

ZA MANJ IZGUB HRANE IN ODPADNE HRANE V VERIGI PRESKRBE S HRANO

Tadeja Kvas Majer, MKGP

Gornja Radgona, avgust 2023

Hrana je več kot samo obrok

<https://www.respectfood.com/si-sl>



Nacionalni strokovni posvet o prehrani otrok in mladostnikov, Ljubljana 9. september 2022

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.

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

2015 Združeni narodi-Trajnostni razvojni cilji-SDG 12.3: prepoloviti količino odpadne hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž celotne 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).

2016 EU Platforma za preprečevanje izgub hrane in odpadne hrane decembra 2019 sprejela Priporočila za vse člene verige preskrbe s hrano



IZGUBE HRANE: v primarni proizvodnji, vključno z izgubami pred spravilom (ang. pre-harvest losses), ki nastajajo zaradi slabe tehnologije pridelave (seme, namakanje, zaščita...), vremenskih razmer, nepogodbena pridelava, nihanja cen in povpraševanja na trgu, slabo in neprimerno spravilo, slabo ravnanje ob spravilu in skladiščenju, neprimerno skladiščenje in transport...

ODPADNA HRANA: v predelavi, prodaji/distribuciji in v gospodinjstvih in je vsa hrana, ki je postala odpadek (se odda v sistem ravnanja z odpadki).

Kaj je odpadna hrana?

- **Odpadna hrana so vsa surova ali obdelana živila in njihovi ostanki, ki se izgubijo pred pripravo hrane, med njo ali po njej in pri uživanju hrane, vključno s hrano, ki se odvrže med proizvodnjo, distribucijo, prodajo in izvajanjem storitev, povezanih s hrano, in v gospodinjstvih (Definicija odpadne hrane, SURS, 2019). Sem niso vštete izgube hrane, ki nastajajo na kmetiji, od pridelave do oddaje pridelka.**
- **Spopadanje s problematiko odpadne hrane je odgovornost celotne družbe.**



Zakaj moramo zmanjšati količino odpadne hrane?

Odpadna hrana po nepotrebnem obremenjuje omejene naravne vire, kot sta tla in voda, slabo vpliva na okolje in ima negativne posledice na podnebje in prehransko varnost.

Nekaj podatkov

- 58,5 mio t (131 kg/osebo/leto)
- Povprečno 10% vse dobavljene hrane se zavrže
- Več kot 50% se je ustvari v gospodinjstvih
- Proizvodnja in predelava hrane ustvarita 20%

- 16% vseh TPG iz EU prehranskega sistema
- 342 bn m³ vode za hrano, ki se zavrže

- 132 bn EUR znaša tržna vrednost odpadne hrane
- 9,3 bn EUR strošek zbiranja in ravnanja odpadne hrane

- Več za humano prehrano
- Več prihrankov, boljša ekonomika
- Zmanjšanje vpliva proizvodnje in porabe hrane na okolje

Informacija

- Države članice EU smo zavezane k doseganju cilja trajnostnega razvoja ZN 12.3 (SDG 12.3) - do leta 2030 prepoloviti odpadno hrano na prebivalca v maloprodaji in na ravni potrošnikov.



- Zato EU predlaga zavezujoče cilje za vse DČ:



- za 10 % v proizvodnji in predelavi



- za 30 % (na prebivalca) v trgovini na drobno, strežbi hrane in gospodinjstvih

Kje smo v Sloveniji?

