



KAKO ZMANJŠATI KOLIČINO ODPADNE HRANE IN ŽIVLJENJE BREZ EMBALAŽE

URŠA ZGOJZNIK

21. MAJ 2021



SVET BREZ ODPADKOV



O NAS



PLASTIKA



ODPADNA HRANA



ZERO WASTE

POGOVORILI SE BOMO O:



ZAKAJ SE MORAMO POGOVARJATI O ODPADNI HRANI

ZAKAJ IN KJE NASTAJAJO ZAVRŽKI

KAJ LAHKO NAREDI VSAK OD NAS

KAKO SISTEMSKO PRISTOPITI

NE GRE SAMO ZA HRANO



7 milijard ljudi



850 milijonov
lačnih



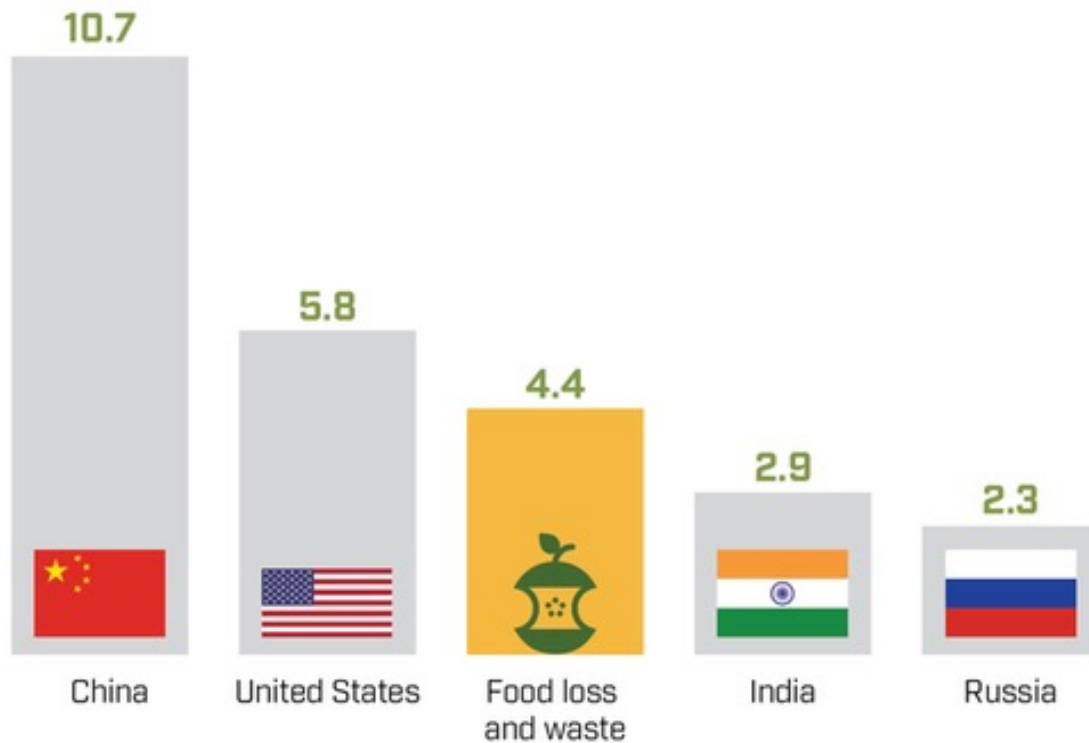
4 milijarde ton
proizvedene
hrane



1,3 milijarde
ton odpadne
hrane

**ZAKAJ SE MORAMO POGOVARJATI
O ODPADNI HRANI?**

If Food Loss and Waste Were its own Country, it Would Be the Third-Largest Greenhouse Gas Emitter



GT CO₂E (2011/12)*

* Figures reflect all six anthropogenic greenhouse gas emissions, including those from land use, land-use change, and forestry (LULUCF). Country data is for 2012 while the food loss and waste data is for 2011 (the most recent data available). To avoid double counting, the food loss and waste emissions figure should not be added to the country figures.

Source: CAIT, 2015; FAO, 2015. *Food wastage footprint & climate change*. Rome: FAO.

OKOLJSKI PROBLEM

- Izpusti
- Poraba virov (energije, škropiva in gnojila, vode!)
- Izraba tal
- Krčenje ekosistemov

Poraba vode za proizvodnjo

v litrih



DELO

Zavržena hrana pomeni zavrženo vodo. Če zavržemo hamburger, zlijemo stran toliko vode kakor pri 75 prhanjih.

