



AGRA 2023

ODGOVORNI GASTRONOMSKI TURIZEM ZA VIŠJO DODANO VREDNOST

*Zavržena hrana v gostinstvu: stanje in koraki k
zmanjšanju*

Emil JUVAN

UP, Fakulteta za turistične študije Turistica



ZAVRŽENA HRANA – NARAVA PROBLEMA



TPG emisije
Voda
Pesticidi
Prostor
Službe
Prihodki
Okus/Kakovost



TPG emisije
Voda
Službe
Prihodki
Okus/Kakovost



TPG emisije
Voda
Prostor
Energija



TPG emisije
Voda
Službe
Prihodki
Okus/Kakovost
Kultura

ZAVRŽENA HRANA – OBSEG PROBLEMA SPLOŠNO

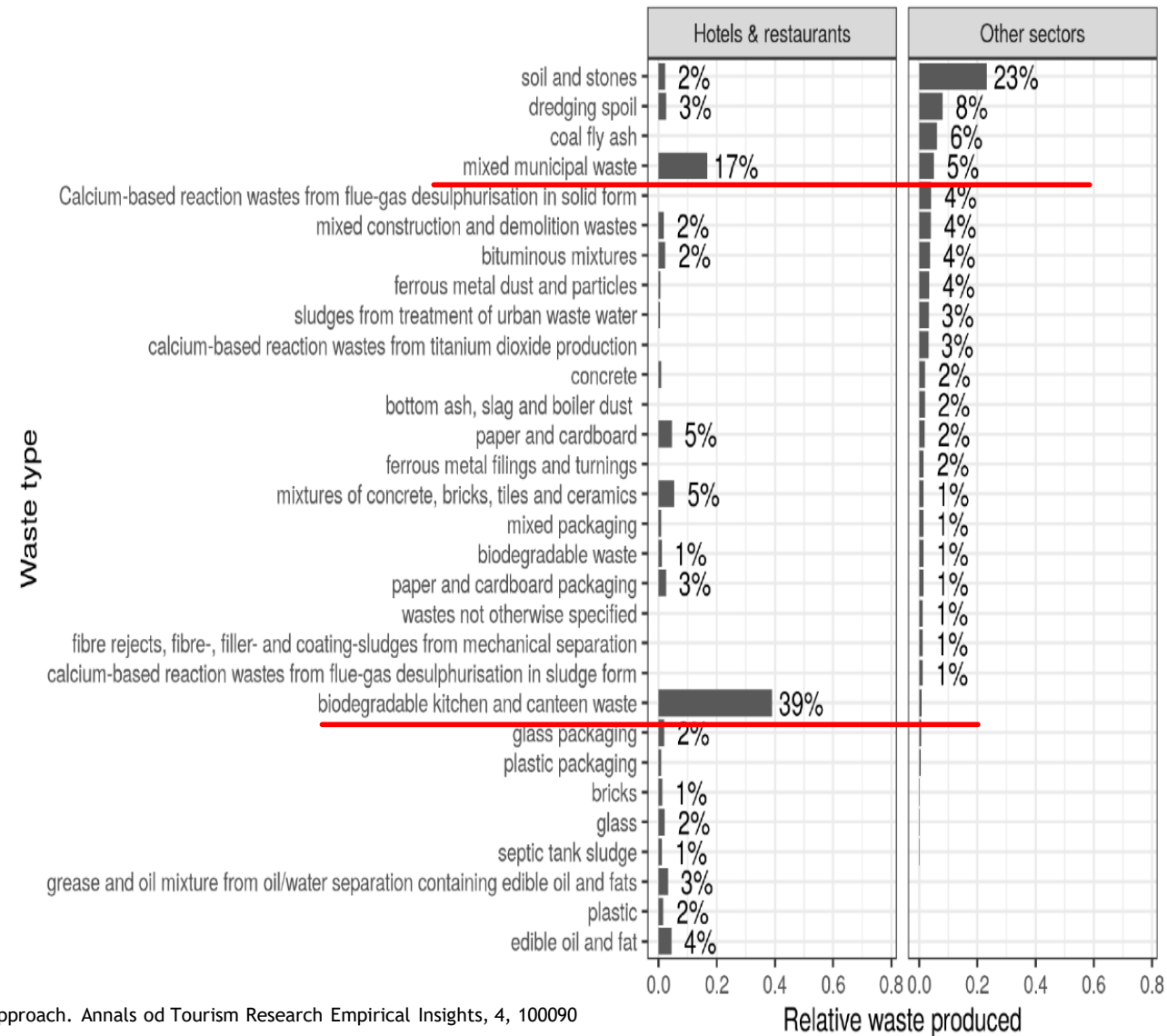
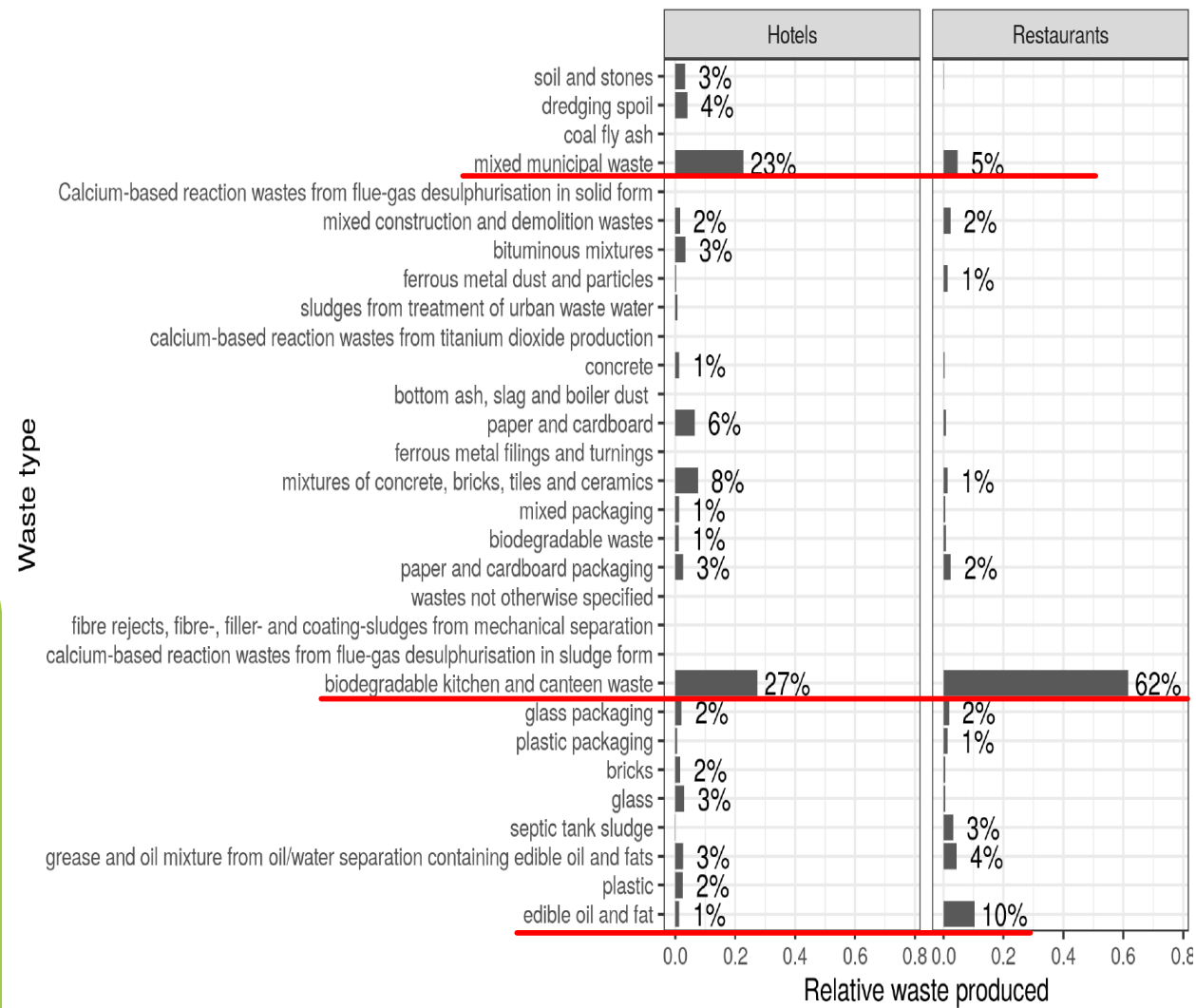
- ▶ 40% komunalnih odpadkov so prehranski odpadki
 - ▶ Gostinstvo v EU prispeva 12% prehranskih odpadkov (v Aziji je ta delež 50%+)
- ▶ skoraj polovico vseh odpadkov v gostinstvu predstavlja zavržena hrana
 - ▶ 1/3 zavržena hrana s krožnikov
 - ▶ med 72-92% zavržene hrane s krožnikov je možno preprečiti
- ▶ večina podatkov so slabe predpostavke ali približki
 - ▶ podatki so na voljo le za okoli 12% sveta
 - ▶ meritve le za del sektorja/verige
- ▶ Življenjski cikel skoraj v celoti spregledan
 - ▶ metan in drugi plini
 - ▶ “stroški” distribucijske verige

