



Spoštujmo hrano,  
spoštujmo planet

# ODPADNA HRANA

**Zakaj tematiko vključiti v aktivnosti izobraževanja in ukrepov šolskega sistema**

<https://www.youtube.com/watch?v=khPBpWFNRCw&t=10s>

Tadeja Kvas Majer, MKGP



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO



Spoštujmo hrano,  
spoštujmo planet

*Niša  
Super  
Hrana*

**I FEEL  
SLOVENIA**

# Vsebina predstavitve

- Splošna dejstva
- Kakšni so cilji (Strategija, Akcijski načrt)
- Zakaj zmanjšati izgube hrane in odpadno hrano
- Vloga šol
- Kako vključiti področje odpadne hrane v šolski sistem
- Pripomočki, ki so že na voljo
- .....

# Nekaj dejstev

V svetu več kot 820 milijonov ljudi nima dovolj hrane. Več kot 1,620 mrd ljudi trpi zaradi podhranjenosti (FAO).

1/3 proizvedene hrane na svetu se izgubi/med odpadke.

Združeni narodi-Trajnostni razvojni cilji-SDG 12.3: prepolovitev izgub in odpadkov hrane na prebivalca vzdolž proizvodne in dobavne verige do 2030 (prispevek k odpravi lakote, revščine in izboljšanje zdravja).

EU in njene države članice smo se 2016 zavezale, da bomo izpolnile cilje glede izgub hrane in zmanjšanja količine odpadne hrane do leta 2030 (nacionalne Strategije).

**EU Platforma** za preprečevanje izgub hrane in odpadne hrane decembra 2019 sprejela Priporočila za vse člene verige preskrbe s hrano

**Učinkovita pridelava in uporaba hrane bi prispevala k učinkovitejši rabi virov in zmanjšala uporabo gnojil, stroškov ter emisij metana iz hrane na odlagališčih.**

# Cilji trajnostnega razvoja



**12** ODGOVORNA PORABA IN PROIZVODNJA

*Zagotoviti trajnostne načine proizvodnje in porabe*

TARGET 12-3

HALVE GLOBAL PER CAPITA FOOD WASTE

# Ali vemo.....?



- 1,2 izgube hrane
- 3, 4 presežki hrane
- 4 donirana hrana
- 5 za prehrano živali
- 7 neužitni del hrane
- 6, 8 odpadna hrana (del)

Tadeja Kvas Majer, MKGP

# Odpadna hrana 2020 - 2023

OŠ v Škofji Loki je privarčevala  
9.500€ v šl 2021/22

## Izbrane dejavnosti iz postavke "Gostinstvo in strežba hrane"

	74 kg	73 kg	72 kg	78 kg
	2020 (t)	2021 (t)	2022 (t)	2023 (t)
<b>Izbrane dejavnosti (SKD 2008)</b>				
Dejavnost hotelov in podobnih nastanitvenih obratov (I55.100)	2.410	2.902	4.029	4.322
Dejavnost strežbe jedi in pijač (I56)	21.331	25.586	32.835	31.809
... od tega Restavracije in gostilne (I56.101)	19.623	23.577	30.368	29.087
<b>Predšolska vzgoja (P85.100) in osnovnošolsko izobraževanje (P85.200)</b>	<b>1.460</b>	<b>5.364</b>	<b>6.046</b>	<b>5.907</b>
Bolnišnična zdravstvena dejavnost (Q86.100)	1.689	1.833	1.813	1.581
Dejavnost nastanitvenih ustanov za oskrbo starejših in invalidnih oseb (Q87.300)	2.247	2.468	2.407	2.405

Tadeja Kvas Majer, MKGP

# Skupine živil, ki po študiji JRC predstavljajo največji delež odpadne hrane-vse faze

- Zelenjava 41%
- Sadje 34%
- Žitarice 17%
- Meso 17%
- Oljnice 15%
- Krompir 12,5%
- Mleko 8%
- Jajca 2,5%
- Ribe 4%

**Tudi v Sloveniji** se po podatkih v okviru projekta Life4Climate (gospodinjskih dnevnikov) zavrže največ zelenjave, sadja, pekovskih izdelkov in mesa ter mesnih izdelkov

# KAM GREMO?



## Cilji EU in držav članic – 2030 (predlog)



**10%**  
v predelavi  
in  
proizvodnji



**30 %**  
(na prebivalca) v  
trgovini na drobno,  
obratih prehrane in  
gospodinjstvih



# Strategija za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano

## »SPOŠTUJMO HRANO – SPOŠTUJMO PLANET«

- ✓ *SDG 12.3: cilj je prepoloviti količino odpadne hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž proizvodne in dobavne verige, skupaj z izgubami po spravilu, do leta 2030.*
- ✓ *Ključni cilj je spremeniti način razmišljanja v družbi. To pomeni spoštovanje in odnos do hrane ter naravnih virov, potrebnih za njeno proizvodnjo.*

