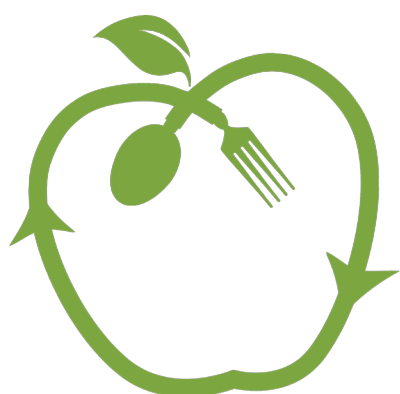




Kampanja za gospodinjstva

GRADIVO ZA MEDIJE



VOLK SIT, KOŽA CELA
Za Slovenijo brez zavržene hrane

Vsaka drobtinica šteje!

V svetu, kjer **850 milijonov** ljudi še zmeraj trpi lakoto, se na poti s polja do krožnika izgubi skoraj tretjina vse pridelane hrane - **1,3 milijarde ton**. S tem so šli v izgubo tudi vsa energija, voda, naravni viri, ki so bili za pridelavo te, sedaj zavržene hrane potrebni. Po podatkih Združenih narodov je pridelava hrane odgovorna za **70 % rabe pitne vode, 80 % razgozovanja in 30 % izpustov toplogrednih plinov**. K temu dodajmo še naraščanje svetovnega prebivalstva – do leta 2050 bo na Zemlji 9 milijard ljudi.

Cena hrane na svetovnih trgih se zadnje desetletje izredno povečuje (Think eat save). Koliko tako zavržena hrana dejansko stane? Za Slovenijo podatkov na žalost ni, za primerjavo lahko služijo podatki Velike Britanije - letno na odlagališča, kompostarne in v bioplinarne zavržejo za 12,5 milijard angleških funtov še uporabne hrane – ali 4,2 milijona ton (Guardian).

V Sloveniji je v letu 2011 nastalo skoraj **168.000 ton odpadne hrane** ali **82 kg odpadne hrane na prebivalca**. Med to odpadno hrano je bilo 77 % mešane odpadne hrane (skoraj 129.000 ton), 19 % odpadne hrane živalskega izvora (okrog 31.000 ton), 4 % pa zelene odpadne hrane (nekaj več kot 7.400 ton). Malo več povedo naslednji podatki - največji delež odpadkov nastane v proizvodnji in predelovalni dejavnosti (okoli 41 %), sledijo gospodinjstva (okoli 25 %), trgovska dejavnost (okoli 23 %) ter gostinska dejavnost (okoli 11 %).

A če v Sloveniji na leto zavržemo, po uradnih podatkih, 168.000 ton hrane, to pomeni skoraj **640 milijonov porcij**. 320 porcij na prebivalca letno. Pretresljivo? Zato so potrebne spremembe – a da kaj spremenimo, moramo najprej začeti pri sebi. Moraliziranje in kazanje s prstom nam ne bo v veliko pomoč. Priznati si moramo, da te količine nastanejo zaradi naših ravnanj, navad in vedenjskih vzorcev.

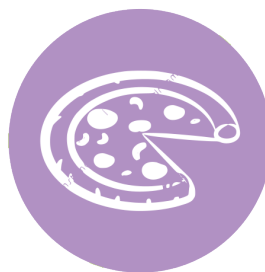
Če želimo ukrepati, moramo poznati razloge, ki privedejo do nastanka zavržene hrane.



