

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., podniká transformační kroky



Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., je ústavem s dlouhou tradicí. Jako Výzkumný ústav potravinářského průmyslu vznikl v roce 1958 a stal se záhy významným vědecko-výzkumným pracovištěm. Vydobyl si respekt a uznání svým jedinečným spojením chemických (biochemických), mikrobiologických, chemicko-analytických, technologických a strojně inženýrských přístupů se zaměřením na potravinářské obory.

Poslední dvě desetiletí však ústavu a jeho rozvoji nepřála. Ústav se ocital ve vnějších i vnitřních problémech, které pramenily jak z neukotvené koncepce zřizovatele (MZe ČR), tak ale především z vlastního komplikovaného hledání pozice na „trhu“ aplikovaného výzkumu směřujícího do potravinářství. Tato vleklá krize, kterou ústav postupně procházel, vedla k úvahám o dalším smyslu jeho existence.

V roce 2015 dalo MZe jasně najevo, že je třeba se pokusit ústav za cenu zásadní transformace z této problematické situace vyvést. Vznikla tak nově definovaná koncepce hlavní činnosti ústavu zaměřená na čtyři základní pilíře, které byly v loňském roce formulovány do podoby čtyř základních výzkumných záměrů: funkční potraviny, potraviny pro sku-

piny obyvatel se zvláštními požadavky na výživu, nutraceutika, technologie šetrného zpracování a skladování surovin a potravin s ohledem na nutriční a biologicky významné složky.

Nyní ústav stojí před rozhodujícími etapami, která bude sestávat z několika kroků, které budou probíhat paralelně. Jde o předložení akčního plánu na druhé pololetí roku 2017 a rok 2018, který povede k vyjasnění a upevnění vnitřní struktury ústavu, dále o předložení plánu postupné proměny finančních příjmů ústavu, a to výrazným posílením příjmů z přímé spolupráce se subjekty potravinářského průmyslu a z racionálního využití vlastních nemovitostí. V souladu se Strategií resortu MZe ČR s výhledem do roku 2030, Koncepcí výzkumu vývoje a inovací MZe na léta 2016–2022 a novou Metodikou hodnocení výzkumných organizací a hodnocení programů účelové podpory výzkumu, vývoje a inovací bude zpracována dlouhodobá koncepce rozvoje VÚPP na období 2018–2022. Podobnou koncepci budou předkládat všechny ústavy resortu. Ve VÚPP by se do ní měly promítnout předpokládané transformační kroky.

Pokusme se předchozí odstavec převést do srozumitelnějšího jazyka a vysvětlit naše budoucí záměry. V naší koncepci z přelomu let 2015/2016 jsme stanovili základní model postavení

a role VÚPP jako „převodníku“ mezi univerzitním a akademickým výzkumem a průmyslovou praxí. Jsme přesvědčeni o tom, že právě v této roli nalezne VÚPP skutečný smysl své existence. Mezi mnoha průmyslovými subjekty našeho oboru, a to jak menšími, tak i velmi významnými, na jedné straně a potravinářskou vědou a výzkumem na straně druhé v Česku zdaleka nefunguje taková výměna informací, takové vzájemné porozumění a především reálná spolupráce, jako je tomu v řadě vyspělých zemí v Evropě i mimo ni.

Přirozenými partnery VÚPP na straně vědy a výzkumu jsou především Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT v Praze, Česká zemědělská univerzita a další zemědělské univerzity v ČR a v poslední době také AV ČR. Zejména s FPBT připravujeme program těsné spolupráce, který by měl vyústit v budování ad hoc týmů pro řešení výzkumných úkolů pro průmysl. Obě naše instituce navíc budují centra transferu technologií Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání MŠMT, které se mohou velmi efektivně proloučit. VÚPP bude postupně rekonstruovat některá specializovaná pracoviště, které pro svou pozici mezi univerzitami a průmyslem nutně potřebuje.

