



Spoštujmo hrano,
spoštujmo planet

»Zmanjšajmo izgube
hrane in odpadno hrano!«



Ljubljana, April 2024

Mnogi odtenki zavržene hrane v gostinstvu!

Emil JUVAN (PhD, Avstralija)
UP, Fakulteta za turistične študije Turistica

PROBLEM - GLOBALNO

- 40% komunalnih odpadkov so prehranski odpadki
 - **Gostinstvo v EU** prispeva **12%** prehranskih odpadkov (v Aziji je ta delež 50%+)
- skoraj polovico vseh odpadkov v gostinstvu predstavlja zavržena hrana
 - **1/3 zavržena hrana s krožnikov**
 - med **72-92% zavržene hrane** s krožnikov je **možno preprečiti**
- večina podatkov so slabe predpostavke ali približki
 - podatki so na voljo le za okoli 12% sveta
 - meritve le za del sektorja/verige
- življenjski cikel skoraj v celoti spregledan
 - metan in drugi plini
 - “stroški” distribucijske verige

Ekonomski

Družbeni

20% izpustov TPG je povezanih s hrano

92% vodnega odtisa je povezanega s hrano

prehranski odpadki na odlagališčih povzročajo metan in CO2...



PROBLEM - UČINKI



513 TON MANJ ZAVRŽENE HRANE S KROŽNIKOV

1 kg govedine



- -15.500 l



- - 27-60 kg/eq



1 kg piščanca

- -3.900 l



- - 3 kg/eq



1 kg kruha (pšenica)

