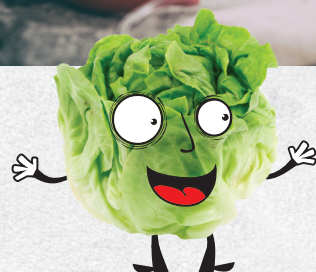
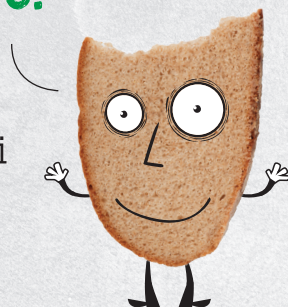


SITI STE BACANJA HRANE? PODUZMITE NEŠTO!

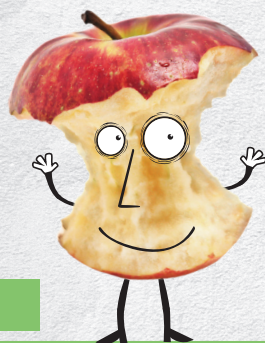
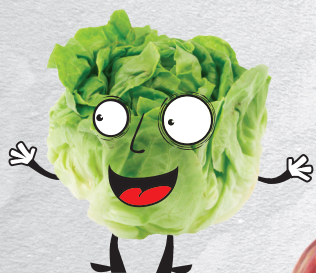
Uživajte u hrani
i uzmite onoliko
koliko možete pojesti
kako bismo izbjegli
bacanje hrane.



**FINO SMO PRIPREMLJENI
– I NISMO ZA BACITI!**

Sprječavanjem nastanka otpada od hrane u hotelima štedimo resurse, smanjujemo količinu otpada na odlagalištima te od okoliša stvaramo još ljepše i ugodnije mjesto za odmor kojem ćemo se uvijek rado vraćati!

NE BACAJTE NAS! JEDITE NAS!



Savjet!

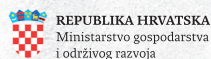
Prije odlaska na odmor informirajte se o hotelima koji provode program smanjenja otpada od hrane.

Za ljepšu našu!

www.zaljepsunasu.hr



FOND ZA ZAŠTITU OKOLIŠA I
ENERGETSKU UČINKOVITOST



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo gospodarstva
i održivog razvoja



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta



**Smanji otpad od hrane,
kuhaj za svoje goste**

Radimo na očuvanju okoliša i dok smo na odmoru.

Zajedno možemo riješiti problem
bacanja hrane u hotelima
– pridružite nam se!



Dragi gosti,

briga za okoliš i prakse održivog turizma nisu novost: sigurno i sami redovno podržavate ekološke napore naših hotelijera u malim, ali važnim koracima kao što su štednja energije i pitke vode te sprječavanje onečišćenja racionalnim pranjem hotelskih ručnika. No, jeste li se ikad zapitali što je s hranom u kojoj svakodnevno uživajte?

Svima nam je teško odoljeti hotelskom bifeu zamamnog izgleda i mirisa, ali trebamo znati da svaki put kada vratimo tanjur s nepojedenom hranom gubimo i sve resurse koji su bili potrebni da bi se ta jela pripremila (ljudski rad, voda, namirnice, vrijeme, energija, novac...).

444 kg
prosjek količine
komunalnog otpada koju
svaki građanin proizvede
u godinu dana

(podatak za RH u 2019. godini)



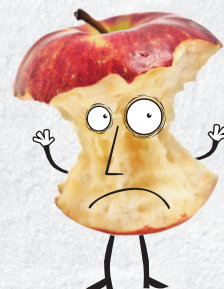
54 kg



Dobro je znati:

Do 2030. godine cilj je UN-a prepoloviti globalne količine otpada od hrane po stanovniku na maloprodajnoj i potrošačkoj razini.

BACANJE OTPADA OD HRANE IMA **EKOLOŠKE I FINANCIJSKE** POSLJEDICE – POGLEDAJMO ZAŠTO.



1. Rasipanje energije i prirodnih resursa

Od uzgoja usjeva, proizvodnje, transporta i prodaje - sve faze proizvodnje hrane troše energiju i resurse. Sva energija, dragocjena voda i vrijedno poljoprivredno zemljište te ljudski rad propali su ako proizvedenu hranu bacimo, umjesto da je konzumiramo.

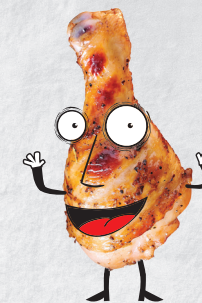
2. Onečišćenje okoliša

Otpad od hrane na odlagalištima emitira veliku količinu metana, stakleničkog plina višestruko štetnijeg od CO₂, koji će na kraju završiti u našoj atmosferi.

3. Nepotreban trošak

Logika je vrlo jasna: bacanjem jestive hrane koja se mogla konzumirati baca se i novac uložen u uzgoj ili proizvodnju, preradu, nabavu te pripremu namirnica; štoviše, i vi ste bacili svoj novac ako ste platili obrok u restoranu, a niste ga pojeli. Uz to, povećanjem količina otpada od hrane dodatno se povećavaju troškovi gospodarenja otpadom u lokalnoj zajednici.

BUDITE DIO **RJEŠENJA PROBLEMA.**



Iako već poduzimamo konkretne korake za smanjenje bacanja hrane u hotelskom poslovanju, još uvijek nam treba pomoć najvažnijih sudionika - a to ste upravo vi, naši dragi gosti, kako bismo mogli ostvariti zajednički cilj: promišljeno i odgovorno konzumiranje hrane.

Dovoljno je samo da, na primjer, više puta uzmete na tanjur manju porciju koju možete jesti umjesto da pretrpate tanjur hranom koja će kasnije biti bačena. Već takvim malim korakom zajedno štedimo novac i vrijeme, doprinosimo lokalnoj zajednici te istovremeno sprječavamo zagađenje okoliša i prekomjernu potrošnju resursa.

A kada se vratite kući s odmora, možete poduzeti slične korake za smanjenje otpada i u vlastitoj kuhinji; tako ne samo da pomažete planetu već malo-pomalo štedite za svoje sljedeće putovanje iz snova.

Smanjenje bacanja hrane dobro je za sve — pridružite nam se!



Dobro je znati:

Hoteli diljem svijeta koji su proveli strategije sprječavanja nastanka otpada od hrane smanjili su njegove količine za oko **30 %**.