viac sa tiež objavuje snaha o konkrétne kroky, ktoré by pomohli silyvanie potravinami obmedziť a šíriť tiež myšlienku o zodpovednom nakladaní nielen s potravinami, ale so všetkými prírodnými zdrojmi.

Medzi profesionálmi v oblasti gastronómie sa na túto problematiku snaží poukázať veľkoobchod Metro a Slovenský zväz kuchárov a cukrárov. Ich predstaviteľia slávnostne podpísali 12.12.2018 Memorandum o maximálnom využívaní potravín a minimalizovaní odpadu.



Memorandum sa snaží nielen poukázať na nešeterné zaobchádzanie s potravinami. Chceme najmä osloviť profesionálov z oblasti gastronómie, aby vo svojej praxi ľoraz viac uplatňovali princípy bezodpadovosti. Vytyčilo päť základných princípov, ktoré sú na ceste k zníženiu odpadu dôležité: rešpektovanie ľlovetka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

„Toto memorandum je len malým krokom na dlhú cestu, po ktorej sme sa rozhodli vyjsť. Veríme, že sa k veľkoobchodu METRO a Slovenskému zväzu kuchárov a cukrárov, ktorí memorandum podpísali ako prví, pridajú aj ďalší – profesionáli zo segmentu HORECA a maloobchodu tvoriaci gremiách zástupcov, ďalšie profesijné zväzy či široká verejnosť. Bolo by škveľé, ak by si myšlienku zero waste osvojilo čo najviac zručných ľudí,“ uviedla po podpise memoranda konateľka spoločnosti METRO Cash & Carry SR Yulia Pylypenko.

MEMORANDUM



o naplnení princípov
maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spoločnosti bez odpadu medzi spoločnosťami

METRO Cash & Carry SR, s. r. o. a Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

- Ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú 1.880.000 ton komunálneho odpadu.
- Vrubu ZDSE buče v moriach s oceánoch viac plastov ako rýb.
- Materiály na skládkach sa rozkladajú 200 - 600 rokov, takže naše odpady sú budú ešte niekoľko generácií.
- Až 45% odpadu sa môže skompostovať.

Prato všetky dotknuté subjekty vyjadrujú prianie rozvíjať a posilňovať tieto princípy:

1. Prvorady je pre nás život a jeho zdravie.
2. Vybavíme si do najvyššej možnej miery kvalitatívne potraviny od lokálnych výrobcov a tradičné sarnovy výmennéj kvality.
3. Naším záujmom je realizovať a šíriť v spoločnosti potravinovú kultúru bez ohľadu na etnické vzťahy.
4. Správame sa uvedomelo a smerujeme k zosúlženiu s princípmi ZERO WASTE a hierarchiou odpadového hospodárstva. Naším cieľom je prevencia vzniku a minimalizácia odpadu.
Odmietaj čo nepotrebuješ.
Rekyluj čo máš potrebuješ.
Znovu používaj a opravuj.
Recykluj to, čo sa nemôže zrecykovať, zrecykovať či znovu to použiť.
Kompostuj zvyšok.
5. Zaujíma nás, že do roka zapojíme do naplnenia vyššie uvedených princípov 100 podporovateľov na Slovensku.

Datum: 12. 12. 2018

Stupeň úspechu: Metro Cash & Carry SR, s. r. o. a Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

Súhlasom memorandumu je aj súhlasok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripojí minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov. Veríme, že toto memorandum núde ľo najširšiu podporu u ľudí, ktorí si uvedomujú dôležitosť maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spoločnosti bez odpadu. Prídeť sa k nemu bude ľoskoru možná na stránke www.metro.sk. Zoznam signatárov sa bude priebežne aktualizovať, vyhlásila Zuzana Dóžeková, generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.



Krátnym otcom knižky sa stal šéf kuchár Bralio Krížan a krestilo sa, ako inak, omrvinkami.

„Verím, že táto kniha nebude len obľúbenou položkou v knižnici. Chceme ľlou inšpirovať nielen domácnosti a profesionálnych kuchárov k zmene myslenia, a nakoniec aj k zodpovednému správnosti sa k prostrediu. Aj táto kniha je dľkazom, že to a agendu zero waste myšlienku skutočne vážne,“ povedal po krestení knižky Voľto Arts a ja s jeho slovami môžem ľodine súhlasiť.



Núš a na záver, obrovské ĎAKUJEM patrí všetkým, ktorí sa na tvorbe knižky podieľali a vidíka ktorým som mala možnosť byť súčasťou tohto zaujímavého a inšpiračného projektu.

Voľto Arts

Metro

Ami Communications

Direct Press

Dušan Krížan

Lukáš Guzman



MEDIÁLNE VÝSTUPY

GASTROWEB
Gastronómia očami profesionálov

Príhlásenie Registrácia

Hľadať

AKO NA TO | HODNOTENIA | OSOBNOSTI | GASTRO KATALÓG | GASTRO PORADCA | EPIKUROSI

BARISTI | BARMANI | SOMELJERI | KUCHÁRI | MANAŽÉRI

Späť / Aktuálne

VODA POHÁŇA VAŠE PODNIKANIE

METRO pomôže štvrt' miliónu ľudí dostať sa k čistej vode

Skupina METRO v spolupráci s medzinárodnou neziskovou organizáciou One Drop a 21 dodávateľmi pomôže 250-tisícim obyvateľom regiónu Sheohar v severnej Indii získať prístup k čistej vode a sociálnym zariadeniam. Finančný príspevok vo výške 1,2 milióna eur sa vyberie z predajných cien vybraných produktov zapojených dodávateľov.

Projekt prebehne počas dvoch týždňov v 22 krajinách sveta. Aj na Slovensku budú mať zákazníci všetkých predajní METRO možnosť zakúpiť špeciálne označené výrobky od 20. marca do 2. apríla 2019, a tým prispieť k získaniu čistej vody v ohrozených regiónoch.

Do projektu METRO Water Initiative sa celosvetovo zapojí 21 dodávateľov, z toho na Slovensku sedem: Barilla, Coca Cola, Colgate, Henkel, McCain, Reckitt a Unilever. Na projekt prispieje METRO spoločne s dodávateľmi časťou predajnej ceny. Nezisková organizácia One Drop, ktorú založil Guy Laliberté, spoluzakladateľ spoločnosti Cirque du Soleil, následne vybranú čiastku zdvojnásobí. Z každého darovaného eura sa tak môže do Indie dostať až desaťnásobok.

Iniciatíva METRO Water Initiative vznikla v roku 2017, aby upozornila 24 miliónov zákazníkov a viac než 150-tisíc zamestnancov veľkoobchodu na celom svete na obmedzené zdroje a zodpovedné využívanie vody. V roku 2019 METRO uzatvorilo trojročné partnerstvo v nadácii One Drop Foundation. Nedostatok vody je jednou z kľúčových výziev 21. storočia. Tretina svetovej populácie žije v krajinách, v ktorých je prístup k čistej vode ohrozený.

Mydlom a toaletami do boja s chorobami

Nedostatkom vody trpí aj 600 miliónov Indov. Ak aj voda výnimočne získajú, je silne znečistená odpadovými vodami, alebo má vysokú koncentráciu fluoridu a arzénu. Zlé hygienické podmienky v krajine vedú k šíreniu chorôb a vysokej detskej úmrtnosti. Na hnačky každý deň v Indii zomrie 500 detí.

Zo všetkých regiónov Indie predstavuje práve podporovaný región Sheohar najohrozenejšiu oblasť. Organizácia One Drop naučí obyvateľov Sheoharu umývať si ruky mydlom, používať domáce latríny a správne skladovať vodu a nakladať s ňou. Zlepšenie hygienických návykov obyvateľov výrazne znižuje zdravotné riziká.

Iniciatíva sa zameria aj na poľnohospodárov. Tí sú ťžkolení v oblasti techniky pre úsporu vody a nakladanie s odpadmi. One Drop im takisto dopomôže vybudovať nové toalety alebo zmodernizovať súčasné.

„Voda je ľudským právom, ale po celom svete je tak nerovnomerne rozmiestnená, že až dve miliardy ľudí stále žijú bez bezpečného prístupu k čistej vode. Vďaka projektu máme možnosť zmeniť životy viac než štvrt' miliónu ľudí!“ vraví Romana Njdrle, riaditeľka komunikácie METRO / MAKRO.

Zdroj: PR, METRO

Odporučte Počet ľudí, ktorí to odporúčajú: 3. Buďte prví spomedzi priateľov.

Zdieľať

f SME t in

KALENDÁR PODUJATÍ

Máj/2019

Po	Ut	St	Pi	So	Ne	
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

PRACOVNÉ PONUKY

HOTELITY
Šéfkuchár
HOTELITY s.r.o. | 30.4.2019

HOTELITY
Somelier
HOTELITY s.r.o. | 29.4.2019

PROFESIA
Nočný recepčný - vrátnik
Ing. Aladár Horváth ... | 8.4.2019

PROFESIA
Čašník, čašníčka
JUDr. Ing. Miroslav ... | 8.4.2019

PROFESIA
Recepčná - Bratislava (práca len pre študentov na ...
PANTHEON.tech s.r.o. | 2.5.2019




MEDIÁLNE VÝSTUPY

Od Nadácie Pontis

Business Leaders Forum


Čo je zodpovedné podnikanie O nás Podujatia a aktivity Členské firmy Zóna pre členov Kontakt



15. 04. 2019 METRO

METRO Cash & Carry sa zaviazalo naplniť princípy maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a fungovania bez odpadov

Pridajte sa aj vy k spoločnostiam a jednotlivcom, ktorí sa zaviazali podpisom memoranda naplniť princípy maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a fungovania bez odpadov.

 **STAŇ SA AJ TY LÍDROM V UDRŽATEĽNOSTI. PODPÍŠ MEMORANDUM O ZERO WASTE PRINCÍPOCH.**

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Preto vytýčilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Patria sem: rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN). Prípojiť sa k iniciatíve môžu jednotlivci, aj spoločnosti, stačí len prejsť na stránku <https://www.metro.sk/memorandum> a pridať sa k signatárom memoranda.

