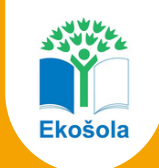


OGLJIČNI ODTIS ZAVRŽENE HRANE



V Sloveniji vsako
leto zavržemo
139.000 ton
hrane

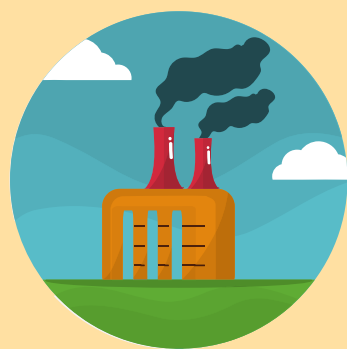


Zavržemo
68 kg
hrane na
prebivalca



Zavržena hrana po izvoru, Slovenija, 2018

Vir: SURS



8 %
proizvodnja hrane
(vključno s primarno)



10 %
distribucija in
trgovina z živili



30 %
gostinstvo in
strežba hrane



52 %
gospodinjstva

letno na svetu
zavržemo
1/3
vse proizvedene
hrane

**PREVEČ
DRAGOCENO,
DA BI KONČALO
V SMETNJAKU**

s to količino hrane bi
letno nahranili
3 milijarde
ljudi

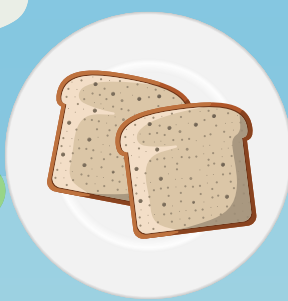
Globalno zavržemo:



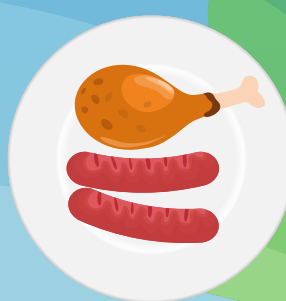
45 %
pridelanega
sadja in
zelenjave



35 %
vseh ujetih rib
in morskih
sadežev



30 %
žitaric



20 %
mesa



20 %
mlečnih
izdelkov

OD PRIDELOVALCA DO ŽLICE JE DOLGA POT

Izpusti toplogrednih plinov se vršijo preko celotne dobavne verige.



sprememba
rabe zemljišč



pridelava



živalska
krma



predelava



prevoz



maloprodaja



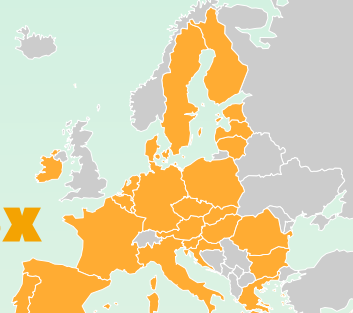
embalaža



Če bi bila zavržena hrana država,
bi bila tretji največji svetovni
onesnaževalec s toplogrednimi
plini, takoj za Kitajsko in ZDA.



3x



Da bi lahko pridelali količino letno
zavržene hrane, potrebujemo 1,4
bilijona hektarov zemlje, to je trikratna
velikost današnje Evropske unije.



Globalne povprečne vrednosti izpustov toplogrednih plinov na kg živila (upoštevana celotna dobavna veriga)

Vir: ourworldindata.org

**ZAVRŽENA HRANA
POVZROČA 8 % VSEH
IZPUSTOV TOPLOGREDNIH
PLINOV NA SVETU.**

KAJ LAHKO STORIŠ?

ZAUŽIJ MANJ ŽIVIL ŽIVALSKEGA IZVORA.

Živila živalskega izvora porabijo več naravnih virov kot živila rastlinskega izvora. Imajo tudi večji negativni vpliv na okolje in mnogo večji ogljični odtis. Kar tretjino vseh svetovnih obdelovalnih površin uporabljamo le za pridelavo živalske krme. Mnogo večja je tudi poraba pitne vode. Si vedel, da se v enem samem hamburgerju skriva kar 2400 litrov vode?

JEJ SEZONSKO.

Pozimi gojen paradižnik v ogrevanem rastlinjaku ali k nam uvoženo sadje imajo velik ogljični odtis. Do podnebja prijaznejše je jeseni izbrati lokalna jabolka kot iz Španije uvožene jagode.

IZBERI LOKALNO.

Dlje kot se moraš voziti po hrano, višji je tvoj ogljični odtis. Tudi vrsta prevoza ima pomembno vlogo pri tem. Hrana, ki jo pripeljemo z letalom, ima stokrat večji ogljični izpust kot hrana, pripeljana z vlakom.

BODI POZOREN NA EMBALAŽO.

Manj, kot je hrana pakirana, ovita v plastiko in aluminij, bolje je. Kupuj živila brez embalaže. Hrano kupuj v večjih pakiranjih. Tako boš imel manj odpadne embalaže, pa še nekaj denarja boš prihranil.

KUHAJ SAM, IZOGIBAJ SE PREDPRIPRAVLJENI HRANI.

Izdelava vnaprej pripravljenih trgovinskih obrokov porabi veliko energije, uporabljene sestavine pa po navadi niso ne lokalne, ne sezonske. Tudi zamrznjena hrana porabi veliko energije, da se v zamrzovalniku ne odmrzne.

HRANA NI ODPADEK.

Zavržena hrana je svetovni problem. Kupuj le toliko hrane, kot jo boš res pojedel. Sestavi tedenski jedilnik in nakupuj z nakupovalnim listkom. Hrano pravilno shranjuj. Nauči se razlikovati med napisoma "porabiti do" in "uporabno najmanj do". Postani kuhinjski mojster in živila ter jedi, ki so ti ostali, spremeni v novo jed.



© Program Ekošola.
Material je brezplačen.

Kolikšen je tvoj
ogljiki izpust,
glede na to, koliko
hrane zavržeš?



oreški
0,2 kg
CO_{2-e}

zelenjava
0,5 kg
CO_{2-e}

sadje
0,7 kg
CO_{2-e}

pšenica
1,4 kg
CO_{2-e}

stročnice
1,6 kg
CO_{2-e}

tofu
3 kg
CO_{2-e}

mleko
3 kg
CO_{2-e}

riž
4 kg
CO_{2-e}

jajca
4,5 kg
CO_{2-e}

gojene ribe
6 kg
CO_{2-e}

perutnina
6 kg
CO_{2-e}

svinjina
7 kg
CO_{2-e}

čokolada
19 kg
CO_{2-e}

sir
21 kg
CO_{2-e}

jagnjetina
24 kg
CO_{2-e}

govedina
60 kg
CO_{2-e}