

---

## Praha rozvíjí sběr gastroodpadu ze škol. Zapojit se mohou i firmy

---

Hlavní město dále rozvíjí systém nakládání s komunálními odpady. Po úspěšném zavedení celoplošného sběru rostlinného bioodpadu se nyní zaměřuje na bioodpady s podílem i živočišné složky – tzv. gastroodpady. Po pilotním projektu sběru tohoto typu odpadu v podobě kuchyňských zbytků rostlinného i živočišného původu z domácností nyní Praha přichází se zavedením svozu gastroodpadu ze školních jídelen. Zapojit se mohou i soukromé subjekty, zejména jídelny a restaurace.

*„Podíl biologicky rozložitelného odpadu, který lze dále po vytrídění využít, je v našem směsném odpadu vysoký, tvoří 30 až 40 procent. Tento projekt je tak dalším kouskem do mozaiky, která směřuje k cíli sbírat tento druh odpadu na celém území města a využívat jej k produkci čisté energie a bioplynu. Jde tak o další krok na cestě ke snižování emisí CO<sub>2</sub> a naplňování Klimatického plánu hlavního města Prahy. Věřím, že možnost zapojit se do systému města využijí i další školy nebo restaurace a jídelny, kterým nabízíme možnost chovat se zodpovědně a podpořit principy cirkulární ekonomiky,“* říká Petr Hlubuček, náměstek primátora pro životní prostředí.

Projekt svozu gastroodpadu ze školních jídelen byl zahájen letos v září ve 28 školách, jejichž zřizovatelem je Magistrát hl. m. Prahy. Tyto školy jsou zároveň provozovateli školních jídelen. Nejprve se uskutečnila administrativní část projektu, kdy školy uzavřely s městem smlouvy k zajištění bezplatného pravidelného svozu gastroodpadu a zároveň byly rozvezeny sběrné nádoby na gastroodpad o objemu 120 a 30 litrů. Od října pak odstartoval samotný pravidelný svoz. Je organizován v různých frekvencích od 2x týdně až po 5x týdně podle velikosti stravovacího zařízení, a to výměnným způsobem, takže škola pokaždé obdrží čistou nádobu. Tím jsou zajištěny veškeré hygienické standardy. Všechn svezeny gastroodpad bude následně využit v bioplynové stanici.

Do tohoto nově zavedeného systému se mohou zapojit i jiné soukromé subjekty, jako například komerční jídelny a ostatní restaurační zařízení. Informace o projektu a možnosti zapojení jsou k dispozici na webu <https://gastro.praha.eu/>.

*„Nejlepší odpad je ale ten, co vůbec nevznikne, a u jídla to platí dvojnásobně. V rámci právě připravované strategie cirkulární ekonomiky budeme na tuto oblast klást větší a větší důraz a školní zařízení jsou pro edukační kampaně ideálním místem,“* doplňuje náměstek Petr Hlubuček.

**Ing. Petr Hlubuček, náměstek primátora hl. m. Prahy (STAN)**

Působnost v oblasti životního prostředí, infrastruktury, technické vybavenosti a bezpečnosti.

**PhDr. Mgr. Vít Šimral, Ph.D. et Ph.D., radní hl. m. Prahy (Piráti)**

Působnost v oblasti školství, sportu, vědy a podpory podnikání.

**Mediacentrum MHMP**

E-mail: [mediacentrum@praha.eu](mailto:mediacentrum@praha.eu)

Tiskovou zprávu naleznete v rubrice

Tiskový servis na: [http://www.praha.eu/jnp/cz/o\\_meste/magistrat/tiskovy\\_servis](http://www.praha.eu/jnp/cz/o_meste/magistrat/tiskovy_servis)

*„V rámci Klimatického plánu Prahy je třeba řešit celou škálu agend, jež pomáhají životnímu prostředí ve městě. Pražské školy se proto snažíme v rámci investičních projektů podporovat nejen v tom, aby v rámci provozních opatření snižovaly nepříznivé dopady na životní prostředí ve formě energetických úspor, ale i třídily gastroodpad ze školních jídelen. Snižíme tím nejen snížit celkový objem komunálního odpadu, ale dokonce z něj v bioplynové stanici můžeme vytvořit čistou bioenergii či teplo. Zbytky ze školních jídelen jsou prostě ideální surovinou pro další využití,“ uzavírá radní pro oblast školství Vít Šimral.*

Praha 27. 10. 2021

**Vít Hofman**

Tiskový mluvčí Magistrátu hl. m. Prahy

Tel.: 778 737 868, e-mail: [vit.hofman@praha.eu](mailto:vit.hofman@praha.eu)