- -1.300 l

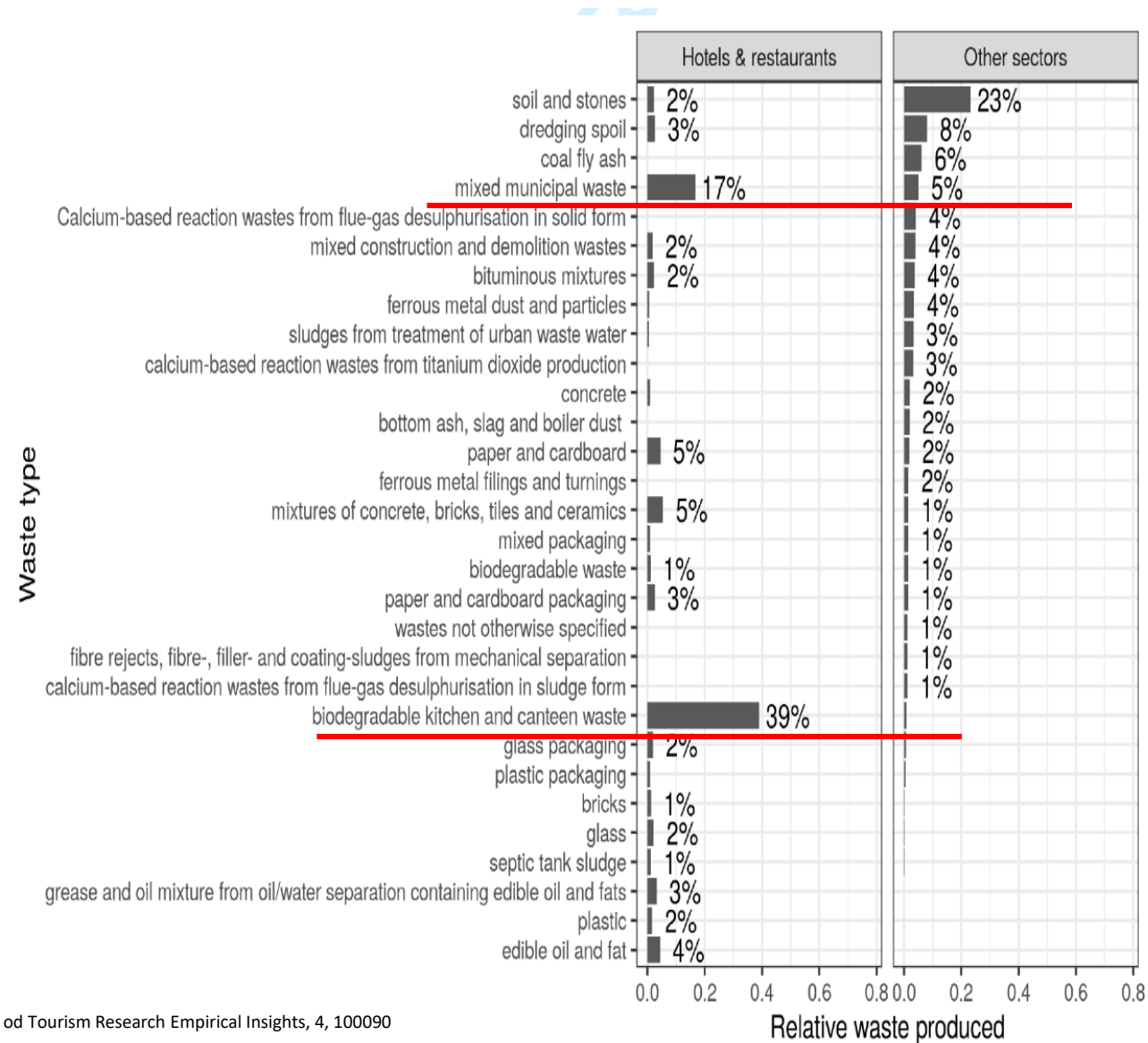
