

OGLJIČNI ODTIS ZAVRŽENE HRANE



V Sloveniji vsako leto zavržemo **139.000 ton** hrane



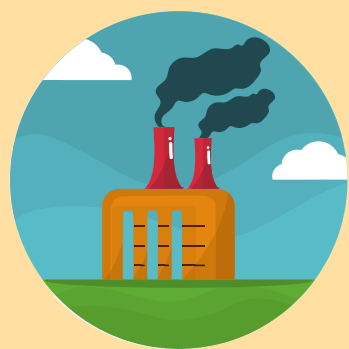
1 kg zavržene hrane = **1,9 kg** CO₂

Zavržemo **68 kg** hrane na prebivalca



Zavržena hrana po izvoru, Slovenija, 2018

Vir: SURS



8% proizvodnja hrane (vključno s primarno)



10% distribucija in trgovina z živili



30% gostinstvo in strežba hrane



52% gospodinjstva

PREVEČ DRAGOCENO, DA BI KONČALO V SMETNJAKU

letno na svetu zavržemo **1/3** vse proizvedene hrane

s to količino hrane bi letno nahranili **3 milijarde** ljudi

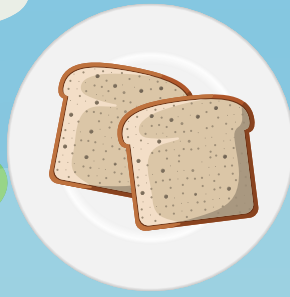
Globalno zavržemo:



45% pridelanega sadja in zelenjave



35% vseh ujetih rib in morskih sadežev



30% žitaric



20% mesa



20% mlečnih izdelkov

OD PRIDELOVALCA DO ŽLICE JE DOLGA POT

Izpusti toplogrdnih plinov se vršijo prek celotne dobvne verige.



sprememba rabe zemljišč



pridelava



živalska krma



predelava



prevoz



maloprodaja



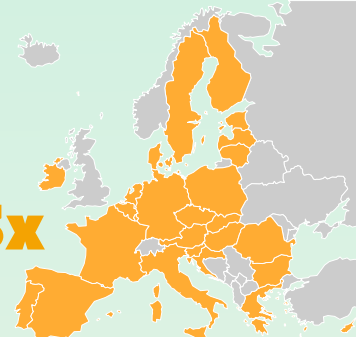
embalaža



Če bi bila zavržena hrana država, bi bila tretji največji svetovni onesnaževalec s toplogrednimi plini, takoj za Kitajsko in ZDA.



3x



Da bi lahko pridelali količino letno zavržene hrane, potrebujemo 1,4 bilijona hektarov zemlje, to je trikratna velikost današnje Evropske unije.

Globalne povprečne vrednosti izpustov toplogrednih plinov na kg živila (upoštevana celotna dobavna veriga)

Vir: ourworldindata.org

**ZAVRŽENA HRANA
POVZROČA 8 % VSEH
IZPUSTOV TOPLOGREDNIH
PLINOV NA SVETU.**

KAJ LAHKO STORIŠ?

ZAUŽIJ MANJ ŽIVIL ŽIVALSKEGA IZVORA.

Živila živalskega izvora porabijo več naravnih virov od živil rastlinskega izvora. Imajo tudi večji negativni vpliv na okolje in mnogo večji ogljični odtis. Kar tretjino vseh svetovnih obdelovalnih površin uporabljamo le za pridelavo živalske krme. Mnogo večja je tudi poraba pitne vode. Si vedel, da se v enem samem hamburgerju kriva kar 2400 litrov vode?

JEJ SEZONSKO.

Pozimi gojen paradižnik v ogrevanem rastlinjaku ali k nam uvoženo sadje ima velik ogljični odtis. Do podnebja prijazneje je jeseni izbrati lokalna jabolka kot iz Španije uvožene jagode.

IZBERI LOKALNO.

Dlje ko se moraš voziti po hrano, višji je tvoj ogljični odtis. Tudi vrsta prevoza ima pomembno vlogo pri tem. Hrana, ki jo pripeljemo z letalom, ima stokrat večji ogljični izpust, kot hrana prepeljana z vlakom.

BODI POZOREN NA EMBALAŽO.

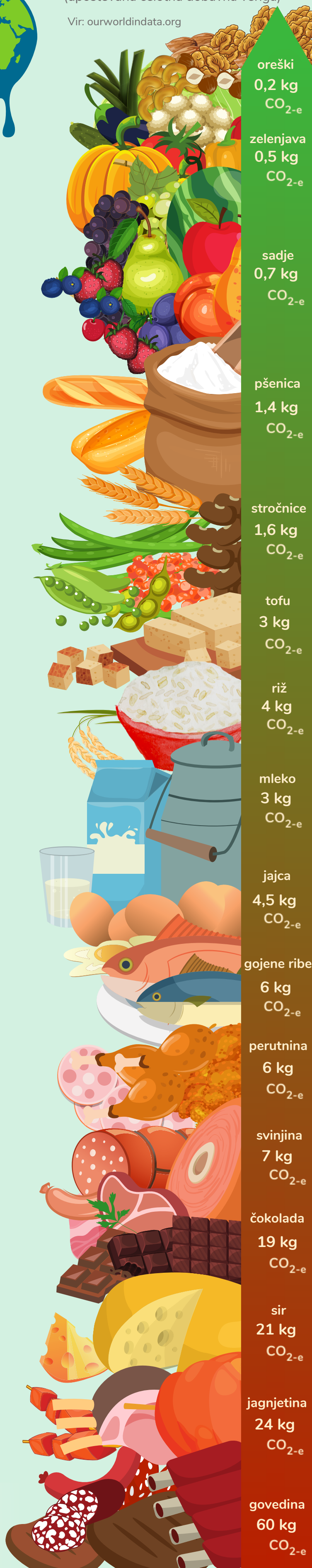
Manj, kot je hrana pakirana, ovita v plastiko in aluminij, bolje je. Kupuj živila brez embalaže. Hrano kupuj v večjih pakiranjih. Tako boš imel manj odpadne embalaže, pa še prihranil boš nekaj denarja.

KUHAJ SAM, IZOGIBAJ SE PREDPRIPRAVLJENI HRANI.

Izdelava vnaprej pripravljenih trgovinskih obrokov porabi veliko energije, uporabljene sestavine pa po navadi niso ne lokalne, ne sezonske. Tudi zamrznjena hrana porabi veliko energije, da se v zamrzovalniku ne odmrzne.

HRANA NI ODPADEK.

Zavržena hrana je svetovni problem. Kupuj le toliko hrane, kot jo boš res pojedel. Sestavi tedenski jedilnik in nakupuj z nakupovalnim listkom. Hrano pravilno shranjuj. Nauči se razlikovati med napisoma "porabiti do" in "uporabno najmanj do". Postani kuhinjski mojster in živila ter jedi, ki so ti ostali spremeni v novo jed.



Kolikšen je tvoj ogljični izpust glede na to, koliko hrane zavržeš?

CO₂ Kalkulator