



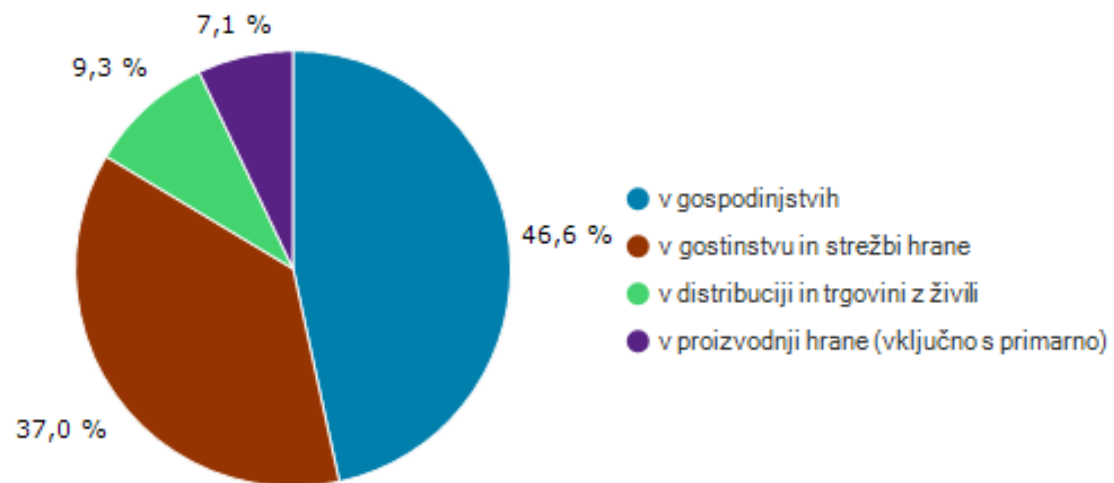
Z novimi strategijami do manjše količine odpadne in presežne hrane na primeru VSŠ Bled

Tatjana Šubic, univ. dipl. inž. živilske tehnologije

Gostinstvo, turizem, velneška dejavnost

- pomembna gospodarska panoga
- 2020 po podatkih statističnega urada skupno število zaposlenih, neposredno povezanih s turizmom na področju strežbe hrane in pijač **27.571**

Nastale količine odpadne hrane po izvoru, Slovenija, 2022



	2021	2022	<u>2022</u> 2021
			sprememba v %
Skupaj (v kg/preb.)	73	72	-1
Skupaj (v tonah)	154.185	150.839	-2
nastala v proizvodnji hrane	13.561	10.645	-21
nastala v distribuciji in trgovini z živili	14.424	14.070	-2
nastala v gostinstvu in strežbi hrane	46.568	55.839	20
nastala v gospodinjstvih	79.632	70.285	-12