Iniciátormi memoranda boli spoločnosti METRO Cash & Carry a Slovenský zväz kuchárov a cukrárov.

© Pontis 2019 Ochrana údajov O NÁS NAŠE TÉMY ČO PONÚKAME AKTUALITY KONTAKTY

MEDIÁLNE VÝSTUPY

The screenshot shows the website 'dobrenoviny.sk' with a main article titled 'Prieskum hotelov a reštaurácií: Koľko vyhadzujú potravín?' (Survey of hotels and restaurants: How much food do they throw away?). The article is dated 16.04.2019 at 11:11. The main text discusses a survey by TASR showing that 58% of gastronomic establishments do not separate food waste, and that a significant amount of food is thrown away. It mentions that while some establishments have separate bins for food waste, many still mix it with other waste like paper and plastic. The article also notes that food waste is often not recycled but sent to landfills or incinerated. It mentions that the survey was conducted by TASR in cooperation with METRO, and that the results will be used to improve food waste management in the country. The article is written by Anžka Kováčiková, an ambassador of the 'Udržateľnosť' (Sustainability) project. The website also features a sidebar with 'Najčítanejšie' (Most read) articles, a 'Podobné články' (Similar articles) section, and a 'CSO1' logo. The top navigation bar includes categories like 'SLOVENSKO', 'REGIÓN Y', 'BIET', 'EKONÓMKA', 'SPORT', 'KULTÚRA', 'VEDA', 'DEŠTIVANIE', 'ZDRAVIE', 'AUTO/MOTO', and 'ZAJAČNOSTI'. The top right corner has a 'Jarné predplatné Forbes' (Spring Forbes subscription) offer.

dobrenoviny FORBES + SPOLUPRÁCOVANIE S FORBESOM Jarné predplatné Forbes

SLOVENSKO REGIÓN Y BIET EKONÓMKA SPORT KULTÚRA VEDA DEŠTIVANIE ZDRAVIE AUTO/MOTO ZAJAČNOSTI

TASR 16.04.2019 o 11:11 0 Zdieľať na 2 minúty

Prieskum hotelov a reštaurácií: Koľko vyhadzujú potravín?

Podľa prieskumu až 58 % gastronomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje.



Bratislava 16. apríla (TASR) - Na Slovensku je stále veľa hotelov a reštaurácií, ktoré nesledujú množstvo vyhodnených potravín a doteraz sa nestreli ani s termínom zero waste. Tvrdia síce, že odpad nejakým spôsobom triedia, väčšinou však len odvádzajú kuchynský odpad, ale papier, plasty a iné obaly hádzu do košov spolu s ostatným odpadom. Ukázal to prieskum, ktorý si dal vypracovať veľkoobchod METRO na vzorke 300 svojich zákazníkov.

Až 58 % gastronomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje. V dobe, keď sa z každej strany ozývajú, aké obťažné je v podnikaní myslieť aj na ekológiu, je to zarážajúce číslo. Pochť množstvo odpaduje je totiž závesom, aby prevádzky mohli prejsť ku krokom, ktoré povedú k jeho zníženiu. komentuje výsledky prieskumu Anžka Kováčiková, ambasádorka udržateľnosti veľkoobchodu.

Termín zero waste medzi prevádzkami tiež nie je veľmi známy, až 64 % z nich sa s ním nikdy nestretlo. Napriek tomu oslovení respondenti uvádzajú, že odpad triedia, pozitívne stanovisko poskytoť až 90 % z nich. Najčastejšie prevádzky odvádzajú kuchynský odpad a triedia použitý olej, no možnosti na zodpovedné správanie voči prostrediu je ďalej viac.

Biologicky rozložiteľný odpad trvieri nadpolovičnú väčšinu vyprodukovaného odpadu aj v samostatných domácnostiach. Je preto hlavnou triediteľnou zložkou, ktorú vieme premeniť na kompost ako zdroj živín. Vysoký podiel tvoria následne papier a plasty. Tredením zvyšujeme mieru recyklácie. Neoplynutie zdrojmi ako voda - energia, je rovnako obťažným nástrojom vedúcim k udržateľnosti prevádzok, uvádza Petra Čačfalavajová z Inštitútu pre cirkulárnu ekonomiku (INCIEN).

Prieskum poukázal aj na prevádzky, ktoré si sledujú množstvo vyhodnených potravín - je ich 42 %. Vyše polovica z nich vytvorí mesačne do 100 kilogramov odpadu, 14 % z oslovených prevádzok má dokonca kompostár.

Najčítanejšie

- Spoločnosť na výjebu pomarančových džusov vyvinula prvý a pracuje na ďalšom pokroku. Co nasti? Na tomto mieste o 10 zlovi nehož je a v o zati.
- Vládcovi, aké nemá obdoby? a masovú kmeti pozri! Zopne spoločnosti. Na území pokiaľ nesmiť rozr.
- Netalie, vsajila do cudzieho domu a na stopoňe, dole naša oviu, triz.
- Tip od učiteľkate, ktorý by mal oponeť každý rodič. Raz môže vašmu dobovi zachrániť život.
- Toto je najčitateľ IQ test na svete. Zistite, ak ste inteligentní, len z 3 osob.

BUĎTE NAŠ 165 000 ČLOVĚK

DOBRE NOVINY OD VŠEHO EMAILU

EMAIL ODBERAŤ

Podobné články



Klčka: Cítim obzovokú podporu občanov počas celého svojho mandátu.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

TERAZ.SK

Prieskum hotelov a reštaurácií: Koľko vyhadzujú potravín?

12 zdieľať 0



Podľa prieskumu až 58 % gastronomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje.

Katarína TABR
16. apríla 2019 10:40

Bratislava 16. apríla (TASR) - Na Slovensku je stále veľa hotelov a reštaurácií, ktoré nasledujú množstvo vyhodnených potravín a doteraz sa nestráti ani s termínom zero waste. Tvrdia síce, že odpad nejakým spôsobom triedia, väčšinou však len odvádzajú kuchynský odpad, ale papier, plasty a iné odpady hádžu do košov spolu s ostatným odpadom. Ukázal to prieskum, ktorý si dal vypracovať veľkoobchod METRO na vzorke 300 svojich zákazníkov.

"Až 58 % gastronomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje. V dobe, kedy sa z každej strany objaví, aké obľábanejšie je v podnikaní myslieť aj na ekológiu, je to zarážajúce číslo. Poznať množstvo odpadu je totiž základom, aby prevádzky mohli pristáť ku krotiam, ktoré povedú k jeho zníženiu." komentuje výsledky prieskumu Anetka Kováčiková, ambasadorka udržateľnosti veľkoobchodu.

Termín zero waste medzi prevádzkami tiež nie je veľmi známy, až 64 % z nich sa s ním nikdy nestretlo. Napriek tomu oslovení respondenti uvádzajú, že odpad triedia, pozitívne stanovisko poskytlo až 90 % z nich. Najčastejšie prevádzky odvádzajú kuchynský odpad a triedia použiteľný olej, no možnosti na zodpovedné správanie voči prostrediu je ďalšie viac.

"Biologicky rozložiteľný odpad tvorí nadospolovičnú väčšinu vyprodukovaného odpadu aj v samostatných domácnostiach. Je preto hlavnou triediteľnou zložkou, ktorú vieme premeniť na krmivosť ako zdroj živín. Výsoký podiel tvorí následne papier a plasty. Triedením zvyšujeme mieru recyklácie. Nevytváranie zdrojmi ako voda - energia, je rovnako obľábkym nástrojom vedúcim k udržateľnosti prevádzok," uvádza Petra Čerňavayová z Inštitútu pre cirkulárnu ekonomiku (INCIEN).

Prieskum poukázal aj na prevádzky, ktoré si sledujú množstvo vyhodnených potravín - je ich 42 %. Više polovica z nich vytvorí mesačne do 100 kilogramov odpadu, 14 % z oslovených prevádzok má dokonca kompostár.

Firmy, ktoré podnikajú kroky smerujúce k udržateľnosti priznávajú, že im toto správanie prináša zvýšené nároky na financie a často by potrebovali pomocť a poradiť. Až 57 % z oslovených prevádzok má dodatočné náklady spojené s triedením odpadu a 59 % by privítalo podporu vo forme konzultácií.

Veľkoobchod v spolupráci s INCIEN a Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov pripravilo Memorandum o dodržiavaní zero waste princípov. Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Preto vytvorilo päť základných princípov, ktoré sú pri zme obľábanejšie. Patria sem: rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

Najčítanejšie 24h 7d

1. Od 1. mája sa opäť zvýškujú príplatky za nočnú a víkendovú prácu
2. Šeňovní: Slovensko sa musí dostať na mapu európskej elektromobility
3. Stannutia SR pokračujú, seniorov bolo v roku 2018 viac ako detí
4. M. Katrňák: Obchodníci nespôsobiaú rast cien potravín
5. Dlhodobá udržateľnosť verejných financií sa zhoršila o 0,22 % HDP
6. V byznise semikoleho výrobu našli úspechu, výrobci sťahujú z trnu
7. Ceny nájmutelnosti v SR sú najdrahšie za viac ako 50 rokov

MEDIÁLNE VÝSTUPY

.tasr. Klientka zóna

Transparentné informácie

Ekonomika

Prieskum: Len tretina hotelov a reštaurácií sleduje, koľko vyhadzuje potravín

Dátum: 16.04.2019 10:24 Autor: NEDA Priorita: 4 Kategória: Obchod a služby - obs

Prieskum: [Len tretina hotelov a reštaurácií sleduje, koľko vyhadzuje potravín](#)

Bratislava 16. apríla (TASR) - Na Slovensku je stále veľa hotelov a reštaurácií, ktoré nesledujú množstvo vyhodnených potravín a doteraz sa nestretli ani s termínom zero waste. Tvrdia síce, že odpad nejakým spôsobom triedia, väčšinou však len odvádzajú kuchynský odpad, ale papier, plasty a iné obaly hádžu do košov spolu s ostatným odpadom. Ukázal to prieskum, ktorý si dal vypracovať veľkoobchod METRO na vzorke 300 svojich zákazníkov.