VÚPP nemá ambice (ani nemůže mít) obsáhnout všechny segmenty potravinářského průmyslu, některé obory mají své vlastní VaV instituce (pivovarství a sladařství, mlékárenský průmysl...), ale zbývá stále mnoho těch, kteří vlastní VaV základnu nemají: celá oblast zpracování obilovin a pseudoobilovin, což je odvětví, které se dnes velmi dynamicky rozvíjí a kde má VÚPP hluboké tradice zejména ve výzkumu a vývoji bezpečných surovin a produktů. VÚPP se tradičně zaměřuje více na zpracování rostlinných materiálů. Ale metody šetrného zpracování a skladování surovin a potravin míří do všech odvětví potravinářství. Ústav disponuje technologickou halou, kterou hodláme společně využívat i s našimi partnery z FPBT.

Pro své zaměření na nutriční a biologicky významné látky v potravinách a potravinářských surovinách (jak vyplývá z definice našich čtyř výz-



kumných záměrů) spolupracujeme se Společností pro výživu. Témata, která Společnost pro výživu řeší ve svých projektech, bychom rádi doplnili zejména o náš technologický přístup. To znamená šetrné výrobní, ale také třeba kulinární postupy.

Ve směru k univerzitám ústav začal rozvíjet i další užitečnou aktivitu – zaměstnání studentů doktorského studia na částečný úvazek. Pomáháme tak mladým vědcům v jejich svízelné finanční situaci a zároveň jim poskytujeme možnost seznámení s pracovištěm, která mají zaměření související s tématem jejich disertačních prací a jsou bližší praxi. A také doufáme, že někteří z nich u nás posléze zůstanou. Do konce letošního roku přibudou dvě studentky, pro příští rok plánujeme přijetí dalších tří až pěti.

Zatím jsme hovořili o obnoveném a posilujícím kontaktu s univerzitami. To podstatně je v krátké době přivést do ústavu podstatně větší množství průmyslových partnerů, než tomu bylo dosud. Svou výhodu spatřujeme v tom, že jsme schopni praktičtěji pochopit jejich skutečné potřeby, najít společnou formulaci zadání, a pak je naším cílem poskytnout zčásti přímé služby, ale především zprostředkovat kontakt na vyspělá výzkumná a analytická pracoviště a vytvořit společné pracovní skupiny. Nezbytně musí skončit období pokusů o vzájemnou konkurenci

s ostatními VaV subjekty ve prospěch kompatibilní spolupráce užitečné pro naše průmyslové partnery. Velké podpory v tomto snažení se VÚPP dostává od Potravinářské komory ČR, s níž hodlá ústav významně prohloubit svou spolupráci. Pro potenciální partnery z potravinářského průmyslu budeme pořádat workshopy (první se konal v loňském roce), kterých se budou účastnit jak zaměstnanci VÚPP, tak univerzity a PK ČR.

VÚPP sídlí v budově z konce 80. let, která byla dimenzována pro tehdejší počet zaměstnanců a pracovišť, který postupem času klesl téměř na pouhou čtvrtinu. Proto je v budově mnoho prostoru k pronajmutí. Připravujeme nový koncept nabídky pronájmu našich prostor, který by měl být postaven na principu vlivných cen nájemného pro malé a začínající společnosti, které provozují činnost související s potravinářským průmyslem, kterým tak můžeme být nejen pronajímateli, ale i odbornými partnery.

Přes všechny přestálé peripetie jsme přesvědčeni o tom, že VÚPP, ve své postupně reformované podobě velmi stručně popsané v předchozích odstavcích, má své místo v českém potravinářství a že se mu podaří znovunabyt svého někdejšího sebevědomí a respektu.

Ing. Pavel Skřivan, CSc.,
ředitel VÚPP

Zachraň jídlo uvařilo 1 000 skleniček džemu a informovalo o plýtvání v domácnostech



Koncoví spotřebitelé jsou zodpovědní za polovinu všech vyhozených potravin. Zachraň jídlo na tento fakt upozornilo akcí s názvem Jam session v neděli 16. července v Tiskárně na vzduchu ve Stromovce, během níž uvařilo a rozdalo 1 000 skleniček džemu zdarma. O tom, jak správně potraviny skladovat a nakupovat, se lidé měli možnost dozvědět během celého odpoledne, kdy se konaly workshopy za produkce živé hudby.

