

# NE MEČ'MO HRANE STRAN!

Povzetki okrogle mize o  
zavrženi hrani v javnem  
sektorju

© Ekologi brez meja

Ljubljana, Agencija RS za okolje, 24. 10. 2017 ob 9h



# NE MEČ'MO HRANE STRAN!



Okroglo mizo smo pripravili ob zaključnem dogodku projekta Ne meč'mo hrane stran!, kjer smo v uvodu predstavili rezultate pilotne raziskave o zavrženi hrani v bolnišnici in domu za ostarele.

Izhodišča za okroglo mizo so bila:

- pomanjkljivosti sistema javnega naročanja z vidika kakovosti in zavržkov hrane
- zadostitev prehranskih potreb v bolnišnicah in domovih za starejše
- širše sodelovanje (npr. s starši v šolah, svojci v domovih, medicinskim osebjem v bolnišnicah)

Sodelujoči:

- Marjeta Recek, Ministrstvo za zdravje, Direktorat za javno zdravje, vodja Sektorja za obvladovanje nalezljivih bolezni, hrano in okolje
- Irena Sedej, Splošna bolnišnica Novo mesto, prehranska svetovalka
- Andreja Barle Lakota, Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, državna sekretarka
- Irena Simčič, Zavod RS za šolstvo, svetovalka za gospodinjstvo
- Bojan Stante, Dom upokojencev Nova Gorica, direktor
- Andrej Pristovnik, Ministrstvo za okolje in prostor, Direktorat za okolje
- Urška Skok Klima, Ministrstvo za javno upravo, Direktorat za javno naročanje, vodja Sektorja za sistem javnega naročanja
- Maja Prijatelj Videmšek, Delo d.o.o., novinarka

## ANDREJ PRISTOVNIK (Ministrstvo za okolje in prostor)

1. Program ravnanja z odpadki v enem delu govori o hrani s poudarkom, da o zavrženi hrani govorimo takrat, ko je že odpadki. Natančnih podatkov sicer ni, so samo ocene, zaradi različnih definicij pa se podatki tudi razlikujejo. Za natančno sestavo odpadne hrane bi morala biti opravljena sortirna analiza v letu 2017, za katero je bila narejena metodologija, ni pa bila izvedena, ker se na javni razpis ni nihče prijavil. Na ravni države smo sprejeli definicijo odpadne hrane, ki v osnovi ločuje na užitni in neuzitni del (olupki).

2. V programu preprečevanja odpadkov so zapisane smernice za preprečevanje nastajanja zavržene hrane, v katerih je zapisano tudi, da je potrebno ozaveščanje.

3. Ključne težave področja so:

- cilja na ravni EU še ni
- definicijo in metodologijo imamo, dobiti pa moramo še konkretne podatke na terenu
- problem je tudi zlivanje hrane, npr. juh in podobnega, v odtok.

## IRENA SEDEJ (Splošna bolnišnica Novo mesto)

1. S projektom so dobili celosten vpogled v celotno pot hrane v ustanovi; postalo je jasno, na kaj se morajo osredotočiti. Takoj po predstavitvi rezultatov so v okviru sistema kakovosti že začeli z ukrepi na organizacijski ravni (zmanjšanje 4 % nedotaknjenih obrokov).

2. Pomemben podatek je 17 % zavržene hrane pri bolniku, kar lahko kaže tudi na neustrezno prehransko podporo (gre za šibke bolnike v akutnih in kroničnih bolezenskih stanjih). Z boljšo prehransko podporo je mogoče izboljšati tudi zdravljenje osnovne bolezni zaradi katere je bolnik sprejet in to je prioriteta. Pri zmanjšanju dela hrane, ki ostane na krožniku, je manevrski prostor manjši.





# NE MEČIMO HRANE STRAN!



3. Zavržena hrana je trikratni strošek: priprava hrane (nabava surovin, delo) + odvoz ostankov + slabo prehranjen bolnik. Podhranjeni bolniki imajo daljšo bolnišnično dobo, potrebujejo več zdravil (tudi antibiotikov), rane se celijo dlje časa, pogostejši so zapleti zdravljenja in padci, vse to pa ima za posledico velike stroške zdravljenja. Pri večini zdravljenj se zdravi osnovna bolezen, podhranjenost pa ne.

4. Najbolj pereče težave:

- dietetikov še ne obravnavamo kot del zdravstvenega tima (zdravstveni delavci v skupnih medicinskih dejavnostih), ampak kot del kuhinjskega osebja (ne-zdravstveni delavci v ekonomsko poslovnih dejavnostih)
- slaba sporagična prehranska obravnava bolnikov (zanjo ni finančnega kritja, v povprečju je obravnavanih manj kot pet bolnikov na dan)
- v času raziskave je imelo 66 % bolnikov dieto (posebej pripravljen obrok, za katerega pri marsikom ni posebne potrebe). V povprečju je v SB Novo mesto 62 % bolnikov z dietami, v Avstriji (KAGes Gradec npr. 35 %).