Odpadna hrana po izvoru, Slovenija 2021

SKUPAJ:
143.254 t



9 %



10 %



28 %



53 %

Vir: SURS

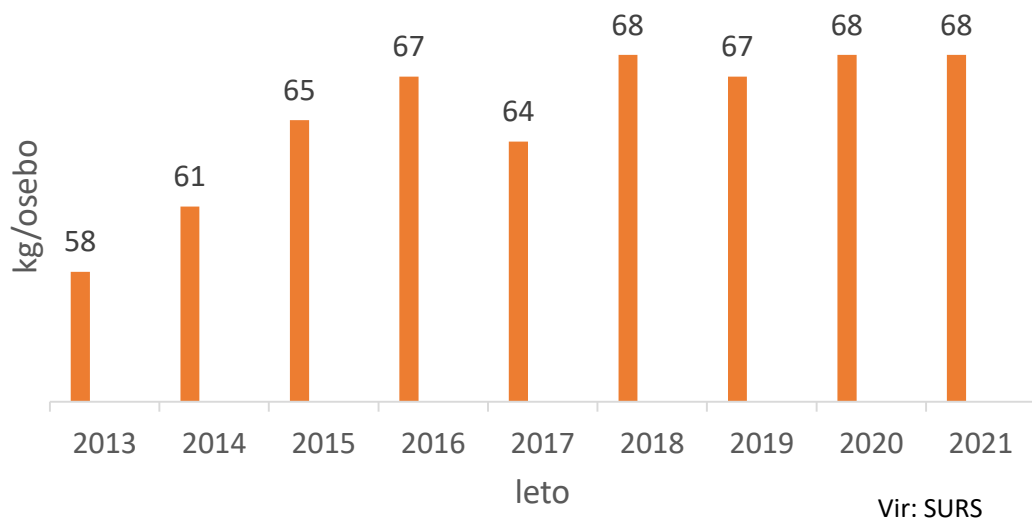
**Z NAŠIM NAČINOM KUPOVANJA IN ODMETAVANJA
HRANE USTVARJAMO PRITISK NA GLOBALNO
PRIDELAVO HRANE in NA CENE HRANE ter PODNEBJE**