„Pro vaření džemu jsme se rozhodli proto, že propojuje dvě témata, jimiž se právě zabýváme: vyhazování ovoce kvůli estetickým důvodům a plýtvání v domácnostech,“ říká Adam Podhola, jeden ze zakladatelů Zachraň jídlo.

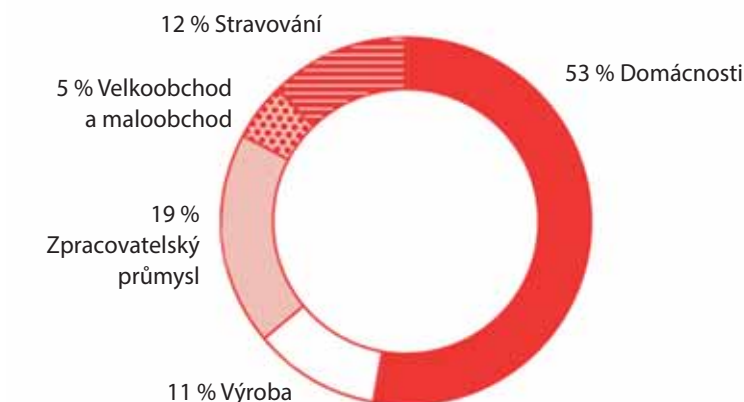
Na základě rozhovorů se zemědělci vyplynulo, že se v ovocnářství zdaleka tolik neplýtvá jako při pěstování zeleniny, protože se ovoce dále zpracovává. Letošní sezona byla navíc kvůli



mrazu a suchu extrémní, proto většina ovoce, ze kterého se na Jam session vařilo, pochází z dovozu. Do českých velkoskladů se dostává ovoce a zelenina z jižní Evropy a mnohdy se kvůli jednomu nevyhovujícímu kousku vyhazuje celé balení. Zboží se nepřetřívá. „Udělalí jsme rozsáhlou rešerši a kontakty na velkosklady, které jsou ochotné darovat, předáme potravinovým bankám,“ dodává Adam Podhola.

Během Jam session se Zachraň jídlo zaměřilo na fakt, že nejvíce jídla v rámci potravinového řetězce, vyhazují samotní koncoví spotřebitelé. Proto přichystalo rady, jak správně nakupovat a skladovat, s praktickou ukázkou uchovávání jídla pomocí metody fermentace.

Partnerem akce je společnost IKEA Česká republika, s. r. o., která darovala na akci 1 000 zavařovacích skleniček a další vybavení. Společnost IKEA



Rozdělení potravinového odpadu v EU v roce 2012 podle jednotlivých sektorů; čísla zahrnují potraviny a nepoživatelné části jídla.

Zdroj: Estimates of European food waste levels, FUSIONS, 2016

si celosvětově klade za cíl snížit do konce fiskálního roku 2020 plýtvání jídlem ve vlastních potravinářských provozech o 50 %. „V České republice jsme zavedli opatření proti plýtvání potravinami v obchodním domě IKEA Černý Most. Začátkem roku 2018 plánujeme program zavést i do zbývajících třech obchodních domů IKEA v České republice,“ uvádí Gergely Miskolczi, manažer IKEA FOOD Česká republika, Maďarsko a Slovensko.

FAKTA O PLÝTVÁNÍ MEZI SPOTŘEBITELI:

V zemích Evropské unie se každý rok vyprodukuje 88 milionů tun potravinového odpadu v hodnotě asi 143 miliard eur.

Nejvíce k tomu přispívají domácnosti, které jsou zodpovědné za 47 milionů tun potravinového odpadu – jedná se o nezužitkované jídlo i odpad například ve formě slupek. To je v přepočtu asi 173 kilogramů na osobu.
Anna Strejcová