



VOLK SIT, KOZA CELA
Za Slovenijo brez zavržene hrane



Sporočilo za javnost

Vsak Slovenec na leto zavrže 82 kg hrane - čas je za akcijo!

Ljubljana, 15. oktober 2014 - V Sloveniji je v letu 2011 nastalo skoraj 168.000 ton odpadne hrane ali 82 kg odpadne hrane na prebivalca. V [Društvu Ekologi brez meja](#) so se odločili za projekt [Volk sit, koza cela](#) - Za Slovenijo brez zavržene hrane. Drugi največji delež (25 %) odpadne hrane nastane v gospodinjstvih. Zato je čas, da se akciji pridružijo prav vsi Slovenci in Slovenke.

[Spletna anketa](#), ki so jo Ekologi brez meja izvajali v preteklih mesecih je pokazala, da je ena tretjina vprašanih prepričana, da zavržejo mnogo preveč hrane, predvsem [kruha, sadja in zelenjave ter mlečnih izdelkov](#).

Prepričanje, da je treba količine zavržene hrane zmanjšati deli tudi [ambasadorka projekta, Ana Žontar Kristanc](#), ki pravi: "Sama sem, kar se tiče hrane, res prava Gorenjka. Zdi se mi zelo pomembno, da porabim vse, kar kupim ali pridelam. Seveda, se mi velikokrat zgodi, da mi kakšna sestavina uide izpod nadzora, vendar tudi v takšnih primerih kulinarika ponuja nešteto rešitev. Ker se mi metanje hrane na odpad zdi res zadnja skrajnost, z največjim veseljem podpiram Društvo Ekologi brez meja, da število takšnih situacij, kar se le da, zmanjšamo."

- Ekologi brez meja bodo [od 3. novembra dalje](#) vsem gospodinjstvom ponudili [spletni dnevnik za spremljanje zavržene hrane](#).
- Do [14. novembra](#) bodo sodelujoči z dnevnikom preverili trenutno stanje količin zavržkov v njihovem domu.
- 14. novembra bodo predstavljena orodja, za zmanjšanje količin zavržkov, med njimi bodo predloga jedilnika, nakupovalnega listka, navodila za pravilno shranjevanje živil in odlaganje zavržkov.
- Gospodinjstva bodo imela čas do [28. novembra](#), da orodja preizkusijo, ponovno izpolnijo dnevnik in preverijo, ali jim je uspelo zmanjšati količine zavržkov.
- Spletni dnevnik bo grafično prikazal dosežke in omogočal primerjavo s slovenskim povprečjem. Gospodinjstva bodo za svoj trud nagrajena, rezultati pa bodo objavljeni [5. decembra](#).

Glavni dogodki v sklopu projekta bodo od 13. do 16. novembra potekali na [Sejmu Narava-zdravje](#). Poleg aktivnosti na stojnici bodo projekt predstavili tudi z dvema predavanjema in okroglo mizo z naslovom "[Nacionalna platforma za Slovenijo brez zavržene hrane](#)". Namen okrogle mize je javno predstaviti današnja prizadevanja za zmanjševanje zavržene hrane in predstaviti nacionalno platformo za usmerjeno krepitev teh prizadevanj na nacionalni ravni.

V oktobru pa so že pričeli z [zbiranjem receptov in nasvetov](#) za zmanjšanje količin zavržene hrane. Vse ljudi pozivajo, da jim pošljejo svoje recepte in nasvete, s katerimi se izognejo zavrženemu kruhu, sadju, zelenjavi in mlečnim izdelkom. Najboljše bodo tekom projekta zbrali in objavili.

Vse informacije o projektu so na voljo na spletni strani www.volksitkozacela.si, ki je obenem tudi portal za izmenjavo in deljenje receptov ter nasvetov. Danes pa je luč sveta ugledala tudi [Facebook skupina Volk sit, koza cela](#), prav tako namenjena izmenjavi nasvetov in receptov za zmanjšanje količin zavržkov hrane.

Dodatne informacije:

- Katja Sreš, odnosi z javnostmi, 040 255 433, katja.sres@ocistimo.si
- www.volksitkozacela.si
- [Gradivo za medije](#)
- [Rezultati spletne ankete](#)



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