

»Spoštujemo hrano, spoštujemo planet«

VABLJENI na strokovno srečanje

»MANJ IZGUB in ODPADA v VERIGI PRESKRBE S HRANO«

v četrtek **25. maja** s pričetkom **ob 11. uri** na vrtu **Gostilne Bric v Mirnu**

Generalna skupščina Združenih narodov je kot del agende za trajnostni razvoj sprejela cilj SDG 12.3: »Do leta 2030 na svetovni ravni prepoloviti količino odpadne hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž proizvodne in dobavne verige, skupaj z izgubami po spravilu pridelka.«

Države za doseg pomembnega globalnega cilja uvajajo različne mehanizme in novo zakonodajo. Strategija za manj izgub in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano v Sloveniji temelji na

- ♣ načrtih za ravnanje z odpadno hrano,
- ♣ preprečevanju nastajanja odpadne hrane in
- ♣ programih za ugotavljanje težav, zaradi katerih nastaja odpadna hrana.

O stanju na področju ravnanja s hrano v Sloveniji, o varni hrani ter vzrokih za nastajanje odpada in izgub hrane v živilski verigi, o vlogi kulinarike v turizmu in z njim povezanim trajnostnim konceptom delovanja ter o pomenu izobraževanja in vključevanja mladih v gastronomijo prihodnosti nam bodo v **STROKOVNIH PRISPEVKIH** spregovorili:

- **Tadeja Kvas Majer**, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
- **Doris Urbančič Windisch**, Ministrstvo za gospodarstvo, turizem in šport
- **Prof. Emil Juvan**, UP Fakulteta za turistične študije - Turistika
- **Dejana Baša**, Turistična zveza Slovenije

Predstavitvam sledi **OMIZJE** z možnostjo vprašanj udeležencev.

Zaključek srečanja bo obogatila **kulinarična predstava KUHINJE BREZ ODPADA** z uporabo sezonskih povrtnin, med njimi belih špargljev-belušev, ki so paradni konj destinacije Miren Kras.

Za nas bodo kuhali trije predstavniki trajnostne kulinarične znamke **Krasna kuhinja**: Katjuša Batistič iz Gostilne Bric, Darja Makorič iz Gostilne Makorič in Jasmina Golob iz Gostilne Štirna.

Vljudno prosimo, da vašo udeležbo na strokovnem dogodku potrdite na info@mirencras.si do 23. 5. 2023. Za več informacij lahko pokličete na 051 662 009.

Ne zamudite priložnosti za pridobitev pomembnih aktualnih informacij ter novih znanj za dvig kompetenc in ohranjanje dolgoročne konkurenčnosti. Dobrodošli!

V sodelovanju z:



mag. Ariana Durnik,
direktorica