"Až 58 % gastronomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje. V dobe, kedy sa z každej strany ozýva, aké dôležité je v podnikaní myslieť aj na ekológiu, je to zarážajúce číslo. Poznať množstvo odpadu je totiž základom, aby prevádzky mohli pristúpiť ku krokom, ktoré povedú k jeho zníženiu," komentuje výsledky prieskumu Anežka Kováliková, ambasádorka udržateľnosti veľkoobchodu.

Termín zero waste medzi prevádzkami tiež nie je veľmi známy, až 64 % z nich sa s ním nikdy nestretlo. Napriek tomu oslovení respondenti uvádzajú, že odpad triedia, pozitívne stanovisko poskytlo až 90 % z nich. Najčastejšie prevádzky odvádzajú kuchynský odpad a triedia použitý olej, no možnosti na zodpovedné správanie voči prostrediu je ďaleko viac.

"Biologicky rozložiteľný odpad tvorí nadpolovičnú väčšinu vyprodukovaného odpadu aj v samotných domácnostiach. Je preto hlavnou triediteľnou zložkou, ktorú vieme premeniť na kompost ako zdroj živín. Vysoký podiel tvoria následne papier a plasty. Triedením zvyšujeme mieru recyklácie. Neplýtvanie zdrojmi ako voda - energie, je rovnako dôležitým nástrojom vedúcim k udržateľnosti prevádzok," uvádza Petra Csefalvayová z Inštitútu pre cirkulárnu ekonomiku (INCIEN).

Prieskum poukázal aj na prevádzky, ktoré si sledujú množstvo vyhodnených potravín - je ich 42 %. Vyše polovica z nich vytvorí mesačne do 100 kilogramov odpadu, 14 % z oslovených prevádzok má dokonca kompostér.

Firmy, ktoré podnikajú kroky smerujúce k udržateľnosti priznávajú, že im toto správanie prináša zvýšené náklady na financie a často by potrebovali pomôcť a poradiť. Až 57 % z oslovených prevádzok má dodatočné náklady spojené s triedením odpadu a 89 % by privítalo podporu vo forme konzultácií.

Veľkoobchod v spolupráci s INCIEN a Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov pripravilo Memorandum o dodržiavaní zero waste princípov. Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaoberajúci sa potravinami. Preto vytýčilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Patria sem: rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaoberanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

pe pop

Kľúčové slová: EKO-SR-hotely-reštaurácie-odpad-prieskum-VZI
Source: 20190416TBA00822

[Podobný text](#)

© TASR. Všetky práva vyhradené. Publikovanie alebo ďalšie šírenie správ a fotografií zo zdrojov TASR je bez predchádzajúceho písomného súhlasu TASR porušením autorského zákona.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

GASTROWEB
Gastronómia očami profesionálov

Prihlásenie Registrácia

Hľadať

AKO NA TO | HODNOTENIA | OSOBNOSTI | GASTRO KATALÓG | GASTRO PORADCA | EPIKUROUS

Späť

Ako na to / Manažéri / Manažment

ZERO WASTE PRIESKUM MEDZI ZÁKAZNÍKMI METRO

Utorok, 16. 4. 2019, 22:49

42 % VEDOMOSŤ O MNOŽSTVE ODPADU ZA MESIAC

14 % KOMPOSTER V PREVÁDZKE

Len tretina hotelov a reštaurácií sleduje, koľko potravín vyhadzuje

Na Slovensku je stále veľa hotelov a reštaurácií, ktoré nesledujú množstvo vyhodnených potravín a doteraz sa nestreli ani s termínom zero waste. Tvrdia síce, že odpad nejakým spôsobom triedia, väčšinou však len odvážajú kuchynský odpad, ale papier, plasty a iné obaly hádžu do košov spolu s ostatným odpadom.

Ukázal to prieskum*, ktorý si dal vypracovať veľkoobchod METRO na vzorke 300 svojich zákazníkov.

Až 58 percent gastronómických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje. „V dobe, kedy sa z každej strany ozýva aké dôležité je v podnikaní myslieť aj na ekológiu, je to zarážajúce číslo. Poznať množstvo odpadu je totiž základom, aby prevádzky mohli pristúpiť ku krokom, ktoré povedú k jeho zníženiu.“ komentuje výsledky prieskumu **Anežka Kováliková**, ambasádorka udržateľnosti METRO.

Termín „zero waste“ medzi prevádzkami tiež nie je veľmi známy, až 64 percent z nich sa s ním nikdy nestrelo. Napriek tomu oslovení respondenti uvádzajú, že odpad triedia, pozitívne stanovisko poskytlo až 90 percent z nich. Najbastejšie prevádzky odvážajú kuchynský odpad a triedia použitý olej, no možnosť na zodpovedné správanie voči prostrediu je ďaleko viac. „Biologický rozložiteľný odpad tvorí nadpolovičnú väčšinu vyprodukovaného odpadu aj v samotných domácnostiach. Je preto hlavnou triediteľnou zložkou, ktorú vieme premeniť na kompost ako zdroj živín. Základný princíp premeny odpadu na zdroje. Vysoký podiel tvoria následne papier a plasty. Triedením zvyšujeme mieru recyklácie. Neplýtvanie zdrojmi ako voda, či energia, je rovnako dôležitým nástrojom vedúcim k udržateľnosti prevádzok.“ uvádza **Petra Csefalvayová** z Inštitútu pre cirkulárnu ekonomiku (INCIEN).

Prieskum poukázal aj na prevádzky, ktoré si sledujú množstvo vyhodnených potravín – je ich 42 percent. Vyše polovica z nich vytvorí mesačne do 100 kilogramov odpadu. 14 percent z oslovených prevádzok má dokonca kompostér. „Pozitívne zmeny v prístupe prevádzok k udržateľnosti vnímame aj pri vzájomnej komunikácii. Oslovujú nás s otázkami na ekologickjšie riešenia a my vždy veľmi radi poradíme a snažíme pre nich nájsť tie najvhodnejšie možnosti.“ dodáva **Kováliková**.

Firmy, ktoré podnikajú kroky smerujúce k udržateľnosti priznávajú, že im toto správanie prináša zvýšené nároky na financie a často by potrebovali pomocť a poradiť. Až 57 percent z oslovených prevádzok má dodatočné náklady spojené s triedením odpadu a 89 by privítalo podporu vo forme konzultácií.

V posledných rokoch si čoraz viac zákazníkov všíma, aké kroky v oblasti zodpovedného správania k prostrediu robia podnikatelia a veľké spoločnosti. Vznikajú tak iniciatívy, kedy sa firmy s podobnou víziou spájajú, hlásia k spoločným cieľom a snažia sa o globálnu zmenu. Cestou spoločnej iniciatívy sa vydalo aj METRO, ktoré v spolupráci s INCIEN a Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov pripravilo **Memorandum o dodržiavaní zero waste princípov**.

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Preto vytýčilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Patria sem: rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie a potravinami vrátane recyklácie a kompostovania. Odborným garantom memoranda je INCIEN. Pripojiť sa k iniciatíve môžu jednotlivci, aj spoločnosti na stránke <https://www.metro.sk/memorandum>.

*Prieskum realizovalo METRO Call centrum v období 20. 02. až 07. 03. 2019 na vzorke 300 prevádzok.

Zdroj: PR, METRO Cash & Carry

KALENÁR PODUJATÍ

Máj/2019

Po	Ut	St	Št	Pi	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

PRACOVNÉ PONUKY

HOTELITY
Šéfkuchár
HOTELITY s.r.o. | 30.4.2019

HOTELITY
Somelier
HOTELITY s.r.o. | 29.4.2019

PROFESIA
Nočný recepcný - vrátnik
Ing. Aladár Horváth ... | 8.4.2019

PROFESIA
Čašník, čašníčka
JUDr. Ing. Miroslav ... | 8.4.2019

PROFESIA
Recepčná - Bratislava (práca len pre študentov na ...
PANTHEON.tech s.r.o. | 2.5.2019

Vytvor si nápojový lístok

NAPOJOVE

METRO UDRŽATEĽNOSŤ
VIEME. KONÁME. PREDVÍDAME.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

SVET KOMUNIKÁCIE
SILA e-INFORMÁCIÍ

1. máj je Sviatok práce a aj oslavou lásky - na Slovensku sa naďalej stavajú tzv. máje pre slobodné dievčatá a tradičné sú prvomájové bozky pod rozkvitnutou čerešňou. A je to tiež Deň prístúpenia Slovenskej republiky k Európskej únii.

[Domov](#) [Profil](#) [Druhá šanca](#) [Služby](#) [Kontakt](#)

utorok 16. apríla 2019

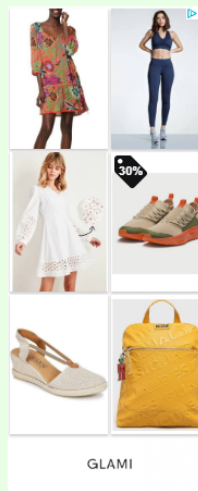
Zero waste: Len tretina hotelov a reštaurácií sleduje, koľko vyhadzuje potravín



Na Slovensku je stále veľa hotelov a reštaurácií, ktoré nesledujú množstvo vyhodnených potravín a doteraz sa nestretli ani s termínom zero waste. Tvrdia síce, že odpad nejakým spôsobom triedia, väčšinou však len odvádzajú kuchynský odpad, ale papier, plasty a iné obaly hádžu do košov spolu s ostatným odpadom.

Podľa prieskumu, ktorý si dal vypracovať veľkoobchod METRO na vzorke 300 svojich zákazníkov až 58 % gastronomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje. V dobe, kedy sa z každej strany ozýva, aké dôležité je v podnikaní myslieť aj na ekológiu, je to zarážajúce číslo. Poznať množstvo odpadu je totiž základom, aby prevádzky mohli pristúpiť ku krokom, ktoré povedú k jeho zníženiu. Termín zero waste medzi prevádzkami tiež nie je veľmi známy, až 64 % z nich sa s ním nikdy nestretlo. Napriek tomu oslovení respondenti uvádzajú, že odpad triedia, pozitívne stanovisko poskytlo až 90 % z nich. Najčastejšie prevádzky odvádzajú kuchynský odpad a triedia použitý olej, no možnosti na zodpovedné správanie voči prostrediu je ďaleko viac.

