

Stran pa ne bomo metal'!

Vsak prebivalec Slovenije je v letu 2023 zavrnel povprečno **78 kg hrane** - od tega kar dobrih **28 kg** še užitne.

V letu 2023 smo v Sloveniji zavrneli **164.803 ton** hrane - kar **9 % več** kot leto prej. Visok porast beležimo v dejavnosti proizvodnje hrane.

Največ odpadne hrane nastane v gospodinjstvih - v letu 2023 kar **44 %**.

Gospodinjstva v Sloveniji so v letu 2022 za nakup hrane in brezalkoholne pijače v povprečju porabila okoli **4.000 evrov**.

Vir: SURS



Opadna hrana je velik povzročitelj emisij **toplogrednih plinov**. Imamo #samolplanet, zato trajnostno ravnajmo pri porabi **naravnih virov, energije, dela in časa**, ki so bili vloženi v pridelavo in pripravo hrane.

Ob pripravi hrane



Kaj lahko storimo?

Pred nakupovanjem	V trgovini	Doma	Ob pripravi hrane	Z ostanki hrane
Načrtujemo obroke za teden dni vnaprej.	Nakupujemo po seznamu, ponudbe velikih pakiranj nas ne premamijo.	Red v hladilniku - nove izdelke postavimo zadaj, ostale v ospredje.	Najprej izdelek porabimo, nato ga nadomestimo.	Ostankе shranimo za večerjo ali malico za naslednji dan.
Preverimo katera živila že imamo v hladilniku in shrambi.	Upošteujemo proračun, ki je namenjen hrani.	Poskrbimo za redno vzdrževanje hladilnika.	Če "imamo prevelike oči", uporabimo manjši krožnik.	Že pripravljeno hrano delimo z družino in sodelavci.
O obisku trgovine ne razmišljam, ko smo lačni.	Kupujemo nepakirano sadje in zelenjavo, saj s tem kupimo količine, ki jih potrebujemo.	Upošteujemo navodila na embalaži - rok uporabe, prostor shranjevanja.	Če nimamo občutka za količine, sestavine pred pripravo stehramo.	Iz zelo zrelega sadja lahko naredimo sok ali sladico, iz manj sveže zelenjave pa skuhamo juho.

Olupke, koščice, jajčne lupine ipd. lahko kompostiramo v domačem kompostniku ali jih zavržemo v zabojnik za biološke odpadke. Živalske kosti odvržemo v zabojnik za mešane komunalne odpadke.



SAMO 1 PLANET
CARE4CLIMATE



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA OKOLJE,
PODNEBJE IN ENERGIJO

