

Šolski center
Šentjur



*Predstavitev dobrih praks Srednje poklicne in
strokovne šole, Šolski center Šentjur*



ZMANJŠEVANJE ZAVRŽENE HRANE NA ŠOLSKEM CENTRU ŠENTJUR

Natalija Valant Žerak, , mag. var. hrane

ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

- od leta 1910,
- dijakov v šolskem letu 2023/2024: 400,

Prednosti:

- veliko šolsko posestvo,
- ekološko posestvo,
- šolska kuhinja,
- vsi izobraževalni programi so z in za naravo, tesna povezanost s prehranjevalno verigo





SODELOVANJE V PROJEKTU

TRENTNO STANJE..



CILJ...



OZAVEŠČANJE O PROBLEMATIKI

- želimo ozaveščati o problematiki in zmanjšati količine na minimum,
- neporabljenim živilom želimo dati novo priložnost (Reciklirana kuharija)

ZMANJŠATI KOLIČINE ODPADNE HRANE

- izobraziti odgovorne ljudi, ki se zavedajo, da hrana ni odpadek,
- pripraviti nove ideje/recepte za porabo odvečne hrane,
- spodbujati preudarno nakupovanje, kupovanje lokalne hrane, samooskrbo

POTEK PROJEKTA

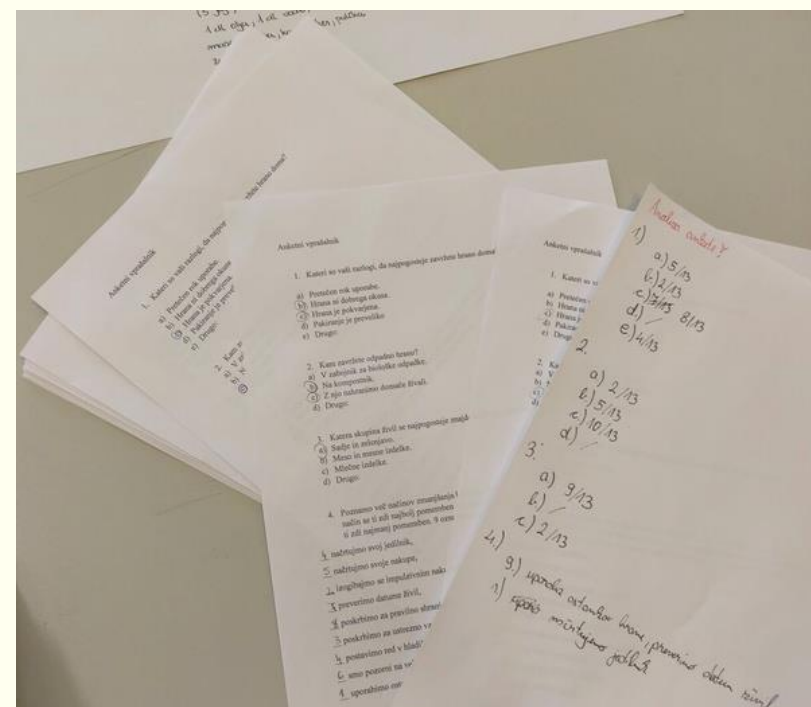
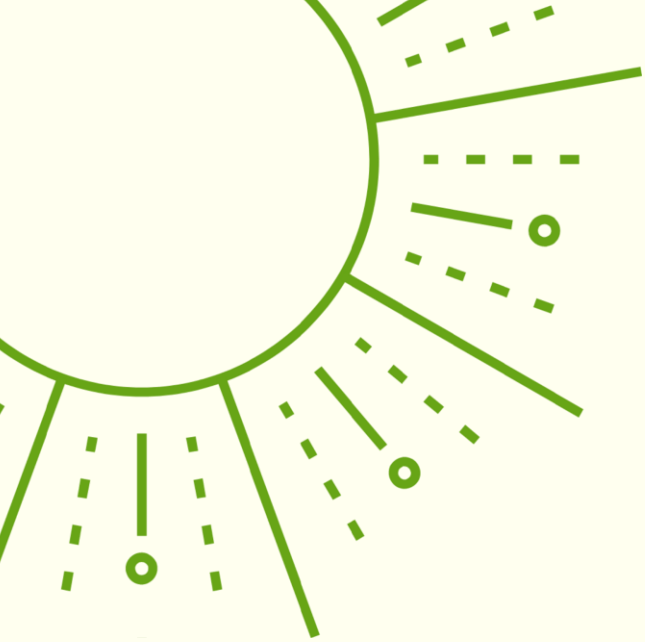
03