7 milijard ljudi



850 milijonov
lačnih



4 milijarde ton
hrane



1,3 milijarde
ton zavržene
hrane

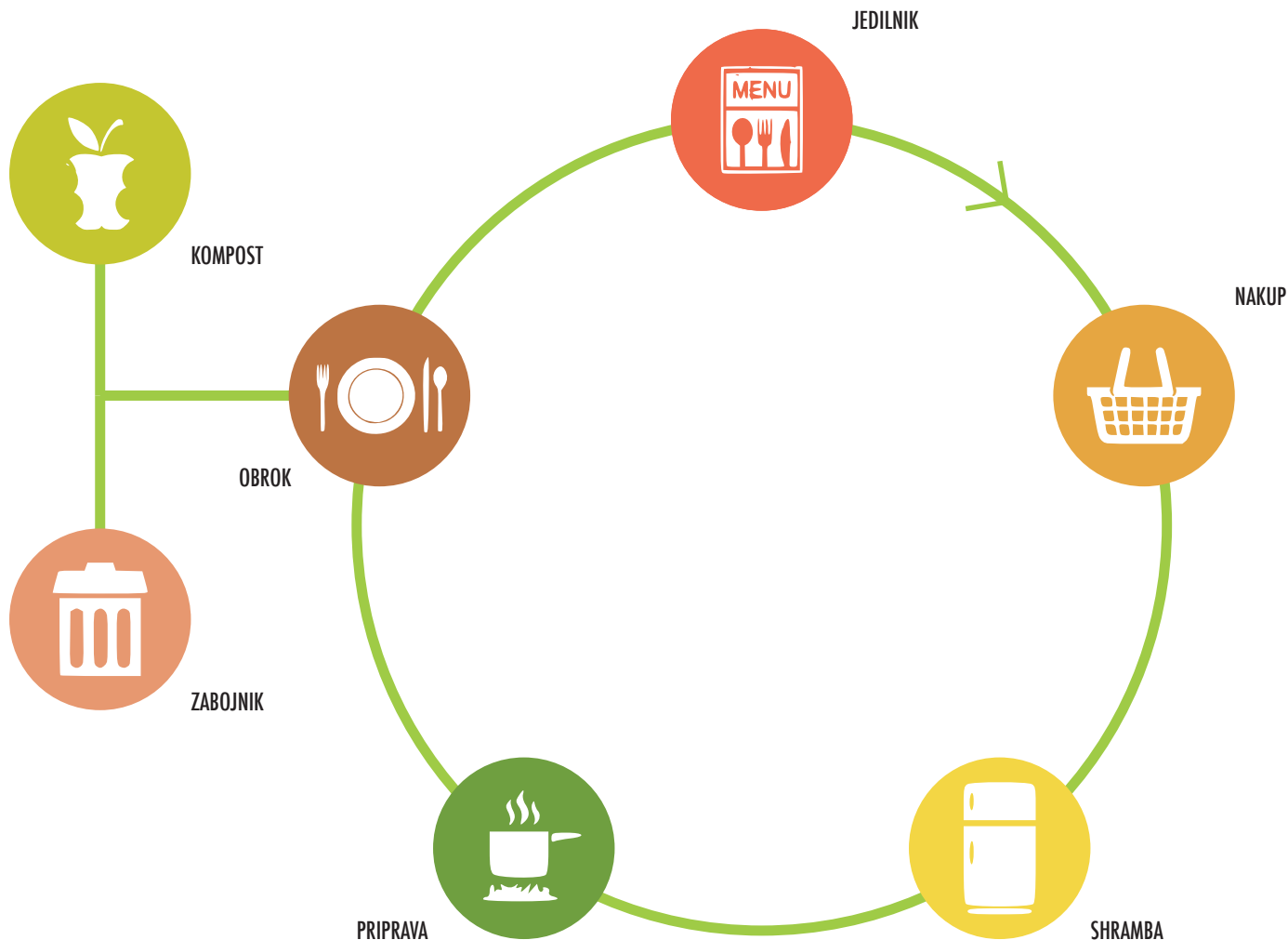
Prehranski krog

Zavržena hrana v gospodinjstvu nastaja v različnih fazah prehranskega kroga, ki se začne z **jedilnikom**. Z odločitvijo, kaj bomo v prihodnjih dneh jedli. Z mislijo nanj si pripravimo **nakupovalni listič** in se odpravimo na tržnico ali v trgovino po nakupih. Tam se neizogibno srečamo z različnimi količinskimi popusti, akcijami, "kupiš enega, dobiš dva, tri, ...". Kupljena sveža in predelana živila privotvorimo domov in jih shranimo v **shrambo, hladilnik, zamrzovalnik ali na balkon**. Kakor se razlikujemo pri nakupovalnih navadah, smo si različni pri **pripravi hrane**, za vsak obrok posebej. Nekateri kuhamo vsak obrok posebej, drugi tako, da imajo še za kasneje, zamrznejo.

Od velikosti obrokov je odvisna količina ostankov na krožniku in v loncih. Del konča med **biološkimi odpadki**, del gre na domač **kompost**, če ga imamo, in del v **mešanih odpadkih**. Mimogrede smo pridelali še kar nekaj odpadne embalaže.

Ko smo porabili, kar smo nakupili, se naš prehranski krog ponovno zavrti. Še prej pa se ozremo po shrambi in hladilniku, kjer se tu in tam najde kakšno živilo, ki je med čakanjem na našo pozornost spremenilo barvo, pridelalo nov vonj ali pa mu je kratko malo pretekel rok uporabnosti.

Če dobro pomislimo, je ta prehranski krog povezan s celo vrsto naših odločitev. Kaj bomo kuhali? Koliko sestavin potrebujemo? Za koliko dni in obrokov? Ali imamo dovolj prostora v hladilniku, shrambi? Pričakujemo obiske? Gremo na službeno pot?