20% izpustov TPG je povezanih s hrano

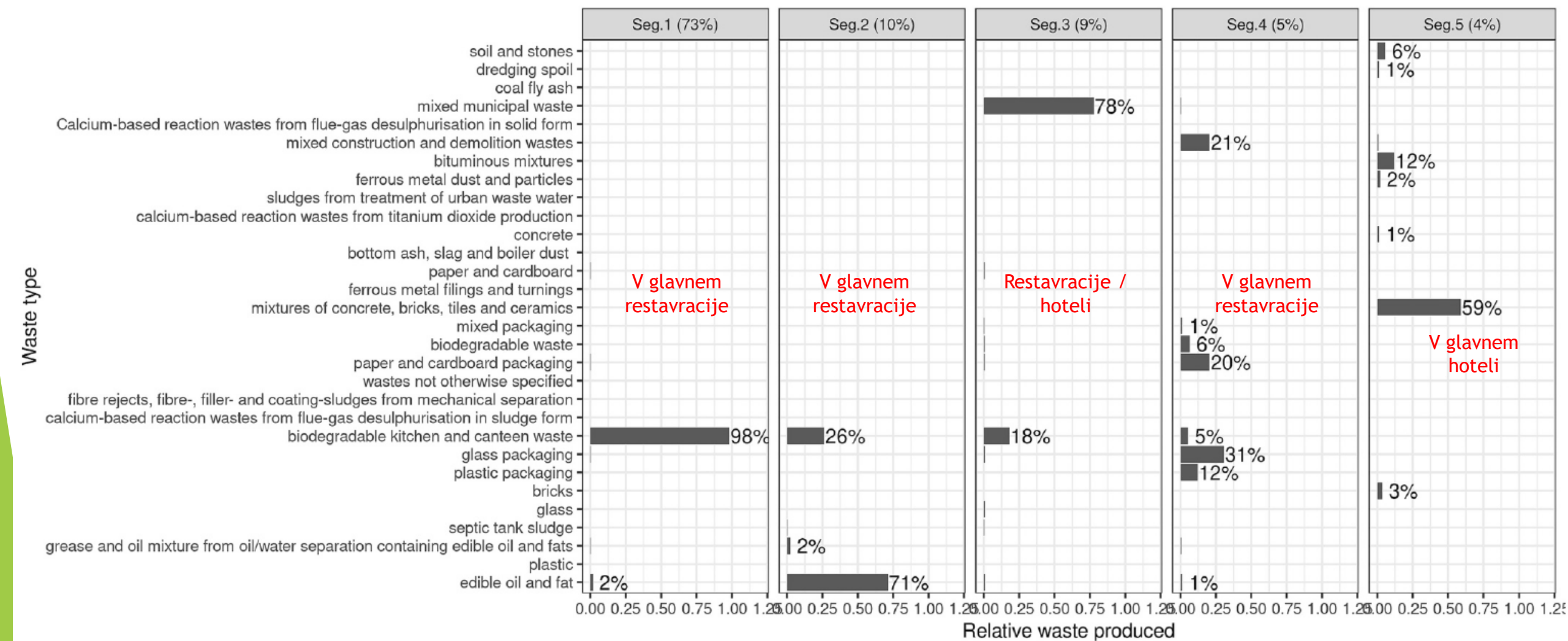
92% vodnega odtisa je povezanega s hrano

prehranski odpadki na odlagališčih povzročajo metan in CO2...

