



NE MEČ'MO HRANE STRAN!



GRADIVO ZA MEDIJE O PROJEKTU NE MEČ'MO HRANE STRAN!



O PROJEKTU

Datum izdaje: 18. november 2016

Trajanje projekta: september 2016–oktober 2017

Vodja projekta: Urša Zgoznik, ursa.zgojznik@ocistimo.si, 041 793 584

Odnosi z javnostmi: Katja Sreš, katja.sres@ocistimo.si, 040 255 433

Spletna stran projekta: www.ebm.si/hrana

Spletni naslov projekta: hrana@ocistimo.si

Projekt delno financira



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA OKOLJE IN PROSTOR



NE MEČ'MO HRANE STRAN!



KAZALO VSEBINE

OZADJE PROJEKTA	3
Raziskovanje problematike zavržene hrane v domovih za starejše in bolnišnicah.....	4
Domovi za starejše	4
Bolnišnice.....	4
Ozaveščevalne aktivnosti.....	5
Film Just Eat It - Ne meč'mo hrane stran!.....	5
Multimedijaska kampanja	5
Delavnice 'Babica.ve'	5
Partnerji.....	6
Ministrstvo za okolje in prostor	6
Zveza društev upokojencev Slovenije	6
Knjižnica uporabnih vsebin	6



V Sloveniji po ocenah iz leta 2015 ustvarimo 73 kg odpadne hrane na prebivalca, od tega 50 % v gospodinjstvih, 34 % v proizvodnji in 9 % v trgovinski dejavnosti.



Odpadna hrana zajema vsa surova in obdelana živila ter ostanke teh živil, ki nastanejo na različnih točkah prehranskega kroga. Med odpadno hrano tako ne sodijo ostanki hrane, namenjeni živilski krmu in za humanitarne namene. Odpadno hrano delimo na užitni in neužitni del (kosti, olupki sadja).

Vir: SURS in EBM

OZADJE PROJEKTA

Ekologi brez meja smo se že v projektu [Volk sit, koza cela](#) posvečali zavrženi hrani v gospodinjstvih, kjer smo poskusili predvsem zaokrožiti, kaj se z zavrženo hrano dogaja, in razviti orodja v pomoč za zmanjšanje. Osnovni namen projekta Ne meč'mo hrane stran! pa je raziskati **stanje in možnosti preprečevanja zavržene hrane v bolnišnicah in domovih za starejše ter osveščati o problematiki zavržene hrane znotraj in zunaj teh ustanov**. Ugotovili smo namreč, da se z odpadno hrano v javnem sektorju ne ukvarja nihče, prav tako ta tematika ni medijsko izpostavljena. V Sloveniji pa se evidentno kaže potreba po dobrih in aktualnih podatkih na področju ravnanja z odpadki, predvsem v javnem sektorju, ki je s smotrnim upravljanjem z naravnimi viri pomemben zgled za ostale deležnike.

RAZISKOVANJE PROBLEMATIKE ZAVRŽENE HRANE V DOMOVIH ZA STAREJŠE IN BOLNIŠNICAH

DOMOVI ZA STAREJŠE

V Sloveniji je 59 domov za starejše, v katerih je prostora za 14.060 oskrbovancev. Poleg tega je še 38 zasebnih domov s koncesijo.

Kuhinje v domovih pripravljajo za oskrbovance 5 obrokov na dan, pri tem upoštevajo standarde in normative prehrane za starejše osebe, jedi pa prilagajajo tudi posebnim dietam. V isti kuhinji se prehranjujejo tudi zaposleni. Večje kuhinje pripravljajo tudi hrano, ki jo naročnikom dostavijo na dom. **V projektu bomo raziskali:**

- kako v domovih načrtujejo pripravo hrane tako, da je zavržkov čim manj,
- katera orodja pri tem uporabljajo (če jih),
- ali in kako beležijo količine zavržene hrane (pri tem mislimo na zavržke pri sami pripravi in ali bi se temu lahko vsaj delno izognili, ter ostanke hrane na krožnikih),
- ali ostanejo tudi nerazdeljeni obroki in kaj se z njimi zgodi (se zavržejo ali oddajo organizacijam, ki se ukvarjajo z razdelitvijo hrane pomoči potrebnim).

