

6. Ak je to možné, zamerajte sa na rezervácie obedov a večerí.

Budete vedieť, aké množstvo jedla máte pripraviť a minimalizujete tak množstvo odpadu z jeho prípravy.

7. Pozorne počúvajte pripomienky zákazníkov na kvalitu vami pripravovaného jedla a nebuďte k nim ľahostajní.

Ak sa jedlo často vracia alebo zostáva veľa zvyškov, tak prehodnoťte jeho veľkosť a kvalitu. Jedlo, pri ktorom neviete zabezpečiť požadovanú kvalitu, radšej vyradte z menu.

8. Ak návštevník nedoje svoje jedlo, zabaľte mu ho do ekologického obalu, aby si ho mohol odnieť domov.

Ak si ho do 2 hodín umiestni do chladničky, jedlo sa nepokazí.

9. Jedlo, ktoré ste nepredali darujte sociálne slabším ľuďom prostredníctvom občianskych združení a charitatívnych organizácií.

10. Triedte odpad z potravín, pripraveného a nedoženého jedla podľa jeho ďalšieho zhodnotenia.

Rastlinný odpad, t. z. odpad z ovocia a zeleniny môžete odovzdať do kompostárne alebo bioplynovej stanice. Vytriedené pečivo a chlieb je možné ponúknuť na skrmovanie alebo energetické zhodnotenie. Ak vytriedite vedľajšie živočíšne produkty bez obalov napr. mäso, údeniny, vajcia, môžete ich odovzdať do bioplynovej stanice alebo kompostárne s hygienizačnou jednotkou.

zdroj: www.projektzivot.org

Darovanie nepredaných a požívateľných potravín charitatívnym organizáciám



NA ZÁVER

Nikdy v histórii ľudstva sa neplytvalo viac potravinami, ako je tomu teraz. Nechajme sa inšpirovať týmto letákom a nájdime spôsob, ako to zmeniť. Ušetríme tým nielen množstvo odpadov z potravín, ktoré by inak skončili na skládkach odpadov alebo v spaľovniach odpadov, ale aj energie, práce a peňazí, ktoré musíme vynaložiť na pestovanie, výrobu, spracovanie potravín a prípravu jedla. A nakoniec to najdôležitejšie – budeme mať dobrý pocit, pretože jedlo nepatrí do koša, ale na tanier.

Kontaktujte nás, ak máte záujem o viac informácií o odpadoch, kompostovaní alebo inej téme súvisiacej s odpadmi a toxickým znečistením, alebo navštívte naše internetové stránky www.priateliazeme.sk/spz a www.kompost.sk.

Podporte aktivity Priateľov Zeme – SPZ aj finančne. Aj akýkoľvek jednorazový alebo pravidelne sa opakujúci príspevok nám pomôže rozširovať medzi ľudí myšlienku dobrovoľnej skromnosti, ochrany životného prostredia a správneho hospodárenia s odpadmi založenom na predchádzaní vzniku odpadov, triedenom zbere odpadov a zmysluplnom využívaní biologických odpadov v mieste jeho vzniku.



P. O. BOX H – 39, 040 01 Košice
Telefón: 0903 772 323
E-mail: spz@priateliazeme.sk
www.priateliazeme.sk/spz
www.kompost.sk
Č. účtu: 4350054728/3100



Tento leták v roku 2014 pripravili Priatelia Zeme – SPZ v rámci projektu „Povedzme si všetko o kompostovaní!“.



Projekt je podporený programom Aktívne občianstvo a inklúzia, ktorý realizujú:

nadácia **ekopolis** **soc'za**

NADÁCIA PRE **DETI** SLOVENSKA
CHILDREN OF SLOVAKIA FOUNDATION



Vytlačené na 100 % recyklovanom papieri.

Plytvanie potravinami sa netýka len bežných spotrebiteľov, ktorí každodenne nakupujú, stravujú sa mimo domu, ale i samotných farmárov, poľnohospodárov, výrobcov, dodávateľov a prevádzok, kde sa jedlo pripravuje a ponúka. Čo sa dá urobiť preto, aby v prevádzkach vznikalo menej odpadu z potravín sa dozviete v tomto letáku.

**Priatelia
Zeme
SPZ**



JEDLO NEPATRÍ DO KOŠA, ALE NA TANIER

Farmári, poľnohospodári, výrobcovia, spracovatelia, dodávateľi a predajcovia sa podieľajú na celkovej produkcii odpadu z potravín v Európskej únii, ktorá je 89 miliónov ton, až 52 miliónmi ton. Údaje o produkcii odpadu z potravín na Slovensku neexistujú.

Reštaurácie, hotely, rýchle občerstvenie, cukrárne, obchody s potravinami, ovocím, zeleninou..., tieto všetky prevádzky produkujú ročne státisíce ton odpadu z potravín. Dôvody sú rôzne: tovar po dobe spotreby, poškodený obal, nezájum zákazníkov, nesprávna veľkosť ovocia a zeleniny, nevyhovujúca farba, príliš zakrivené šalátové uhorky alebo malé zemiaky, deň starý chlieb...

Nápadov, ako úplne predísť vzniku alebo aspoň znížiť množstvo odpadu z potravín, ušetriť tak tisíce Eur a znížiť negatívne dopady na životné prostredie je veľké množstvo. Tu sú tie najosvedčenejšie:

V PREDAJNIACH

1. Pravidelne sledujte a zaznamenávajte si množstvo vznikajúceho odpadu z potravín.

Zvlášť sledujte odpad z potravín vznikajúci v skladoch a zvlášť v predajni. Podľa presných štatistík sa Vám bude lepšie manažovať celý proces príjmu a predaja potravín.