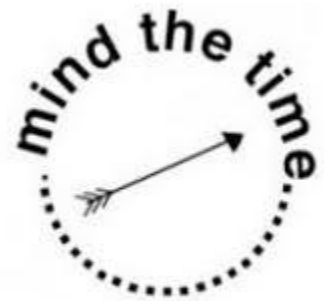
ZAVRŽENA HRANA – OBSEG PROBLEMA NACIONALNO



ZAVRŽENA HRANA – OBSEG PROBLEMA NACIONALNO



ZAVRŽENA HRANA – OBSEG PROBLEMA LOKALNO



Data set	Hotel	Meal	Restaurant	N	Number of guests		Plate waste per person (in g)	
					Mean	SD	Mean	SD
# 1	Four-star	Breakfast	Main	77	941.6	173.6	14.3	4.1
# 2	Four-star	Dinner	Main	90	418.2	93.4	45.5	13.7
		Dinner	Second	86	195.2	53.4	58.1	19.4
		Dinner	Specialized	68	163.3	30.9	62.8	12.9
# 3	Budget	Breakfast		65	32.1	6.7	9.2	5.4

ZAVRŽENA HRANA – OBSEG PROBLEMA MIKRO

VIP	DAY1		DAY2		DAY 3	
	Eaters	Avg. waste	Eaters	Avg. waste	Eaters	Avg. waste
REGULAR (60g)	200	47.5g	900	59.5g	900	72.6g
UPSCALE (119g)	100	68g	690	138g	670	151g
DELUXE (146g)	200	152g	600	119g	200	167g
MEDIA (11g)	250	12g	250	9g	250	12g

MANJ ZAVRŽENE HRANE- UČINEK

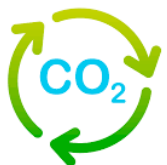


540 TON MANJ ZAVRŽENE HRANE S KROŽNIKOV

1 kg govedine



- -15.500 l



- - 27-60 kg/eq



1 kg piščanca

- -3.900 l

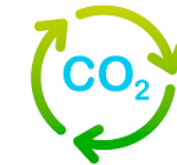


- - 3 kg/eq



1 kg kruha (pšenica)

- -1.300 l



- - 0,731 kg/eq

Delovna sila, itd.????

ZAVRŽENA HRANA – REŠLJIV PROBLEM

Turizem in podnebne spremembe

Letalski prevoz

- ▶ Okoli 70% emisij turizma
- ▶ Velika potreba po letenju...težko preprečimo!



Zavržena hrana

- ▶ 50% CO₂ emisij turizma + metan
- ▶ Nobene potrebe ni da zavržemo užitno hrano...enostavno preprečimo!



MANJ ZAVRŽENE HRANE- RAZLOGI

DRIVERS OF PLATE WASTE

- + Cheap ingredients
- + Pre-prepared foods
- + Foods best fresh after cooking
- + Bad choices of food combinations
- + Unsure how to eat all edible parts
- + Use of incorrect plate
- + Unfamiliar foods
- + Unfamiliar food preparations
- + Eyes are bigger than their bellies
- + Fear of missing out
- + Hard to eat foods
- + The "mini table buffet"
- + Hard to access buffet to get seconds
- Calm
- Polite
- Organised
- Food intake
- + Food tasting
- + Enjoyment and relaxation

THEMES

- + Low food quality
- + Lack of control
- Portioning
- + Lack of food-related expertise
- + - Dining room features
- + Lack of familiarity
- + Unconscious overserving
- + Laziness
- + - Guest personality
- + - Purpose of meal
- Structured day schedule

Plate waste at hotel buffets

+ Increases plate waste
- Reduces plate waste

ZAVRŽENA HRANA- REŠITVE

Thank you



► IGRA & NAGRADA

HOTEL	Histrion <input type="checkbox"/>		Vile Park <input type="checkbox"/>	
SOBA / ROOM				
PRIHOD / ARRIVAL				
ODHOD / DEPARTURE				
NARODNOST / NATIONALITY				
ŠT. ODRASLIH / NUMBER OF ADULTS				
ŠT. OTROK / NUMBER OF CHILDREN				
STAROST OTROK / CHILDREN'S AGE	1 st child	2 nd child	3 rd child	4 th child

Please help us reduce food waste.



