

Siti ste bacanja hrane?
Poduzmite nešto!



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

NE BACAJTE NAS
POJEDITE NAS!



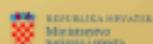
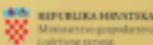
Sprječavanjem otpada hrane u hotelima štedimo resurse, smanjujemo količinu otpada na odlagalištima i stvaramo lijepo i ugodnije okruženje za odmor kojem ćemo se uvjek rado vraćati!

Prije odlaska na odmor informirajte se o hotelima koji provode programe za smanjenje otpada hrane.



Za lijepu našu!

www.zalijepunasu.hr



Radimo na
očuvanju
okoliša i
dok smo
na odmoru.

Riješimo zajedno problem
bacanja hrane u hotelima



Dragi gosti,

Briga za okoliš i održivi turizam nisu novost. Vjerojatno već sudjelujete u ekološkim inicijativama hotela, kao što su štednja energije i vode te racionalno pranje ručnika. No, jeste li se ikada zapitali što je s hranom koju svakodnevno konzumiramo?

Teško je odoljeti primamljivom hotelskom bifeu, ali svaki put kada bacimo ostatke hrane, gubimo resurse uložene u njihovu pripremu – rad, vodu, namirnice, energiju, novac...



Dobro je znati

UN-ov cilj je da se do 2030. godine prepolove globalne količine otpada od hrane po osobi na maloprodajnoj

**444
KG**

Prosječna količina komunalnog otpada koju svaki građanin proizvede godišnje.
(podatak za RH u 2019. godini)

BACANJE OTPADA OD HRANE IMA EKOLOŠKE I FINANSIJSKE POSLJEDICE – EVO ZAŠTO.



Rasipanje energije i resursa

Svaka faza proizvodnje hrane, od uzgoja usjeva do prodaje, troši energiju i resurse. Bacanjem hrane gubimo sve te resurse.

Onečišćenje okoliša

Otpad od hrane na odlagalištima stvara metan, plin koji je 25 puta štetniji od CO₂ i doprinosi klimatskim promjenama.

Nepotrebni troškovi

Bacanjem jestive hrane bacamo i novac uložen u njezinu proizvodnju, nabavu i pripremu. Više otpada znači veći troškovi gospodarenja otpadom.

Budite dio rješenja

Iako već poduzimamo konkretne korake za smanjenje bacanja hrane u hotelskom poslovanju, još uvjek nam je potrebna vaša pomoć – vi ste naši najvažniji saveznici! Zajedno možemo postići zajednički cilj: promišljeno i odgovorno konzumiranje hrane.

Dovoljno je, primjerice, da više puta uzmete manje porcije koje možete pojesti, umjesto da pretrirate tanjur hranom koja će kasnije biti bačena. Takvim malim koracima zajedno štedimo novac i vrijeme, doprinosimo lokalnoj zajednici te istovremeno sprječavamo zagadenje okoliša i prekomjernu potrošnju resursa.

Kada se vratite kući s odmora, možete nastaviti slične korake i u vlastitoj kuhinji. Na taj način ne samo da pomažete planetu već i malo-pomalo štedite za svoje sljedeće putovanje iz snova.

Smanjenje bacanja hrane dobro je za sve - Pridruži nam se!

