

Pogovor z gospo Andrejo Hostnik, vodjo restavracije Štirica v Krškem

*1. Kakšne vrste živil morate v vaši restavraciji najpogosteje zavreči? (zelenjavo, sadje, meso, testenine, kruh, sladkarije, mlečne izdelke, pripravljene jedi, kosti, olupke, olje ...)*

V glavnem zavržemo ostanke hrane iz krožnikov, ki jih ljudje ne pojedjo. Zavržejo se pa seveda ob pripravi zelenjave tudi olupki, listi solate, ki so nagniti itd. Kosti iz krožnikov ravno tako zavržemo. Odpadno olje iz friteze zavržemo v za to namenjene posode.

*2. Opišite na konkretnih primerih, zakaj je potrebno ta živila zavreči. Je potekel rok, je neokusna, je delno gnila, se je posušila, ovenela, spremenila barvo, teksturo, postala gubava, grda ...?*

Ostanke hrane iz krožnikov pač moramo zavreči, saj se jih že iz higienskih razlogov ne bi smelo uporabiti ponovno. Olupki krompirja, nagnita, ovenela solata - nimamo kaj drugega s tem kot zavreči. Kosti niso za uživanje. Olju kvaliteta z uporabo pada. Spremeni barvo in težko je v njem kvalitetno cvreti hrano, saj je postopek predolg, olje se peni in pa hrani naredi določen priokus, ki zelo odvrča od uživanja.

*3. Katerih pripravljene jedi največ ostaja, jih gostje pustijo na krožniku? Kaj menite, zakaj je tako?*

Ponavadi ostaneta priloga in pa solata. Menim, da bi bilo na tem področju bolje, če bi ljudje skomunicirali, kaj imajo raje in česa bi več/manj. Tukaj pa v glavnem večina funkcionira po principu - dajte mi vse, kar mi pripada. V resnici je pa škoda, če ne povedo, da ne marajo solate. Ravno tako bi lahko povedali, če si želijo manj priloge.

*3. Kako ravnate z zavrženo hrano oz. živil? Gotovo so kakšna pravila, predpisi, ki se jih morate držati. Kateri predpisi so to?*

Hrano zavržemo v posebne sode, v katerih se zbirajo organski odpadki. Olje pa zopet posebej v sode za odpadno olje. Te sode podjetje Biotera periodično odvaža od nas in nas oskrbi s svežimi sodi.

V naši gostilni se ravnamo po "Smernicah dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu", ki je v skladu z Uredbo 852/2004 ES o higieni živil.

*4. So kakšne posebne priložnosti, ko ostane še posebej veliko hrane? Zakaj menite, da je tako?*

Ob večjih zaključenih družbah se zna zgoditi, da ostane več hrane. Načeloma zato, ker si ljudje predimenzionirano naročijo hrano... Želijo si, da je vsega dovolj, raznoliko - in pa filozofija - bolje, da ostane kot zmanjka - tukaj obvelja.

*5. Ali sodelujete s kakšno humanitarno organizacijo, ki bi neprodane obroke dostavila socialno šibkejšim? Bi to želeli?*

Pred časom so nas kontaktirali ljudje, ki jih tukaj ne bi imenovala in smo bili dogovorjeni, da se jih pokliče, kadar se zgodi, da imamo kaj neprodane hrane. Dokler je bil interes, je zadeva potekala.

Zdaj smo se tudi mi že organizirali tako, da je odpadkov čim manj. Naše ocene, koliko skuhati, so previdne. Določeno hrano shranimo v skrinjo in jo poskušamo v najkrajšem roku porabiti.

Načeloma smo odprti za sodelovanje s humanitarnimi organizacijami.

*5. Poskusite oceniti, koliko kilogramov hrane zavržete na en dan/teden.*

Razpolagamo z natančnimi podatki, koliko hrane zavržemo na teden recimo. Ampak stvar je v tem, da ne gre samo za uporabno hrano. Olupke, kosti, odpadno olje bi v vsakem primeru morali zavreči. Menim, da pri nas ni tak problem v tem, da bi zavrgli hrano - še uporabno.

*6. Bi lahko kot vodja restavracije predlagali kakšne konkretne ukrepe, ki bi jih država ali restavracije lahko sprejele že jutri, da bo manj zavržene hrane?*

Mislim, da ima naša država kar dobro regulativo na tem področju, ravno tako nadzor. Vsak sam pri sebi bi se moral potruditi, da s hrano ravna odgovorno. Ozaveščanje je zelo pomembno. Komunikacija s posamezniki: natakar - gost tudi. Iz izkušenj vem, da inšpektorji ne vidijo radi pripravljene hrane v skrinjah. Če se ustrezno in po pravilih ohladi, ne vidim problema v tem, da se hrana čim prej zamrzne in nato tudi porabi v nekem doglednem roku.

*Gospe Hostnik se najlepše zahvaljujemo za konkretne in koristne informacije.*

*Veronika Gradišek, prof.*