Pristavi svoj lonček

Zgoraj opisan prehranski krog kar kliče k ukrepanju. V gospodinjstvu smo odločevalci sami. S pomočjo družinskih članov in prijateljev lahko še dodatno izboljšamo svoj vsakdan.

Najbolj pomembno je, da **kupimo toliko hrane, kolikor je potrebujemo** in to tudi porabimo.

Načrtujmo obroke: odpadkom se lahko izognemo tudi tako, da si kar najbolje planiramo obroke, organiziramo kuhinjski prostor in **pravilno shranjujemo živila**. V predalu imejmo pripravljeno tehtnico, merice, vreče za shranjevanje živil, nalepke.

Nakupovalni seznam je zelo pomemben! Lahko ga prilepimo kar na hladilnik in sproti vnašamo, kar nam manjka. Vedno pa z njim v trgovino in se ga držati, saj se lahko zgodi, da kupimo preveč in potem vržemo stran.

Hladilnik naj ne postane lekarna za našo jezo, žalost, dolgočasje in slabo voljo, zato ga ni treba prenapolniti z napačnimi izbirami. Najboljši način, da se temu izognemo, je, da kupimo tisto, kar potrebujemo in tako ni skušnjav. In kako to storimo? Pojdimo po nakupih z nakupovalnim seznamom in se ga čvrsto držimo, navkljub vabljivim akcijam in utripajoči ponudbi.

Uporabljajmo zamrzovalnik; včasih tik pred zdajci pride do spremembe načrtov in če nimamo zamrzovalnika, se bo hrana hitro pokvarila in romala v koš. Najbolje je, da hrano zapremo v neprodušne posode in zamrznemo kar po porcijah, ki jih označimo z datumom zamrznitve.



