



Odpadna hrana na ŠC Novo mesto predstavitev projekta

Mentorica:
Anita Vidic, prof.

Hrana

- vir za rast, energijo in obnovo telesa, za delovanje telesa in njegovo zaščito,
- vir veselja, užitka,
- o hrani govorimo s stališča človeka, saj mu predstavlja osnovno potrebo,
- skozi zgodovino zagotavljal z lovom in nabiralništvom, zadnjih 10.000 let pa predvsem z načrtnim gojenjem



Množična pridelava hrane

= prednostna naloga družbenega razvoja.

Na uspešnost izpolnitve te naloge pa vplivamo tudi z:

- dolgimi transportnimi potmi,
- nesmotrno izrabo naravnih virov,
- problematiko onesnaževanja in
- velikimi količinami odpadne hrane.

Odpadna hrana

= vsa surova ali obdelana živila in ostanki teh živil, ki se izgubijo pred, med ali po pripravi hrane in pri uživanju hrane, vključno s hrano, ki se odvrže med proizvodnjo, distribucijo, prodajo in izvajanjem storitev, povezanih s hrano, in v gospodinjstvih.

Med odpadno hrano ne sodijo:

- ostanki hrane, ki se namenijo za predelavo v živalsko krmo v skladu s predpisi EU,
- hrana, namenjena v humanitarne namene,
- papirnati robčki, serviete in brisače, ki se kot kuhinjski odpadki zbirajo med biološkimi odpadki,
- embalaža, ki se zavrže skupaj z odpadno hrano.

Podatki o odpadni hrani

- Na svetu je ena tretjina vse pridelane hrane za človeško porabo izgubljena ali zavržena.
- Na svetu se letno zavrže 1,3 milijarde ton odpadne hrane v vrednosti okoli 400 milijard dolarjev.
- Nazorneje: v smeteh pristane tretjina vse pridelane hrane, hkrati pa je skoraj milijarda ljudi lačnih in milijarda in pol prekomerno prehranjenih.

Ponazoritev

- Za pridelavo hrane, ki nato konča v smeteh, se porabi skoraj tretjina vseh kmetijskih zemljišč, vode pa v količini letnega pretoka Volge.

Nastanek prehranskih odpadkov - v vseh delih prehranske verige (obrnjen trend):

- V industrijsko razvitih državah največ odpadne hrane nastane pri koncu verige, zlasti v prodaji in gospodinjstvih.
- Države v razvoju več kot 40 odstotkov hrane izgubijo ali zavržejo pri žetvi in ravnanju s hrano po pravilu (slaba infrastruktura in tehnologija pridelave).

Količina odpadne hrane na prebivalca

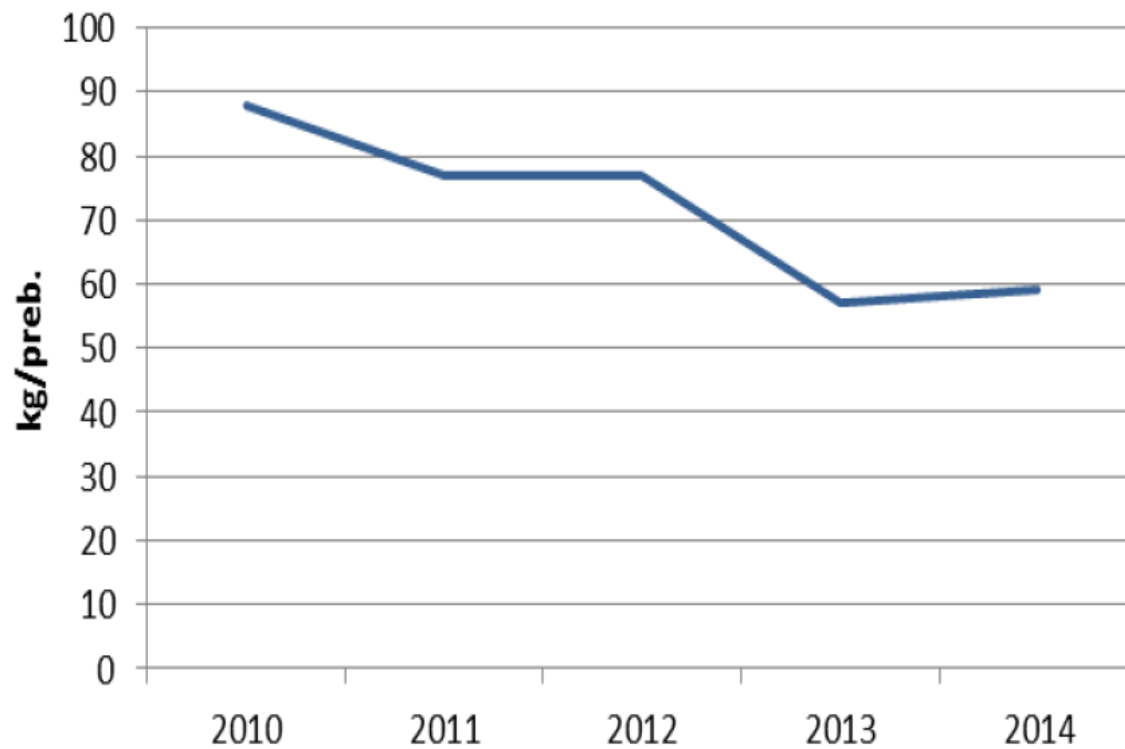
- v Evropi in S Ameriki 95-115 kg/letno,
- v podsaharski Afriki in J/JV Aziji okoli 6-11 kg/letno

