

Modul 5, Lekcija 3

Diapozitiv 1: Modul 5: Spremljanje, vrednotenje in nenehno izboljševanje

Diapozitiv 2: Lekcija 3: Opredelitev virov živilskih odpadkov, vključno s predpotrošniškimi in popotrošniškimi odpadki

Diapozitiv 3: Uvod

Živilski odpadki so na splošno razvrščeni v "predpotrošniške odpadke" in "postpotrošniške odpadke". Predpotrošniški odpadki vključujejo hrano, ki je zavržena, preden pride do potrošnikov, in se pojavlja na različnih stopnjah dobavne verige, kot so proizvodnja, prevoz, predelava in maloprodaja. Nasprotno pa se popotrošniški odpadki nanašajo na hrano, ki se zavrže, ko doseže potrošnike, na primer v domovih, restavracijah ali ustanovah. Ta lekcija se ukvarja z viri živilskih odpadkov v obeh kategorijah.

Diapozitiv 4: Predpotrošniški živilski odpadki (1. del)

Predpotrošniški živilski odpadki opredeljujejo naslednja področja:

- Kmetijska proizvodnja
- Predelava in proizvodnja
- Prevoz in distribucija
- Trgovina na drobno in gostinske storitve

Diapozitiv 5: Predpotrošniški živilski odpadki (2. del)

Kmetijska proizvodnja

- Izgube pri pobiranju: Užitni pridelki, ki ostanejo nepobrani zaradi tržnih nihanj, kozmetičnih standardov ali slabih tehnik pobiranja.
- Škoda med pobiranjem: Proizvodnja modric ali poškodb med mehanskim ali ročnim spravilom.
- Napad škodljivcev ali bolezni: Pridelki, ki jih ni mogoče prodati zaradi škodljivcev ali patogenov.

Predelava in izdelava: Ravnanje po pobiranju:



- Neustrezno skladiščenje, ravnanje ali prevoz vodi do kvarjenja in poslabšanja zaradi slabega nadzora temperature, grobega ravnanja ali nepravilnega pakiranja.
- Obrezovanje in lupljenje: Zavrženje delov hrane med predelavo, kot so olupki ali mesni obrezki.
- Prekomerna proizvodnja ali napačno označevanje: Presežek zalog ali nepravilno označeni izdelki, ki ne izpolnjujejo standardov kakovosti.
- Kvarjenje: Hrana se pokvari med skladiščenjem ali prevozom.

Diapozitiv 6: Predpotrošniški živilski odpadki (3. del)

Prevoz in distribucija - Poškodbe med prevozom: Hrana se med prevozom pokvari ali poškoduje.

- Težave s skladiščenjem: Hrana se zavrže zaradi nepravilnega nadzora temperature ali vlage.
- Zavrnjene dostave: Izdelki, ki so jih trgovci na drobno zavrnil iz razlogov, kot so zamude pri dostavi ali estetske pomanjkljivosti.

Maloprodaja in prehranske storitve

- Presežek zalog: Presežek pokvarljivega blaga, kateremu bo rok uporabnosti potekel pred prodajo.
- Pretečeno ali poškodovano blago: Izdelki, zavrženi zaradi datuma poteka roka uporabnosti ali poškodbe embalaže.
- Izguba pri pripravi: Hrana, zavržena med pripravo na vizualni prikaz, kot je rezano sadje.

Diapozitiv 7: Popotrošniški živilski odpadki (1. del)

Popotrošniški živilski odpadki opredeljujejo naslednja področja:

- Gospodinjski odpadki
- Gostinstvo in gostinstvo
- Institucionalne nastavitve
- Skupnost in družabni dogodki

Diapozitiv 8: Popotrošniški živilski odpadki (2. del)

Gospodinjski odpadki

- Odpadki s krožnikov: Nepojedeni ostanki, zavrženi iz obrokov.
- Kvarjenje hrane: Hrana, zavržena zaradi kvarjenja v hladilnikih ali shrambah.



- Prekomerno nakupovanje: Prekomerno nakupovanje, ki vodi do neuporabljene hrane.
- Nepravilno skladiščenje: Hrana, zavržena zaradi neustreznih praks skladiščenja.

Gostinstvo in turizem

- Prekomerna proizvodnja: Presežek hrane je pripravljen, vendar ni porabljen.
- Nepojedeni deli: Ostanki hrane na krožnikih strank ali samopostrežnih linijah.
- Oblikovanje menija: Velike porcije, ki jih gosti ne morejo dokončati.

