

Co provedou české obchody s prošlými potravinami? Divili byste se, nakonec se vám stejně dostanou na talíř

aazdravi.cz/co-provedou-ceske-obchody-s-proslymi-potravinami-divili-byste-se-nakonec-se-vam-stejne-dostanou-na-talir

Všechny příspěvky autora Anna Štěpánková

13. 2. 2023



Už jste někdy přemýšleli o tom, co se vlastně stane s těma kvanty prošlých potravin, které se neprodají v obchodech včas? Pravdou je, že podíl takových potravin je až překvapivě vysoký a divili byste se, co všechno se zkrátka nestihne prodat.

Kupte si prošlé potraviny

Ve skutečnosti se takové zboží odepisuje. Je to také jeden z důvodů, proč jsou potraviny tak drahé. V jejich ceně musí obchodní řetězce kalkulovat s tím, že určitou část zboží jednoduše neprodají a musí kompletně odepsat. To ale neznamená, že toto zboží nakonec skončí v kontejnerech, jak byste si asi představovali.

Ačkoliv už přinese jen velmi malý ekonomický přínos, řetězce se s ním pokoušejí nějakým způsobem nakládat tak, aby ho nemuseli rovnou vyhodit. Řešení se nabízí hned několik.

Jedním z vděčných odbytíšť jsou prodejny s levnými potravinami, které prodávají zboží i poté, co mu uplyne doba minimální trvanlivosti. Tyto obchody těží z toho, že takové zboží od velkých řetězců nakoupí skutečně za velmi nízký peníz. Přirazí si k tomu nějakou marži a nabízejí ho dále lidem, kteří mají například hlouběji do kapsy. Obzvláště v dnešní době mají tyto obchody velký úspěch, protože se v nich potraviny prodávají s 50 až 90 % slevou.



Foto: Shutterstock

Velké slevy

Některé obchody se však procházejícího zboží snaží využít sami a podpořit tak vlastní prodej. Nejde ani tak o to, že na něm vydělají, ale že potěší zákazníky a mohou navíc říkat, že pěstují udržitelnost. Například Lidl zavedl v různých kategoriích koutky s takovými potravinami. Takto lze získat třeba kus lososa za 25 korun. Stejně tak nakládá s ovocem a zeleninou, které by za normálních okolností musel vyhodit. Řetězec jimi nicméně naplní oblíbené bedýnky, které rovněž prodává za symbolickou cenu.

Zajímavé způsoby se objevují také v Albertu, který v poslední době hodně podporuje téma udržitelnosti. Zákazníkům tak nabízí speciální banánový chlebiček, který si sám vyrábí z banánů, které se mu nepodaří prodat.

Albert v tomto případě sází na banány, které mají ideální cukernatost pro pečení. Díky tomu vzniká kvalitní a chutné pečivo s karamelovou barvou, naříznutou kůrkou a velmi atypickým tvarem připomínajícím banánový list. Kromě banánů se v tomto originálním receptu používá také špaldová mouka.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít