



EKO SKLAD

SLOVENSKI OKOLJSKI
JAVNI SKLAD



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA OKOLJE,
PODNEBJE IN ENERGIJO



Rezultati projekta Krožnik 12.3

Katja Sreš

24. april 2025

- **izzivi** pri pridobivanju sodelujočih
- gostilna in pizzerija Kaval Ljubljana, City Hotel Ljubljana in Al Capone Maribor
- Šolski center Šentjur & SŠ za gostinstvo in turizem Radenci
- **2x tehtanje** odpadne hrane: pred/po uvedbi ukrepov

Analiza stanja v treh restavracijah



- med **150 in 460 grami** odpadne hrane na gosta
- **6 - 18 % manj zavržkov** v sodelujočih restavracijah
- težave pri zagotavljanju **lokalnih izdelkov** skozi vse leto
- manjkajoča nabavna & trajnostna **strategija**

Rezultati analize



- Restavracija Grič, Hiša Franko, Hiša Linhart, Jezeršek gostinstvo, Ribno Alpine Resort, Pen klub, Stara kašča
- STO, MKGP, Slovensko vegansko društvo, Nik Marolt ...

Pregled dobrih praks in pogovori s ključnimi deležniki



Krožnik 12.3

Smernice za manj odpadne in več trajnostne
hrane v restavracijah in gostilnah



Ekologi brez meja
www.ebm.si

Vključeni izsledki projektov
in aktivnosti: Chorizo,
Biotehniške fakultete,
MKGP, STO & Goodplace



Poskeniraj za
prenos smernic.
Dostopno tudi na
ebm.si

Smernice za manj odpadne in več trajnostne hrane v restavracijah in gostilnah

Kazalo



1. Uvod	4
2. Definicije in ključni podatki	5
2.1 Podnebu prijaznejša hrana	6
2.2 Kaj je odpadna hrana	7
2.3 Odpadna hrana v gostinstvu	8
2.4 Količine in vplivi	9
2.5 Vzroki za nastajanje odpadne hrane v gostinstvu	11
2.6 Druge opredelitve	13
3. Strateške usmeritve	14
4. Pobude, dobre prakse in gradiva za manj odpadne hrane v restavracijah	16
4.1 Pobude	17
4.2 Literatura in aplikacije	19
4.3 Tuje dobre prakse	19
4.4 Slovenske dobre prakse	20
5. Ukrepi za zmanjšanje odpadne hrane v restavracijah in pripravo bolj lokalnih, sezonskih in rastlinskih obrokov	22
5.1 Analiza stanja: tehtanje in spremljanje odpadkov kot izhodišče	23
5.2 Oblikovanje menija: manj, pametneje, trajnostno	23
5.3 Nabava in ravnanje z živili	26
5.4 Priprava in strežba hrane	26
5.5 Komunikacija z gosti	27
5.6 Uvajanje kulture odgovornosti znotraj ekipe	28
5.7 Kam z ostanki?	29
6. Predstavitev projektne raziskave sodelujočih restavracij	30
7. Predlogi za ukrepanje na sistemski ravni	32
8. Viri	36

- jasno opredeljeni in pravno zavezujoči **cilji** za gostinski sektor
- poenoteno spremljanje **količin**
- namenski **razpisi**
- **izobraževalni** sistem, **digitalizacija** (platforma za redistribucijo viškov)
- družbeni **kontekst**

Sistemska priporočila







www.ebm.si



EKO SKLAD
SLOVENSKI OKOLJSKI
JAVNI SKLAD



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA OKOLJE,
PODNEBJE IN ENERGIJO**

Za mnenja, predstavljena v projektu Krožnik 12.3, so izključno odgovorni avtorji in ne odražajo nujno stališč Ministrstva za okolje, podnebje in energijo ali Eko sklada j.s.

Katja Sreš
katja.sres@ocistimo.si
040 255 433

HVALA!

