



# NE MEČ'MO HRANE STRAN!



Sporočilo za javnost

## Hrano, ki jo zavržemo, plačamo trikrat

Ljubljana, 24. oktober 2017 - Ekologi brez meja so danes v sklopu okrogle mize 'Zavržena hrana v javnem sektorju' predstavili prvo pilotno raziskavo v Sloveniji o stanju in možnostih preprečevanja zavržene hrane v eni bolnišnici in domu za starejše. Rezultati v sklopu projekta [Ne meč'mo hrane stran!](#) so pokazali, da preračunano na državno raven bolnišnice letno zavržejo za vsaj 5.700 ton oz. za 6.700.000 € hrane, domovi za starejše občane pa vsaj 3.060 ton oz. za 6.700.000 € hrane.

| Ključne ugotovitve iz doma za starejše:  | Ključne ugotovitve iz bolnišnice:   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>nepostrežene, nedotaknjene in ostankov hrane je 17,2 %, skupaj z ostanki priprav je ocena 27 % hrane</li><li>strošek zavržene hrane na en obrok znaša 20 centov (brez stroškov napitkov in dela)</li><li>tehtanje nepostrežene in zavržene hrane je pokazalo, da nastane pri sistemu razdeljevanja hrane na pladnjih 2,4-krat več odpadkov kot pri razdeljevanju iz postrežnih posod</li><li>največkrat se zavržeju juhe, miksi diet in solate</li><li>velik je tudi delež (42 %) zavrženih napitkov (kava, čaj, mleko in sok)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>nedotaknjene hrane, ostankov obrokov in ostankov priprav je skupaj 36,4 % od vse pripravljene hrane</li><li>strošek zavržene hrane na en obrok znaša 46 centov (brez stroškov napitkov in dela)</li><li>pogost vzrok za nedotaknjeno postreženo hrano je odsotnost bolnika v času obroka zaradi pregledov</li><li>5 % obrokov dnevno je nedotaknjenih, kar znaša 13.500 nedotaknjenih obrokov letno</li><li>dve petini obrokov sta bili zaužiti polovično ali manj</li><li>največkrat se zavržeju juhe, sadje in solate</li></ul> |

Uvodoma je zbrane na okrogli mizi s pomenom prizadevanj za zmanjšanje zavržene hrane seznanila prof. dr. Lučka Kajfež Bogataj, ki je podala slikovite primerjave, kot npr.: "S tem ko zavržemo 151.000 ton hrane na leto, zavržemo tudi okoli 10 % energije; če ne bi zavrgli nič hrane, ne bi potrebovali 6. bloka TEŠ."

Po predstavitvi sodelovanja z Zvezo društev upokojencev Slovenije in predstavitvi vladnega Programa za prehod v zeleno gospodarstvo, ki postavlja javni sektor v vlogo zgleda ostalim, in ključnih ugotovitev projekta, so predstavniki različnih javnih institucij na okrogli mizi predstavili poglede, ključne težave in možne rešitve za zmanjševanje zavržkov hrane.

Vsi prisotni so se strinjali, da problem zavržene hrane naslavlja vrsto drugih problemov; od potrebe po boljši prehranski oskrbi bolnikov do problema slabih medčloveških odnosov. "Zavrženo hrano v bolnišnici plačamo trikratno, najprej surovine za pripravo obrokov, nato plačujemo odvoz ostankov in na koncu še slabo prehranjenost bolnikov, ki podaljšuje bolnišnično dobo zdravljenja," je kot ključno ugotovitev opisala Irena Sedej iz novomeške splošne bolnišnice, ki je pristopila kot prva bolnišnica pri nas, ki se je problema zavržene hrane lotila celovito.

Direktor Doma upokojencev Nova Gorica, Bojan Stante, je predstavil pozitivno zgodbo doma, ki se je že pred leti povezal z drugimi lokalnimi ustanovami v prizadevanju za delitev viškov hrane socialno ogroženim posameznikom. Ob tem je navzočim zastavil pomembno vprašanje: "Ali obstajajo HACCP predpisi tudi v zabojnikih, po katerih brskajo ljudje za hrano?"

Predstavnika Ministrstva za okolje in prostor, Andrej Pristovnik, in predstavnica Ministrstva za zdravje, Marjeta Recek, sta soglasno poudarila, da so najpomembnejši podatki. Trenutna definicija zavržene hrane in metodologija zbiranja podatkov sta med boljšimi v Evropi, potrebujemo pa konkretne

Projekt delno financira



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA OKOLJE IN PROSTOR



# NE MEČ'MO HRANE STRAN!



podatke s terena. Strinjala sta se tudi, da to sicer ne opravičuje dejstva, da ne bi storili nadaljnjih korakov - primere dobre prakse je potrebno prenesti tudi na druge ustanove.

V vzgojno-izobraževalnih zavodih se dnevno razdeli 608.000 obrokov, letni strošek nabave živil v teh zavodih pa znaša 140 milijonov EUR. Velik del teh stroškov gre za odvoz zavržene hrane je na primeru številki pojasnila Irena Simčič iz Zavoda RS za šolstvo. Da šole in vrtci sicer že dosegajo napredke na tem področju se je strinjala tudi Andreja Barle Lakota z Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport, ki je kot ključna problema izpostavila kompleksnost predpisov in prevelike zahteve staršev: "Razčistiti bomo morali, do kje segajo individualne pravice in kaj je javno dobro."

Vidika javnih naročil se je dotaknila Urška Skok Klima z Ministrstva za javno upravo. Poudarila je, da problemi zavržene hrane in solidarnosti presegajo sistem javnega naročanja. "Težave v javnih zavodih predstavljajo pomanjkanje in preobremenjenost kadrov, finančne omejitve in nezadostna lokalna samooskrba," je še poudarila Skok Klima.

## Dodatne informacije:

- Katja Sreš, Ekologi brez meja, odnosi z javnostmi, 040 255 433, [katja.sres@ocistimo.si](mailto:katja.sres@ocistimo.si)
- [Fotografije okrogle mize](#) (foto: Maša Kores)