



## INFORMACIJA ZA MEDIJE

### REKORDNO ŠTEVILO IZOBRAŽEVALNIH USTANOV V BOJ PROTI PREVELIKIM KOLIČINAM ZAVRŽENE HRANE

14. december 2018 – Program Ekošola in Lidl Slovenija že peto leto zapored izvajata projekt Hrana ni za tjavendan, ki nagovarja otroke, mladostnike, učitelje in starše k zmanjševanju količin zavržene hrane ter k razmisleku o socialnih, okoljskih in ekonomskih problematikah, povezanih z zavrženo hrano. V šolskem letu 2018/2019 se je v projekt prijavilo rekordnih 111 izobraževalnih ustanov iz vse Slovenije, od tega 24 vrtcev, 71 osnovnih šol in šol za otroke s posebnimi potrebami ter 16 srednjih šol. Projekt se letos posebej osredotoča na spremljanje količin zavržene hrane v domačih gospodinjstvih. Sodelujoči otroci bodo skupaj s svojimi starši izpolnjevali družinski dnevnik zavržene hrane.

Projekt Hrana ni za tjavendan, ki ga izvajata program Ekošola in Lidl Slovenija, nadaljuje s svojim poslanstvom osveščanja in izobraževanja o problematiki zavržene hrane. Vsako leto sodelujoče izobraževalne ustanove pripravijo raznolike ukrepe, s katerimi pripomorejo k zmanjšanju količin zavržene hrane, obenem pa otroke in mladostnike osveščajo o bolj odgovornem ravnanju s hrano. Lani je v projektu sodelovalo več kot 5.000 otrok, v povprečju pa so kar za **30 odstotkov zmanjšali količine zavržene hrane**. Letos veliko šol z aktivnostmi nadaljuje, kar nekaj pa je tudi takšnih, ki bodo projekt izvajale prvič. »V projektu vsako leto sodeluje več tisoč otrok, ki skozi aktivnosti spoznavajo, zakaj je pomembno, da vseskozi zmanjšujemo količine zavržene hrane in kako lahko odgovorneje ravnamo z njo. Izredno nas veseli, da izobraževalne ustanove v okviru meritev dosegajo odlične rezultate ter da število sodelujočih otrok iz leta v leto narašča,« je povedala **Tina Hribar, vodja projekta Hrana ni za tjavendan pri programu Ekošola**.

#### Letos v središču domača gospodinjstva

Projekt Hrana ni za tjavendan nagovarja starostne skupine otrok od vrtca do srednje šole. Za sodelujoče ustanove so pripravljene različne aktivnosti, od posebej ustvarjenih likov v obliki gospe Kuhle ter gospoda Polentnika za najmlajše, do možnosti snemanja kratkih filmčkov ali video dnevnikov na temo zavržene hrane za starejše otroke. Vse sodelujoče šole so prejele "**Kuhlin družinski dnevnik zavržene hrane**", ki ga bodo otroci izpolnjevali doma skupaj s svojimi starši. Dnevnik bo krožil med družinami, v njem pa bodo poleg meritev ugotavljali, zakaj prihaja do tolikšnih količin zavržene hrane, kaj narediti s preostankom jedi, zapisali pa bodo tudi **družinsko zavezo za zmanjševanje zavržene hrane**. »V vseh letih izvajanja projekta smo ugotovili, da so domača gospodinjstva pomemben člen pri prizadevanjih za zmanjševanje količin zavržene hrane, zato želimo z dnevnikom otroke in starše spodbuditi, da tudi doma razmišljajo o tej temi. Dnevnik je nastal na pobudo nekaj sodelujočih ustanov, ki so ga v preteklih letih samoiniciativno pripravile, zato smo prepričani, da ga bodo otroci in starši dobro sprejeli,« je še dodala Tina Hribar.

