

23 priporočil za zmanjševanje odpadne hrane

- 1. Bližje kot je kmet, srečnejši je potrošnik: Manj odpadkov, več trajnosti**
- 2. Okusi doma: javna in zasebna podpora lokalnemu kmetovanju za zmanjšanje zavržene hrane**
- 3. Restavracije naj imajo moto »uživanje brez zavržkov«**
- 4. »Stop zavrženi hrani«: Teden ozaveščanja o zavrženi hrani v šoli**
- 5. Inovativnost embalaže in uporaba embalaže le po potrebi**
- 6. Spodbujanje odraslih, da prednostno ukrepajo glede zavržene hrane**
- 7. Delimo, ne zavrzimo!**
- 8. Izmenjava podatkov in najboljših praks po Evropi**
- 9. Zbiranje podatkov v celotni verigi preskrbe s hrano**
- 10. Glasovi državljanov so pomembni: Sodelovanje državljanov v evropski prehranski politiki**
- 11. Pravkar izbrano: Vrednost sezonske hrane**
- 12. Vseevropska mreža za izmenjavo hrane**
- 13. Načrtovani nakupi in prerazporeditve**
- 14. Vsi odpadki imajo težo**
- 15. Obvezen sistem poročanja za preglednost skupaj s kaznimi in nagradami**

- 16. Vseevropska zakonodaja o uničenju neprodanih živil – pristop vzajemnega učenja v državah članicah**
- 17. Preglednost živilskih odpadkov za lažje ukrepanje**
- 18. Razširitev definicije živilskih odpadkov, da bi prihranili nezaužito hrano**
- 19. Prehransko ozaveščanje in trajnostna prehrana v osnovnih in srednjih šolah**
- 20. Spodbujati in podpirati aplikacije in platforme za izmenjavo hrane, ki povezujejo potrošnike med seboj**
- 21. Prihranimo hrano, prihranimo denar: Evropska kampanja proti potratu hrane v sodelovanju s trgovci s hrano štiri vikende na leto**
- 22. Vzpodbuditi zavedanje potrošnikov glede svojega vpliva na živilske odpadke ter da razumejo, kako predelati, ohraniti in ponovno uporabiti izdelek pred in po preteku datuma**
- 23. Izvajanje standardiziranih praks na maloprodajni ravni pri promociji izdelkov, ki jim je potekel rok uporabe**