Od vil do vilic

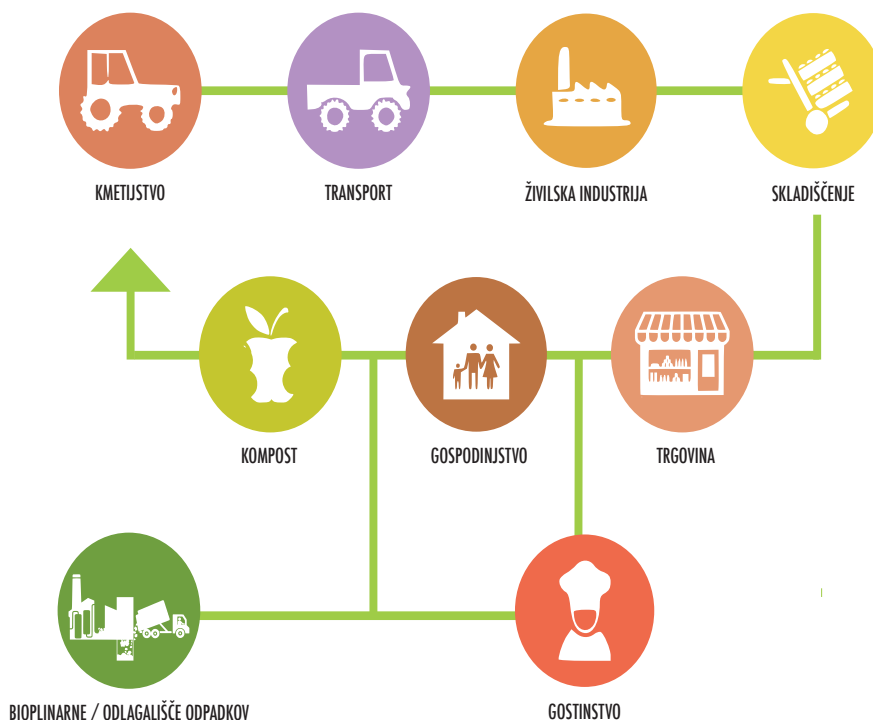
Podoben krog gospodinjskemu lahko odkrijemo na poti **od kmetije do trgovine**, v kateri nakupujemo. Kmet pridelava sadje in zelenjavo, oddaja mleko, redi živali. Ima pogodbe z različnimi kupci - lokalno zadrugo, veletrgovcem, predelovalnim podjetjem, nekaj proda še sam na lokalni tržnici. Vsak dohodek je dobrodošel. A **trgovci ne vzamejo vsega** - imajo kriterije kakovosti, ki govorijo o vsebnosti vlage, obliki, barvi in vso pridelano hrano, ki ne odgovarja tem kriterijem, zavrnejo. Podobno ravna tudi **predelovalna industrija**. Zaradi tehnološkega procesa zahtevajo pravilne oblike, dolžine, širine. Svoje prispeva tudi **embalažna industrija**, saj se mora živilo prilagajati embalaži in ne nasprotno. In spet nekaj pridelane hrane konča v odpadkih. Trgovec si želi v svojih samopostrežnih trgovinah lepo, svežo in predvsem obstojno hrano. In če se odloči za akcijo 2 za 1 potrebuje kolerabo podobne velikosti - manjše ali večje niso primerne ... in tako tudi te težko najdejo pot do naših nakupovalnih košar.

Pomemben dejavnik nastajanja odpadne hrane v tem krogu sta še **transport in skladiščenje**. Ti omogočajo daljše transportne poti in daljšo hrambo, saj veliko sadja in zelenjave dozoreva na poti. Da ne omenjamo rabe različnih kemičnih pripravkov za kondicioniranje živil na zahteve logistike. Množično, kemično podprto kmetijstvo sicer zagotavlja ceneno hrano, a hkrati ogroža že tako šibko lokalno in ekološko pridelano hrano. Prav ta pa temelji na kratkih poteh do uporabnika.

Tudi v tem krogu nastala odpadna hrana konča v **kompostarni, bioplinarni in prevečkrat na odlagališčih**.

V drugem delu prehranske industrije pa je potrebno najprej zagotoviti boljšo komunikacijo med njenimi člani zaradi boljšega načrtovanja. V Društvu Ekologi brez meja ustanavljajo **nacionalno platformo za Slovenijo brez zavržene hrane**, s katere pomočjo bodo deležniki prehranskega kroga lahko skupaj zaveslali v isto smer.