(FAO, 2011)

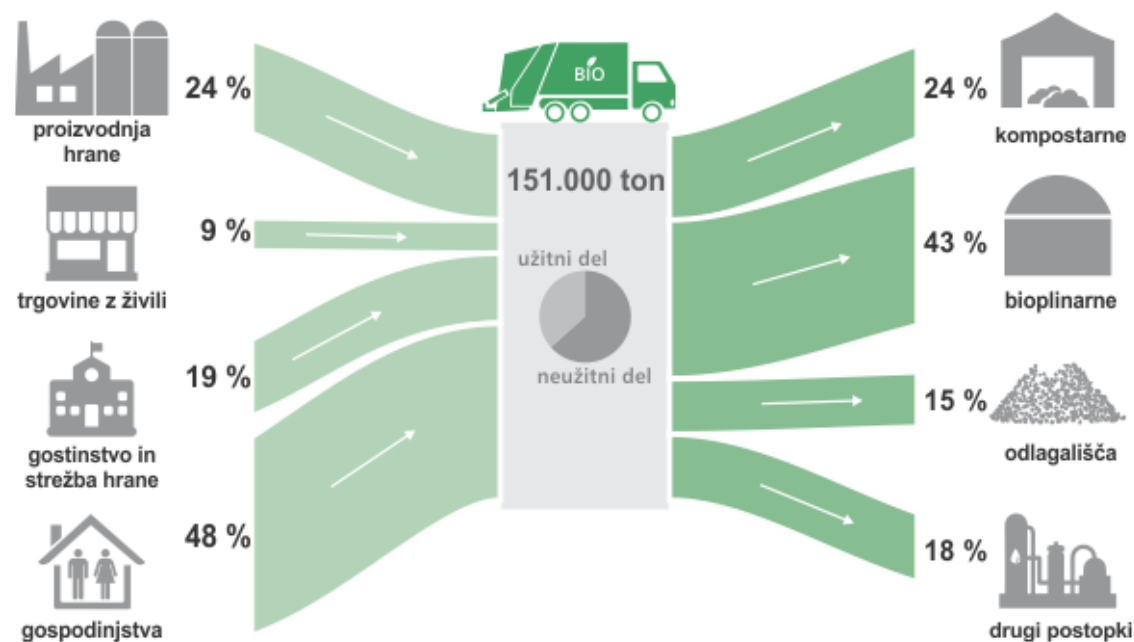
Evropska unija

- letno nastane prek 100 milijonov ton odpadne hrane (123 kilogramov na prebivalca),
- 97 kilogramom bi se lahko izognili z metodami dobrega gospodarjenja in spremembami v ravnanju s hrano.
- vir: Študija Skupnega raziskovalnega centra evropske komisije (JRC).