Pomoč šolske kuhinje in sodelavcev

- pomoč šolske kuhinje/zaposlenih v šolski kuhinji- možnost manjše porcije, sestavljanje jedilnikov, meritve zavržene hrane (Dragica Keše)
- pomoč profesorice v učni kuhinji slaščičarjev, pekov (Elizabeta Selić, Jana Kropec)
- pomoč zaposlenih živilskih tehnologinj (Magda Guček, Simeona Rakun).

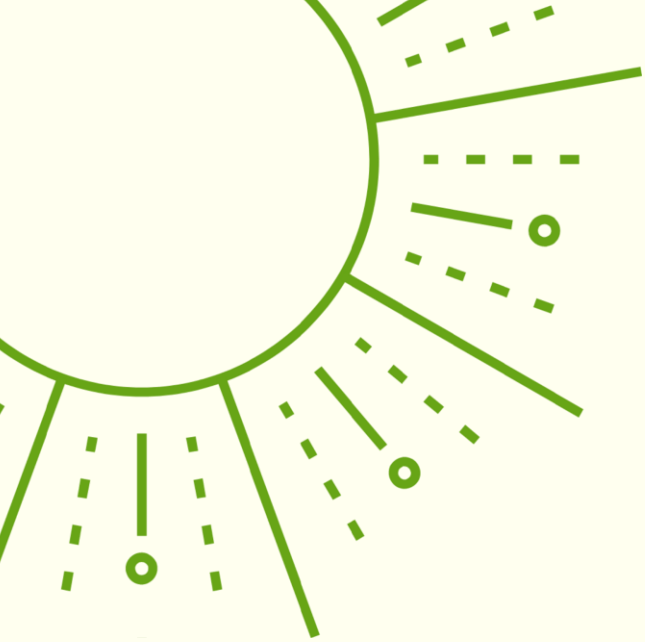
Vključitev tematike v razne aktivnosti

- strokovni predmeti (Živilsko prehranski tehnik, Slaščičar, Pek),
- organizacija naravoslovnih dnevov (Dan Zemlje-reciklirana kuharija, kandiranje olupkov, analiza zavržene hrane...)



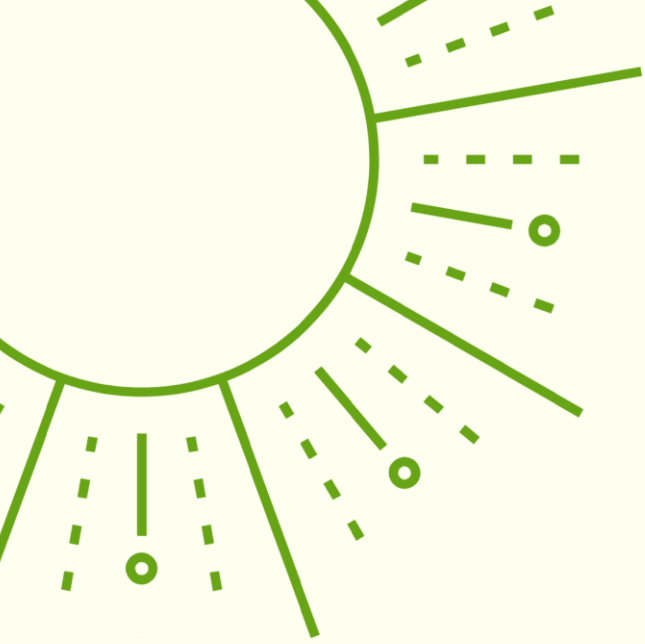
Kot leta prej smo izvajali meritve zavržene hrane in analizirali podatke