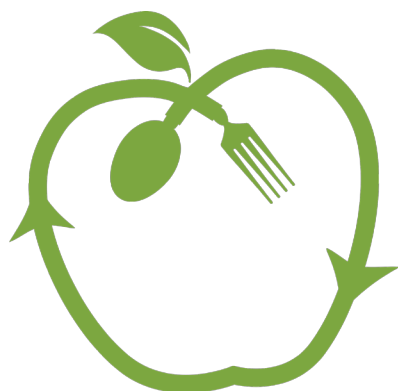
Med člani morajo biti vzpostavljena pravična pogodbeno razmerja. Nenazadnje pa moramo podražiti ravnanje z odpadno hrano. Takšen ukrep bo spodbudil trgovce, podjetja in embalerje k zmanjševanju in preprečevanju nastajanja odpadne hrane.



Volk sit, koza cela

Včasih se nam dozdeva, da smo podobni čolnu, v katerem vsi veslajo ... v nasprotno smer. Že spreminjanje smeri se zdi skoraj nemogoče. A na srečo imamo tudi drugačne izkušnje. Da se, če se problema lotimo pravilno. Da naravnamo jadra. Da lahko pojemo slona, če se ga lotimo po koščkih, sistematično. Da so lahko volk sit, koza cela in ljudje siti. In da hrani ni mesto na deponiji.

Temeljni smoter projekta, ki so ga poimenovali Volk sit, koza cela, je **zmanjšati in preprečiti nastajanje odpadne in zavržene hrane**. To želijo doseči s krepitvijo nevladnih organizacij, mreženjem, obveščanjem in izobraževanjem za izboljšano povezanost, odzivnost in učinkovitost deležnikov. Izzivov zato ne manjka.



VOLK SIT, KOZA CELA
Za Slovenijo brez zavržene hrane

Projekt se neposredno navezuje na izkušnje iz akcij **Očistimo Slovenijo 2010** in **2012** (množična mobilizacija prebivalcev z inovativno rabo različnih medijev), projekta **Tekstilnica** (osveščanje javnosti, usposabljanje in zaposlovanje oseb iz ranljive ciljne skupine), projektov **Zdrave ritke**, **Star papir za novo upanje**, **Vključi.se** (razvoj orodij zaza register divjih odlagališč) in drugih socialno-podjetniških projektov preprečevanja nastajanja odpadkov (**Eko-koncept**, Tovarna dela - Tekstil). Pri snovanju izvedbe projekta so bile upoštevane pridobljene izkušnje senzibilizacije javnosti in spodbujanja samoaktiviranja državljanov. Nadalje se projekt navezuje na sklop **mrežnih projektov Plan B** (Pobuda za trajnostni razvoj), kjer so vzpostavili pod mrežo lokalnih okoljskih akterjev. V projekt so vključili tudi **izkušnje norveškega partnerja** z oblikovanjem celovitega spletnega portala in aplikacijo v podobnem projektu na Poljskem, ki ga je financiral Norveški NVO sklad.

Projekt gradi na evropski politiki **Evropa 2020** s poudarkom na Časovnem okviru za Evropo, gospodarno z viri, ki je med tri ključne sektorje postavila hrano. Evropska unija si je kot ključno točko postavila cilj, da se mora **odlaganje užitne odpadne hrane v EU zmanjšati za polovico**. Hkrati je vse države članice pozvala k temu, da obravnavajo odpadno hrano v svojih nacionalnih programih za preprečevanje nastajanja odpadkov. Ta program bi Slovenija morala pripraviti do konca leta 2013, elementi Okvira pa so vključeni tudi v osnutke naslednje Strategije razvoja Slovenije.

Hkrati je Evropska unija sprejela nov, že sedmi okoljski akcijski načrt (7th EAP), kjer je problem odpadne hrane uvrščen v Prednostni cilj 2: spreminjanje EU v z viri gospodarno, zeleno in konkurenčno nizkoogljično gospodarstvo. Slovenski nacionalni program varstva okolja se je z letom 2013 iztekel, zato bi bilo nujno potrebno pripraviti novega.