Nastale količine odpadne hrane, Slovenija



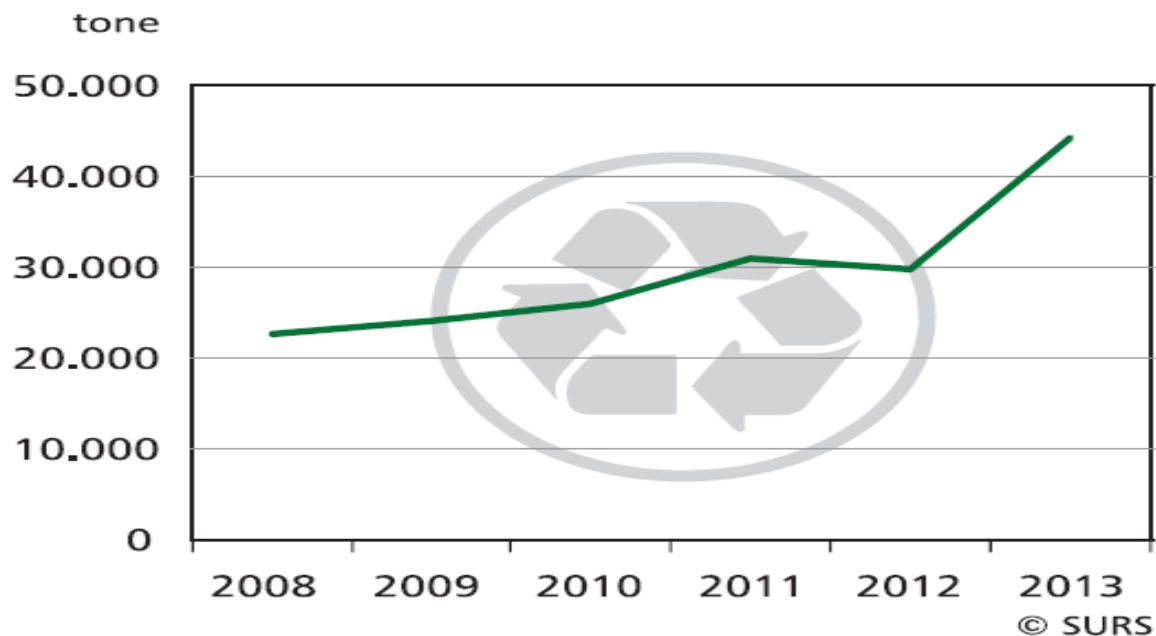
Odpadna hrana: kje nastaja in kje konča, Slovenija, 2015