37 %

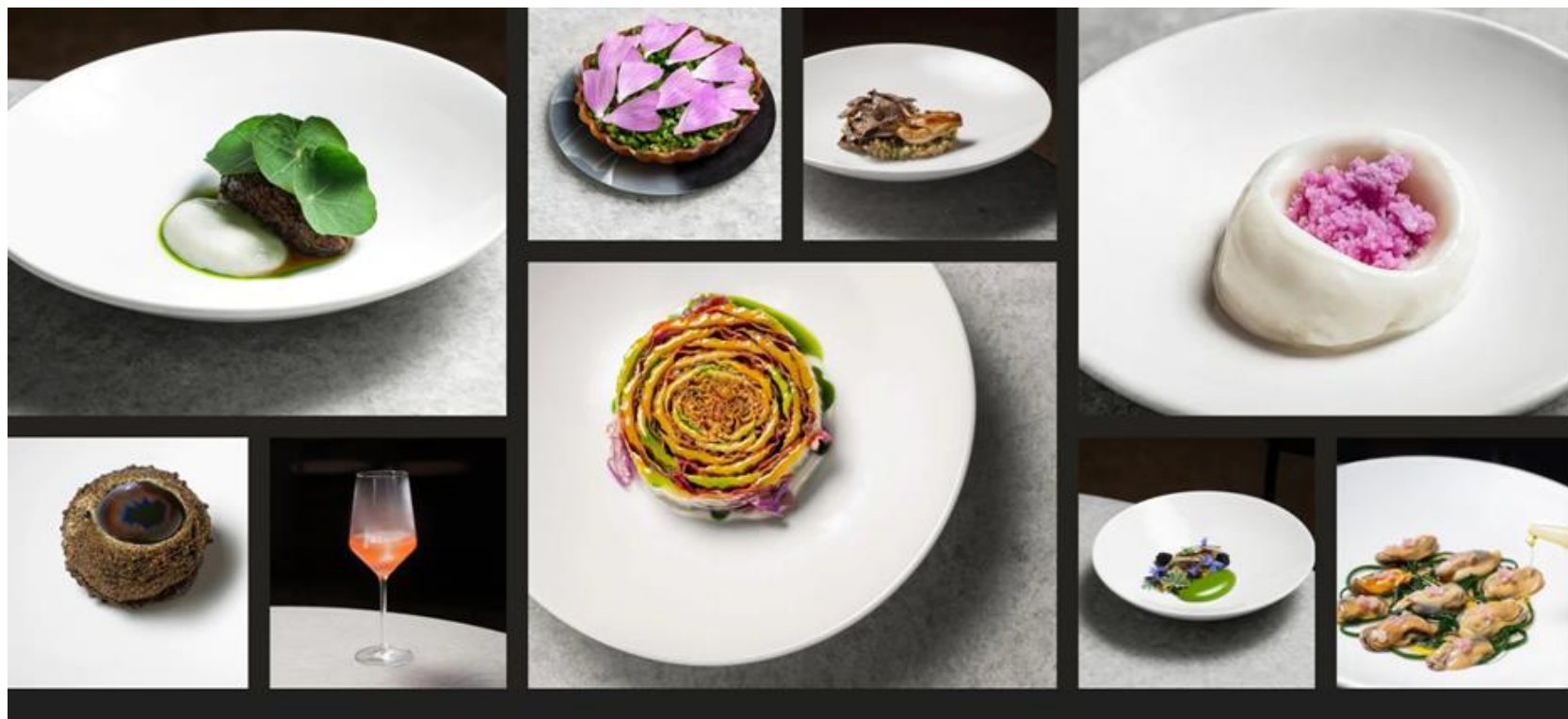


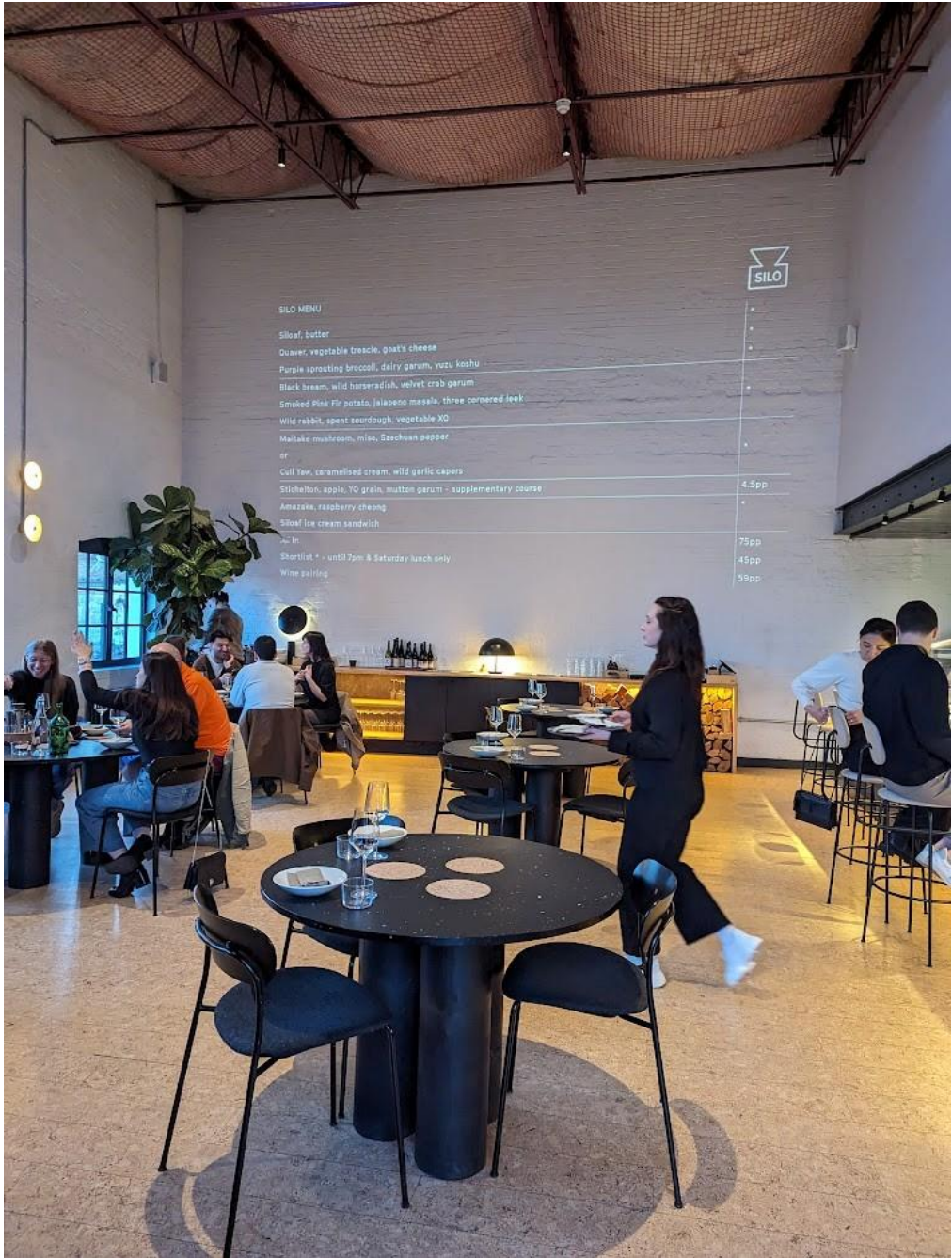
Izobraževalni program Gostinstvo in turizem

Predmet	Prejšnji program	Veljavni program
Osnove gastronomije	60	50
Gastronomija	84	64
Kuharstvo z organizacijo dela 1	60	
Kuharstvo z organizacijo dela 2	96	
Skupaj	300	114
Izbirno: menedžment procesov v kuharstvu, harmonija okusov, hrana in pijače, kreativna priprava alternativne in dietne prehrane, organizacija gostinskih dogodkov		

- kako vse vsebine, ki bi jih študenti morali poslušati in praktično izvesti skrčiti in hkrati doseči enake učne cilje kot prej?

<https://www.silolondon.com/pages/menu>





Silo

- ne uporabljajo košev za smeti
- oprema restavracije je narejena iz recikliranih materialov
- krožniki so tako narejeni iz plastičnih vrečk za smeti (
- dobavitelji, večinoma lokalni proizvajalci in prodajalci, dostavljajo sestavine v reciklažni embalaži
- meniji se menjajo dnevno, projecirajo na steno
- na krožnikih so največkrat le tri sestavine
- sadje in zelenjava je lokalnega izvora, moko meljejo kar v lastni kuhinji in iz nje pripravljajo močnate jedi, pečejo kruh in sladice