68 kg

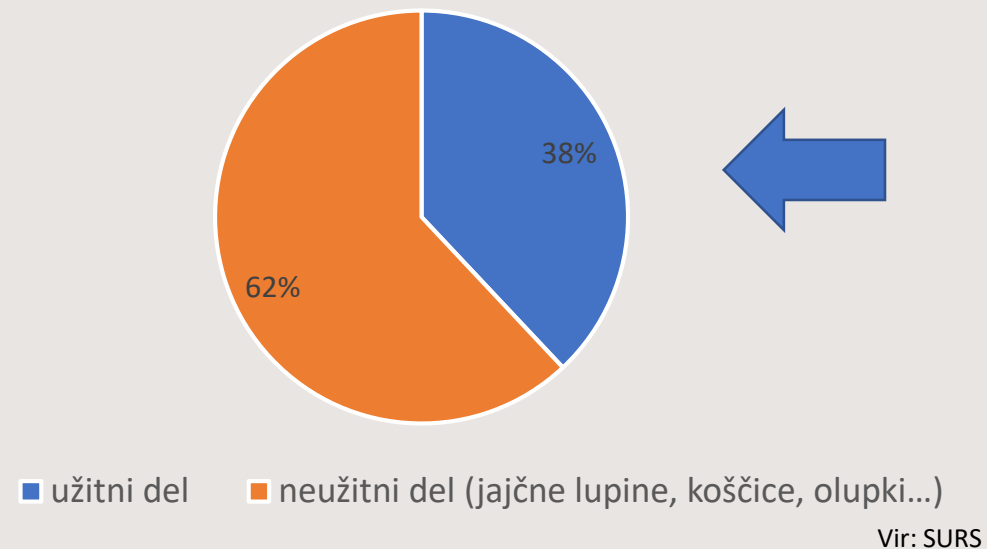
ano

Odpadna hrana

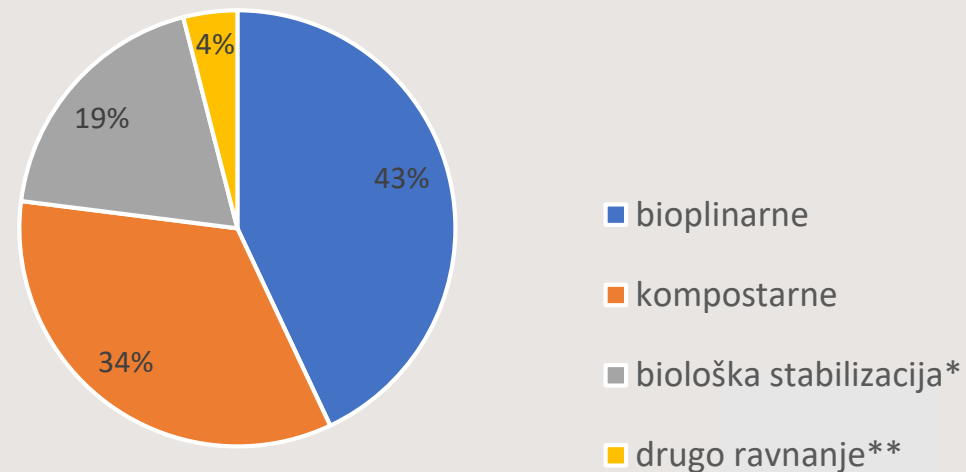
Količine odpadne hrane, Slovenija



Sestava odpadne hrane, Slovenija (2021)



Ravnanje z odpadno hrano (2021)



Odpadna hrana povzroča prekomerno porabo naravnih virov – vode, obdelovalnih površin, energije

- Pridelana hrana, ki je ne zaužijemo, nosi odtis vseh predhodnih postopkov, od pridelave, predelave in dobave do prodaje in priprave, ter tako hkrati zmanjšuje samo količino razpoložljive hrane, povzroča pa tudi številne neugodne okoljske, družbene in gospodarske učinke.

1 jabolko – 70 L vode

1 skodelica kave – 140 L vode

1 hamburger – 2.400 L vode



Za vso hrano (1/3), ki jo letno zavržemo, porabimo kar 3 ženevska jezera vode.

Na 28 % vseh kmetijskih površin na svetu se prideluje hrana, ki se na koncu izgubi ali zavrže.



Začetek aktivnosti MKGP

- 2017: Zakon o kmetijstvu: vključitev področja Doniranje hrane
 - Opredelitev:
