

čisto do vašega praga

Mestna občina Ljubljana
Mestni svet
Mestni trg 1

1000 LJUBLJANA

Ljubljana, 12. 10. 2016
Številka: 300/16

ZADEVA: Odgovor na svetniško pobudo mestne svetnice Nataše Sukič

Spoštovani,

na svetniško pobudo mestne svetnice Nataše Sukič glede postavitve javnih hladilnikov za odvečno hrano in zmanjševanja količin zavržene hrane, posredujemo naslednji odgovor.

Po podatkih SURS in MOP v Sloveniji zavržemo 150 tisoč ton hrane, kar je približno 72 kilogramov na prebivalca, ministrstvo pa v zadnjem času navaja podatek, da je v letu 2014 količina zavržene hrane znašala 60 kilogramov na prebivalca.

Toliko hrane zavržemo v celi verigi proizvodnje, v povprečnem gospodinjstvu smo odgovorni za približno tretjino zavržkov (24 kilogramov na prebivalca).

Raziskava Evropske komisije je pokazala, da v evropskem gospodinjstvu na tak način vržemo stran 250 evrov letno.

Zakaj zavržemo toliko hrane?

1. Ker ne načrtujemo obrokov glede na to, katera živila je treba porabiti prej.
2. Ker naenkrat kupimo preveč hitro pokvarljivih živil (npr. sadja in zelenjave).
3. Ker na splošno kupujemo prevelike količine hrane, še posebej v okviru posebnih ponudb.
4. Ker na mnoga živila 'pozabimo' in jih čez čas neužitna najdemo v hladilniku, zamrzovalni omari, shrambi ...
5. Ker ne ločimo med oznakama »uporabno do« in »uporabno najmanj do« oziroma smo zelo občutljivi na higieno živil in datume na označenih živilih.
6. Ker skuhamo/pripravimo prevelike količine hrane.
7. Ker ostankov jedi ne znamo ponovno uporabiti ali hrane enostavno ne spoštujemo dovolj.
8. Zaradi splošnega, kulturno pogojenega odnosa do hrane.

V številnih slovenskih mestih (tudi v Ljubljani) humanitarne organizacije viške hrane, ki se jim v trgovinah izteka rok uporabe, uspešno razdeljujejo socialno šibkim prebivalcem.

Delovna skupina na temo viškov hrane in sodelovanja s humanitarnimi organizacijami (delovno skupino vodi mag. Saša Dragar Milanović, glavna republiška inšpektorica za kmetijstvo, gozdarstvo, lovstvo in ribištvo na inšpektoratu, ki deluje v sestavi Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano) je namreč uspela doseči spremembo zakonodaje o označevanju živil, ki omogoča lažji zajem pred ali tik pred iztekom roka uporabnosti.

Poleg tega je Vlada RS sprejela sklep o ustanovitvi projektne delovne skupine za usklajeno delovanje pristojnih državnih organov pri koordinaciji delovanja humanitarnih organizacij. Neporabljeno hrano iz javnih zavodov (javne kuhinje v šolah, vrtcih, vojašnicah, bolnišnicah, domovih za ostarele in policiji) je namreč treba s pomočjo humanitarnih organizacij prenesti socialno šibkim skupinam prebivalcev.

Ključne so torej humanitarne organizacije Karitas, Rdeči križ Slovenije, Lions Klub, Slovenska filantropija, Zavod Pod strehco, ki izpolnjujejo vse pogoje kot nosilci živilske dejavnosti s hrano. Vsi tisti trgovci, ki so se odločili za doniranje živil (Mercator, Špar, Tuš, Hofer, Lidl ...), svojo gospodarsko dejavnost opravljajo tudi v javno korist.

Z vašo pobudo (o kateri smo v Snagi razmišljali že pred časom in se nam zdi dobra, vendar z določenimi zadržki) vstopamo na področje, ki pravno ni urejeno in ki ne omogoča nadzora nad neoporečnostjo živil.