Poslovna poročila nekaterih zavodov kažejo, da se temu vprašanju ne namenja posebne pozornosti. Pod poglavjem "Kuhinja" se navaja le podatke o številu obrokov in v okviru teh še razdelitev glede na posamezne diete. Predvidevamo, da bi se z boljšim načrtovanjem dalo zavržke zmanjšati tudi tam, kjer sicer tej problematiki že posvečajo več pozornosti. Pri tem ne gre zanemariti finančnega učinka (manj porabljene hrane, manjše količine odpadkov - posledično nižji računi za ravnanje z odpadki).

BOLNIŠNICE

V Sloveniji je 24 bolnišnic in 16 klinik. V bolnišnicah je primarna skrb za zdravje, zato je raznovrstnost obrokov zelo pomembna. Z zdravo prehrano se sicer ukvarja nutricionistika, bolnišnica oz. klinika kot velik javni aparat pa mora upoštevati še vrsto drugih določil in sistemov (npr. sistem analize tveganja in ugotavljanja kritičnih točk HACCP, resolucijo ResAP(2003)3 o prehrani in prehranski oskrbi v bolnišnicah ipd.), ki na koncu pomeni za pripravo več obrokov dnevno za veliko število ljudi (zaposlenih in bolnikov) precej kompleksno načrtovanje. Odzivi tekom projekta Volk sit, koza cela (financiranega preko finančnega mehanizma EGP 2009-2014), in ocene statističnih opazovanj so povedali, da so tudi bolnišnice med največjimi "proizvajalci" zavržene hrane. Ker je zavržena hrana javni strošek, so ob tem možni tudi precejšnji javni prihranki.

Skupaj z nutricionisti, načrtovalci prehrane in nabavniki v bolnišnici bomo izdelali pregled zdravstvenih, zakonodajnih in drugih zavez, ki jih mora bolnišnica upoštevati pri načrtovanju obrokov, pri zagotavljanju zdravstvene ustreznosti obrokov in nabavni vidik (prehranske verige, lokalno pridelana hrana). Pripravili bomo posnetek stanja v eni bolnišnici, v določenem obdobju zbirali podatke in pripravili analizo točk in vzrokov, zakaj prihaja do zavržkov. Ob upoštevanju omejitev in okvirov, ugotovljenih dejstev in pa specifik bolnišnic(e), bomo pripravili smernice za zmanjšanje količin zavržene hrane in nakazali mogoče prijeme in orodja za njihovo zmanjšanje (npr. naročanje in izbira obrokov za naslednji dan).



NE MEČ'MO HRANE STRAN!



Informacije, zbrane v okviru projekta bodo javno dostopne preko spletnih strani tudi po zaključku projekta. Na spletnih straneh bodo dostopne smernice za bolnišnice in domove za starejše, ter v okviru projekta razvita orodja za preprečevanje zavržene hrane.

OZAVEŠČEVALNE AKTIVNOSTI

FILM JUST EAT IT - NE MEČ'MO HRANE STRAN!

Ozaveščevalne aktivnosti so se ob svetovnem dnevu hrane pričele s premiernim predvajanjem filma [Just Eat It](#) (slovenski naslov Ne meč'mo hrane stran!), 17. oktobra 2016 ob 19. uri v Kinu Šiška.

Tekom projekta bomo izvedli **10 brezplačnih predvajanj filma Just Eat It** v izbranih šolah in drugih organizacijah partnerja po Sloveniji, ki jih bomo preko prijav izbrali oboji s partnerjem (EBM 5 šol, ZDUS 5 drugih organizacij). Z namenom zagona medgeneracijskega povezovanja, bomo na predvajanje v šole povabili starejše, na predvajanja v drugih organizacijah ZDUS pa tudi učence okoliških osnovnih šol. Po predvajanju bomo priporočili pogovor o tem, kako na hrano gleda generacija starejših in kako mladi. 5 šol, ki si bodo brezplačno ogledale film, je bilo izbranih na podlagi [nagradnega vprašalnika](#), ki je odlična osnova za razmislek, kako je tematika zavržene hrane vpeta v vsakdanjik posamezne šole.

