



IKEA využívá kávovou sedlinu z vlastních kaváren pro výrobu nových sušenek

Praha, 9. srpna 2021 – Restaurace a kavárny IKEA v Česku vyprodukují ročně zhruba 8 tun kávové sedliny. IKEA klade velký důraz na trvalou udržitelnost a zavádění principů cirkulární ekonomiky do praxe, a proto kávovou sedlinu dále využije při výrobě sušenek, které vznikly ve spolupráci s Biopekárnou Zemanka. Nabízet je budou restaurace a kavárny IKEA na Zličíně a Černém Mostě od 9. srpna.

„Nevyhazujeme, co můžeme využít. To se týká i kávové sedliny, kterou se snažíme smysluplně využívat dlouhodobě. Odevzdáváme ji do bioplynové stanice nebo ke kompostování. Zamýšleli jsme se, jak tyto naše snahy dále posunout, a jedním z konkrétních výsledků jsou nové kávové sušenky,“ popisuje okolnosti vzniku sušenek **Šimon Fiala z týmu udržitelnosti IKEA Česká republika.**

Sušenky pro IKEA vyrábí v Oříkově u Sedlčan Biopekárna Zemanka, která se specializuje na výrobu sušenek a krekrů z vysoce kvalitních surovin. *„Společný zájem o udržitelné podnikání nás přivedl k diskusi s IKEA o tom, jak kávovou sedlinu z jejich kaváren využít. Společně jsme vytvořili systém, jak budeme sedlinu za přísných hygienických podmínek odebírat, a proměnili jsme ji v něco, na čem si zákazníci znovu pochutnají,“* říká **Jan Zeman, jednatel Biopekárny Zemanka.**

„Pokud se snažíte využít něco, co je vnímáno především jako odpad, narazíte rychle na překážky v legislativě – tím spíš v gastronomii. My jsme se těmito překážkami nenechali zastavit. Výsledkem je výrobek, který je příkladem cirkulární ekonomiky, kterou podporujeme a neustále rozvíjíme. Kávová sedlina, která v našich kavárnách vznikne, se do nich zase vrátí v podobě sušenek. Kruh se tak uzavírá,“ dodává Šimon Fiala.

Sušenky budou do IKEA dodávány v ekologicky šetrném bezobalovém programu. Zákazníci je budou dostávat ke kávě v kavárnách IKEA v Praze na Zličíně a Černém Mostě. Zakoupit si je budou moci také s sebou ve stogramovém balení za cenu 49 Kč. Na podzim kávové sušenky nabídnou rovněž kavárny IKEA v Brně a Ostravě.

„V IKEA Food neustále rozšiřujeme nabídku udržitelných pokrmů a produktů. Loni v létě jsme například začali prodávat bezmasé kuličky, které mají ve srovnání s masovými jen 4% klimatickou stopu. Jsem moc rád, že teď přidáváme další výrobek, který skvěle chutná, zapadá do naší strategie, a navíc je z domácí české produkce,“ doplňuje **Jakub Slavík z IKEA Food Česká republika.**

Petr Šašek
Market Communication Coordinator CZ
IKEA Česká republika
+420 607 134 880
petr.sasek@ingka.IKEA.com
www.IKEA.cz
www.facebook.com/IKEAceska
www.instagram.com/ikea_cesko/
www.linkedin.com/company/ikea-group
www.youtube.com/user/ikeaceskarepublika

Lucie Bergerová
Account Manager
ADison
+420 721 219 554
lucie.bergerova@adison.cz
www.facebook.com/AgenturaADison
www.linkedin.com/company/adison