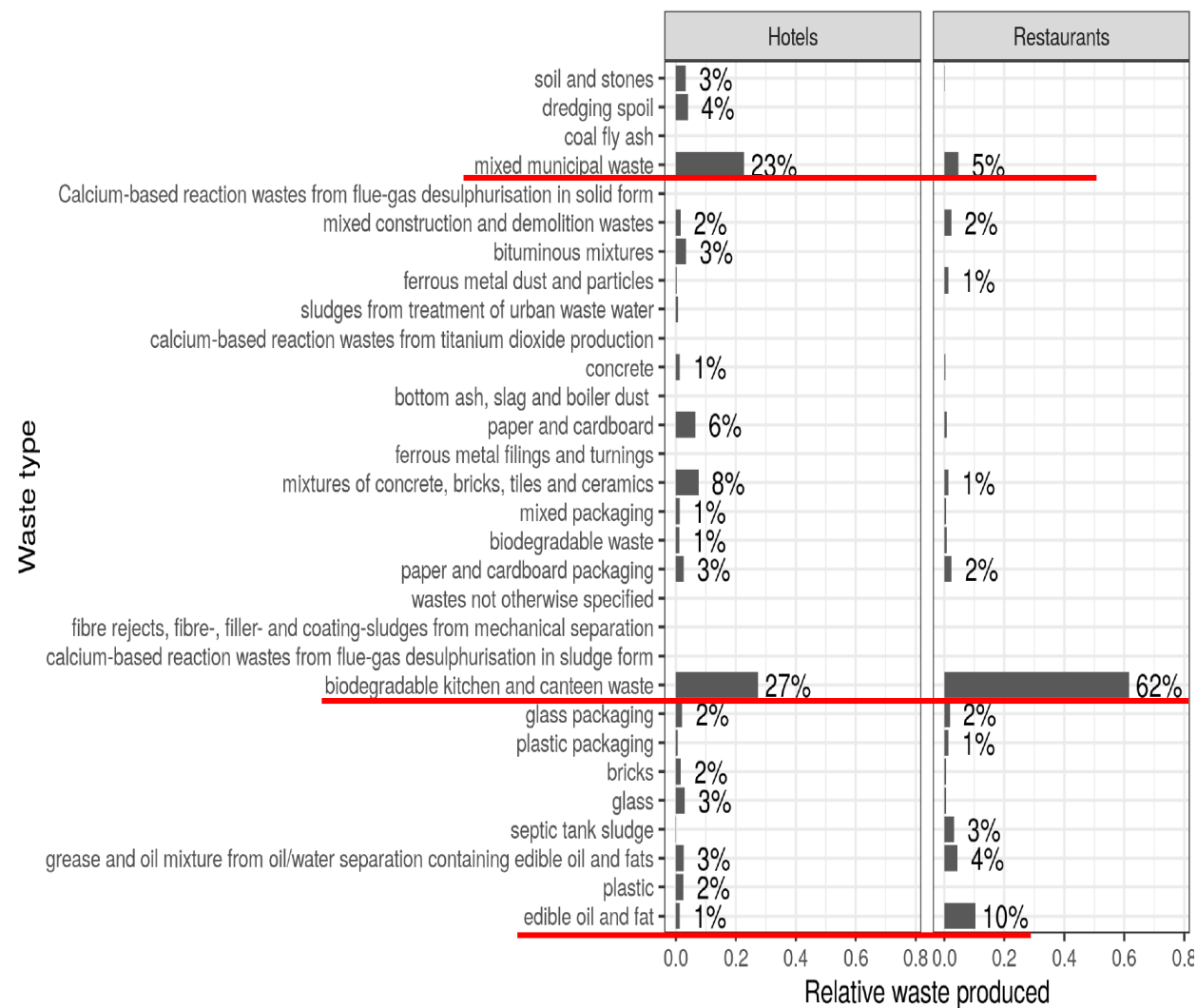