2. Objednávajte menšie množstvá pečiva a chlebu v kratších intervaloch.

Takto lepšie odhadnete záujem kupujúcich a zabezpečíte tak neustále čerstvý tovar. Odpad z pečiva a chlebu sa zníži, prípadne i celkom odstráni.

3. Rozšírte sortiment chleba o menšie bochníky.

Umožnite tak kupujúcim väčší výber, ale čo je dôležitejšie, znížte množstvo vznikajúceho odpadu z chleba priamo v domácnostiach. Menšie bochníky chleba sa zjedia skôr ako sa stihnú pokaziť a zákazníci si k vám budú chodiť častejšie kupovať čerstvý bochník chleba.

4. Skladujte potraviny správne.

Zabezpečte tak ich čerstvosť a zamedzte ich pokazeniu. Potraviny so skorším dátumom spotreby umiestňujte dopredu v policiach. Potraviny v policiach pravidelne kontrolujte. Zvážte, či nie je pre vás výhodné zabezpečiť vákuové skladovanie potravín. Týmto spôsobom potraviny dlhšie vydržia.

5. Potraviny, ktorým sa blíži dátum spotreby alebo dátum minimálnej trvanlivosti, predávajte v nižšej cene.

6. Potraviny, ktoré sa nepredali alebo hrozí, že sa nepredajú a sú požívateľné, darujte Potravinovej banke Slovenska, občianskym združeniam alebo charitatívnym organizáciám, ktoré pomáhajú sociálne slabším ľuďom.

Potravinová banka Slovenska je občianske združenie s humanitárnym zameraním. Zhromažďuje zadarmo potraviny, skladuje a prideľuje ich humanitárnym alebo charitatívnym organizáciám, ktoré poskytujú potravinovú pomoc ľuďom v núdzi. Činnosť potravinovej banky spočíva v darovaní a rozdeľovaní a jej práca sa opiera o dobrovoľnú bezplatnú pomoc a darcovstvo. Náklady na distribúciu prebytočných potravín znáša potravinová banka (www.pbs.sk).

7. Vytvorte si vlastné projekty na darovanie nepredaných a požívateľných potravín.

Sociálne slabších ľudí v našej spoločnosti pribúda. Im pomôžete a potraviny neskončia na skládkach odpadov. Môžete si vytvoriť i diskontné obchody.

8. Vzdelávajte svojich zákazníkov o správnom skladovaní potravín po ich zakúpení. Zaujmite ich i chytrými receptami na prípravu jedla zo zvyškov, ktoré zostanú z predchádzajúceho jedla alebo jeho prípravy.

Ideálne je napísať krátke a výstižné rady o správnom skladovaní na vrecká a tašky, do ktorých si kupujúci zvyčajne kladú ovocie, zeleninu, pečivo a pod. K pečivu je vhodné uviesť i ich trvanlivosť. V rámci predajne môžete rozmiestniť i letáky k tejto téme, chytré recepty, prípadne i informačné tabule.

9. Triedte odpad z potravín podľa jeho ďalšieho zhodnotenia.

Rastlinný odpad, t. z. odpad z ovocia a zeleniny môžete odovzdať do kompostárne alebo bioplynovej stanice. Vytriedené pečivo a chlieb je možné ponúknuť na skrmovanie alebo energetické zhodnotenie. Ak vytriedite vedľajšie živočíšne produkty bez obalov napr. mäso, údeniny, vajcia, môžete ich odovzdať do bioplynovej stanice alebo kompostárne s hygienizačnou jednotkou.

V REŠTAURÁCIÁCH, HOTELOCH, RÝCHLOM OBČERSTVENÍ, CUKRÁRŇACH, KAVIARŇACH...

1. Inšpirujte sa predchádzajúcimi bodmi.
2. Pravidelne sledujte a zaznamenávajte si množstvo vznikajúceho odpadu z potravín.

Zvlášť sledujte odpad z potravín vznikajúci v skladoch, v kuchyni pri príprave jedla a odpadu, ktorý vzniká od zákazníkov po zjedení jedla. Podľa presných štatistík sa Vám bude lepšie manažovať celý proces príjmu potravín, prípravy a výdaja jedla.

3. Znížte množstvo odpadu z potravín už pri jeho príprave.

Vyhňte sa zbytočným orezom mäsa, rýb, zeleniny i ovocia (napr. v ozdobných misách). Zo zvyškov potravín pripravte iné jedlo, napr. nátierky, karbonátky, polievky a pod. Zo zvyškov chleba si pripravte strúhanku alebo krutóny. Nerobte veľké šupy. Ak je to možné, tak ovocie a zeleninu nešúpte.

4. Plánujte si starostlivo menu.

Naplánujte si denné menu tak, aby ste pri jeho príprave vedeli využiť zvyšné potraviny z predchádzajúceho dňa napr. očistená zelenina, ovocie a pod.

5. Zaveďte v jedálnom lístku rôzne veľkosti porcií – veľké, stredne veľké a malé.

Toto ocenia vaši zákazníci, ale i vy, nakoľko budete mať menej odpadu z nedojedeného jedla.



Správna veľkosť porcií

zdroj: www.shutterstock.com

LOVE
FOOD
hate waste

Did you know...? If you've got too many grapes,
you can freeze them and use to chill your wine
or soft drinks, without watering them down.
Freeze for up to one month.

zdroj: www.wrap.org.uk

Papierové tašky na ovocie
a zeleninu v supermarkete

TESCO
Every little helps