2020/2021



*Pod mentorstvom gospe Elizabete Selic so pripravljali jedi
iz zavrženih hrane*

2020/2021



* **JEDILNIK** *

PONEDELJEK

- piščančja juha
- piščančji zrezek po drugo
- jabolka

TOREK

- krompirjeva juha
- pištan v smetani omaki
- paradižnikova solata

SREDA

- solata kvarkov (mesana solata + pohancik)
- jabolčni strudel

ČETRTEK

- testenine
- beljunska omaka
- mafin

PETEK



- lasagna
- kuhinjski popo

SOBOTA

- mlečni kiz
- jabolka

NEDELJA

- rižev narastek
- jabolčni kempot



* **NAKUPOVNI SEZNAM** *

PONEDELJEK

- KROMPIR
- PIŠTANIK
- HVALO
- HLETO
- DRUŠTINE
- JAJCA
- MOKO
- SOL
- OLJE
- JABOLKE

TOREK

- PIRANCI
- SARTINA ZA BIRANJE
- VEGETA
- OKRNI V PRAVO
- ČESNICA
- PRAVILNIK
- BUČNO OLJE
- MŠ

SREDA

- MESANA SOLATA
- SKUTA
- KISA ČERNA
- FIŽOL
- KORUZA

ČETRTEK

- TESTENINE (meteljka)
- HLETO MEŠANO TEGO
- TRINOSTI KVA PEČEN
- PEPER
- DZELKA
- KURKI
- ČERVENI ENGLJE
- PELLINI PRINCI
- SLADIKOR

PETEK


- MESNINE ZA LIZANJE
- SIR
- ČORLINA (koko)