 - donatorja in posrednika pri razdeljevanju donirane hrane
 - upravičenca za prejem donirane hrane
 - možnost sofinanciranja nakupa tehnične opreme posrednikom
- Glavni koordinator za prerazporejanje presežkov oz donirane hrane LIONS, Distrikt 129, Slovenija
- 2018: Prvi JR za sofinanciranje nakupa tehnične opreme posrednikom pri razdeljevanju donirane hrane
 - 50.000 € (10 prejemnikov)



Izjava o sodelovanju za zmanjševanje izgub in odpadne hrane (29. 9. 2020)

Tadeja Kvas Majer, MKGP

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

»SPOŠTUJMO HRANO – SPOŠTUJMO PLANET«

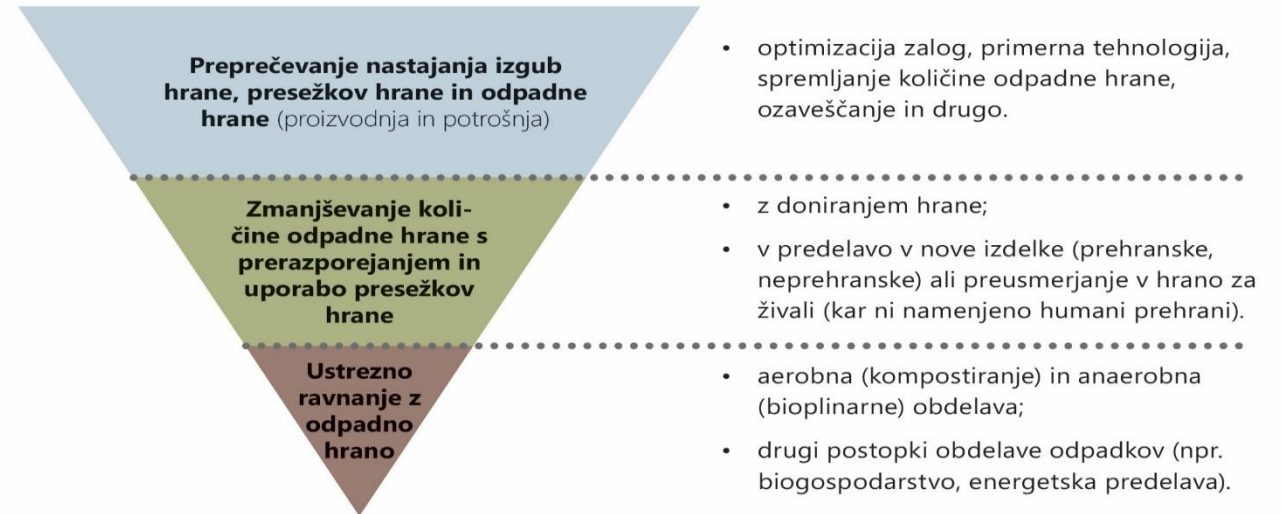
- SDG 12.3: cilj je prepoloviti količino odpadne hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž proizvodne in dobavne verige, skupaj z izgubami po spravilu, do leta 2030.
- Ključni cilj je spremeniti način razmišljanja v družbi. To pomeni spoštovanje in odnos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