- mesne jedi izdelujejo iz vseh delov klavnih živali, perutnine in vodnih živali

Silo

- izdelujejo lastno maslo in rastlinske napitke
- v posebnih prostorih fermentirajo živila in jim tako podaljšajo obstojnost
- izdelujejo fermentirane brezalkoholne pijače iz zelišč, sadja in zelenjave
- uporabijo stranske produkte: iz ostankov spenjenega mleka izdelujejo sir, kavno usedlino uporabijo kot substrat za gojenje gob
- kot osnovna živila uporabljajo užitne samonikle rastline in invazivne rastline, kot je na primer japonski dresnik

<https://www.drivestyle.si/brunarica-gric-sentjost-nad-horjulom/>



Vzroki za velike količine odpadne hrane

- slabša kakovost vhodne surovine kot so različne poškodbe,
- prevelika količina dobavljenih živil,
- kratek rok trajanja dobavljenih živil in nepoznavanje pomena oznak uporabno najmanj do in porabiti do,
- pomanjkanje sprotnega spremljanja in načrtovanja zalog,
- neprimerno skladiščenje predvsem sadja in zelenjave,
- premalomalo skrbno lupljenje, strganje živil,
- hitrejša oblikovanje koščkov sadja za sadni krožnik,
- neupoštevanje receptur in posledično neprimerne senzorične lastnosti