SOBOTA

- RIŽ

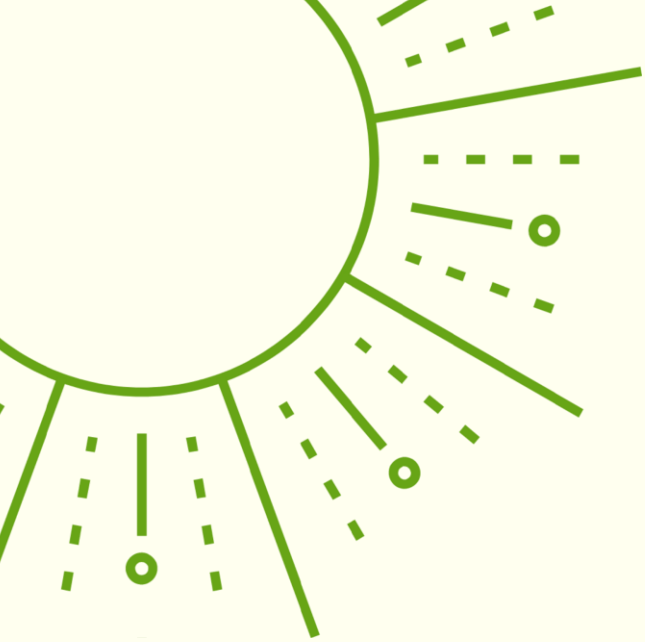
NEDELJA

- CIGET
- KLINČI



Razmišljali o spremembni jedilnika
in načrtovanju nakupov

2020/2021



Testenine z zelenjavnim sotejem



Sladki sirovi štruklji s pomarančo



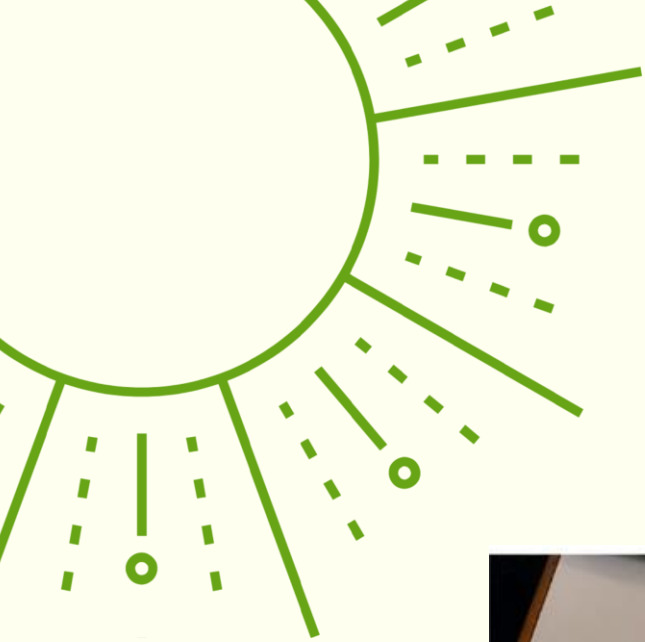
Riževi ocvrtki z zeleno in korenjem



Kvinojina rižota z zelenjavo in mesom

*Pri praktičnem pouku z gospo Dragico Keše pripravljali različne jedi
Merili delež zavrže ne hrane*

2021/2022



"Bodi pameten, ne zavrzi hrane!"
DAN
BREZ
ZAVRŽENE
HRANE
24.4.2022

Oblikovali slogan, ki ozavešča o problematiki.

2021/2022



Slaščičarji in Peki so pripravljali Kozjansko potico

2021/2022



Zavržena hrana

Hrana, ki jo dovoljeno predstavlja zavrženo urobo, energijo in hranilno bogatstvo, ter denar s katerim jo kupimo.

V letu 2018 je vsak prebivalec Republike Slovenije zavržec povprečno 68 kg hrane.

V Sloveniji letno zavrženo 199.000 t hrane.

1 kg zavržene hrane je 1,9 kg CO₂.


Zavržena hrana to izkazuje v številnih 2018:

- ~83% - proizvodnja hrane s primarajo
- ~70% - distribucija in prodaja s žarki
- ~50% - gostinstvo in streljivo hrane
- ~52% - gostinstva

Letno na svetu zavrženo 1/3 vse proizvedene hrane, s katero bi lahko nahranili 3 milijarde ljudi.

Globalno zavrženo:

- ~45% proizvodnja skota in ribištva
- ~35% deli veta, rib in morskih sadežev
- ~20% zelenjave
- ~20% mesa
- ~20% mlečnih izdelkov



Zavržena hrana in podnebne spremembe

Odpadna hrana in toplogrejni plini

Odpadna hrana in smet so izbrabena in socialnega vidna, sta tudi velik vir za onesnženje, saj se s hrano povezujejo emisije toplogrelnih plinov.

- Izloži toplogrelni plinovi povečajo onesnženje ozračja in s tem povečajo spretnost.
- Oprijeti otroci odnese hrane znaša približno 8% vseh antropogenih emisij toplogrelnih plinov.
- Preprečiti nastanek 1t odpadne hrane pomeni za 4,2t preprečene CO₂ emisij emisij toplogrelnih plinov.


Kako podnebne spremembe vplivajo na zavrženo hrano?

- Podnebne spremembe vplivajo na pridelavo in predelavo hrane.
- Podnebne spremembe, katerih posledice so suša in vročina, vplivajo na zmanjšanje pridelave in povečanje izgub hrane. Vplivajo na tudi na kakovost in varnost hrane.
- Večje temperature vplivajo na hitrejšo pokvamenost in krajše rok trajanja.
- Večje sušne razmere vplivajo na zmanjšanje pridelave hrane.
- Podnebne spremembe vplivajo na povečanje izgub hrane pri prevozu, shranitvi in predelavi hrane.
- Podnebne spremembe vplivajo na povečanje izgub hrane pri predelavi hrane.
- Podnebne spremembe vplivajo na povečanje izgub hrane pri predelavi hrane.
- Podnebne spremembe vplivajo na povečanje izgub hrane pri predelavi hrane.