Prieskum poukázal aj na prevádzky, ktoré si sledujú množstvo vyhodnených potravín – je ich 42 %. Vyše polovica z nich vytvorí mesačne do 100 kilogramov odpadu, 14 % z oslovených prevádzok má dokonca kompostér. Firmy, ktoré podnikajú kroky smerujúce k udržateľnosti priznávajú, že im toto správanie prináša zvýšené nároky na financie a často by potrebovali pomocť a poradiť. Až 57 % z oslovených prevádzok má dodatočné náklady spojené s triedením odpadu a 89 % by privítalo podporu vo forme konzultácií. „Biologicky rozložiteľný odpad tvorí nadpolovičnú väčšinu vyprodukovaného odpadu aj v samotných domácnostiach. Je preto hlavnou triediteľnou zložkou, ktorú vieme premeniť na kompost ako zdroj živín. Vysoký podiel tvoria následne papier a plasty. Triedením zvýšujeme mieru recyklácie. Neplývanie zdrojmi ako voda - energia, je rovnako dôležitým nástrojom vedúcim k udržateľnosti prevádzok“, uvádza Petra Csefalvayová z Inštitútu pre cirkulárnu ekonomiku (INCIEN).



Menovky

MEDIÁLNE VÝSTUPY


DNESKY

Správy - Ekonomika - Šport - Magazín - Kultúra - Názory & komentáre

Prieskum hotelov a reštaurácií: Koľko vyhadzujú potravín?

Podľa prieskumu až 58 % gastronomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje.

By TASR
16. apríla 2019



Bratislava 16. apríla (TASR) – Na Slovensku je stále veľa hotelov a reštaurácií, ktoré nesledujú množstvo vyhodnených potravín a doteraz sa nestreli ani s termínom zero waste. Tvrdia síce, že odpad nejakým spôsobom triedia, väčšinou však len odvádzajú kuchynský odpad, ale papier, plasty a iné obaly hádžu do košov spolu s ostatným odpadom. Ukázal to prieskum, ktorý si dal vypracovať veľkoobchod METRO na vzorke 300 svojich zákazníkov.

"Až 58 % gastronomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje. V dobe, kedy sa z každej strany ozýva, aké dôležité je v podnikaní myslieť aj na ekológiu, je to zarážajúce číslo. Poznať množstvo odpadu je totiž základom, aby prevádzky mohli pristúpiť ku krokom, ktoré povedú k jeho zníženiu," komentuje výsledky prieskumu Anažka Kováliková, ambasadorka udržateľnosti veľkoobchodu.

Termín zero waste medzi prevádzkami tiež nie je veľmi známy, až 64 % z nich sa s ním nikdy nestrelo. Napriek tomu oslovení respondenti uvádzajú, že odpad triedia, pozitívne stanovisko poskytlo až 90 % z nich. Najčastejšie prevádzky odvádzajú kuchynský odpad a triedia použitý olej, no možnosti na zodpovedné správanie voči prostrediu je ďaleko viac.

"Biologicky rozložiteľný odpad tvorí nadpolovičnú väčšinu vyprodukovaného odpadu aj v samotných domácnostiach. Je preto hlavnou triediteľnou zložkou, ktorú vieme premeniť na kompost ako zdroj živín. Vysoký podiel tvoria následne papier a plasty. Triedením zvyšujeme mieru recyklácie. Neplývanie zdrojmi ako voda – energia, je rovnako dôležitým nástrojom vedúcim k udržateľnosti prevádzok," uvádza Petra Csefalvayová z Inštitútu pre cirkulárnu ekonomiku (INCIEN).

Prieskum poukázal aj na prevádzky, ktoré si sledujú množstvo vyhodnených potravín – je ich 42 %. Vyše polovica z nich vytvorí mesačne do 100 kilogramov odpadu, 14 % z oslovených prevádzok má dokonca kompostér.

Firmy, ktoré podnikajú kroky smerujúce k udržateľnosti priznávajú, že im toto správanie prináša zvýšené nároky na financie a často by potrebovali pomoc a poradiť. Až 57 % z oslovených prevádzok má dodatočné náklady spojené s triedením odpadu a 89 % by privítalo podporu vo forme konzultácií.

Veľkoobchod v spolupráci s INCIEN a Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov pripravilo Memorandum o dodržiavaní zero waste princípov. Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Preto vytvorilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Patrí sem: rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

24hodín Hlavná stránka 24hod.sk

NÁBYTOK od 48hodín U VÁS DOMA!

Streda 23.3.2019 Spoločnosť Recepty Video TV program Práca
Autobusár Dovoľanka Výsledky Kúpele Lacné letenky Listy
Lacné ubytovanie Nákup Horoskopy Počasie Zábava Kino

1. Úvodná strana 2. Víza 3. Archív správ 4. Nastavenia RSS 5. Kontakt 6. Inzerácia

Zistiť viac **www.web2media.sk** INTERNETOVÁ REKLAMNÁ SIEŤ

24hodín v Skratka
Práca a zber
16. apríla 2019

TIŠTILKA
Z domova
- Prezidentská voľby 2019
- Regióny
- Ekonomika
- Dlhová kríza
- Zdravie
Zo zahraničia
Gala
- Hudba
- Kultúra
- Kina, DVD
- Knžné novinky
- Pohoda festival
- Reality show
- SuperStar
Šport
- F1
Auto móto
Zaujímavosti
Ekológia
Tlačové správy

Prílohy
Prá Jazyk
Vikend
Veda
Kariéra
Radime
Hobby
Príroda Zvieratá
V učení
Technika
Počítače
Zábava
- Video
- Hry
- Karikatúry
- Kvalita

Práca a zber
Ste na Facebooku?
Ste na Twitteri?
Práca a zber

53 let
Práca a zber

twitter

Mobilná verzia

SKUTOČNÉ

Prieskum hotelov a reštaurácií: Koľko vyhadzujú potravín?
Ilustračná snímka.

Práca a zber **Zistiť viac**

Ilustračná snímka. Foto: Facebook

Bratislava 16. apríla (TASR) - Na Slovensku je stále veľa hotelov a reštaurácií, ktoré nesledujú množstvo vyhodzených potravín a doteraz sa nestreli ani s termínom zero waste. Tvrdo síce, že odpad nevadí najmä vďaka trvácej, veľkolepé však len odstraňujú kuchynský odpad, ale papier, plasty a iné obaly hádzajú do košov spolu s ostatným odpadom. Ukázal to prieskum, ktorý si dal vypracovať veľkochob METKO na vzorke 300 svojich zákazníkov.

"Až 88 % gastroonomických prevádzok nevie, koľko odpadu mesačne vyprodukuje. V dobre, ktorý sa z každej strany snaží, aké odlišné je v reštaurácii myslieť aj na ekológiu, je to zarážajúce číslo. Práve preto máme prístup ku krokom, ktoré povedú k jeho zníženiu," komentuje výsledky prieskumu Aneta Kováčiková, ambasadorka udržateľnosti veľkochobu.

Termín zero waste medzi prevádzkami tiež nie je veľmi známy, až 64 % z nich sa s ním nikdy nestretlo. Najmä tomu súvisí s respondentmi uvádzajú, že odpad trénujú, pozhliavajú stanovišťa poskyto až 90 % z nich. Najčastejšie prevádzky používajú kuchynský odpad a trénujú prístup, no možnosti na zodpovedné správanie voči prostrediu je málo.

"Biologicky rozložiteľný odpad hovorí nedoplniteľnú veľkú vyradenosť odpadov aj v samotných domácnostiach. Je preto hlavnou trénujúcou záležitosťou, ktorú vieme premeniť na kompost a záhradu žív. Vysoký podiel tvorí následne papier a plasty. Trénujeme zvyšujeme menu recyklačie. Najmä vďaka zberom ako voz - energie, je rovnako dôležitým nástrojom vedúcom k udržateľnosti prevádzok," uvádza Petra Čechalavová z Inštitútu pre cirkulárnu ekonomiku (INCIEN).

Prieskum poukázal aj na prevádzky, ktoré si sledujú množstvo vyhodzených potravín - je ich 42 %. Väčšina z nich vyhodzuje mesačne do 100 kilogramov odpadu, 14 % z oslovených prevádzok má dokonca kompostár.

Firmy, ktoré podnikajú kroky smerujúce k udržateľnosti priznávajú, že im toto správanie prináša zvýšené náklady na financie a často by potrebovali pomoc a poradu. Až 57 % z oslovených prevádzok má sprievodné náklady spojené s trénujúcou odpadu a 89 % by potrebovalo podporu vo forme konzultácií.

Veľkochob v spolupráci s INCIEN a Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov pripravilo Memorandum o odstraňovaní zero waste princípov. Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľahko zaoberáme a potraviny. Preto vyhlásilo niekoľko základných princípov, ktoré sú pri zbere dôležité. Patra sem: nepokojenie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šetrné potravinovej solárnej, rozumné zachádzanie s potravinami vrátane recyklačie a kompostovania.

Zdroj: **Práca a zber**, spravodajský portál tlačovej agentúry TASR

Práca a zber **Zistiť viac**

Práca a zber 53 let **Práca a zber** sa to práca

Sponzorované odkazy
(Pridajte svoju reklamu)
Parfém Elineo
nájsť nájsť nájsť a
konceptu za
nájsť nájsť nájsť, viac
ako 1 milión položiek
skladom, 21 rokov
na trhu v SR,
skladom, špeciálnych
zákazníkov.

Horoskop na rok 2019
Horoskop na rok
2019 vám odpočítava
slabky okolo ľavky a
uľahky, financa a
práca.

Autoročho, autoročho
vždy do ľavky
ľavky skladom
Slovenský výroca
Výborný pomer
kvality a ceny

Penka práce
Penka práce - voľná
pracovná miesta,
práca na domá, práca
v zahraničí, zamestnanie

Ovčie Vm všetko
Dovoľme vám
všetky možnosti vo
vašom dome.
Garancia najnižšej
ceny a 3 roky
záruka

Topshop.sk
Slovenské a praktické
práca do
domácnosti na
skladom, domáca
práca, varenie a
starostlivosť o
občana a káva.