- - 0,731 kg/eq

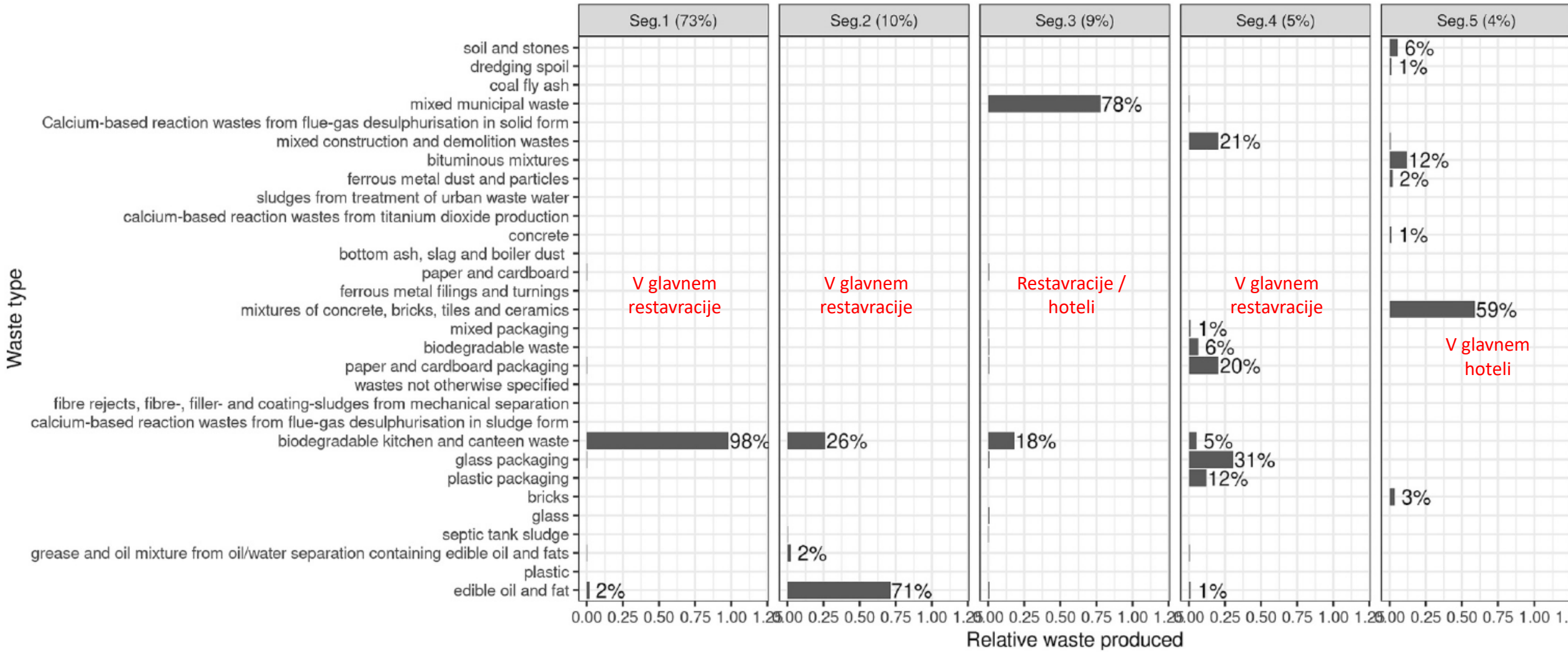
Delovna sila, itd.????



