

Nekoliko činjenica o bacanju hrane u Srbiji*

Svakog dana bacimo **726 tona** hrane. Svake godine bacimo **256.000 tona** hrane. Svako od nas u proseku baci **35 kg** hrane godišnje.



Oko **20.000 dinara** po stanovniku košta hrana koju smo bacili.

Kada bismo svake godine odbačenu hranu spakovali u dostavne kamione, oni bi napravili kolonu koja bi se protezala od Subotice do Kraljeva.



* Na osnovu rezultata pilot istraživanja.



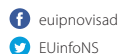
Kralja Milana 7
11000 Beograd, Srbija
+381 11 40 45 400
info@euinfo.rs



Vožda Karađorđa 5
18000 Niš
+381 66 85 28 018
officenis@euinfo.rs



Bulevar Mihajla Pupina 17
21000 Novi Sad
+381 21 451 625
officens@euinfo.rs



www.euinfo.rs



CENTAR ZA
UNAPREĐENJE
ŽIVOTNE SREDINE



www.cuzs.org



CUZSorg

Ova publikacija je informativnog karaktera; sadržaj ove publikacije predstavlja isključivo odgovornost Informacionog centra Evropske unije u Beogradu.

Objavio i štampao Informacioni centar Evropske unije u Beogradu, septembra 2016. godine.



HRANA SE JEDE, NE BACA SE!

#hranasejede
#stopfoodwaste



Delegacija Evropske unije
u Republici Srbiji



CENTAR ZA
UNAPREĐENJE
ŽIVOTNE SREDINE



Република Србија
Министарство
пољопривреде и заштите
животне средине

Bacanje hrane je postalo globalna epidemija. Više od 30% proizvedene hrane završi na svetskim deponijama, gde truli i raspada se, ispuštajući metan – jedan od najopasnijih gasova sa efektom staklene bašte.

Bacanjem neupotrebijene hrane troši se jako velika količina resursa, što predstavlja ozbiljan problem za planetu Zemlju. Samo pomislite koliko je potrošeno energije i vode u procesima proizvodnje, pakovanja i transporta hrane. Da li znate da je količina vode, potrebna za uzgajanje hrane koju bacimo, veća od količine koju godišnje potrošimo u celoj Srbiji?

Kada bi bačena hrana postala država, emitovala bi 3,3 MILIJARDE tona gasova sa efektom staklene bašte. Bila bi to država na trećem mestu u svetu po količini emitovanja gasova u atmosferu.

Za proizvodnju samo jednog dela hrane koji se baci, na globalnom nivou, potrebno je 250 KUBNIH KILOMETARA PITKE VODE. Ista količina vode izlazi na izvoru Volge svake godine i napaja ovu reku, dugačku oko 3.700 kilometara.

SAVETI ZA EFIKASNIJU UPOTREBU HRANE

BUDI KREATIVAN

Kada imaš namirnice kojima ističe upotrebnost rok - upotredi maštu. Napravi od njih supu, gulaš ili šejk sa vodom ili jogurtom.



NAPRAVI PLAN

Pre pripreme hrane uvek proveri šta već imaš od namirnica. Planiraj obroke tako da ne moraš da kupuješ još namirnica.

DRŽI SE SPISKA

Hrana koju kupiš a ne pojedeš, previše košta čak i kada je na sniženju. Kada pođeš u kupovinu napravi listu namirnica koje ćeš kupiti.



PRONAĐI NEOBIČNO VOĆE I POVRĆE

Iako ne izgleda savršeno, povrće čudnih oblika ima isti ukus kao i ono savršenog izgleda. Kupi namirnice čudnog oblika i spreči da završe u otpadu.

ORGANIZUJ POTROŠNJU HRANE

Uvek je najbolje potrošiti prvo namirnice koje si kupio ranije.

Stavi nove namirnice iza starih i troši ih redom.

Neke namirnice se brzo kvare ili stoje dugo u frižideru.

Odredi mesto na kojem će stajati namirnice kojima uskoro ističe rok upotrebe.



ROK UPOTREBE

Proizvođači koriste oznaku „NAJBOLJE UPOTREBITI DO“, kako bi naglasili do kada garantuju za kvalitet proizvoda. To ne znači da sa tim datumom ističe rok upotrebe.

Proveri da li postoji natpis „UPOTREBLJIVO DO“. Ako ne postoji, ipak proveri da li je namirnica ispravna pre nego što je baciš.

PRODUŽI ROK UPOTREBE

Sveže namirnice mogu biti upotrebljive duže nego što misliš.

Koristi posebne posude za odlaganje u koje ne može da ude vazduh.

Namirnice kojima ističe rok možeš sačuvati i nekoliko meseci. Zamrzni, osuši ili dehidriraj namirnice.



IZABERI PRAVU VELIČINU PORCIJE

Nakon obroka, hrana koja ostane najčešće bude bačena.

Sipaj u tanjir hrane koliko misliš da ti je dovoljno. Ako zatreba, sipaj još jednom.



AKO TI OSTANE HRANA NAKON OBROKA

Kada se desi da ne pojedeš svu pripremljenu hranu, možeš je ponovo jesti drugi put.

Spakuj ostatke, napiši datum i stavi u zamrzivač.