- **143 milijard €** na ravni EU za odpravljanje posledic
- **173 kg/prebivalca**

DRUŽBENI PROBLEM



- Vsaka družina vrže v smeti **336 €**

- Kaj sploh je odpadna hrana?
- **67 kg** (26 kg užitne) / prebivalca

50 % gospodinjstva

31 % gostinstvo, strežba

10 % distribucija

9 % proizvodnja

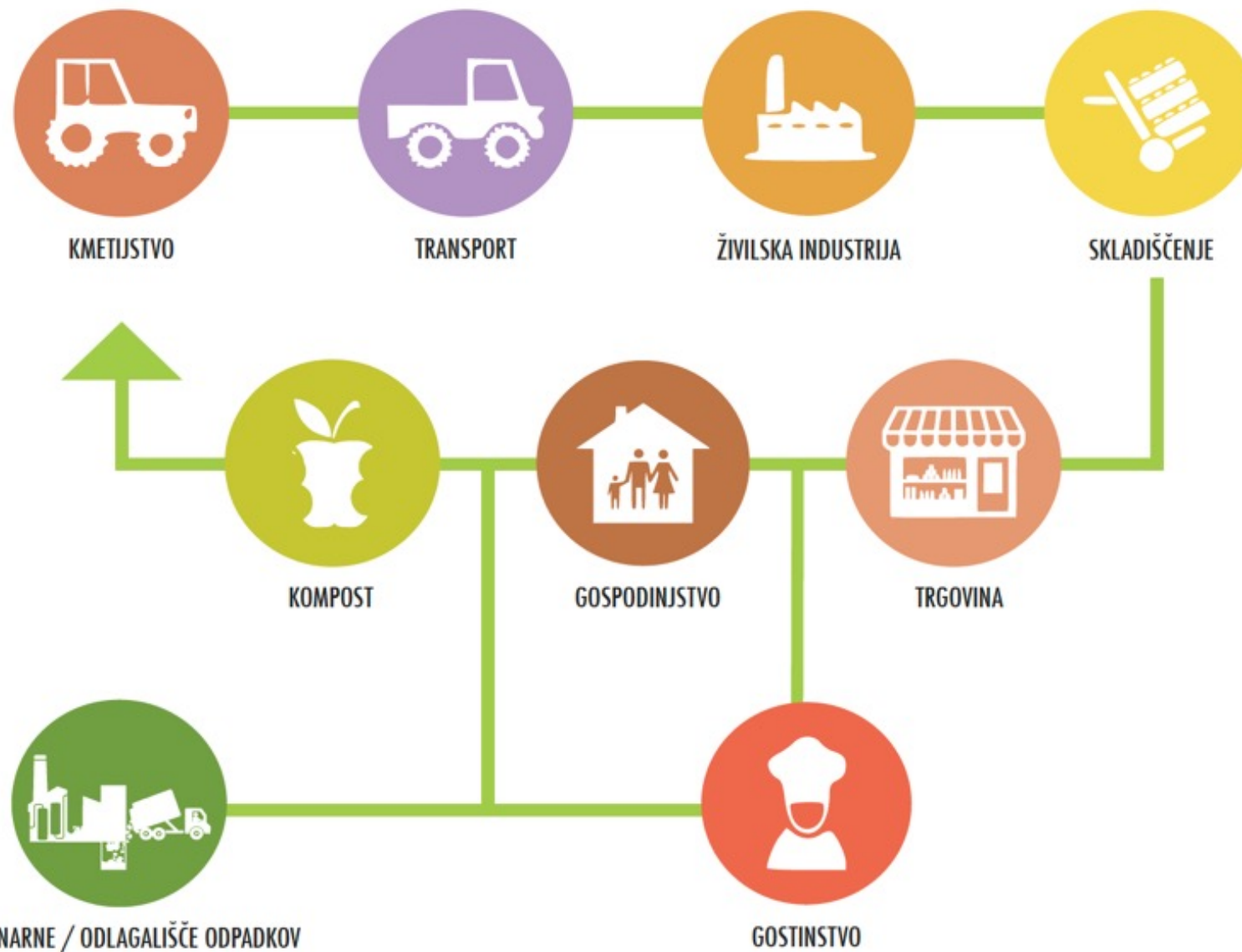
SURS, 2019

NAŠ PROBLEM!

