

APRIL 2024

**FOOD****CONSCIOUS**

Project No: 2022-1-PL01\_KA220-VET-000089122

**NOVICE**

## Pregled dobrih praks za zmanjševanje živilskih odpadkov v gostinstvu v Poljski in Sloveniji

Raziskavo smo izvedli na podlagi **sekundarnih podatkov**, kot so: strokovna poročila, izjave, objave v tisku / knjigah / spletnih novicah.

V razdelku **„dobre prakse“** za zmanjševanje živilskih odpadkov (Nacionalne dobre prakse- NDP), smo pridobili informacije, kot so:

- ✓ Ime dobre prakse,
- ✓ Kratak opis dobre prakse,
- ✓ Tip gostinskega obrata, kjer so to dobro prakso implementirali/izvajali,
- ✓ Vir informacij.

### FOODCONSCIOUS:

**pot k učinkovitemu ravnanju z živilskimi odpadki in preprečevanju živilskih odpadkov v gostinskem sektorju**



Photo by Victoria Shes on Unsplash



Photo by Luisa Brimble on Unsplash

## Pregled dobrih praks: Poljska in Slovenija

Pregled dobrih praks smo izvedli v petih državah EU v prvi polovici leta 2023

### ŽELITE VEČ INFORMACIJ?



Food Conscious Erasmus Project



Food Conscious Project z.d. Erasmus plus



APRIL 2024

# FOOD

# CONSCIOUS

Project No: 2022-1-PL01\_KA220-VET-000089122



Photo by Jas Min on Unsplash

Tako na Poljskem, kot v Sloveniji smo identificirali dobre prakse za zmanjševanje živilskih odpadkov v gostinskem sektorju. 7 praks smo našli na Poljskem, 5 pa v Sloveniji.

Identificirane aktivnosti na področju zmanjševanja zavržene hrane so bile usmerjene v posamezne faze proizvodnega procesa, od dobave do proizvodnje in strežbe gotovih jedi. Na primer, na stopnji **dobave/nabave** smo v Sloveniji identificirali prakso **'Racionalizacija odpisov hrane Petrol Fresh linije na bencinskih servisih'**. Nanašala se je na ponudbo hrane na bencinskih servisih in sprejetje interne uredbe, ki določa, da trgovine Fresh ne smejo imeti več kot 4 % znižane hrane in da mora biti ponudba hrane v trgovinah regionalno prilagojena željam potrošnikov. Spremenili so način evidentiranja odpisane hrane in jo prenesli v digitalno okolje. Povečali so tudi avtomatizacijo nabave.

Na Poljskem so bile najdene prakse, povezane s **procesom proizvodnje in strežbe** že pripravljenih jedi. Prva, imenovana **'Prilagoditev jedi individualnim potrebam potrošnikov'**, je vključevala prilagajanje sestavin ali načina priprave posamezne jedi pričakovanjem posamezne stranke. Druga, imenovana **'Uvajanje sprememb v šolo'** je temeljila na temu, da se šolskim otrokom (osnovnošolcem) zagotovi ustrezen čas za uživanje obrokov in prilagoditvi obrokov željam otrok.

Tudi na stopnji **porabe** je bila identificirana dobra praksa. V slovenskem gostinstvu (restavracije Jezeršek) se uporablja embalaža, imenovana "nezavrečka", v kateri gostje odvečno hrano odnesejo domov. Gostje so seznanjeni tudi z velikostjo porcij. Izvajajo se aktivnosti, ki so sestavljene iz ozaveščanja tako naročnikov kot udeležencev – prvih z nenaročanjem na pamet in preveč, drugih s prijavo na dogodek ali odpovedjo udeležbe (ime dobre prakse: **'Nad odpadke s pametno tehtnico'**).

Na Poljskem so bile najbolj priljubljeni ukrepi, povezani z upravljanjem presežne proizvodnje. Poljska je poročala o štirih praksah na tem področju. To so bile prakse, kot so:

- 'Uporaba s strani osebja (na mestu)'** – neuporabljene jedi hotelskih gostov prenesejo v menzo osebja,
- 'Prodaja potrošnikom po znižanih cenah'** – prodaja gotovih (neprodanih) jedi potrošnikom po znižanih cenah,
- 'Doniranje ljudem v stiski'** – dve obliki podpore: darovanje hrane bankam hrane ali darovanje hrane brezdomcem, ki pridejo tik pred zaprtjem,
- 'Prodaja naslednji dan po promocijski ceni'** – nekateri gostinski lokali hranijo jedi, ki so primerne za uživanje, do naslednjega dne in jih prodajajo po znižani, privlačni ceni.

V gostinskih obratih se za zmanjšanje zavržene hrane uporabljajo tudi **IKT tehnologije**. Program **'Kuhinjski zaslonski sistem (KDS)'** se izvaja na Poljskem. To je sistem kuhinjskih monitorjev; z izboljšano komunikacijo med strežbo in kuharji je možno zmanjšati zamude in nesporazume. V Sloveniji je bilo to tehtanje odpadne hrane in analiziranje ostankov hrane ter uporaba pametne tehtnice s kamero (Praksa: **'Nad odpadke s pametno tehtnico'**).

V Sloveniji sta bila identificirana dva programa ozaveščanja o zmanjševanju in preprečevanju količin zavržene hrane. Eden izmed njih s sloganom **'Ne bomo je zavrgli!'** je usmerjen k potrošnikom in izvajalcem cateringa, ki prispevajo največji delež s količini zavržene hrane.