Projekt se naslanja na sklepni dokument globalne konference Rio+20, v katerem je priznana potreba po znatnem zmanjšanju izgube hrane po spravilu in drugih izgub hrane ter odpadkov v celotni verigi preskrbe s hrano v luči zagotavljanja prehranske varnosti. Slovenija je ta dokument iz leta 2012 podpisala.

Posebno pozornost projekt namenja Operativnemu programu ravnanja s komunalnimi odpadki iz leta 2013, ki določa, da je potrebno zaradi doseganja ciljev hišnega kompostiranja vzpostaviti učinkovito osveščanje prebivalstva o pomenu izvajanja ukrepa preprečevanja nastajanja komunalnih odpadkov ter sistem spodbujanja prebivalstva oziroma gospodinjstev k takemu ravnanju s kuhinjskimi odpadki, tj. odpadno hrano.

Projekt upošteva tudi resolucijo o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020 - "Zagotovimo.si hrano za jutri" iz leta 2011, ki si je zastavila za cilj učinkovitejšo tržno organiziranje kmetijstva, krepitev agroživilskih verig in večjo prepoznavnost domačih proizvodov, kar pomeni tudi krepitev zadružništva in lokalnih oskrbnih verig.

Ob tem poudarjajo, da bodo dejavnosti nacionalne platforme in spoznanja iz pilotne faze projekta uporabljene za izvajanje pritiska na Vlado RS za upoštevanje mednarodno že dogovorjenih obveznosti Slovenije v pripravi novega Nacionalnega programa varstva okolja in Programa preprečevanja nastajanja odpadkov.

Cilji & ciljne skupine

Cilji projekta:

- Okrepiti **nevladne organizacije** za delovanje na področju zmanjševanja in preprečevanja nastajanja odpadne hrane na nacionalni ravni.
- Vzpostaviti **mrežo in okrepiti sodelovanje deležnikov** z oblikovanjem nacionalne platforme za Slovenijo brez odpadne ali zavržene hrane (Zero Food Waste Slovenia).
- Okrepiti komuniciranje in prenos znanj z oblikovanjem **komunikacijskih pripomočkov in orodja** za zmanjšanje in preprečevanje nastajanja odpadne hrane v gospodarstvu, javnih institucijah in gospodinjstvih.
- Izboljšati **povezanost, odzivnost in učinkovitost** deležnikov nastajanja odpadne hrane in javnosti za prihodnje preventivno delovanje ter mobilizirati javnost.

Z vzpostavitvijo nacionalne platforme za Slovenijo brez zavržene hrane bodo povezali do sedaj fragmentirane, nepovezane deležnike, ki se bodo zavezali k zadanemu cilju. Ta platforma bo predstavljala prvi primer celovitega povezovanja na tem področju, hkrati pa želijo v slovensko okolje vpeljati prakse in rešitve, ki so v drugih okoljih že prepoznane.

S tem mislijo na akcije osveščanja javnosti o problematiki odpadne hrane, informiranje in izobraževanje s pomočjo portala, ki bo imel poleg izobraževalne funkcije še izrazito komunikacijsko. **Portal bo poleg orodij za delovanje omogočil še izmenjavo informacij** med deležniki z nekaterimi novimi storitvami v Sloveniji o:

- rabi in spodbujanju rabe okoljskih znakov v prehranskem sektorju,
- viških hrane in pridelkov pri individualnih uporabnikih,
- cenah živil pred iztekom roka uporabe,
- spodbujanju podaljševanja trajnosti živilom z vlaganjem, prekuhavanjem ali konzerviranjem živil,
- certificiranje restavracij,
- dobrodelnih prireditvah s pripravljeno hrano pred iztekom roka trajanja,
- potrebah po hrani za dobrodelne namene (po npr. ujmah, redno),
- potrebah po delavcih in prostovoljcih za obiranje pridelkov,
- boljšem načrtovanju nakupov in pripravo obrokov.

