



VOLK SIT, KOZA CELA
Za Slovenijo brez zavržene hrane



Sporočilo za javnost

Milijoni za odvoz zavržene hrane - rešitev je v preprečevanju in zmanjševanju

Ljubljana, 5. februar 2015 - **Ekologi brez meja** v sklopu projekta **Volk sit, koza cela** nadaljujejo z delom na področju preprečevanja zavržene hrane. V drugem delu projekta se bodo tako posvetili zmanjševanju količin odpadne hrane v šolah in vrtcih. Velik poudarek pa bodo namenili tudi združevanju vseh deležnikov 'od vil do vilic' z Nacionalno platformo za Slovenijo brez zavržene hrane.

V preteklih mesecih so Ekologi brez meja v sodelovanju projektnim partnerjem eTRI opravili **pilotne preglede** na slovenskih šolah in vrtcih z uporabo anketnih vprašalnikov in pilotnih pregledov. Na vprašalnike je odgovorilo 30 ustanov, v pilotni pregled pa je privolilo 17 šol in vrtcev. Izkazalo se je:

- da se v večini šol in vrtcev zavedajo problema, a da so rešitve velikokrat omejene s predpisi, priporočili in navadami šolarjev,
- da zavržejo največ zelenjavnih prikuh in prilog, enolončnic in polnozrnatoga kruha,
- da stroški nabave hrane v šolah dosegajo vrtoglave zneske, med 90 in 100 milijoni € na leto in da skupaj z zavrženo hrano zavržejo še vanjo vloženo delo, energijo, vodo,
- da so stroški odvoza zavržene hrane zelo različni in da na letni ravni šole v Sloveniji za odvoz porabijo 3 do 4 milijone €,
- da skoraj nobena šola ne uporablja kompostnika za kompostiranje zavržene hrane, češ, da je to prepovedano.

Ekologi brez meja bodo v prihodnjih mesecih s posebnim **programom za šolske in vrtčevske kuhinje** skušali zmanjšati količine zavržene hrane v teh ustanovah. Program vsebuje ukrepe na vseh točkah, kjer je možen vpliv na nastajanje odpadne in zavržene hrane: ob nabavi, skladiščenju, pripravi, strežbi in odstranjevanju pripravljene hrane. Program bodo preizkusili z najmanj petimi šolami po Sloveniji.

Več glav, več ve! To vesta tudi volk in koza. Vse šole in vrtce bodo povabili, da slovenski javnosti predstavijo **ukrepe, orodja in projekte, ki jih že izvajajo** z namenom, da preprečijo nastanek ali zmanjšajo količino zavržene hrane. Najboljše oz. najučinkovitejše bodo objavili v publikaciji projekta.

Prav tako pa bodo nadaljevali s krepitvijo **Nacionalne platforme za Slovenijo brez zavržene hrane** in povezovanjem ključnih akterjev. Kljub zadržanosti Vlade do novih ciljev na področju odpadkov nasploh, bodo s podpisniki zaveze na delovnih srečanjih opredelili ukrepe, ki bi jih morala Slovenija izvesti do leta 2025 na področju zavržene hrane. Ključni akterji ravnanja z odpadno in zavrženo hrano so pridelovalci in predelovalci hrane, veletrgovci in trgovske verige, humanitarne organizacije in ustvarjalci socialnih inovacij. V prihodnjih mesecih bodo skupaj z njimi identificirali razloge za nastajanje odpadne in zavržene hrane, grožnje nadaljnje rasti količin ter možnosti in priložnosti za njihovo zmanjšanje. S podpisniki zaveze bodo ukrepe za doseg cilja (zmanjšanje količin zavržene hrane v Sloveniji do leta 2025 za 50 %) predstavili v **začetku junija na nacionalni konferenci**.

Dodatne informacije:

- Katja Sreš, Ekologi brez meja, odnosi z javnostmi, 040 255 433, katja.sres@ocistimo.si
- Albin Keuc, Ekologi brez meja, vodja projekta Volk sit, koza cela, 041 749 468, albin.keuc@ocistimo.si
- [Poročilo s pilotnimi pregledi šol in vrtcev ter pravnim pregledom](#)

Projekt Volk sit, koza cela je podprt s sredstvi finančnega mehanizma EGP 2009-2014.