Objednajte si JEDLO online Rax Dva
Bistro je online
objednávame jedlo a
reštaurácia a
domácnosť službu
v SR.

Gymboom.sk
všetko pre fitness
financa dobitá
domácnosť služby
pri športovca a
na veľkých
domácnosť v SR,
špeciálny
systémom a
fotocím canam.

Lacné Ubytovanie na Slovensku
ľahky, služby,
práca, služby a
možnosťou
reštaurácia
ubytovania online.

Vaša zľava dňa
Zľavová -
ľahky, služby a
služby sa najlepšie
cena
(Pridajte svoju reklamu)

www.web2media.sk
Internetová reklamná sieť

Zistiť viac




METRO UDRŽATEĽNOSŤ
VIEME. KONÁME. PREDVIĐAME.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

The screenshot shows a news article on the 'dobranoviny' website. The main headline is 'Namiesto mikrotretového vrečka vlastná dóza: V tomto obchode ľudia nakúpia do vlastnej nádoby a netvoria tak ďalší odpad'. The article discusses how a store in Bratislava allows customers to buy products in their own reusable containers, reducing plastic waste. It mentions that this practice is becoming more popular and that the store has implemented a system for customers to bring their own containers. The article also includes a photo of various products in reusable containers and a small video player. On the right side of the page, there are several sidebar widgets: 'Najčítanejšie', 'Podobné články', and 'STAVIAME'. The website header includes the 'dobranoviny' logo and navigation links for different categories like 'Ekológia', 'Zdravie', and 'Kultúra'. The footer contains social media icons and contact information.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

DENNÍK N Slovensko Komentáre Svet Blog Ďalšie a uložené



Viete
Objednáv
už v deň

17. apríla 2019 10:26

Drogérie dm už v troch mestách čapujú čistiace a pracie prostriedky, do vlastných nádob balia aj iné siete

DENISA ČIMOVÁ + Zapnúť články e-mailom




Foto N - Denisa Čimová

Váš e-mail

Kliknite na Odoberať a aktivujete si tak výber najlepších článkov z Denníka N. Zasielame každý večer na e-mail. Zadaním e-mailu súhlasíte s [podmienkami](#).

Viani v polovici októbra reťazec dm drogerie markt oznámil, že v prvom polroku tohto roku umožní zákazníkom aj na Slovensku načapovať si čistiace či pracie prostriedky do prinesených obalov. Naznačil tak, že bude aj na našom trhu nasledovať sesterský reťazec v Rakúsku, ktorý už v tom čase testoval v 12 obchodoch ekologickejšiu formu nákupu drogérie.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

PR agentúry predstavujú najvýznamnejšie projekty v období 2018/2019

1ST CLASS AGENCY: (NE)MÁM FINANČNÝ PLÁN

1st CLASS
AGENCY

Biznis problém/Východisková situácia klienta: Máme vysoké finančné sebadomie, pričom finančná prax a starostlivosť o vlastné financie pokrývajú. Sme rekordéri EÚ v zadlžovaní, podľa OECD patríme ku krajinám EÚ, kde sa obyvatelia najvyššie zadlžujú. Prieskumy hovoria, že chceme užívať teraz a takmer neplánujeme, čo bude o niekoľko rokov. V našich finančných rozhodnutiach a prioritách rozmyšľame skôr krátkodobé ako do ďalšej budúcnosti, nezaujíma nás, čo bude o rok či dva a už vôbec nie o desať. Preto bolo výzvou vysvetliť, čo je finančný plán a prečo je potrebný.

Riešenie: Kampaň (Ne)Mám finančný plán tak bola v prvom rade postavená na PR aktivitách, podporených malou ODH kampaňou. Postavené boli na mnohých drobných témach, ktoré prinášajú praktické rady a príklady, pretože je dôležité plánovať nielen krátkodobé finančné ciele, ale aj dlhodobé. Do médií, na sociálne siete, ale aj v rámci internej komunikácie pre celú sieť sprostredkovateľov sme tak priebežne komunikovali témy ako – naplánujte si: jarné prázdniny, svadbu, predmanželecké financie, budúcnosť vášho dieťaťa, prváka či vysokoškolačka v dome, nehnuteľnosť, dôchodky, Vianoce, novoročné predsavzatia... Kampaň vyvrcholila septembrovým Mesiacom finančnej gramotnosti.

Výsledky PR kampane: Od začiatku tohto roka sme komunikovali cez 15 plánovacích tém na médiá a podarilo sa získať viac ako 250 mediálnych výstupov s hodnotou AVE 670 000 eur, všetky výstupy vždy k témam a približne polovica výstupov tvorili relevantné spravodajské a lifestyle médiá. Témy vyvolali tiež spontánny záujem médií, pre ktoré sme pripravovali exkluzívne témy. Roadshow prebehla takmer na 100 miestach Slovenska a plán si nechalo urobiť takmer dvetisíc Slovákov.

V čom je projekt top: Je ukážkou dennodennej PR práce s odborníkmi, médiám a finančnými témami, cieľnými na rôzne cieľové skupiny zrozumiteľne. Edukácia na dlhé trate.



Klient: PARTNERS Group SK
Kategória: Community relations
Obdobie realizácie: 2018/2019
Cieľová skupina: široká laická verejnosť

AMI COMMUNICATIONS SLOVAKIA: ZERO WASTE METRO

AMI COMMUNICATIONS

Biznis problém/Východisková situácia klienta: METRO Cash and Carry dostal do povedomia ako lídra a inšpirátora v dlhodobej udržateľnosti cez prístup Zero Waste. Edukácia v teoretických aj praktických aspektoch naplývajúca (zero waste princípy). Analýza jednotlivých oblastí aplikácie v rámci spoločnosti METRO a návrh krokov smerujúcich k trvalej udržateľnosti. Postupné zavádzanie zmien tak v kancelárii spoločnosti, ako aj v rámci predajní a aj do komunikácie na svojich zákaznikov a širokú verejnosť. Cieľom spoločnosti je prostredníctvom svojich aktivít ukázať opodstatnenosť aplikácie zero waste princípu nielen do života, ale aj do podnikania.

Riešenie: Desiatky aktivít počas celého roka. Skolenie a audit kancelárie a predajne METRO od Inštitútu cirkulárnej ekonomiky, spustenie projektu Kancel bez koša. Potravinová zbierka vo všetkých predajniach METRO v SR a projekt METRO Setríme vodu. Zariadenie EKO sortimentu – Eapovanej drogerie a vytvorenie informačného materiálu o nakladaní s potravinovými odpadkami v spoločnosti METRO. Komunikácia smerom k zákaznikom a špecialistom v horeca sektore na podujatí Danubius Gastro 2018, EKO konzultácie pre prevádzky a gastro festivaly, prvky zero waste sa zaviedli aj do kurzov METRO akadémie (školenia kuchárov). Zero waste prednáška nechýbala ani na podujatí Horeca dni vo všetkých predajniach METRO v SR. Na podujatí Podnikateľská fiesta v rámci projektu Deň súkromného podnikania bol tejto téme venovaný diskusný panel a aj zero waste varenie s ochutničkou. Komunikácia na verejnosť zahŕňala projekty Vianoce pre školy, Food Fest v Trenčianskych Tepliciach a kniha zero waste receptov s názvom Do poslednej ovrivky. Spolu s krtom knihy bolo slávnostne podpísané aj Memorandum o dodržiavaní zero waste princípu medzi Spoločnosťou METRO a Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov. Spoločnosti sa v ňom okrem iného zaviazali k zapojeniu minimálne 100 podporovateľov za rok 2019. Podporovateľia sa môžu podpísať online na webe spoločnosti. Okrem toho je ambasadorka udržateľnosti METRO oslovená konferenciami ako Retail Innovations, aby

hovorila o zmenách smerujúcich k zero waste a ich dosahu na podnikanie. V súčasnosti pripravujeme uverejnenie výsledkov zero waste prieskumu medzi zákazníkmi METRO (300 prevádzok). Celá komunikácia prebieha cez tlačové správy, videá, eventy, webovú a FB stránku METRO SK a stránky spolupracujúcich inštitúcií.

Výsledky PR kampane: Len v období od začiatku roka 2018 do krtu knihy a podpisu Memoranda sa nám podarilo získať 89 výstupov vrátane médií ako hnonline.sk, ta3.com a týzden.sk s OTS 11 miliónov. Memorandum a knihu sme podporili výraznou medializáciou vrátane reportáže v TV Markíza či živým vstupom v rámci raných správ RTVS. Celkový počet mediálnych výstupov zo slávnostného podpisu dokumentu a krtu knihy bol 35 s dosahom 3 768 883.

V čom je projekt top: Spoločnosť METRO sa vďaka interným zmenám, podpore a komunikácii za rok stala partnerom pre zákazníkov a lídrom v zapíjaní udržateľných riešení nielen do podnikania, ale aj do kuchýň či domácností.



Klient: METRO Cash & Carry
Kategória: B2B, B2C
Obdobie realizácie: Január 2018 až súčasnosť
Cieľová skupina: Zákazníci a horeca špecialisti, ale aj kuchári, mamy na materskej a široká verejnosť.



MEDIÁLNE VÝSTUPY

PRICE

PLYTVANIE A RACIONALIZÁCIA SPOTREBY

2. časť

Ročne sa v Európskej únii podľa Eurobarometra premráha 88 miliónov ton potravín, pričom 53 % z tohto objemu pripadá na domácnosti a 5 % na maloobchod a veľkoobchod. Otázkou druhej časti seriálu teda je, aké opatrenia obmedzujúce plytvanie môžu zrealizovať reťazce, domácnosti a čo je na pláciach štátu.



RACIONALIZÁCIA SPOTREBY A EDUKÁCIA

Neziskové združenie Zachraň jedlo tvrdí, že tretinu potravín ľudia vyhadzujú preto, že nevedia, aký je rozdiel medzi dátumom spotreby (DS) a dátumom minimálnej trvanlivosti (DMT). Aj slovenská prax ukazuje, že si konzumenti pojmy zamenávajú, resp. chápajú ich ako jeden. Na jednej strane je teda dodávateľský

FRANCÚZSKOU CESTOU?