OBSEG PROBLEMA - NACIONALNO



NARAVA PROBLEMA - NACIONALNO



OBSEG PROBLEMA - LOKALNO



Data set	Hotel	Meal	Restaurant	N	Number of guests		Plate waste per person (in g)	
					Mean	SD	Mean	SD
# 1	Four-star	Breakfast	Main	77	941.6	173.6	14.3	4.1
# 2	Four-star	Dinner	Main	90	418.2	93.4	45.5	13.7
		Dinner	Second	86	195.2	53.4	58.1	19.4
		Dinner	Specialized	68	163.3	30.9	62.8	12.9
# 3	Budget	Breakfast		65	32.1	6.7	9.2	5.4

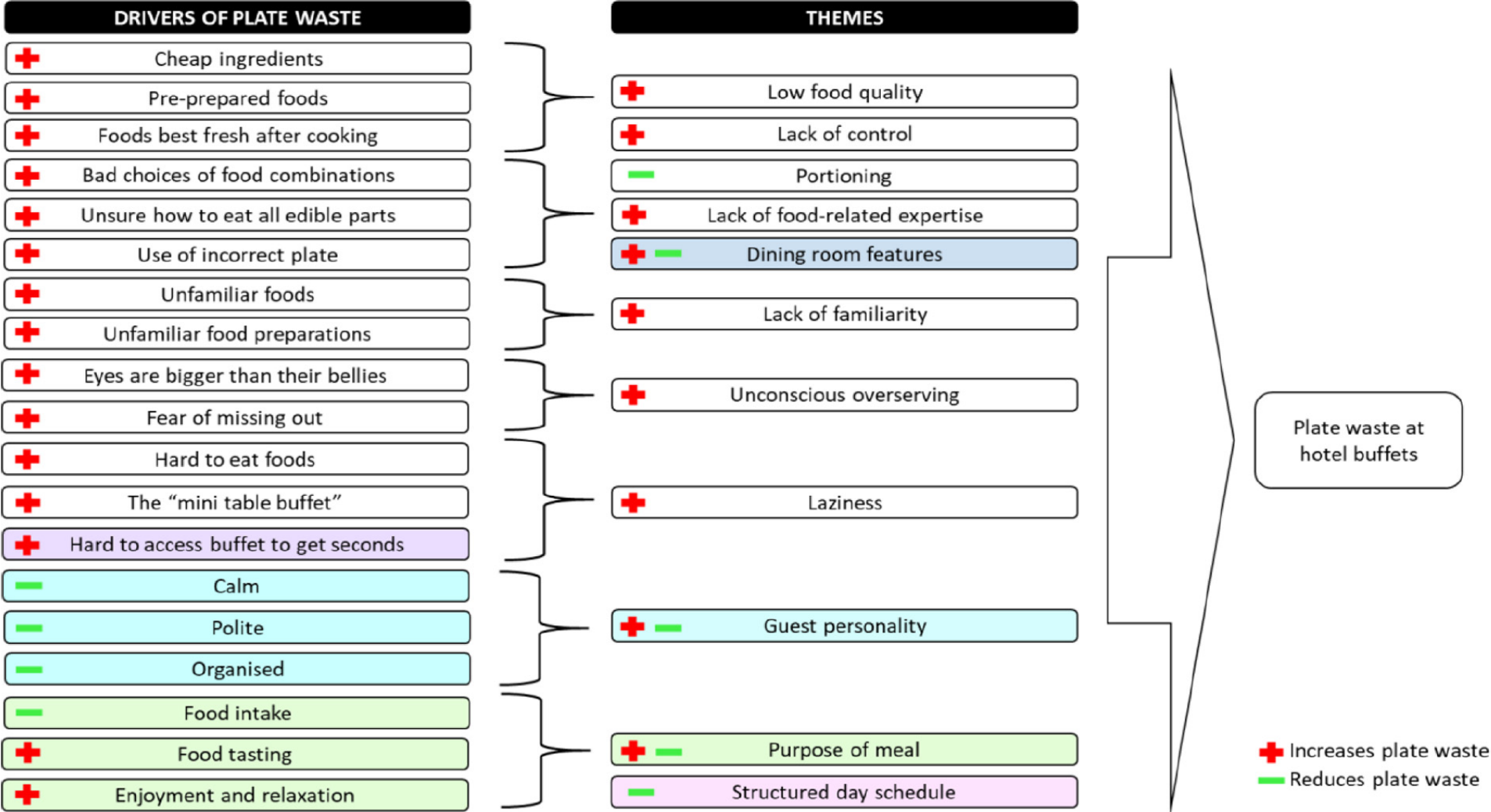


OBSEG PROBLEMA - MIKRO

VIP	DAY1		DAY2		DAY 3	
	Eaters	Avg. waste	Eaters	Avg. waste	Eaters	Avg. waste
REGULAR (60g)	200	47.5g	900	59.5g	900	72.6g
UPSCALE (119g)	100	68g	690	138g	670	151g
DELUXE (146g)	200	152g	600	119g	200	167g
MEDIA (11g)	250	12g	250	9g	250	12g



PROBLEM - RAZLOGI



ZAVRŽENA HRANA- REŠITVE

Thank you



• IGRA & NAGRADA

HOTEL	Histrion ☐		Vile Park ☐	
SOBA / ROOM				
PRIHOD / ARRIVAL				
ODHOD / DEPARTURE				
NARODNOST / NATIONALITY				
ŠT. ODRASLIH / NUMBER OF ADULTS				
ŠT. OTROK / NUMBER OF CHILDREN				
STAROST OTROK / CHILDREN'S AGE	1 st child	2 nd child	3 rd child	4 th child

Please help us reduce food waste.



DATUM/DATE	ŽIG/STAMP	DATUM/DATE	ŽIG/STAMP

Collect stamps for the entire duration of your stay and receive a present.

13g manj na družinskega člana
38% več družin brez odpadka

Užitek
Nagrada



ZAVRŽENA HRANA- REŠITVE

- Infrastruktura



60l koši



20l koši

Bifejski odpadki zajtrka -73%
A la carte odpadki-70%

Zavedanje problema
Manj dela



ZAVRŽENA HRANA- REŠITVE

- Infrastruktura (velikost krožnika)

-20%



24 cm



21 cm

- Opomnik

-19 %

“Welcome back! Again! And again!
Visit our buffet many times. That’s
better than taking a lot once”.