#### V Lidlu Slovenija odgovorni do hrane in okolja

Lidl Slovenija je skupaj s programom Ekošola snovalec projekta Hrana ni za tjavendan, ki ga izjva v okviru svoje trajnostne pobude Ustvarimo boljši svet. V podjetju so zadovoljni, da je interes za projekt vsako leto večji in da problematika zavržene hrane postaja vedno bolj pomembna tema, tako v izobraževalnih ustanovah, kot v domačih gospodinjstvih in širši družbi. Lidl Slovenija projekt

podpira v okviru svoje trajnostne pobude Ustvarimo boljši svet, kjer združujejo družbeno odgovorne in okoljske projekte. Tudi področje zavržene hrane je v Lidlu Slovenija pomembna tematika, ki jih namenjajo veliko pozornosti. »Z različnimi ukrepi se trudimo, da zavržemo čim manjšo količino hrane, kar dosegamo s skrbnim in premišljenim načrtovanjem logističnih poti ter sodelovanjem na različnih dobrodelnih aktivnostih. V kar nekaj slovenskih krajih v sodelovanju z Lions klubom Celje izvajamo projekt Viški hrane, s čimer skrbimo, da čim manj neoporečne hrane konča v uničenju. S projekti, kot je Hrana ni za tjavendan, med otroci in mladostniki, pa tudi širšo družbo, širimo pomembno sporočilo, da hrana ne sme biti odpadek in da moramo z njo ravnati odgovorno, « je ob pričetku projekta dejala **Tina Cipot, vodja službe za korporativno komuniciranje in družbeno odgovornih projektov v Lidlu Slovenija.**

### **Nova številka knjižice Reciklirana kuharija**

V okviru projekta bo tudi letos potekal **natečaj Reciklirana kuharija**, kjer bodo otroci, učenci in dijaki raziskovali inovativne načine ponovne uporabe živil in oblikovali nove recepte iz ostanka živil ali obrokov. Snovalci projekta bodo zmagovalne recepte poustvarili, jedi fotografirali in jih izdali v priročni kuharski knjižici. Knjižice iz zadnjih treh leti projekta so na voljo na spletni strani Ustvarimo boljši svet ([tukaj](#)).

---

#### **O Lidlu Slovenija**

Lidl Slovenija je del trgovske verige Lidl s sedežem v Nemčiji, ki je trenutno prisotna v 30 državah, trgovine pa ima v kar 28 državah po svetu. Na slovenskem trgu je Lidl Slovenija prisoten od leta 2007, trenutno ima 53 trgovin in zaposluje več kot 1500 sodelavk in sodelavcev. Leta 2013 so oblikovali trajnostni koncept Ustvarimo boljši svet, s katerim izkazujejo predanost podjetja Lidl Slovenija družbeno odgovornemu poslovanju. K aktivnemu sodelovanju s pozitivnim zgledom spodbujajo sodelavce, dobavitelje, partnerje in kupce. Na letni ravni sodelujejo z več kot 250 različnimi organizacijami na področju humanitarne pomoči, športa, izobraževanja, varovanja okolja in podobno.

Kot drugod po Evropi si tudi v Sloveniji prizadeva popolnoma uresničiti pričakovanja kupcev. Svojo ponudbo v Lidlu vseskozi bogatijo, saj želijo zadovoljiti vsakdanje potrebe povprečne družine. Na prvo mesto postavljajo kakovost, saj izdelke redno pregledujejo certificirani inštituti, nadzorujejo pa jih tudi s stalnimi internimi preveritvami.

#### **O programu Ekošola**

Program Ekošola je mednarodno uveljavljen program celostne okoljske vzgoje in izobraževanja, namenjen spodbujanju in večanju ozaveščenosti o trajnostnem razvoju med otroki, učenci in dijaki skozi njihov vzgojni in izobraževalni program ter skozi aktivno udeleževanje v lokalni skupnosti in širše. Vsako leto najuspešnejšim šolam podeljuje mednarodna priznanja – zelene zastave. To je tudi edino javno in mednarodno priznanje slovenskim šolam za okoljevarstveno delovanje, skladno z mednarodnimi kriteriji FEE (Foundation for Environmental Education).