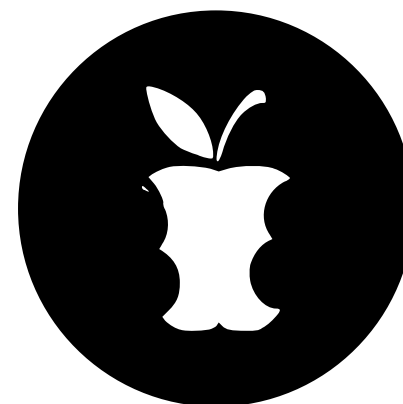
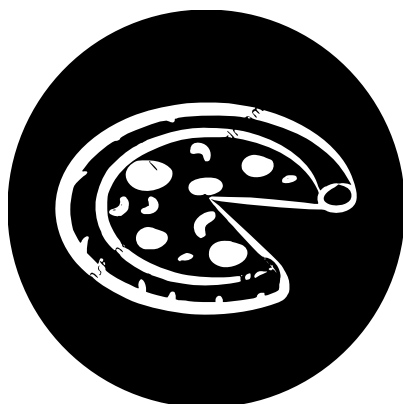
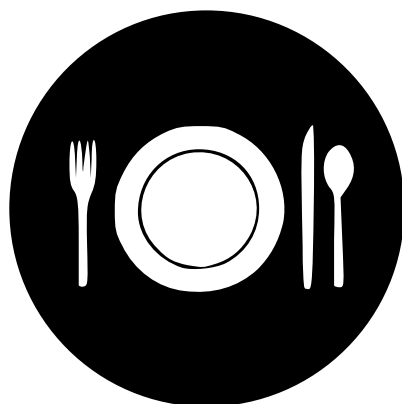
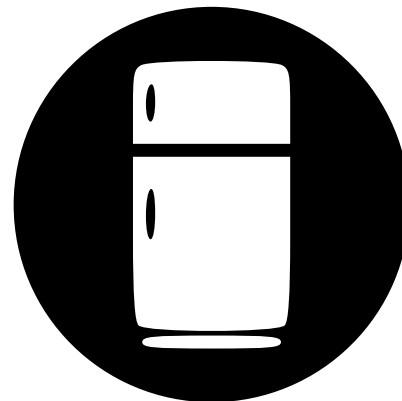
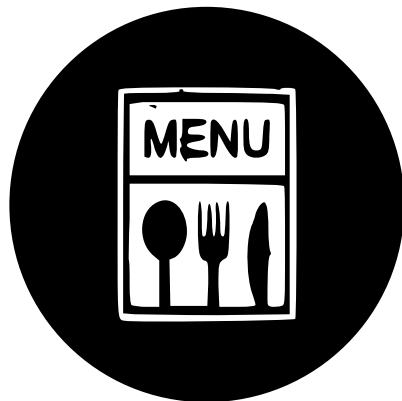


Fotografija: Spar

KJE NASTANEJO ZAVRŽKI?



ZAKAJ NASTANEJO ZAVRŽKI?





KAJ PA ZDAJ?