# Akcijski načrt izvajanje strategije za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano

## »SPOŠTUJMO HRANO – SPOŠTUJMO PLANET«

### ✓ **Akcijski načrt za izvajanje strategije**

- 57 konkretnih ukrepov na vseh nivojih in sektorjih:
  - *Dopolnitev smernic za prehranjevanje v VIZ z vsebinami o zmanjševanju odpadne hrane*
  - *Spodbujanje ozaveščenosti v VIZ*
  - *Video, spletni seminar o zmanjševanju odpadne hrane*
  - *Priporočila (za vse člene verige, tudi OŠ)*
  - *Vzpodbujanje usposabljanja v verigi (tudi OŠ)*
  - *Usposabljanje strokovnih delavcev v VZI*
  - *Doniranje hrane*
  - *Ambasador*

## Zakaj zmanjšati izgube hrane in količine odpadne hrane?

- Manjši pritisk na količinsko proizvodnjo hrane, cene hrane
- Boljša preskrba prebivalcev s hrano
- Manjši negativen vpliv na naravne vire (št. ha, manj FFS, gnojil, manj vode, manj goriva, manj izpustov...)
- Ekonomski vidik (manj stroškov)
- Manjši pritisk na kmetijstvo kot ,onesnaževalca'!
- Dvig družbene norme glede spoštovanja hrane in tistih, ki jo proizvajajo!



***V vrtcih in šolah, kjer kuhinja in pedagogi dobro sodelujejo, otroci bolje jedo in je manj težav z odpadno hrano.***

## Vloga šol

- Zmanjševanje odpadne hrane zahteva sodelovanje med vsemi akterji prehranskega sistema, v katerem imajo izobraževalne ustanove ključno vlogo.
- Ključna vloga pri izmenjavi informacij o zdravih in trajnostnih prehranjevalnih navadah, ki lahko pomagajo oblikovati vedenje novih generacij, tudi v zvezi z odpadno hrano.
- Obravnavanje vsebin o preprečevanju, vzrokih, posledicah in odpravi odpadne hrane v šolskih jedilnicah je lahko tudi pozitiven zgled, da jih spodbudi k podobnemu ravnanju doma.

## Kako vključiti področje odpadne hrane v šolski sistem

- Izobraževati
- Vključevanje vodstva šole, učiteljev, kuhinjskega osebja in staršev bo prispevalo k uspehu
- Določite merjenje odpadne hrane z vključitvijo otrok
- Poučevanje učencev, kako zmanjšati živilske odpadke:
  - ✓ izobraževalna gradiva, igre, izzivi, predstavitev dobaviteljev živil, kuharjeva zgodba....
  - ✓ usklajujte se z drugimi učitelji, vzgojitelji in osebjem kuhinje v vaši šoli, da ustvarite zagon v šoli in olajšate organizacijo učnih ur/programa.
  - ✓ predstavite dejavnosti, ki jih lahko učenci izvajajo doma, kot je vodenje dnevnika odpadne hrane ali sestavljanje nakupovalnih seznamov

Več na: <https://www.nasasuperhrana.si/projekti/spostujmo-hrano-spostujmo-planet/kako-ukrepati/strezba-hrane/>

# Pripomočki, ki so že na voljo

## Učne vsebine o tematici Kako hrana spreminja svet



Učno gradivo za ozaveščanje o izgubah hrane in odpadne hrane ter dvig prehranske pismenosti za prvo triado osnovne šole

### Kako hrana spreminja svet



**Trije videi:** Mavrica okusov, Značilno slovensko in Kako hrana spreminja svet

Priročniki z aktivnostmi, učnimi listi in delovnimi listi

<https://www.nasasuperhrana.si/projekti/spostujmo-hrano-spostujmo-planet/gradiva-in-povezave/izobrazevalne-vsebine/>

## Še nekaj koristnih povezav

<https://www.nasasuperhrana.si/projekti/spostujmo-hrano-spostujmo-planet/gradiva-in-povezave/izobrazevalne-vsebine/>

<https://www.izobrazevanje-prehrana.si/>

<https://leftoverchallenge.eu/sl/>

<https://foodrus.geonardo.com/>





Spoštujmo hrano,  
spoštujmo planet



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO



Spoštujmo hrano,  
spoštujmo planet

*Naša  
Super  
Hrana*

I FEEL  
SLOVENIA