5. Možne rešitve:

- ukrepi za boljšo prehransko podporo bolniku so oblikovani na ravni množice bolnikov, treba pa se je osredotočiti na posamezne bolnike
- v bolnišnicah je treba zaposliti več dietetikov in oblikovati prehranske time (z dietetiki, zdravniki in osebjem zdravstvene nege specializiranimi za področje klinične prehrane)
- zdravstveno osebje je treba bolje usposobiti in ozavestiti (za zdaj izobraževanja nimajo pričakovanih učinkov, saj bolnikov ki potrebujejo prehransko obravnavo nanjo ni možno napotiti)
- bolnišnice bi morale imeti enoten katalog terapevtskih diet.

## BOJAN STANTE (Dom upokoјencev Nova Gorica)

1. V domu so že leta 2013 začeli izvajati ukrepe, z namenom izboljšati kvaliteto pripravljenih obrokov, s katerimi pa so na začetku povečali količino organskih odpadkov. Vendar pa so izboljšali kakovost hrane (več svežega, manj pakiranega, predpripravljenega).

2. Osredotočili so se na presežke obrokov, ki jih je 4 do 7 dnevno. Nedotaknjeno hrano donirajo, bili so pobudnik organizacije mreže organizacij (vrtec, dijaški dom, Center za socialno delo), ki bi zbirala in razdeljevala nerazdeljeno hrano. Pri dokuhanju obrokov za socialno šibke jim finančno pomaga MO Nova Gorica. Obroke socialno ogroženi prevzamejo v kuhinji.

3. Naleteli so na pomisleke glede varnosti, skladnosti s HACCP. Zagotavljajo neoporečnost obrokov.

4. Odkar so začeli, so razdelili 26.000 brezplačnih obrokov. Pomemben je tudi en sam obrok, ki nekoga nahrani. Tako imenovani tablet sistem (razdeljevanje na pladnjih) je slab že z vidika postrežbe, prav tako pa tudi kvalitete obrokov.

5. Ključne težave:

- ni vse v sistemskih rešitvah - rešitve naj prihajajo »od spodaj«
- vprašanje: ali obstaja HACCP tudi za kontejnerje, po katerih brskajo ljudje?
- težava v procesu doniranja (prevoz obrokov; stroški; to je treba opraviti vsak dan)
- sodelovanje z zunanjimi izvajalci za pripravo hrane bi bilo smiselno, če bi si prizadevali za kakovostne in







# NE MEČIMO HRANE STRAN!



- dobro pripravljene jedi, ne pa samo za najnižje stroške.

## 6. Predlogi za boljše rešitve:

- treba je delati z ljudmi, saj samo smernice in priporočila ne zadoščajo
- treba je senzibilizirati ljudi v zvezi z tematiko zavržene hrane.

## MARJETA RECEK (Ministrstvo za zdravje)

1. Nacionalni program o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015-2025 je medresorski dokument s katerim želimo izboljšati prehranjevalne in gibalne navade prebivalcev od zgodnjega otroštva življenja do pozne starosti. Tako je na eni strani eden izmed strateških ciljev zmanjšati delež debelih in prebivalcev s čezmerno telesno maso, na drugi strani pa zmanjšati delež podhranjenih in funkcionalno manj zmožnih starejših prebivalcev ter bolnikov. Dokument med ukrepi naslavlja tudi zmanjševanje količine zavržene hrane. Problem zavržene hrane in podhranjenosti bolnikov sta lahko povezana. Na tem področju je treba sodelovati in podobna srečanja so pomembna, za izmenjavo izkušenj in dobrih praks.

2. Bolnišnica Novo mesto je zgled dobre prakse, ki bi jo bilo smiselno prenesti na druge bolnišnice.

3. Nacionalni program kot eno izmed pomembnih področij naslavlja tudi ustrezno prehrano, kot pogoj za uspešno zdravljenje in predvideva naslednje pomembne aktivnosti:

- situacijska analiza stanja organizacije prehranske obravnave bolnikov v okviru zdravstvene obravnave v vseh bolnišnicah v obdobju 2017/18
- vključiti dietetike kot del zdravstvenega tima, kar je cilj do leta 2025.

## IRENA SIMČIČ (Zavod za šolstvo)

1. V slovenskih vzgojno-izobraževalnih zavodih pripravijo 680.000 obrokov na dan, na leto pa nakupijo za 140 milijonov € živil.

Za odvoz odpadkov plačajo v vseh javnih ustanovah samo enemu prevzemniku bioodpadkov 18 milijonov €.