- prevelike količine dobavljenih živil
- neprimerni pogoji skladiščenja
- gostje naročijo preveč hrane
- ne poznajo okusov jedi, ki jih naročajo in zato ostanki na krožnikih
- gostje ne vedo kako jesti določena živila (polži, raki, ribe, artičoke) in nepoznavanja določenih načinov priprave hrane
- neustrezna senzorična kakovost jedi
- spremembe naročenih obrokov v zadnji uri ali minuti
- nepripravljenost prilagajanja velikosti porcij glede na gosta





Rešitve

- poudarjanje okoljskega vidika na lokalnih primerih
- odpadna hrana pomni tudi izgubo energije, vode in delovnega časa zaposlenih, ki je bila porabljena za njeno pripravo
- poudarjanje kako pomembna je vloga posameznika
- učinkovito načrtovanje živil in parametrov njihovega skladiščenja
- primerna predpriprava in priprava jedi
- upoštevanje predvidene velikosti porcij
- prilagajanje receptur in normativov glede na razpoložljiva živila
- uporaba lokalnih, sezonskih živil in sprotno spreminjanje ponudbe
- opustitev živil, ki so kritična zaradi okoljskih in etičnih posledic ipd.

Praktično

- Iz viškov mleka izdelajo jogurt, kislo mleko, mladi sir in sir iz kuhanega mleka. Za popestritev izdelajo tudi sire z različnimi dodatki, ki jih najdemo v hladilniku ali na policah shrambe kot so zelen poper, oljke, orehi, kapre, gobice ipd.
- Iz smetane izdelajo kislo smetano, mascarpone in maslo, ki ga potem dodelajo v kuhano maslo (ghee), ki ima daljši rok uporabe.
- Sirotko in pinjenec uporabijo kot del tekočine pri izdelavi kvašenega testa za pekovske izdelke.



- Ostanke kuhanih kaš (ajda, ješprenj, riž, pira ipd.) uporabijo za zgoščevanje zelenjavnih juh ali kot sestavino kvašenega testa. Prav tako uporabijo tudi ostanke kuhanega krompirja. Iz ostankov riža izdelamo arancine, tradicionalno jed južne Italije, polnjene z različnimi nadevi
- Pri oblikovanju uporabniških kosov mesa obrezine in vezivno tkivo zmeljemo in uporabimo za polpete ali paštete.
- Iz viška različne zelenjave naredimo zelenjavno zloženko - plasti vlečeno testo, vmes plasti rdeče zelje, blitva, pesa, malancani , skuta



- Različne buče - muškatna buča (12 kg) - v sezoni cena neprimerno nižja npr. 0,90 € v primerjavi s sedanjo ceno 2,5 € - večje količine buč naenkrat pečemo, da izpari voda in dobi fin rahlo karamelen priokus, nato piriramo in zamrznemo ali embalirano shranimo v hladilniku, tedne kasneje uporabimo za žličnike, pite, zavitke
- Iz viškov sadja in prezrelega sadja naredijo sadni sir in ga sušijo v dehidratorju. Sadne marke uporabijo za sadne jogurte ali nadeve za pecivo.
- Jabolčne in hruškine olupke dehidriramo, zmeljemo in uporabimo kot pomembne vir prehranske vlaknine v jedeh in oblikovanje svežega sadnega okusa.
- Višek in obrezine kuhane rdeče pese pretlačimo in uporabimo za izdelavo testenin.



- Oprano zelenjavo olupijo, olupke nato dehidrirajo in uporabijo kot dekorativen in hranilen element na juhah.
- Izdelujemo sestavljene solate iz viška živil kot so zelenjava, sadje, siri, oreški ipd.
- Po večjih dogodkih običajno ostane nekaj mikrozelenjave, ki jo posadimo v dvignjene grede, ki se nahajajo v hotelskem atriju.