Vo Francúzsku platí od roku 2016 zákon, ktorý písať prikazuje obchodom s plochou väčšou ako 400 m² nadviazať partnerstvo so špecializovaným združením, ktoré nadbytočné potraviny daruje ľuďom v núdzi. Pri poučení zákona hraja retailerom masné pokuty. Pionierska myšlienka inšpirovala aj iné štáty (napr. Taliansko, Fínsko, Peru) a rezonuje aj na pôde EÚ. Podľa portálu Euroactiv sa na Slovensku zatiaľ nemajú obchodné reťazce povinnosť darovať potraviny, zákon to od roku 2017 len umožňuje. Návrh Enviastratégie však uvádza, že do roku 2030 „budú reštaurácie a supermarkety povinné potraviny ďalej využiť, napríklad darovať charite nezdravé potraviny či prebytky“. Opäť sa falošne niejakého problému sice pomenovalo, ale je tu tendencia presunúť zodpovednosť (a financovanie) na reťazce, siskromý sektor, spotrebiteľské a neziskové organizácie. Podľa organizácií, ktoré sprostredkovávajú potraviny ľuďom v núdzi, si to pritom bude vyžadovať finančná a materiálna pomoc štátu. Mimovlády jednoduchého potrebujú viac vozidiel, vodičov, skladníkov, skladov, aby distribúciu darovaných potravín zabezpečili. Štát ale o nejakej veľkorysej dotácii neuvažuje.

reťazec, ktorý si príní zákonnú povinnosť a DS či DMT na tovar, cenovke alebo obvyklých miestach uvádza, aby spotrebiteľ túto informáciu mal, na strane druhej je štát, ktorý by mal svojich občanov vzdelávať, aby týmto informáciám rozumeli. Práve sa núka na tento účel využiť okrem školstva aj verejnoprávne médiá a rôzne programy určené deťom, mládeži, ale aj dospelým. Vyhadzovanie jedla nie je len ekonomický a environmentálny ale aj etický problém. Podľa FAO žije na svete až 793 podvyživených ľudí.

RACIONALIZÁCIU PONUKY K ZNIŽOVANIU ODPADU

Empiricky z praxe, ale aj z výskumov vidno obrovský nepomer medzi reálnou potrebou domácností a tým koľko domácnosti a jednotlivci nakupujú. Na Slovensku je stále vysoká cenová senzitivita a vyše 56 % nákupov sa deje na základe letákových alebo iných

akoí. Napokon v piatok po pracovnej dobe a v dňoch pred štátnymi sviatkami, počas ktorých sú obchody zatvorené, sú prevádzky plné do prasknutia. Akoby hrozil hurikán alebo hľadomor. Vytváranie a hromadenie zbytočných zásob je pritom prvým predpokladom k plytvaniu. Niektoré reťazce preto obmedzili ponúku akcií typu 5+1, 2+1, či veľkých balení typu 20 % zdarma, aby si spotrebiteľia nevytvárali zbytočné zásoby. Obmedzenia sa týkajú najmä tovaru, pri ktorom je predpoklad, že by nemusel byť spotrebovaný včas.

SYSTEMATICKÉ OPATRENIA REŤAZCOV

Dôsledne a systematicky sa plytvania začalo už dávnejšie venovať Tesco, ktoré sa zaviazalo znižovať potravinový odpad zo svojich prevádzok. Spoločnosť začala intenzívnejšie sledovať a vyhodnocovať objem odpadu vo svojich obchodoch, aby dokázala nájsť spôsob, ako potravinový odpad efektívne znižovať. Okrem toho uviedla sortiment Perfectly Imperfect (Dokonalé nedokonalé), čo sú produkty dokonale chuti a kvality, ktoré si ale nesplňajú všetky estetické kritériá, no sú kvalitné, chutné a výživné. Predtým „dokonalé nedokonalé zeleniny a ovocia“ pomáha Tesco bojovať proti plytvaniu potravinami aj svojim dodávateľom. Podobne o agende zelektifikovania sortimentu a znižovania odpadu hovoril počas pražského Retail Summitu Matt Simister, generálny riaditeľ spoločnosti Tesco pre strednú Európu. Predstavil napríklad stratégiu znižovania odpadov z plastových obalov.



Mimochodom Tesco na Slovensku medziročne (2017 vs. 2018) znížilo množstvo odpadu o 20 %. Je to výsledok zelektifikovania interných procesov vrátane zlepšenia objednávkového systému, ako aj darovania potravín. Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom. To je obsahom memoranda, ktoré v Bratislave slávnostne podpísali veľkoobchod METRO, Slovenský zväz kuchárov a cukrárov (SZKC). Na slávnostnom podujatí sa okrem podpisu memoranda uskutočnil aj prvý kuchárskej knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom Do poslednej omrivky. Jej autorky sú Voľta Šelkuchár METRO a zároveň prezidentka SZKC, a foodblogerka Lucia Grigová.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

**RETAIL**
magazin.sk

[Obchodník](#) [Produkt](#) [Spotrebiteľ](#) [Logistika](#) [Zahraničie](#) [Štýl](#)

Hľadať...

**WWW.FAIRTRADE-SLOVENSKO.SK**

Aktuálne

METRO vyzbieralo viac ako tri tony potravín pre ľudí v núdzi

Uverejnené utorok, 14. máj 2019

[Like](#) [Tweet](#) [+1](#) [Share](#)

Potravinová zbierka, ktorú zorganizoval veľkoobchod METRO od 4. do 5. apríla 2019, sa stretla s úspechom. Vo všetkých šiestich predajniach sa podarilo vyzbierať spolu až 3 375 kilogramov potravín.

Následne ich METRO poslalo chudobným ľuďom a takým, ktorí sa ocitli v ťažkej životnej situácii. „V súlade s našou filozofiou sa snažíme pomáhať ľuďom, ktorí to najviac potrebujú. Preto sme sa aj tento rok rozhodli počas dvoch dní vo všetkých našich predajniach spustiť potravinovú zbierku. Naozaj sa tešíme, že sa do nej zapojilo toľko darcov,“ uviedla hovorkyňa METRO Cash & Carry SR Romana Nydrle.

Prerozdelenie potravín mala následne na starosti Potravinová banka Slovenska.

Partnery zbierky boli aj Bratislavská arcidiecézna charita, Rádio Jemné a spoločnosť Unilever. Ak si ľudia v období pred Veľkou nocou zakúpili výrobky značky Unilever, časť z ich predajnej ceny takisto putovala cez Potravinovú banku na pomoc ľuďom v núdzi. Takýmto spôsobom sa vďaka firme Unilever vyzbieralo ďalších 1 632,45 €.

METRO každý rok do Potravinovej banky Slovenska odovzdá tony potravinových prebytkov, ktorým sa už blíži konečný dátum spotreby. Vo finančnom roku 2018 takto zhromaždilo až 120 ton potravín v hodnote 137 788 €.

Zdroj: METRO

[Nasl. >](#)

AKTUÁLNE

- SORTIMENTNÉ NOVINKY
- VÝVOJ TRHU
- PODUJATIA, POZVÁNKY
- ROZHOVOR MESIACA
- KOMENTÁRE
- PERSONÁLNE ZMENY
- VŠIMLI SME SI

[Odber novínok emailom](#)

**PHILIPS**
45 dní záruka vrátenia peňazí
SpeedPro Max Aqua 3v1
Vysáva a umýva jedným tahom.
Rýchlo a efektívne.
[Zistiť viac](#)

VIDEO
Slovak Retail Summit 2019

MEDIÁLNE VÝSTUPY

GASTROWEB
Gastronómia očami profesionálov

Prihlásenie Registrácia

Hľadať

AKO NA TO | HODNOTENIA | OSOBNOSTI | GASTRO KATALÓG | GASTRO PORADCA | EPIKUROŠ

Späť / Aktuálne

METRO vyzbieralo viac ako tri tony potravín pre ľudí v núdzi

Dnes, 15.5.2019, 11:37

Potravinová zbierka, ktorú zorganizoval veľkoobchod METRO od 4. do 5. apríla 2019, sa stretla s veľkým úspechom. Vo všetkých šiestich predajniach sa podarilo vyzbierať spolu až 3 375 kilogramov potravín. Následne ich METRO poslalo chudobným ľuďom a takým, ktorí sa ocitli v ťažkej životnej situácii.

„V súlade s našou filozofiou sa snažíme neustále pomáhať ľuďom, ktorí to najviac potrebujú. Preto sme sa aj tento rok rozhodli počas dvoch dní vo všetkých našich predajniach spustiť potravinovú zbierku. Naozaj sa tešíme, že sa do nej zapojilo toľko darcov,“ uviedla hovorkyňa METROCash & Carry SR Romana Nýdrle.

Prerodzenie potravín mala následne na starosti Potravinová banka Slovenska. Je to občianske združenie s humanitárnym zameraním, ktoré zhrmažďuje, skladuje a pridružuje potraviny rôznym charitatívnym organizáciám.

„Potravinová zbierka opäť po roku ukázala, že ak sa ľudia spoja pre dobrú vec, môže priniesť skvelý výsledok. Vybierané potraviny aspoň trochu pomôžu ľuďom, ktorí to nemajú ľahké. Môžem len vyzdvihnúť skvelú spoluprácu s veľkoobchodom METRO. Zároveň sa chcem poďakovať všetkým, ktorí sa nejakým spôsobom podieľali na tejto zbierke. Potravinová banka Slovenska potraviny prerodila medzi spolupracujúce organizácie.

S výsledkom zbierky sme spokojní, pomohla prežiť ľuďom v núdzi dôstojnejšie Veľkonočné sviatky,“ zhrnul Marko Urdzik, riaditeľ Potravinovej banky Slovenska.