POTREBE

1. Izboljšanje učinkovitosti trajnostne pridelave in predelave, učinkovitejše distribucije, trženja in prodaje
2. Informiranje, dvig osveščenosti in sodelovanje
3. Izobraževanje in usposabljanje
4. Sodelovanje med deležniki
5. Zakonodajni vidik (pregled in odprava ovir)

STRATEŠKI CILJI



Potrebne aktivnosti za dosego ciljev (akcijski načrt)



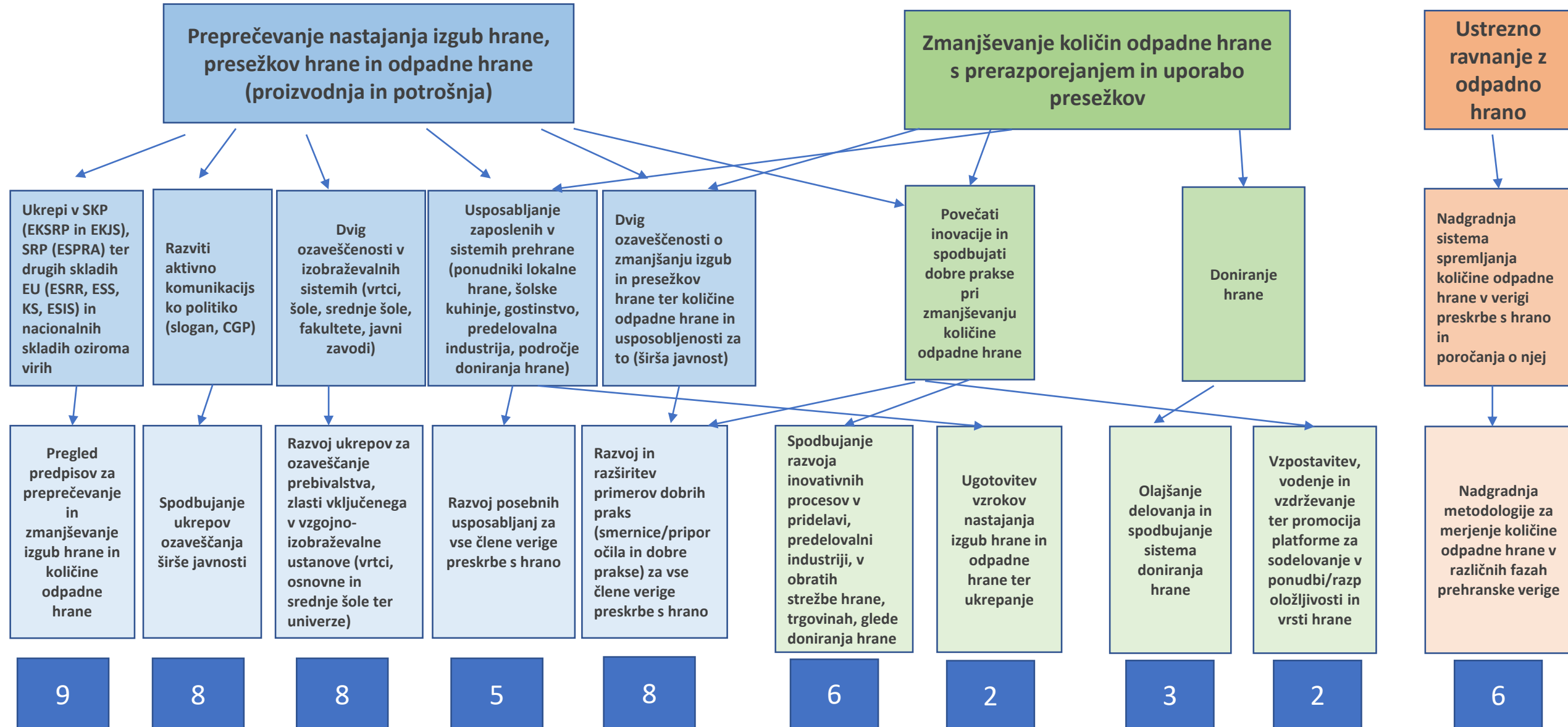
1. pregled predpisov za boj proti nastajanju izgub in odpadne hrane;
2. spodbujanje ukrepov za ozaveščanje širše javnosti;
3. razvoj ukrepov za ozaveščanje populacije v vrtcih in šolah (osnovne in srednje šole), univerzah;
4. razvoj posebnih usposabljanj za vse člene verige;
5. razvoj in razširitev primerov dobrih praks (smernice/priporočila in dobre prakse) za vse člene verige;
6. spodbujanje razvoja inovativnih procesov v pridelavi, predelovalni industriji, v restavracijah in gostinskih obratih, trgovinah, donirani hrani;
7. identificirati vzroke nastajanja izgub in odpadne hrane ter ukrepanje;
8. olajšanje in spodbujanje sistema doniranja hrane;
9. vzpostavitev, koordinacija in vzdrževanje ter promocija platforme za sodelovanje v ponudbi/razpoložljivosti in vrsti hrane
10. nadgradnja metodologije za izračun količine odpadne hrane na različnih stopnjah dobavne verige

Koncept akcijskega načrta (2023 – 2030)

➤ Izhaja iz Strategije za manj izgub hrane in odpadne hrane

- Potrebe (5)
- **Strateški cilj (3)**
 - **Preprečevanje nastajanja izgub hrane, presežkov hrane in odpadne hrane (proizvodnja in potrošnja)**
 - Preprečevanje nastajanja izgub hrane, presežkov hrane in odpadne hrane (proizvodnja in potrošnja)
 - **Zmanjševanje količine odpadne hrane s prerazporejanjem in uporabo presežkov hrane**
 - z doniranjem hrane;
 - v predelavo v nove izdelke (prehranske, neprehranske) ali preusmerjanje v hrano za živali (kar ni namenjeno humani prehrani)
 - **Ustrezno ravnanje z odpadno hrano**
 - aerobna (kompostiranje) in anaerobna (bioplinarne) obdelava;
 - drugi postopki obdelave odpadkov (npr. biogospodarstvo, energetska predelava)
- Operativni cilji (9)
- Aktivnosti (10)

Struktura akcijskega načrta



Kaj so povedali nekateri.....

- V HoReCa sektorju si prizadevajo za minimiranje količin odpadne hrane.
- Načrtovanje količin se izvaja preko ocene števila gostov in kalkulacij števila obrokov, da že pri sami pripravi ne nastajajo presežki (TGZS).
- Turistično podjetje ima za namen merjenja in spremljanja količin odpadne hrane zaposleno osebo z okoljsko izobrazbo, zato jim to ne predstavlja težav. Merijo količino biološkega odpada na nočitev na gosta (glede na oddano količino bioloških odpadkov)

Different Ways to Compost Food Waste in Hotels:



What is Hotel Food Waste?

