

NOVEMBER 2023

FOOD CONSCIOUS

Project No: 2022-1-PL01_KA220-VET-000089122

NOVICE

Dobre prakse

Poiskali smo najboljše prakse za zmanjšanje zavržene hrane v gostinskih obratih v državah, ki sodelujejo pri projektu.

Programi usposabljanja

Poiskali smo obstoječe programe usposabljanja za zmanjšanje zavržene hrane v obratih za strežbo hrane v državah, ki sodelujejo pri projektu.

Rezultati

Identificirali smo 26 najboljših praks za zmanjševanje zavržene hrane, ki zajemajo vse posamezne faze proizvodnega procesa.

FOODCONSCIOUS:

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



Photo by Diana Oborska on Unsplash

STE VEDELI?

- ✓ Izgubljenih ali zavrženih je 1,3 milijarde ton hrane, primerne za prehrano ljudi, in 1,6 milijarde ton tako imenovanih "ekvivalentov primarnega proizvoda" ..
- ✓ Približno 1,4 milijarde hektarjev kmetijskih zemljišč se uporablja za pridelavo izgubljene ali zavržene hrane. To je 28 % vseh svetovnih kmetijskih površin. (www.theworldcounts.com)

ŽELITE VEČ INFORMACIJ?



[Food Conscious Erasmus Project](#)



[Food Conscious Project z d. Erasmus plus](#)



FOOD

CONSCIOUS

Project No: 2022-1-PL01_KA220-VET-000089122

NOVICE



Identifikacija najboljših praks v gostinskem sektorju izbranih držav (Poljske, Italije, Španije, Grčije in Slovenije) je bila del priprave Nacionalnega poročila o raziskavah in praksah, podlage za oceno stanja trajnostnih živilskih praks v EU, ki bo služilo kot osnova za nadaljnje rezultate projekta, predvsem za vsebine za gradiva za usposabljanje. Cilj je bil zbrati nekaj preizkušenih programov in dejavnosti na osrednjem področju, ki imajo možnost prenosljivosti za širše območje EU.

Naša raziskava je identificirala 26 najboljših praks za zmanjševanje zavržene hrane, ki segajo skozi vse posamezne faze proizvodnega procesa: od dobave, preko priprave do ravnanja s končnimi jedmi in ostanki. Najbolj priljubljeni so bili ukrepi, povezani z upravljanjem presežkov proizvodnje in prakse, povezanim s sistemom oskrbe v gostinskih obratih. Manj dobrih primerov smo našli v kategorijah uporabe IKT tehnologij, med ukrepi na lokalni ali nacionalni ravni, v procesu priprave hrane in strežbe v gostinskih obratih, pri programih ozaveščanja in na stopnji potrošnje.

Prakse so vključevale ukrepe, ki se ukvarjajo z časovnim načrtovanjem in planiranjem ponudbe v restavracijah – od dobro uveljavljenega sistema FIFO in digitalnega upravljanja različnih vrst zalog do metod, ki se osredotočajo na celostne pristope, vključno s preučevanjem navad in želja strank, kot so okusi, velikosti porcij in časovni razporedi porabe hrane.

Glede obsega praks smo izsledili ukrepe od majhnih pobud posameznih gostinskih obratov in sorodnih organizacij do programov, ki zajemajo celotne države. Pozorno smo se seznanili tudi s praksami, ki so uspele razširiti svoj vpliv – prerasti iz lokalne ideje v obsežne uveljavljene iniciative, torej v bistvu dobre prakse, ki so se že izkazale z možnostjo preobrazbe drugih obratov in načinov delovanja v gostinskem sektorju, vsaj na lokalni ali regionalni ravni in ki kot take predstavljajo dobre potencialne rešitve za širitev na območje EU.

Za več podrobnosti obiščite naše družbene medije.

Pregled dobrih praks

Pregled najboljših praks je bil izveden v 5 državah EU v prvi polovici leta 2023

Kontaktne podatke koordinatorjev:

SGGW: agnieszka_tul-krzyszczyk@sggw.edu.pl

DIMITRA: anastasopoulou@dimitra.gr

INFODEF: l.trevisan@infodef.es

SOLSKI CENTER VELENJE: igor.doler@scv.si

TUCEP: mbrizi@tucep.org