Fotografija: Maša Kores



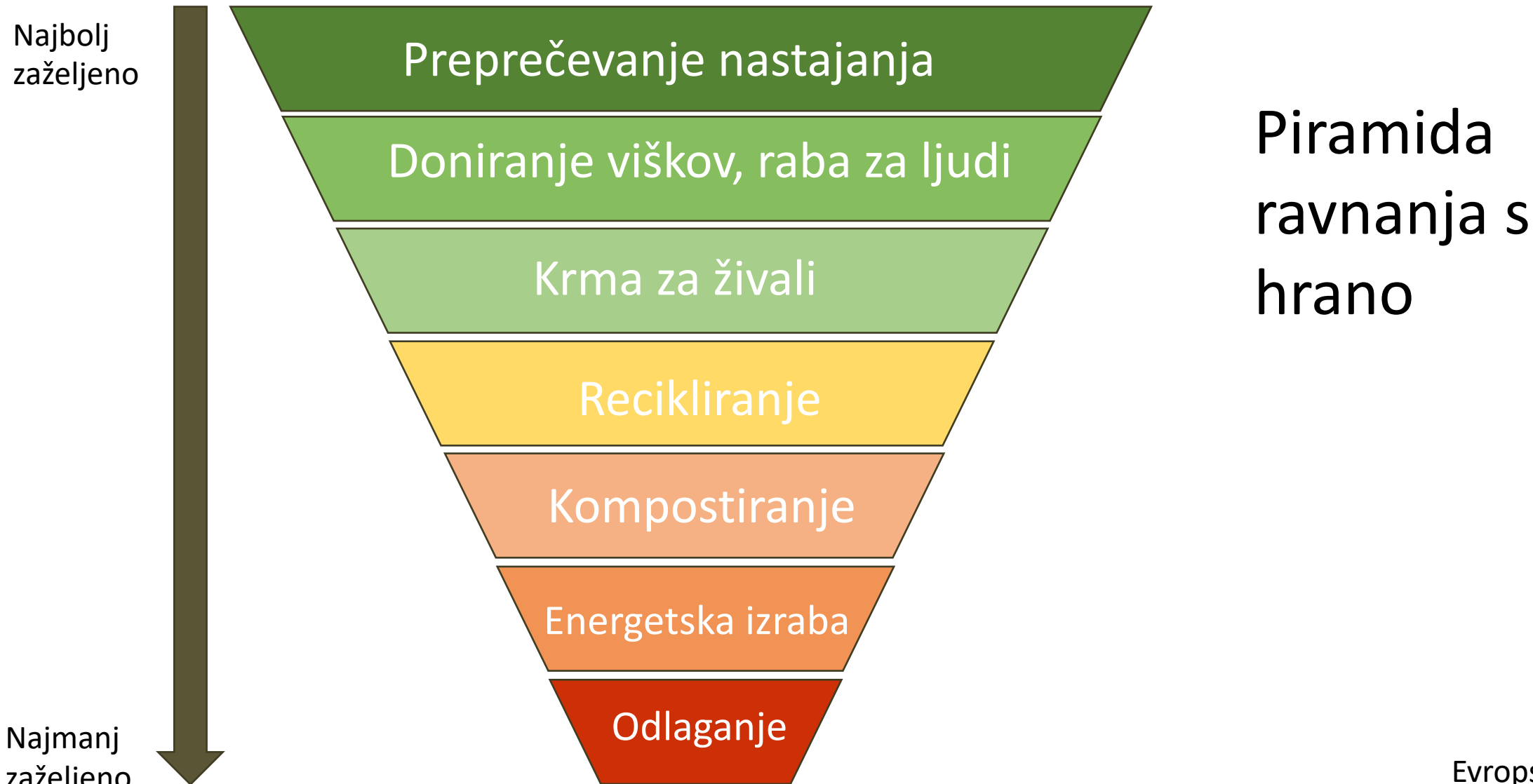
**ZA VSAK
SLUČAJ!**

VSAK GRAM ŠTEJE!

200 g * prebivalstvo Slovenije = 413 ton



KAJ NAREDITIONI ZA ZMANJŠANJE



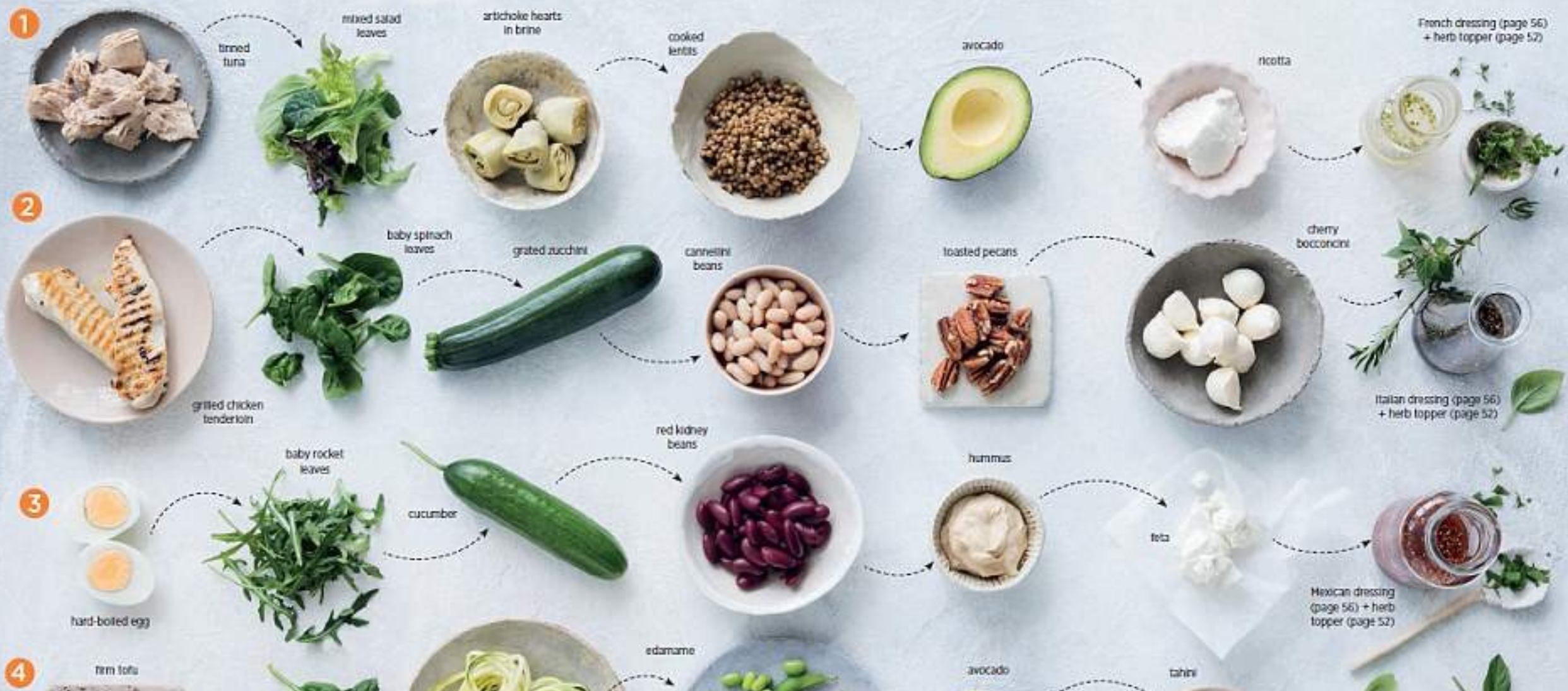
- Dnevnik zavržene hrane
- Tedenski jedilnik & nakupovalni seznam
- Izogibanje akcijam
- „Naravno drugačni“
- Lokalno pridelana hrana
- Polovični obroki
- Voda iz pipe