Viri: SURS, ARSO, MOP

©SURS

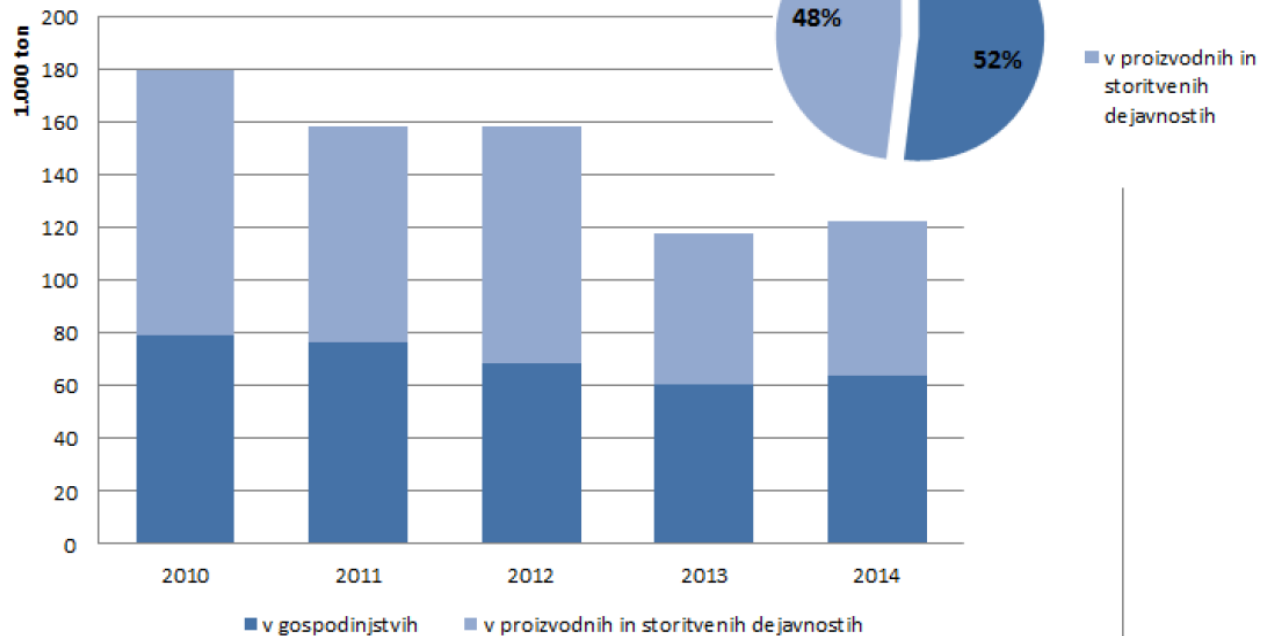
Količina reciklirane odpadne hrane



1) Recikliranje zajema tudi kompostiranje.

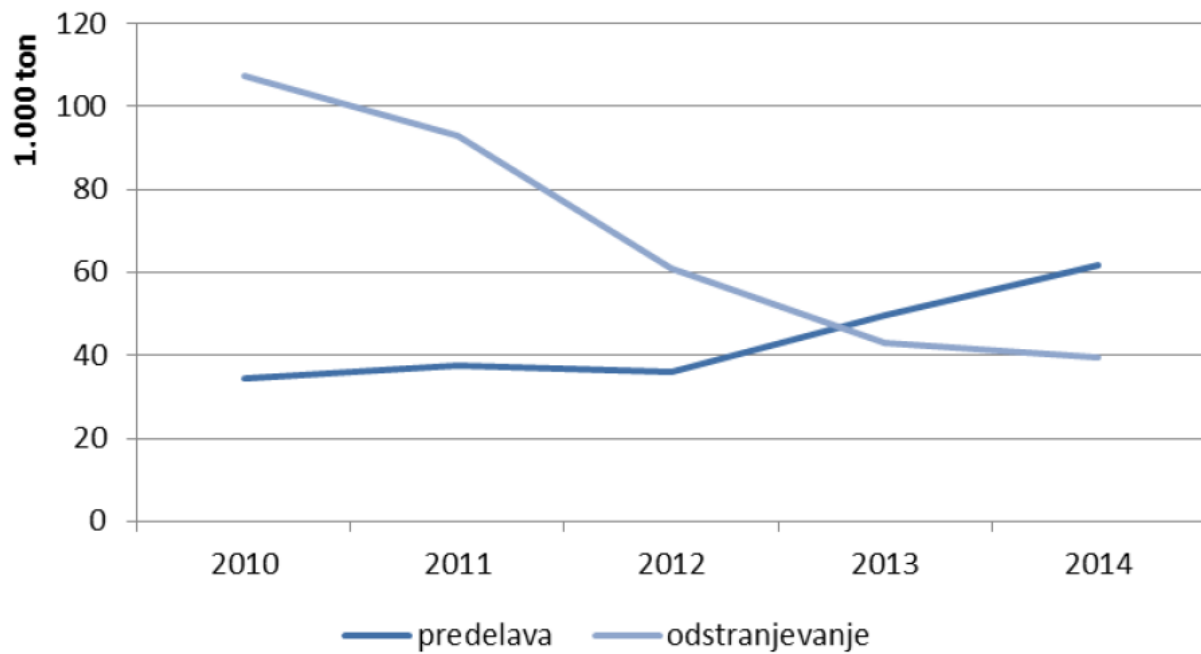
Viri: SURS, ARSO, MOP

Izvor in količine odpadne hrane, Slovenija



Viri: SURS, MOP in ARSO

Ravnanje z odpadno hrano, Slovenija



Količina nastale odpadne hrane na prebivalca



Podatek za leto 2014

- 60 kg zavržene hrane na prebivalca Slovenije.

Kako zmanjšati količino odpadne hrane?

- Načrtujemo nakupe,
- preverjamo datume,
- informiramo se o pomembnosti podatkov o rokih uporabnosti živil,
- upoštevajmo svoj proračun,
- poskrbimo za ustrezno vzdrževanje hladilnika, upoštevamo navodila na embalaži,
- red v hladilniku,
- servirajmo manjše obroke,
- uporabimo tudi ostanke hrane,
- pripravljeno hrano lahko zamrznemo,
- kompostiranje,
- poučimo se o pravilnem shranjevanju živil.

Hvala za pozornost.