DATUM/DATE	ŽIG/STAMP	DATUM/DATE	ŽIG/STAMP

Collect stamps for the entire duration of your stay and receive a present.

13g manj na družinskega člana
38% več družin brez odpadka

Užitek
Nagrada

ZAVRŽENA HRANA- REŠITVE

► Infrastruktura



60l koši



20l koši

Bifejski odpadki zajtrka -73%
A la carte odpadki-70%

Zavedanje problema
Manj dela

ZAVRŽENA HRANA- REŠITVE

► Infrastruktura (velikost krožnika)

-20%



24 cm



21 cm

► Opomnik

-19 %

“Welcome back! Again! And again! Visit our buffet many times. That’s better than taking a lot once”.

ZAVRŽENA HRANA- (ne)REŠITVE

► Glasba



KAKO ZAVREČI MANJ HRANE?

RAZLOGI

Serviranje/Porcioniranje

Nepoznavanje hrane/jedi

Lenoba

Neorganiziranost

Nizka kakovost hrane

Pravica grešiti



UKREPI

Demo panel
App

Demo panel/App
Postaja za okušanje

Dostopnost bifeja
Postavitev miz/bifeja
Termini za obroke

Zgodnji izleti
Aktivnosti po obroku

Dobaviteljske verige
Dobava "ob pravem času"

Nagrada za "dobro vedenje"
Deljenje koristi

KAKO ZAVREČI MANJ HRANE?

- ▶ Konkretizirajmo (opomnimo) pozitivni učinek!
- ▶ Infrastrukturno podprimo odgovorno ponudbo in povpraševanje!
- ▶ Delimo koristi odgovornega ravnanja s hrano!
- ▶ Nova doživetja/alternativa!
 - ▶ 60% turistov podpira dogodke (manj zavržene hrane je “doživetje”)
 - ▶ 40% turistov podpira donacijo (plačam, rešite problem sami)

MANJ ZAVRŽENE HRANE - projekti!

► LOW HARM HEDONISM INITIATIVE

Voda

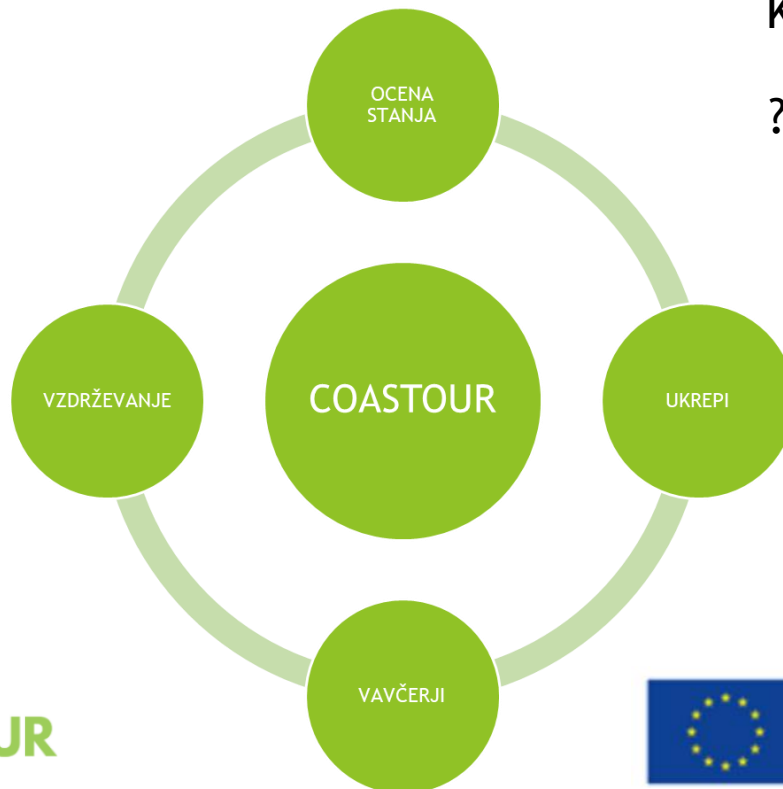
Elektrika

Komunalni odpad

????



► COASTOUR



Co-funded by the
European Union

Hvala za pozornost!

Emil JUVAN
UP, Fakulteta za turistične študije Turistica