Rešitve:

- Jedro hrane čim bolj izkoristiti, hrano, ki se za njih porabi več uporabnih virov.
- Seho hranilo lokalnega izvora, saj je bolj sveža, zdravša in ima višjo hranilno vrednost, ter krajšo pot in s tem manjšino izpust CO₂ v ozračje, ter vključne odpadne izdelke.
- Operativno upravljanje odpadkov in prehranjevalnih odpadkov.
- Prilagoditev težilo, količin, vrst, vrst.

HRANA NI ZA ZAVRŽENJE



Tyja, Radevica
Jana, Kojnc
11.2

Pripravili plakat na temo Zavržene hrane



Premisli,
preden
zavržeš!



KUPUJ
LOKALNO



MERITVE ZAVRŽENE HRANE: MALICALO JE 240 DIJAKOV

DAN	ZAVRŽENA HRANA
PONEDELJEK, 24.4. 2023	10,1KG
ŠPAGETI PO MILANSKO, SOLATA	
TOREK, 25.4.2023	13,5KG
BORANJA, PUDING, SOLATA	
SREDA, 26.4.2023	8,2 KG
PURAN, MLINCI, SOLATA	
ČETRTEK, 4.5.2023	7,5KG
MAKARONOVO MESO, SOLATA	
PETEK, 5.5.2023	8,1KG
SVINJSKA PEČENKA, PRAŽEN KROMPIR, SOLATA	

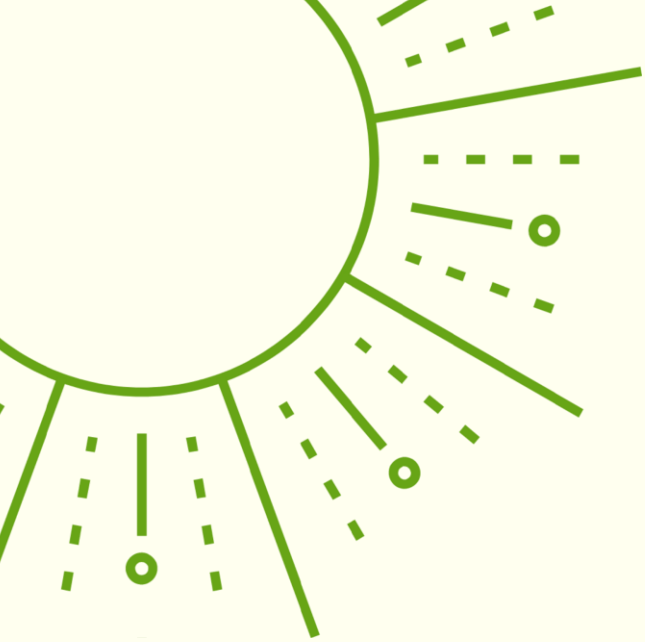
V tednu meritve se je
zavrglo 47,4 kg hrane. Na
dijaka povprečno skoraj 200
gramov hrane v petih dneh.



12

Pripravili razne letake in analizirali količine zavržene hrane..

2022/2023



Pisali "scenarij" in pripravili videoposnetek

2022/2023

POTEK PROJEKTA

15

MOTIVACIJA DIJAKOV

- ozaveščamo jih, da s tem pomagajo Zemlji,
- možnost dodatne ocene za delo na projektu,
- pregled nagrad na spletni strani Ekošole.

VODSTVO IN SODELAVCI

- so nad sodelovanju v projektu navdušeni in se spodbujajo dijake pri malici, da razmislijo preden odvržejo hrano.