HoReCa Gastro & Lifestyle

2026

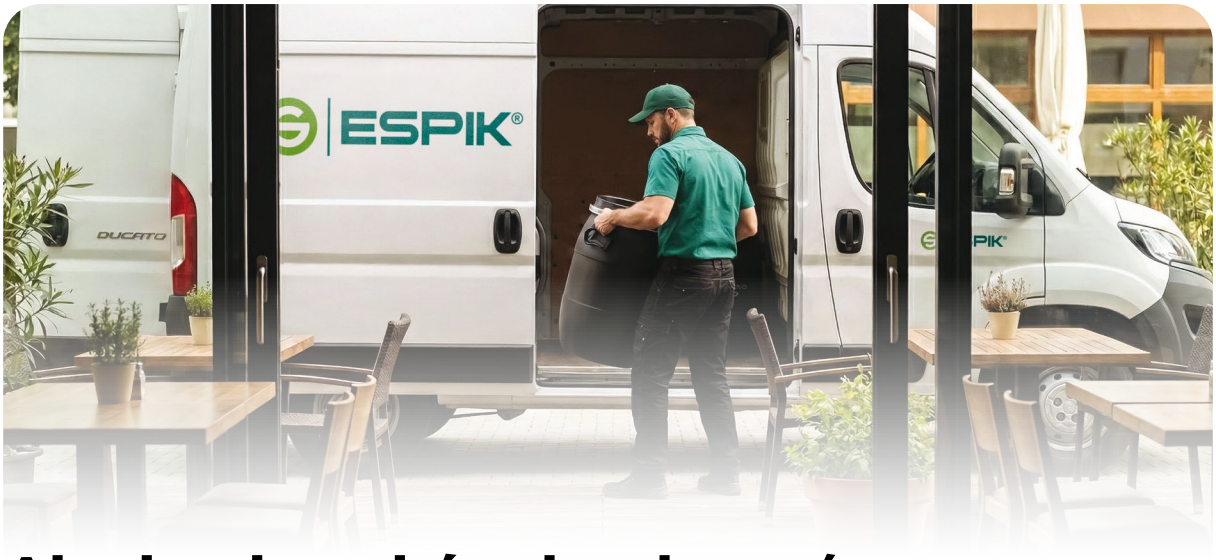
ŠPECIÁLNY PROJEKT MY
30. 4. 2026

ESPIK®



K modernému gastru patrí aj zodpovedný prístup

ZELENÝ MERKÚR 2025
1. MIESTO



Ako kuchynský odpad mení tvár moderného gastra

Gastronómia už dávno nie je len o tom, čo servírujete na tanieri. V ére, keď udržateľnosť prestáva byť trendom a stáva sa normou, pozornosť smeruje aj tam, kam hostia bežne nevidia. Za dverami kuchýň vzniká každý deň surovina, ktorú sme dekády vnímali ako záťaž. Dnes však vieme, že správne nakladanie s kuchynským



bioodpadom je jedným z najsilnejších nástrojov, ako môže gastro sektor reálne chrániť životné prostredie a zároveň zefektívniť svoju prevádzku.

Prečo sa zber odpadu stal zákonnou povinnosťou?

Odpoveď nájdeme v ekológii. Biologicky rozložiteľný odpad na klasických skládkach bez prístupu vzduchu hnije a produkuje metán. Plyn, ktorý je pri otepľovaní atmosféry až 25-krát agresívnejší než známy CO2. Keď však tento odpad oddelíme, resp. vytriedime, prestáva byť hrozbou a stáva sa energetickou surovinou.

Práve v tom spočíva princíp obehového hospodárstva: nič nekončí ako nevyužitý zvyšok, všetko sa vracia späť do cyklu. Pre prevádzky z toho vyplývajú jasné zákonné povinnosti – triedený zber, pravidelný vývoz a dôsledná evidencia. Cieľom štátu nie je len kontrola, ale snaha zabezpečiť, aby hodnotné suroviny, ktoré sa dajú ešte spracovať nekončili v komunálnom odpade.

Zodpovednosť, ktorá začína doma

Tento prístup sa netýka len reštaurácií. Aj v našich domácnostiach sa každý deň rozhoduje o tom, či suroviny dostanú druhú šancu. To, čo končí v hnedej nádobe na kuchynský bioodpad, má totiž priamy vplyv na emisie a kvalitu životného prostredia v našom bezprostrednom okolí. Aj taká vytriedená banánová šupka prispieva k celku, ktorý mení naše životné prostredie k lepšiemu.

Od odpadu k čistej energii

To, čo zostane po varení, má dnes fascinujúce využitie. V bioplynových staniciach sa bioodpad mení na elektrickú energiu a teplo. Zostatkový digestát sa následne vracia do pôdy ako organické hnojivo a použitý olej slúži na výrobu ekologických biopalív. Aj jednoduché prirovnania ukazujú, že kuchynský odpad má svoju hodnotu. Bioodpad z bežnej gastro prevádzky, ktorý vznikne pri príprave desiatok porcií denného menu, sa dá zhodnotiť na energiu postačujúcu na svietenie v domácnosti počas niekoľkých hodín. Použitý kuchynský olej sa spracúva na biopalivo a už pár desiatok litrov takéhoto oleja môže po spracovaní predstavovať palivo na jazdu autom v rozsahu niekoľko kilometrov. Práve v tomto reťazci zohrávajú kľúčovú úlohu spoločnosti ako ESPIK, ktoré posúvajú zber odpadu nad rámec bežných povinností. Za svoj inovatívny prístup k obehovému hospodárstvu a vytváraniu hodnôt získala firma 1. miesto v súťaži Zelený Merkúr. Pre prevádzky to znamená partnerstvo s lídrom, ktorý dbá na transparentnosť, ochranu prírody a istotu pri zákonných povinnostiach.

Transparentnosť, ktorú oceníte

Správne nastavený systém prináša gastro prevádzkam predovšetkým poriadok. Pravidelný vývoz v čistých a dezinfikovaných nádobách eliminuje pachy a škodcov, čo je pre reputáciu podniku kľúčové. Okrem hygieny je tu však aj benefit v podobe úspory času. Vďaka inovatívnemu evidenčnému systému majú majitelia a prevádzkari všetky dokumenty a potvrde-



nia pre kontroly dostupné online na pár klikov. Popri technológiách stavila firma ESPIK aj na vzdelávanie prostredníctvom odborných podcastov, v ktorých zrozumiteľne vysvetľuje legislatívne povinnosti a praktické rady pre HORECA sektor. Tento komplexný prístup umožňuje ľuďom v tomto sektore sústrediť sa na ich remeslo s vedomím, že ich odpadové hospodárstvo je v bezchybnom stave.

Rozdiel medzi bežným a profesionálnym gastro prístupom

Správne nastavený systém nakladania s kuchynským odpadom dnes nie je len o splnení zákona. Je to spôsob, ako mať prevádzku pod kontrolou a fungovať efektívnejšie. Či už ide o domácnosť alebo špičkovú reštauráciu, zodpovedný prístup k bioodpadu je prejavom profesionality. Práve v takýchto detailoch vzniká rozdiel medzi priemernou a skutočne modernou a zodpovednou gastronómiou.

TP26233028138