Partnéri zbierky boli aj Bratislavská arcidiecézna charita, Rádio Jemné a spoločnosť Unilever. Ak si ľudia v období pred Veľkou nocou zakúpili výrobky značky Unilever, časť z ich predajnej ceny takisto putovala cez Potravinovú banku na pomoc ľuďom v núdzi. Takýmto spôsobom sa vďaka firme Unilever vyzbieralo ďalších 1 632,45 eura.

METRO však pomáha ľuďom v núdzi pravidelne. Každý rok do Potravinovej banky Slovenska odovzdáva tony potravinových prebytkov, ktorým sa už blíži konečný dátum spotreby. Vo finančnom roku 2018 takto zhrmažďilo až 120 ton potravín v hodnote 137 788 eur. Dlhodobu podporu patrí medzi najväčších darcov do Potravinovej banky.

„Naše ciele sú jasné – v maximálnej možnej miere zabrániť plytvaniu potravinami a pomôcť ľuďom. Odovzdávaním jedla dokážeme naplniť oba. Budeme sa naďalej snažiť, aby sa potraviny, ktoré nie sú nijako znehodnotené, no bližšie k dátumu spotreby, dostali k ľuďom v núdzi,“ dodala Romana Nýdrle.

Zdroj: PR, METRO

gastro, gastroweb

[Odporiť](#) Zaregistrujte sa a pozrite, čo odporúčajú vaši priatelia.

Zdieľať

[f](#) [SME](#) [t](#) [in](#)

KALENDÁR PODUJATÍ

Máj/2019

Po	Ut	St	Št	Pi	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

PRACOVNÉ PONUKY

HOTELETY
Čašník
MEDUSA GROUP | 14.5.2019

HOTELETY
Kuchár
MEDUSA GROUP | 14.5.2019

PROFESIA
Hľadáme čašníka/ku, barmana/ku - Puerto, espresso - ...
"PUERTO PUB" v Petržalke | 5.5.2019

PROFESIA
Recepčný/á hotelového Relax (SPA) centra
HOTEL DEVÍN, a.s. | 14.5.2019

PROFESIA
Office & catering asistent
ACTION LAND, s.r.o. | 13.5.2019

MEDIÁLNE VÝSTUPY

RECEPTY

Do poslednej OMRVINKY

SKOR, NEŽ NEJAKÁ SUROVINA KONČÍ V KOŠI, HOCI JE ČERSTVÁ A JEDLÁ, OPÝTAJTE SA: DÁ SA VYUŽIT V INOM JEDLE?

Za jediný rok sa vo svete vyhodí tretina celkovej produkcie potravín. Jedná vyhodí osam z desiatich Slovákov, ktorí majú doma deti. Dôvodom je dotiaľ vyberanosť v jale.

Pšenovník so slivkami

4 porcie
15 minút príprava + 15 minút pečenie

Suroviny:

- 60 g pšena
- 4 slivky (čerstvé, mrazené alebo kompót)
- 30 g masla
- 1 – 2 vajcia
- 1 PL cukru
- 1 citrón na kôru
- mleko podľa potreby štipka mliečnej škorice
- trstinový cukor na posypanie sliviek
- práškový cukor na posypanie

Postup:

Pšeno prepláchneme niekoľkokrát horúcou vodou, aby sme ho zbavili horkosti. Potom zalejeme mliekom so štipkou soli a uvaríme na hreši kašu. Do horúcej kaše vmiešame maslo, vanilku a za občasného premiešania necháme vychladnúť. Vmiešame nastrohanú citrónovú kôru z umyťého citróna, vyšľahané žĺtky a nakúsene vyšľahané bielky s cukrom. Do silko nových foriem (napr. malinových) nalejeme hmôtou, na ňu pokladáme polovicu sliviek, posypeme trstinovým cukrom a vložíme do rozohriatej teplovzdušnej rúry na 170 – 180 °C. Pečieme asi 15 až 20 minút. Necháme vychladnúť a až potom vyberieme z formy a posypeme práškovým cukrom.

Vojto radí: Kašu – cesto na pšenovník vyleje na malý vymastený plech, vďaka vedľa seba slivky a dajte piecť. Ako doplnok k pšenovníku môžete použiť ovocný kompót.

Suroviny:

- 1 malá cibuľa
- 2 jarné cibuľky
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 stonka stonkového zeleru
- 1 malá mrkva
- 1 malý petržlen
- 1 malá rajčina
- 1 stredne veľký zemiak
- 2 kolové listy 1/2 červenej papriky
- 1/2 malého baklažánu
- 1 končok parmezánu nakrájaný na drobné kocky, vrchná vrstva ošupaná
- 30 g cestovín (drobné cestoviny ako mušičky, kaleriaka, fusilli, polšmané špagety či lasagne)
- 30 g jačmenných krúpkov
- 4 PL olivového oleja
- 12 l vody
- 2 PL nastrohaného parmezánu a vňať z jarných cibuľok na ozdobenie
- šeme korenia
- soľ

Postup:

- Zeleninu očistíme a nakrájame – cibuľku nadrobno, cesnak nasekáme nahrubo, keľové listy na pásiky a zvyšok zeleniny na drobné kocky. Na olivovom oleji približne minútu restujeme cibuľu, potom pridáme jarné cibuľky, stonkový zeler, baklažán, papriky a koreňovú zeleninu. Restujeme dozlatista. Pridáme keľové listy a cesnak a restujeme približne pol minúty, kým sa cesnak nerozozna. Pridáme zemiak, rajčinu a jačmenné krúpkov, zalejeme vodou, osolíme a okoreníme. Skrabkou ošúpeme z končeka parmezánu vonkajšiu vrstvu a končiek nakrájame na malé kocky. Pridáme do polievky. Päť minút pred koncom varenia pridáme cestoviny, necháme posarúť a vyparíme. Cestoviny vo vriacej vode zmákneme.
- Servírujeme s nastrohaným parmezánom a vňaťou z jarných cibuľok.

čarouné SLOVENSKO

Čuketová pizza so šampiňónmi a zeleninou

4 porcie
30 minút + 15 minút dopekanie

Suroviny:

- Čuketové cesto
- 600 g cukety
- 2 vajcia
- 50 g hladkej múky
- 1/2 CL prášku do pečiva
- 50 g parmezánu
- 2 preosované strúčiky cesnaku
- 1 CL sušeného oregana
- 200 g paradajkovej passaty
- 4 sušené paradajky
- Na dokončenie
- 25 g najemno nastrohaného parmezánu
- 6 PL olivového oleja
- soľ

Postup:

- Cuketu nastroháme nahrubo, vo veľkej mise ju premiešame s trochou soli a necháme posarúť približne 20 minút. Rúru začneme vyhrievať na 220 °C. Medzitým pripravíme obloženie pizze. Cibuľku preškráame pozdĺžne a nakrájame na pásiky, papriku a baklažán na kocky, šampiňóny na tenké plátky. Na 3 PL olivového oleja doskladva orestujeme cibuľku, pridáme drobné rascu, baklažán a papriku a restujeme do zrnkatosti. Ochutíme soľou, sušeným tymianom a citrónovou šťavou, vyberieme z panvice a necháme vychladnúť. Na zvyšných 3 PL olivového oleja orestujeme šampiňóny, osolíme ich a pridáme k baklažánovo-paprikovej zmesi. Z odsiatej cukety vytlačíme prebytočnú vodu a pridáme k nej rozšľahané vajcia, preosované strúčiky cesnaku, mlieku a rozmiešaným práškom do pečiva a parmezán a premiešame. Na plechu vystlanom papierom na pečenie vytvoríme placku hrubú asi 0,5 cm. Necháme zapekať pri teplote 220 °C približne 10 – 12 minút.
- Paradajkovú passatu rozmiešame so sušenými paradajkami. Potrieme ju predpečenú placku a nastrojíme na ňu baklažánovo-šampiňónový zmes. Posypeme parmezánom a pečeme pri teplote 190 °C asi 12 až 15 minút. Podávame posypané čerstvým tymianom a oreganom. Lucia radí: Vodu, ktorú sme vytlačili z cukety, nemusíme vyhrievať. Môžete ju použiť do polievok, na zamarenie kysnutého cesta na slané koláče alebo na chlieb. Keľže voda je dosť silná, pokrm bude treba soľiť iba minimálne.

O autoroch:
Lucia Grigová, autorka blogu Do poslednej omrvinky, si uvedomuje, že umeňo má je jedlo len nasarúť a peče nasarúvať, ale tiež dokladá no spôsobov tak, aby náč nevyšlo naraz. Jedná rešíma ako samostatnosť a tak sa snaží k tomu pristupovať aj vo svojej domácnosti.
Vojto Artz, šéfkuchár spoločnosti Metro Cash & Carry SR, náč myšlienku bozd-podrovi v profesionálnej kuchyni, a vedka dhorč-ným sklonostiam aj jednoducho receptu dokáže vyčítať dľa a vniesť doň bakel a Sam.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

MARKETER!S
CREATED MARKETING CONTENT

O PROJEKTE

HOT & DIGITAL

IDEAS

RULEZZ

AGENTÚRY & LUDIA

MARKET

HOW TO



AGENTÚRY & LUDIA

Curated by Miroslav Švec

16.7.2019 08:30

Ako sa prezentovali agentúry a značky na Pohode 2019

Festival je udalosť, ktorá si nenechávajú ujsť tie značky, ktoré majú čo povedať tej cieľovej skupine, ktorá ho pravidelne navštevuje. Ako sa teda ukázali na tohtoročnej Pohode značky a agentúry? Tu je výsledok:

Celé to spustila agentúra PS:Events tízingom, ktorý ešte pred otvorením festivalových brán sprístupnil livestream, aby verejnosť mohla sledovať samotné prípravy festivalu.

Odoberajte novinky e-mailom

Príhláste sa k odberu newslettera z portálu MARKETER!S.sk a dostávajte zdarma TOP výber relevantných informácií z digitálneho marketingu z domu i zo zahraničia.

write.your@email.com

ODOBERAŤ

Zadaním svojej emailovej adresy súhlasím s jej spracovaním na marketingové účely, ktorými sú: kontaktovanie newsletterom alebo osobným emailom za účelom informovania o novinách.