NAČRTOVANJE IN NAKUPOVANJE



SHRANJEVANJE

- Pripravljena hrana v hladilniku počaka 3 dni
- Zamrzovanje
- Banane ločimo od šopa
- Etilen v jabolkih
- Porabiti do vs. uporabno najmanj do



PRIPRAVA



KAJ Z OSTANKI, VIŠKI HRANE?

- Ponovna uporaba
- Čips iz krompirjevih olupkov, smoothie
- Juhe, kruhovi cmoki
- „Deli z drugimi „



Foto: Slovenska filantropija

Old Me



Onions spoiled fast

New Me

@ReduceWasteNow



Store onions in old tights and make them last **up to 8 months**

Old Me



Food got lost & forgotten in the fridge
Photo Credit: @thecookingblueprint

New Me

@ReduceWasteNow



Keeps "eat first" bin in fridge to prevent spoiling
Photo Credit: @theecomamas

Old Me



Stored chopped up apples in a container to turn brown

New Me

@ReduceWasteNow



Stores chopped up apples in cold water. **Lasts up to 24 hours**

Old Me



Threw stale bread in the compost

New Me

@ReduceWasteNow



Revives old bread by running it under the tap and placing in oven for a few minutes at 200°

Old Me



Had herbs wilting too fast
Photo Credit: @seriouseat

New Me

@ReduceWasteNow



Freezes herbs in olive oil before they wilt
Photo Credit: @hellofresh

Old Me



Had leafy greens wilt too fast in the fridge

New Me

@ReduceWasteNow



Wrapped leafy greens loosely in a damp tea towel to make them last **up to 10 days**

- **Embalaža** - nereciklabilnost
- **Lokalno pridelana hrana** – 0 km
- **Rastlinska prehrana** - meso, mleko, jajca imajo večji ogljični in vodni odtis
- **Poraba** (davkoplačevalskega) denarja

NE GRE LE ZA HRANO



Fotografija: CYCA



- PRED dogodkom
- MED dogodkom
- PO dogodku

Tudi PIJAČA ima svojo težo in ogljični odtis!

DOGODKI



KAJ PA SISTEM?

PREDLOG PREDPISA

STRATEGIJA ZA MANJ IZGUB IN ODPADNE HRANE V VERIGI PRESKRBE S HRANO



**PREDPIS V PRIPRAVI ZNOTRAJ
MINISTRSTVA**

29.9.2020

(pred približno 8 meseci)

VRSTA PREDPISA

V pripravi

EVIDENCA VLADNEGA AKTA

2020-2330-0096

PREDLAGATELJ

[Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano](#)



- Odpadna hrana postaja eno najbolj bistvenih področij na področju okoljskih, socialnih in finančnih politik.
- **Agenda 2030 za trajnostni razvoj**
12.3. CILJ “...na svetovni ravni prepoloviti količino zavržene hrane...”



REŠIMO HRANO, REŠIMO PLANET ([klikni](#))

Fotografija: Helena Nieboer



www.ebm.si

HVALA ZA POZORNOST!

Urša Zgojznik
ursa.zgojznik@ocistimo.si
041 793 584