Inovacija bo tudi **okoljski števec**, saj je težko predstavljivo, kakšen okoljski odtis ima odpadna hrana, še manj pa osebni prispevek k njej (z možnostjo vnosa lastnih podatkov).

Ciljne skupine

Primarne ciljne skupine so:

- nevladne organizacije, ki delujejo na nacionalni in lokalni ravni,
- gospodinjstva,
- javne institucije (v prvi vrsti šole in vrtci) ter njihova združenja in
- mediji.

Sekundarne ciljne skupine so posamezni deležniki v prehranski verigi in njihova združenja:

- gospodarske družbe in njihove zbornice,
- občine in njihova združenja in
- dobrodelnice organizacije.



Partnerji

Društvo Ekologi brez meja

Skrbijo za vodenje projekta, ustanovitev in upravljanje nacionalne platforme, pripravo in izvedbo komunikacijske kampanje, delno za pripravo in izvedbo pilotnih projektov, na zadnje pa še za zagotavljanje trajnosti platforme in krepitev organizacije.



Ostfoldforskning

Norveški partner s svojo strokovno skupino svetuje pri ključnih metodoloških vprašanjih priprave in izvedbe pregleda stanja in komunikacijskih dejavnosti. Aktivno nam bo predal svoje izkušnje pri oblikovanju dejavnosti za zmanjševanje količin odpadne hrane na Norveškem in Poljskem z namenom notranje krepitve društva Ekologi brez meja. Ostfoldforskning je neodvisen raziskovalni inštitut z okoli 20 zaposlenimi, ki se ukvarja z analizami okoljskih sistemov, ocenami življenjskega kroga in študijami snovne učinkovitosti.



Razvojna zadruga eTRI, ekologija, ergonomija in ekonomija, z.o.o., so.p

Zadruga e-Tri je odgovorna za izvedbo pilotnih projektov in anket. Zadolžena je tudi za tehnično izvedbo spletišča. Primarna dejavnost Razvojne zadruge eTRI je spreminjanje navad na področju ekologije, ergonomije in etične ekonomije, preko katerega omogočajo razvoj zelenih delovnih mest za različne ranljive skupine in prispevajo k njihovi socialni in družbeni reintegraciji.



Financiranje

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



Aktivnosti za gospodinjstva

Prvi del projekta je posvečen gospodinjstvom, ki so drugi največji povzročitelji zavržene hrane, takoj za predelovalno in živilsko industrijo.

Predhodno so v Društvu Ekologi brez meja od 12. maja do 12. avgusta s **spletno anketo** ugotavljali slovenske navade in vedenjske vzorce ravnanja z zavrženo hrano. Na **39 vprašanj** je odgovorilo **933 anketirancev**, medtem ko je anketo obiskalo 2100 posameznikov in posameznic. Rezultati se nahajajo na [spletni strani Volk sit, koza cela](#).

“Spletna anketa je pokazala: ena tretjina Slovencev je prepričana, da **zavrže mnogo preveč** hrane. Največ zavržemo **zelenjave in sadja**, kar v večini celo uvažamo. Temu sledijo **kruh in mlečni izdelki**. V manj kot polovici gospodinjstev ostankov hrane ne zavržejo takoj po obroku. Skoraj četrtina zavržene hrane konča v zabojnikih za **mešane odpadke** in v prehrani **domačih živali**. Čas je za akcijo!

”

V mesecu oktobru so pričeli z **zbiranjem receptov in nasvetov** za **zmanjšanje količin zavržene hrane**. Ljudi so prek spletne strani [Volk sit, koza cela](#) in Facebook strani [Ekologi brez meja](#) pozivali, da jim pošljejo nasvete o tem, kaj sami naredijo z ostanki hrane, predvsem ostanki kruha, sadja, zelenjave in mlečnih izdelkov. Najboljše recepte bodo tekom projekta zbrali in objavili.