When people think of waste, they often think of garbage. Meanwhile, hotel food waste often referred to as kitchen waste, refers to food that hotels and restaurants discard. However, in many hotels, the food is not discarded, instead, it is left in a bin and is not utilized.

Food waste is a big problem in the hospitality industry. Every day, hotels discard enormous amounts of food you could use to feed people in need. Unfortunately, this wasted food often ends up in landfills, emitting greenhouse gases and contributing to climate change.

How to reduce hotel food waste?

Restaurant food handling and consumption activities are bound to generate alarming amounts of food waste. However, even though food waste reduces restaurant profitability, there is a slew of other issues to be concerned about. Such difficulties include offensive odors in restaurants and the production of greenhouse gases.

- Organize food according to expiry dates

The easiest way to reduce your hotel food waste is to check the expiration date on your leftovers and only keep food items that are still good.



Kaj so povedali nekateri....



- V gostinstvu menijo, da je nastajanje hrane širok družbeni pojav; glavni vzroki so gosti in ponudba hrane v obliki toplo-hladnih bifejev (hoteli, restavracije): »Tu smo ljudje nevzgojeni oz. pravimo, da jemo z očmi – preveč si nadevamo in pustimo na krožniku, ne glede na to da imamo možnost, da lahko gremo ponovno iskat, v mislih imamo, da bo kasneje zmanjkalo.«.
- Običajno hotelski gosti šele 4. dan bivanja ugotovijo, da je hrane dovolj in si jo gredo lahko ponovno iskat (TGZS).
- Poleg neosveščenega gosta so vzroki za odpadno hrano še osebje z neracionalno porabo in obdelavo surovin (kuhinja), pripravljene jedilniki in neustrezno planiranje obrokov in način strežbe. Pri tej naj bi 30 % več hrane ostajalo na krožnikih ob klasični strežbi, kot pri samopostrežbi, kar je tudi dober argument za možnost prilagajanja velikosti porcij v restavracijah.

Kaj so povedali nekateri....



- V gostinstvu ocenjujejo, da je največ odpadnega kruha, solat v menijski ponudbi (gost jo vzame, ker mu pripada, čeprav ve, da je ne bo pojedel), pripravljenih živil v sadnem in solatnem baru, prilog (kuskus, različne kaše) ter olupkov in obreznin od sadja. Ta živila med odpadno hrano končajo predvsem zaradi hitre pokvarljivosti, potrebe po tem, da je stalno razpoložljiva in smernic HACCP.
- Gostinec je povedal, da imajo v kuhinji tabelo 10-12 živil, ki najpogosteje končajo med odpadki (kavna usedlina, krompir, čebula, olupki tropskega sadja ...) in jih je nemogoče ponovno uporabiti v prehrani.
- Velik del odpadne hrane nastane tudi pri uvajanju novih jedi, ki jih gost po imenu ne pozna in zato težje sprejema.

Nekaj namigov

- Prostovoljna zaveza podjetja (napiše korake za trajnostno poslovanje)
- Ozaveščanje gosta/potrošnika/zaposlenih (lokalna hrana, napisi, prednaročanje obrokov pri zajtrku-večerji...)
- Možnost izbire manjših porcij
- Obrezke pri pripravi obroka se uporabi za fonde...
- Pregled nad zalogami (FIFO, pravilno skladiščenje...)
- Lokalni dobavitelji
- Vnaprej pripraviti le del obrokov, ostalo sproti
- Odnesi s sabo, doniraj humanitarnim organizacijam
- <https://www.youtube.com/watch?v=jkgThn4qjQw>



<https://www.respectfood.com/si-sl>

<https://www.gov.si teme/zmanjsevanje-odpadne-hrane>

https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-12/f2f_sfpd_coc_final_sl.pdf

<https://www.youtube.com/watch?v=jkgThn4qjQw>



HVALA ZA VAŠO POZORNOST