Diapozitiv 9: Popotrošniški živilski odpadki (3. del)

Institucionalne nastavitve

- Prekomerna priprava: Hrana, pripravljena v večji količini, kot je potrebno.
- Prehranske omejitve: Hrana, zavržena zaradi neuskladene ponudbe in preferenc potrošnikov.
- Odpadki dogodkov: Neuporabljena hrana iz gostinskih dogodkov ali konferenc.

Skupnost in družabni dogodki

- Kulturne norme: Hrana, pripravljena v presežku za praznovanja ali dogodke.
- Ostanki zavržkov: Hrana, ki se ne zaužije med dogodki in se nato zavrže.

Diapozitiv 10: Predpotrošniški živilski odpadki po potrošnikih (1. del)

V Evropi se izvajanje ukrepov za ugotavljanje in spremljanje živilskih odpadkov pred potrošniki in po njih razlikuje med državami, na kar vplivajo nacionalne politike, industrijske prakse in ozaveščenost potrošnikov.

EU si je zastavila ambiciozne cilje glede popotrošniških odpadkov, da bi do leta 2030 zmanjšala količino živilskih odpadkov na prebivalca v maloprodaji, restavracijah, gostinskih storitvah in gospodinjstvih za 30 %. Ti ukrepi spodbujajo potrošnike, da sprejmejo trajnostne prakse in zmanjšajo količino odpadkov.

Diapozitiv 11: Živilski odpadki pred potrošniki in po potrošnikih (2. del)

Razumevanje virov živilskih odpadkov je ključnega pomena za izvajanje učinkovitih strategij za zmanjševanje:

- na kmetijah izboljšane tehnike žetve in prožni tržni standardi pomagajo zmanjšati izgube, medtem ko učinkovito upravljanje dobavne verige, vključno s hladilnicami in zalogami, ki temeljijo na umetni inteligenci, preprečuje kvarjenje v prometu in maloprodaji;



- izobraževanje potrošnikov o oznakah za rok uporabe, načrtovanju obrokov in shranjevanju hrane zmanjšuje količino gospodinjskih odpadkov, medtem ko programi za prerazporeditev hrane povezujejo presežno hrano s tistimi, ki jo potrebujejo;
- restavracije lahko zmanjšajo odpadke z manjšimi porcijami in cenovnimi spodbudami, gospodinjstva pa lahko zmanjšajo prekomerno nakupovanje z načrtovanjem obrokov in uporabo ustvarjalnih ostankov;
- Kombinacija tehnologije, politike in vedenjskih sprememb je bistvenega pomena za boj proti živilskim odpadkom na vseh stopnjah dobavne verige.

Diapozitiv 12: Živilski odpadki pred potrošniki in po potrošnikih (3. del)

OBRAVNAVANJE ŽIVILSKIH ODPADKOV V EVROPI: vpliv na okolje:

Živilski odpadki pospešujejo degradacijo okolja z izčrpanjem naravnih virov, kot so voda, energija in zemlja. Prispeva k podnebnim spremembam z emisijami metana iz razpadajoče hrane na odlagališčih, toplogrednega plina, ki je veliko močnejši od CO₂. Poleg tega živilski odpadki povzročajo krčenje gozdov, izgubo biotske raznovrstnosti in izčrpavanje tal, kar povečuje pritisk na ekosisteme.

Diapozitiv 13: Živilski odpadki pred potrošniki in po potrošnikih (4. del)

OBRAVNAVANJE ŽIVILSKIH ODPADKOV V EVROPI: gospodarski učinek:

Finančne izgube zaradi živilskih odpadkov po vsem svetu presegajo 1 bilijon dolarjev, kar vpliva na kmete, podjetja in potrošnike. Zavržena hrana predstavlja izgubljene naložbe v proizvodnjo, delo in prevoz, medtem ko se podjetja soočajo z višjimi stroški zaradi neučinkovitosti. Zmanjšanje živilskih odpadkov lahko izboljša donosnost, zniža stroške odstranjevanja in ustvari odpornejši prehranski sistem.

Diapozitiv 14: Živilski odpadki pred potrošniki in po potrošnikih (5. del)

OBRAVNAVANJE ŽIVILSKIH ODPADKOV V EVROPI: družbeni učinek:

Medtem ko se vsako leto zavrže na milijone ton hrane, skoraj 800 milijonov ljudi trpi zaradi lakote. Zmanjšanje živilskih odpadkov lahko izboljša prehransko varnost s prerazporeditvijo presežne hrane tistim, ki jo potrebujejo. Etične posledice živilskih odpadkov poudarjajo potrebo po boljših potrošniških navadah in učinkovitosti dobavne verige, da se zagotovi pravičen dostop do virov hrane.

Diapozitiv 15: Hvala