Takšne aktivnosti sicer že obstajajo znotraj zaprtih sistemov (manjši večstanovanjski objekti in podjetja, npr.) in naš predlog je, da po eni strani spodbujamo organizacijo takšnih aktivnosti v bolj zaprtih skupinah, kjer se ljudje poznajo in si zaupajo (npr. večstanovanjski objekti in študentski domovi), hkrati pa krepimo izobraževanje, ozaveščanje in komuniciranje glede ravnanja s hrano, nakupovanja ter zmanjševanja zavržkov hrane.

V Snagi smo v okviru naših družbeno odgovornih dejavnosti namreč že pred časom prepoznali svojo odgovornost ter moč pri spreminjanju navad in potrošniških vzorcev. Ko smo se lotevali problematike zavržene hrane, smo osnovne podatke – kaj, koliko, zakaj – imeli, nas pa so zanimali globlji razlogi, zakaj tako zlahka zavržemo hrano. Povezali smo se s profesorico psihologije in drugimi strokovnjaki in ugotovili, da sta v ozadju naša brezbržnost in predvsem nespoštovanje. Če vržemo hrano v smeti pomeni, da je ne spoštujemo. In če ne spoštujemo hrane, ne spoštujemo niti dela kmetov, pekov, delavcev v mlekarnah in vseh drugih, ki hrano pripeljejo do naše mize.

Zato je Snaga v središče svoje kampanje Dvigni glas proti zavrženi hrani postavila zabojnike. S kampanjo opozarja na problem zavržene hrane in problematizira naš odnos do hrane v družbi izobilja ter pretirane potrošnje. Glavne pobudnice kampanje so kante (zabojniki), ki se zbirajo na različnih dogodkih v četrtih skupnostih in s transparenti "Če smo na ulici, še ne pomeni, da smo lačne!", "Site smo zavržene hrane", "Dvigni glas proti zavrženi hrani!" opozarjajo na (napačen) odnos do hrane in nas pozivajo k spremembam. Obiskovalci dogodkov dobijo posodo za shranjevanje živil s spodbudo, da tisto, česar ne pojejo v gostilni, vzamejo s seboj, da tisto, kar jim ostane od kosila, prihranijo za drugič ter da se naučijo pravilno shranjevati hrano.

Zavržena hrana je tudi sestavni del našega interaktivnega izobraževalnega programa – v lanskem šolskem letu, npr., nas je obiskalo več kot 2.500 mladih (od predšolskih otrok naprej), s katerimi se pogovarjamo o (zavrženi) hrani, trenutno pa snujemo strategijo, kako skupaj z gostinci in zavodom za turizem spodbujati jemanje nepojedene hrane iz gostiln ter restavracij. Naše sporočilo je, da ni sramotno, če hrano, ki je nismo mogli pojesti, odnesemo s seboj, je pa nedopustno z okoljskega in s finančnega vidika (konec koncev smo hrano plačali), da nepojedena hrana konča med odpadki. V večini restavracij nepojedeno hrano bodisi zavijajo v folijo bodisi jo spakirajo v embalažo, ki je obremenilna za okolje. V okviru tega ukrepa bi ljubljanski gostinci ponudili biorazgradljivo oziroma kompostabilno in pa ponovno uporabljivo embalažo, v kateri lahko nepojedeno hrano vzamemo domov.

V zvezi z vašo pobudo bi torej predlagali, da Snaga prispeva stare hladilnike, v katere bi v zaprtih manjših socialnih okoljih ljudje odlagali viške hrane, drugi pa bi jih uporabili.

Na tak način tudi krepimo zaupanje in solidarnost v lokalnem mikro okolju, hkrati pa preprečujemo, da bi se koristniki viškov hrane počutili stigmatizirano in neprijetno.

S spoštovanjem,

Janko Kramžar

direktor

SNAGA d.o.o.
LJUBLJANA, DUMEROVA
1