Občutek količine
Opomnik/Zagotovilo/Opazovanje



ZAVRŽENA HRANA- REŠITVE

- Nagrada

Zavržena hrana večerja – 12%
Zavržena hrana zajtrk 0%

Deljenje odgovornosti, nagrada
Gneča



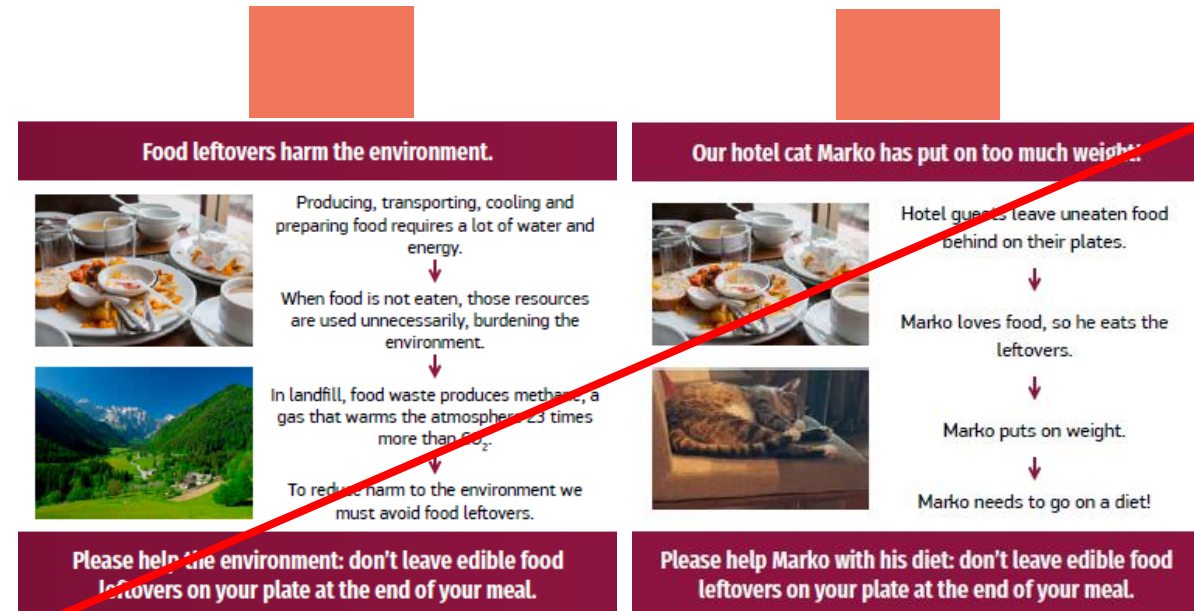
ZAVRŽENA HRANA- NEREŠITVE

- Glasba



ZAVRŽENA HRANA- REŠITVE

- Humor



Zavržena hrana večerja - 0%
Zavržena hrana zajtrk - 0%

?



ZAVRŽENA HRANA- IZZIVI

- Infrastruktura/Oprema
- Tehnologija
- Raba tehnologije
- Podatkovna podpora izvora/razlogov
- (neupravičena) zaskrbljenost nad upadom zadovoljstva gostov



MANJ ZAVRŽENE HRANE – PROJEKTI!

- LOW HARM HEDONISM INITIATIVE

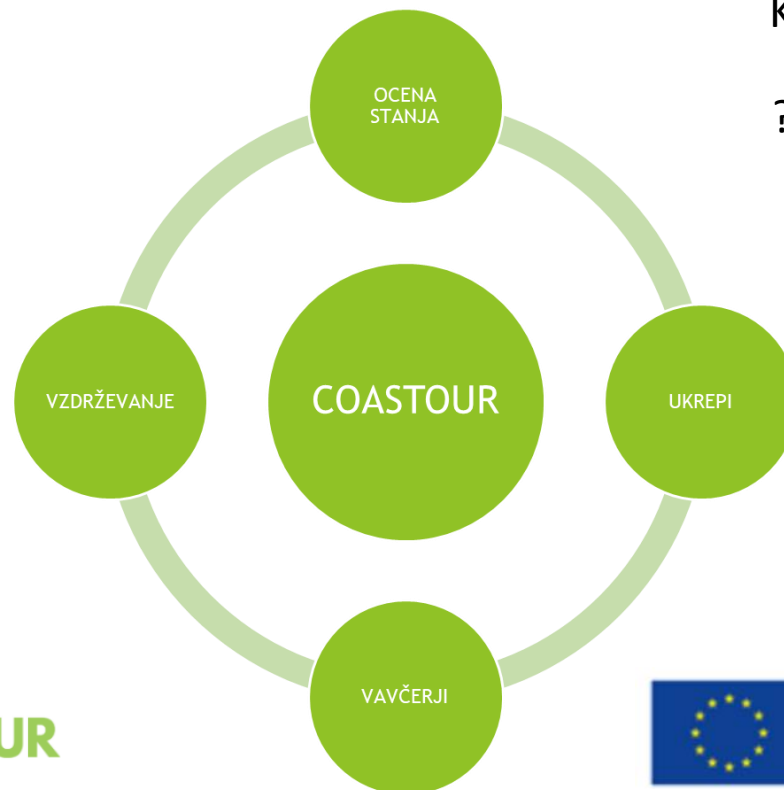
Voda

Elektrika

Komunalni odpad

????

► COASTOUR



Hvala za vašo pozornost.



Fakulteta za turistične študije - TURISTICA
Facoltà di studi per il turismo
Faculty of Tourism Studies