0,5 milijona € gre za plačilo strokovnjakom za javno naročanje na letni ravni.

2. Pomembno je upoštevati tudi socialni vidik - pri nas vsi otroci dobijo enak obrok. 68 % otrok dobi v celoti subvencionirano malico. Marsikje v razvitih državah sploh nimajo organizirane šolske prehrane. Pri nas je organizator šolske prehrane zaposlen v šolstvu.

3. Šole morajo pripraviti predlog aktivnosti za izboljšanje prehranskih navad (po zakonodaji do 2020)

## 4. Ključne težave:

- vzgojni vidik: otroci prinesejo prehranjevalne navade od doma. Šola ne more rešiti vsega sama.

## 5. Predlogi rešitev:

- avstrijski primer - prevzemnik bioodpadkov ima na zabojnikih napis: »Zdaj bomo iz vaše hiše odpeljali vaš denar!«
- ob pravih praktičnih ukrepih na področju vzgoje in izobraževanja se da zmanjšati količine odpadnih živil v šoli.





# NE MEČIMO HRANE STRAN!



## ANDREJA BARLE LAKOTA (Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport)

1. Tema šolske prehrane je v zadnjih letih postala zelo pereča. Število predpisov za organizacijo šolske prehrane je neobvladljivo in še posebej veliko je takih, ki so naravnani na to, »kaj bo, če bo nekdo nekaj kršil«.

2. Vzgojno-izobraževalne ustanove so ustanovljene za prenos znanja, ravnatelji pa se ukvarjajo skoraj več z birokracijo in predpisi glede prehrane kot z izobraževanjem. Če bi gledali samo na to, da prehrana je, bi jo zagotovo ukinili.

3. Premalo je tudi medsebojne solidarnosti med ljudmi. Gre za vprašanje medčloveških odnosov, vprašanja so včasih bizarna, npr. ljudje, ki jim ni mar za sočloveka, si zastavljajo vprašanja, kdo je v resnici plačal to hrano, ki jo zastonj delimo socialno ogroženim, ali je to sploh zdravo, ali je to po higienskih predpisih, ali je to delo na črno. Pomembne so pravice, ki bi jih moral nekdo ves čas izpolnjevati, ne pa tudi dolžnosti.

4. Ključne težave:

- birokracija, komplicirano javno naročanje
- veliko je različnih diet, starši pritiskajo na šole z različnimi (verskimi, vzgojnimi) prepričanji, ki bi jih šola morala zadovoljiti (primer vrtca s 45 različnimi jedilniki v enem dnevu).

5. Rešitve:

- razčistiti bomo morali, do kod segajo individualne pravice in kaj je javno dobro, saj bomo eno uničili z drugim
- Ministrstvo za kmetijstvo, Ministrstvo za javno upravo, Ministrstvo za zdravje in Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport so se povezali, da pripravijo skupno aplikacijo za poenostavitev in pomoč pri javnem naročanju.

## URŠKA SKOK KLIMA (Ministrstvo za javno upravo)

1. Problemi presežkov in solidarnosti presegajo sistem javnega naročanja, ki je zgolj postopek od trenutka, ko vemo, kaj želimo, do takrat, ko hrano dobimo od dobavitelja.

2. Zakon o javnem naročanju določa, da je treba poleg cene upoštevati še druge kriterije, pri čemer je na novo še dodatno izpostavljena svežina in nižje okoljske obremenitve.. Uredba o zelenem javnem naročanju uvaja 10 % ekološko pridelane hrane in začne veljati s 1. 1. 2018. Dodani bodo primeri za lažje naročanje, prehodni obdobji do 2021 in 2024 sta namenjeni spodbudi lokalnim pridelovalcem za povečanje ponudbe.

3. Težave:

- javno naročanje je eden zahtevnejših postopkov, za katere potrebujemo usposobljene ljudi, ki pa jih večinoma po šolah in drugih javnih zavodih ni - z njim se ukvarjajo zaposleni, ki imajo sicer druge delovne naloge, naročanje pa so samo dodatna obveznost
- finančne omejitve in normirane cene obrokov; želimo si lokalno pridelane hrane, ki pa je dražja (samo na prvi pogled?)
- v Sloveniji imamo premalo lokalno pridelane hrane, vprašanje je, ali bomo naročali lokalno ali kakovostno (ni nujno, da je lokalno tudi kakovostno in obratno)

4. Možne rešitve:





# NE MEČ'MO HRANE STRAN!



- sodelovanje je nujno in ga je treba razširiti (povezovanje zavodov, šol, posrednikov ...)
- ponudbo na trgu je treba preveriti
- centralizacija je nujna, da ne bi vsak zavod, šola naročala zase - s tem bi dosegli dinamičen nabavni sistem s preverjenimi živili in dobavitelji.