MULTIMEDIJSKA KAMPANJA

Vzporedno z raziskavo bo potekala ozaveščevalna kampanja, katere namen je večja senzibilnost javnosti za problematiko odpadne hrane. Drugi del projekta bo zato zajel širše ciljne skupine. izdelanih bo več multimedijskih vsebin v obliki televizijskih, radijskih in tiskanih oglasov. Ciljna skupina multimedijske kampanje so gospodinjstva.

DELAVNICE 'BABICA.VE'

Namen delavnic, ki jih bomo izvedli v partnerstvu z Zvezo društev upokojencev Slovenije, je **medgeneracijsko sodelovanje starejših in mlajših v posredovanju izgubljenih in pozabljenih praks varčne uporabe živil v celoti** - od nakupa, priprave, hrambe in uporabe posameznih živil s poudarkom, kaj narediti z ostanki hrane in organskimi ostanki pri pripravi hrane. V času trajanja projekta bomo izvedli 5 delavnic po različnih koncih Slovenije, pri katerih bodo sodelovali upokojenci in osnovnošolci.

Skladno s tematiko istočasno poteka skozi izobraževalni proces tudi ozaveščanje o problematiki zavržene hrane in kako v prvi vrsti preprečiti in zmanjšati nastajanje zavržene hrane predvsem v gospodinjstvih. **Cilji delavnic so:**

- praktično prikazati kako lahko uporabimo ostanke hrane, ki nastanejo pri pripravi hrane, da imamo v gospodinjstvu čim manj biorazgradljivih odpadkov,
- praktični nasveti kako uporabiti ostanke živil kot so kruh (npr. kruhovi cmoki, drobtine),
- praktični recepti kako uporabiti ostanke že pripravljenih jedi,
- praktični nasveti za konzerviranje, shranjevanje, sušenje,
- uporaba rastlin, ki rastejo v naravi kot brezplačne hrane,
- obujanje lokalnih tradicionalnih starih slovenskih jedi, ki so temeljile na preprostosti in uporabnosti,



NE MEČIMO HRANE STRAN!



- oživljanje pozabljenih jedi,
- podajanje znanja starejših na mlajše generacije,
- aktivirati starejši del ženske populacije (ogrožena skupina),
- ustvarjanje kulturnega dialoga med mladimi, družinami, ranljivimi skupinami in starejšimi in
- neformalno socialno druženje.

PARTNERJI

MINISTRSTVO ZA OKOLJE IN PROSTOR

Projekt je v višini 80 % upravičenih stroškov financiran preko Javnega razpisa za sofinanciranje projektov nevladnih organizacij, ki delujejo na področju okolja za leti 2016 in 2017.

ZVEZA DRUŠTEV UPOKOJENCEV SLOVENIJE

Zveza društev upokojencev Slovenije deluje že od leta 1946 in je po številu članstva (240.000 članov) in društev (preko 500) ena največjih nevladnih organizacij v Sloveniji. ZDUS ima status humanitarne organizacije in organizacije v javnem interesu na področju sociale in kulture. ZDUS izvaja mnoge nacionalne in mednarodne projekte iz različnih področij: vseživljenjsko učenje, aktivno staranje, medgeneracijsko sodelovanje, borba proti diskriminaciji starejših itd. Od leta 2004 uspešno izvajajo projekt Starejši za starejše, kjer starejši prostovoljci na domovih obiskujejo in nudijo pomoč starejšim.

KNJIŽNICA UPORABNIH VSEBIN

- Publikacija Statističnega urada RS: [Hrana med odpadki](#)

