

Skupinska vaja

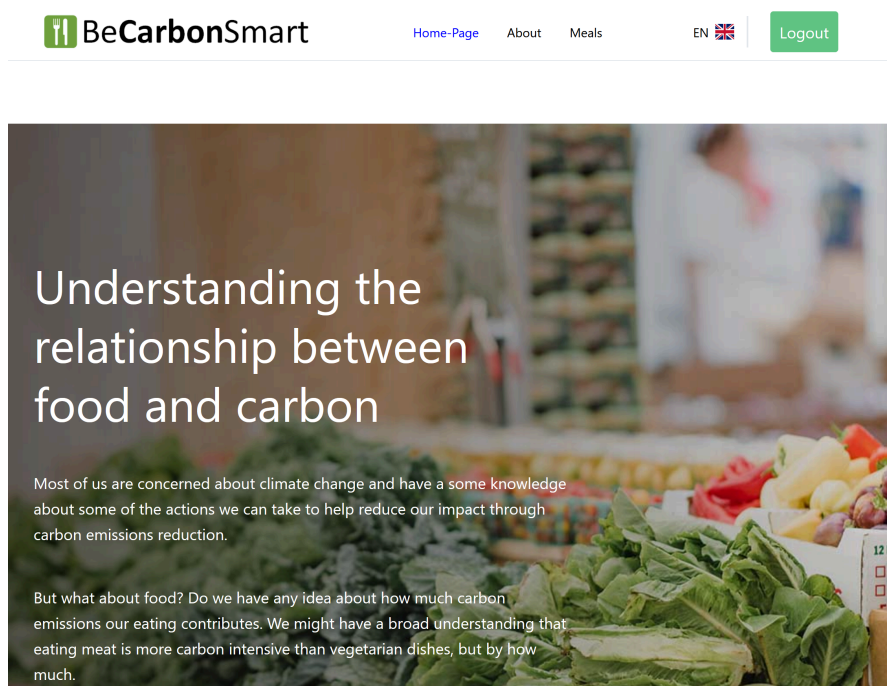
Razumevanje vpliva proizvodnje hrane na okolje

Za lažje razumevanje

Če delate na turističnem mestu, ki ponuja obroke, kot je restavracija ali kavarna, vas bo ta vadba seznanila z razmerjem med servirano hrano in prispevkom k ogljičnim emisijam, ki prispevajo k globalnemu segrevanju. Hrana je vir in kot vsak drug vir zahteva energijo in materiale za proizvodnjo.

Pristop

Z partnerjem ali drugimi ljudmi obiščite spletno stran <https://www.becarbonsmart.org.uk>, orodje za izračun ogljičnega odtisa hrane, ki ga je razvila Univerza Glasgow Caledonian, članica ekipe Circle 2.



1. Registrirajte se na spletnem mestu brezplačno. Čeprav je spletno mesto v angleščini, bi morali zahteve razumeti sami.
2. Ko končate postopek registracije, izberite, da ustvarite obrok. Na spletnem mestu boste našli veliko receptov za različne obroke, lahko pa izberete tudi svoje. Morda boste morali prevesti izbrane sestavine v angleščino.
3. Spletno mesto ima okoljske podatke za širok nabor sestavin. Če vaše sestavine ni na voljo, izberite nekaj podobnega. Običajno je obrok namenjen 4 do 6 osebam, zato uporabite količine za potrebno število ljudi, vendar ne pozabite navesti števila obrokov, ki jih bo vaš obrok ustvaril. Na spletnem mestu ustvarite brezplačen uporabniški račun.

Orodje bo zagotovilo ogljični odtis za vaš obrok. Na primer, ogljični odtis za obrok 5 kg CO₂ je enakovreden porabi 2 litra bencina v vašem avtomobilu.

Naslednji korak je, da preverite, katere sestavine lahko zamenjate, da zmanjšate ogljični odtis hrane.

Zmagovalec je oseba, ki lahko pripravi najboljši obrok z najnižjim ogljičnim odtisom. Jasno naj postane, da ima uporaba rdečega mesa večji vpliv. Prav tako imajo mlečni izdelki, čeprav se uporabljajo v manjših količinah, tudi večji vpliv in jih je treba zamenjati.

Prednosti

Vaja omogoča udeležencem, da razumejo, kako lahko turistično podjetje, ki proizvaja prehranske izdelke in obroke, zmanjša svoj ogljični odtis.