METRO SK v spolupráci s AMI Communications Slovakia znižovalo na Pohode uhlíkovú stopu a na základe odporúčaní Serdža Danilova, account directora agentúry, [môžete vstúpiť do sveta triedenia formou hry](#), ktorú si mohli zahrať návštevníci,

Serdžo Danilov
približne pred 3 týždňami

Živo tu máme v stane Udržateľnosti a super debata o dôležitosti triedenia so skvelými hosťami, odborníkmi 😊 #ZeroWasteMetro #udrzatelnaPohoda
PS: o 13:30 pokračujeme, btw plastové kelimky vraj netreba vymyvať! A pizza papierový obal môže ísť do papiera... A Martin Vidan navrhoval udeľovať cenu a anticenu za obaly!
<https://www.pohodafestival.sk/waste/game>

18 Komentovať 1

MEDIÁLNE VÝSTUPY

26. 08. 2019

Veľkoobchod a kuchári podpísali memorandum o neplytvaní potravinami

Maximálne využívanie potravín, znižovanie odpadu a ešte väčšia zodpovednosť voči zákazníkom. To je obsahom memoranda, ktoré podpísali veľkoobchod METRO, Slovenský zväz kuchárov a cukrárov (SZKC) a ku ktorému sa môžu prihlásiť ďalší podporovatelia nadväzujúci filozofiu zero waste. Odborným garantom memoranda je Inštitút cirkulárnej ekonomiky (INCIEN).

Memorandum sa snaží upozorniť na to, ako ľudia zaobchádzajú s potravinami. Napríklad, ročne obyvatelia Slovenska vyprodukujú až takmer dva milióny ton komunálneho odpadu, pričom až 45 percent z neho by sa mohlo skompostovať. Vyhadzovanie potravín sa stalo bežnou súčasťou životov.

Práve memorandum vytyčilo päť základných princípov, ktoré sú pri zmene dôležité. Je to jednak rešpektovanie človeka a jeho zdravia, využívanie kvalitných potravín od lokálnych výrobcov, šírenie potravinovej solidarity, rozumné zaobchádzanie s potravinami vrátane recyklácie a kompostovania.

„Toto memorandum je len malým krokom na dlhú cestu, po ktorej sme sa rozhodli vyjsť. Veríme, že sa k veľkoobchodu METRO a Slovenskému zväzu kuchárov a cukrárov, ktorí memorandum podpísali ako prví, pripoja aj ďalší – predovšetkým zo segmentu HORECA a maloobchodu tvoriaci väčšinu našich zákazníkov, ďalšie profesijné zväzy či široká verejnosť. Bolo by skvelé, ak by si miliónky zero waste zmlouy či najväčší prevádzkovatelia „bežných ľudí“ evanjelium po podpise memoranda kopírovali spoločnosťou METRO Cash & Carry, SR Yulia Pytpenko.“

Súčasťou memoranda je aj záväzok, že sa k nemu počas najbližšieho roka pripoja minimálne 100 podporovateľov nielen z radov HORECA profesionálov. „Je nám, že toto memorandum najde čo najviac podporu u ľudí, ktorí si uvedomujú dôležitosť maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a spätosti bez odpadu. Píšte sa k nemu buď osobne alebo na stránke www.metro.sk. Zoznam signatárov sa bude priebežne aktualizovať“, vyhlásila Zuzana Džuráková, generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Na slávnostnom podujatí sa okrem podpísaním memoranda uskutočnil aj prvý kuchárske knihy na Slovensku, ktorá sa riadi princípmi zero waste, s názvom „Do poslednej omrivky. Jej autormi sú Vojto ARTZ, Seflucha METRO a zároveň prezident SZKC, a foodblogerka Lucia GRIGOVÁ.



„Je nám, že táto kniha nebude len ďalšou poličkou v kuchyni. Chceme ňou inšpirovať nielen domácnosti a profesionálnych kuchárov k zmene myslenia a návykov, aj k zodpovednému správnemu sa k prostrediu. Aj táto kniha je dôkazom, že to s agendou zero waste myslíme skutočne vážne“, uviedol Vojto Artz.

METRO podpísom memorandum a krstom knihy nekonečnú prácu naopak. Na nasledujúce obdobie už teraz chystá ďalšie aktivity na podporu udržateľnosti. Postupne pridáva do predajní nový ekologický sortiment, čapovaná drogeria či kompostovateľný riad. Jeho predstaviteľia sa budú takisto zúčastňovať rôznych podujatí a hovoriť o dôležitosti princípov zero waste.

MEDIÁLNE VÝSTUPY

info-business.sk

Firemné auto Zodpovednosť a udržateľnosť Žena v biznise

Home » Zodpovednosť a udržateľnosť » TOP 5 UDRŽATEĽNÝCH RIEŠENÍ V METRO

ZODPOVEDNOSŤ A UDRŽATEĽNOSŤ

TOP 5 UDRŽATEĽNÝCH RIEŠENÍ V METRO



V spolupráci so spoločnosťou METRO



METRO začína od seba

Z pohľadu spoločnosti METRO sa dá filozofia Zero Waste uplatňovať všade, kde odpad akýmkoľvek spôsobom vzniká, a teda aj vo veľkej korporácii. A čím väčšia spoločnosť, tým väčšie možnosti a pozitívny dopad za ňou stoja. Samozrejme, o to komplexnejší je aj proces zmeny, ale to k tomu patrí.

Skôr ako konkurenčnú výhodu to vníma ako nastavenie mysle a služby spoločnosti. METRO sa najmä snaží ísť príkladom, či už ide o projekt Kancel bez koša, alebo EKO sortiment, čapovanú drogériu a lokálnych dodávateľov. Okrem toho poskytuje aj poradenstvo pre prevádzky, ktoré sa chcú vydať týmto smerom, momentálne tiež začína s poskytovaním samotných staničiek na čapovanú drogériu do prevádzok.

Čapovaná drogéria

Čapovanú drogériu ponúka spoločnosť METRO v štyroch svojich predajniach. Momentálne pracuje na tom, aby sa pridali aj zvyšné dve prevádzky. Okrem toho túto službu ponúka aj svojim zákazníkom z radov obchodníkov. „Cieľom je dať možnosť bezobalového predaja ľuďom po celom Slovensku, a to aj na miestach, kde bezobalové predajne neexistujú,“ vysvetľuje Anežka Kováliková, ambasádorka Zero Waste v Metro SR, zastrešujúca predaj jednorazových výrobkov a drogérie. Stojan s čapovanou drogériou je možné umiestniť aj do obchodu, ktorý predáva balené výrobky, teda nefunguje na princípe bezobalového predaja, ale chce by si to vyskúšať. Kanister s drogériou dovezie do predajne Metro. „Akonáhle je prázdny, pri najbližšom závoze ho vyzdvihneme a po zozbieraní od viacerých zákazníkov doručíme späť dodávateľovi, ktorý kanistre vyčistí a opätovne naplní,“ vysvetľuje Anežka Kováliková.



EKO alternatívy jednorazového sortimentu



Do METRO sortimentu boli zaradené stovky artiklov z alternatívnych materiálov, ktoré sú kompostovateľné. Takéto výrobky patria u jednorazových výrobkov k tým najekologickejším variantom. Spoločnosť odmieta zaradiť do sortimentu akékoľvek „naoko eko“ alternatívy, ako napríklad oxodegradovateľné plasty,

ktoré predstavujú pre životné prostredie ešte väčšiu záťaž a riziko ako samotné plasty. Oxodegradovateľné plasty sa totiž v prírode rozložia na mikroskopické čiastočky. Sice ich nevidíme, ale stále sú to plasty. Kompostovateľné materiály sa pri správnom vyhodení do bioodpadu premenia na kompost. Takže „akože eko“ plasty ostávajú v prírode a tieto mikročiastočky sa potom dostávajú do tiel živočíchov aj ľudí. V podstate sa tak nahrádza jeden problém druhým.

Potravinová pyramída a spolupráca s Potravinovou bankou Slovenska

V rámci znižovania tvorby potravinového odpadu pracuje spoločnosť METRO s potravinovou pyramídou nakladania s potravinovými prebytkami. V prvom kroku optimalizujú procesy tak, aby vznikalo potravinových prebytkov čo najmenej. Pokiaľ vzniknú, venujú ich Potravinovej banke Slovenska. Ak náhodou potravinové prebytky nie sú vhodné na darovanie Potravinovej banke, snažia sa nájsť subjekty, ktoré ich využijú, či už na skrmovanie pre zvieratá, alebo ich energeticky zhodnotia.

Lokálnosť a znižovanie uhlíkovej stopy

Okrem už spomínanej udržateľnej kancelárie v Ivanke, ponuky čapovanej drogérie a EKO sortimentu, sa METRO zameriava aj na zníženie uhlíkovej stopy. Lokálnym dodávateľom sa preto snaží venovať špeciálny priestor a podporovať ich. Okrem bežného sortimentu potravinových výrobkov, kde s lokálnymi dodávateľmi spolupracuje dlhodobo, spoločnosť minulý rok rozširovala spoluprácu aj o kozmetické ekologické produkty. Predpokladá sa preto, že v tomto smere sa bude aj naďalej snažiť o rozšírenie spolupráce.

Kniha Do poslednej omrvinky

Výborné ohlasy mala prvá slovenská zero waste kuchárka s názvom „Do poslednej omrvinky“, na ktorej sa podieľala blogerka Lucia Grigová a šéfkuchár METRO Vojto Artz. Bola pokrstená symbolicky v deň slávnostného podpisu Memoranda o neplýtvaní.



Spolupráca s festivalmi

V rámci METRO Udržateľnosť spoločnosť zrealizovala hneď niekoľko úspešných spoluprác. Začalo to podporou Food Festu v Trenčianskych Tepliciach, kde spoločnosť poskytla prostredníctvom svojej nadácie kompostovateľný jednorazový riad pre celé podujatie už v roku 2018. Momentálne má za sebou už druhý ročník, kde nechýbala ani podpora spoločnosti METRO. Ako výnimočnú vníma spoločnosť aj tohtoročnú spoluprácu s festivalom Pohoda. Tu sa vďaka priamemu rozvozu do gastro stánkov podarilo ušetriť až 1 tonu CO₂.