Uradno se je kampanja pričela **15. oktobra**. Ta dan je bila objavljena tudi posebna **Facebook skupina Volk sit, koza cela**, ki je namenjena vsem Slovincem in Slovenkam z namenom, da med seboj izmenjujejo nasvete za zmanjšanje količin zavržkov hrane.

- Od **3. novembra** dalje Ekologi brez meja ugotavljajajo trenutno stanje in navade gospodinjstev pri ravnanju s hrano. Na spletni strani Volk sit, koza cela so ponudili **spletni dnevnik**, s katerim sodelujoči 7 dni spremljajo svoje ravnanje in količine zavržene hrane. Spletni dnevnik trenutno beleži že **več kot 500 vpisanih obrokov**.
- S **14. novembrom** bodo razkrili **orodja**, ki bodo pripomogla k zmanjšanju zavržkov hrane. Ta orodja bodo: predlogi jedilnika in nakupovalnega listka, nasveti za pravilno shranjevanje hrane v hladilniku, nasveti za pravilno shranjevanje sadja in zelenjave ter navodila za pravilno zavrženje ostankov hrane, ki se jim ne moremo izogniti.
- Sodelujoča 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.
- Vsa sodelujoča gospodinjstva pa bodo za svoj trud nagrajena, **rezultati** kampanje pa bodo objavljeni **5. decembra**.

Komuniciranje poleg Facebook skupine Volk sit, koza cela in Facebook strani Ekologi brez meja poteka tudi prek Twitter profila [@ocistimo](#). Za teme povezane s projektom, je v uporabi **hashtag #volksitkozacela**.

V pomladnih mesecih so projekt predstavili na **Zelemenjavi** v Parku Tabor, **Znanstivalu** v Ljubljani in ekološkem **festivalu Zeleni planet** v Kranju.



Glavni dogodki v sklopu projekta se bodo odvijali na **sejmu Narava-zdravje**, ki poteka **od 13. do 16. novembra** na Gospodarskem razstavišču. Ekologi brez meja projekt Volk sit, koza cela predstavljajo v sklopu programa Prehrana. Poleg aktivnosti na razstavnem prostoru se svojo prizadevanja predstavljajo tudi s **predavanji** in okroglo mizo. Predavanji z naslovom **“Zavržena hrana v gospodinjstvih”** in **“Kako postati družina brez zavržene hrane”** bo vodil vodja projekta, Albin Keuc.

Podroben **urnik** z vsemi aktivnostmi si lahko ogledate [tukaj](#).

Osrednji dogodek na sejmu pa je **okrogla miza “Zakaj potrebujemo nacionalno platformo za Slovenijo brez zavržene hrane”**. Povabljeni so predstavniki **gospodarstva** (kmetijstva, živilsko-predelovalne industrije, trgovcev in veletrgovcev) ter **vladnih in nevladnih organizacij**, ki so udeleženi v prehranskem krogu, v katerem nastane 75 % vse odpadne in zavržene hrane. Namen okrogle mize je javno predstaviti današnja prizadevanja za zmanjševanje zavržene hrane (pridelava, transport, predelava, prodaja, odstranjevanje) in predstaviti zamisel **nacionalne platforme** za usmerjeno krepitev teh prizadevanj na nacionalni ravni.

Program okrogle mize z govorniki je dostopen na [tej povezavi](#).

Ambasadorka projekta

Prepričanje, da je treba količine zavržene hrane zmanjšati deli tudi **ambasadorka** projekta, **Ana Žontar Kristanc**. Ana o sebi pravi, da je hranoholik, sicer pa je vodila uspešno kuharsko oddajo in že izdala eno kuharsko knjigo.



“Sama sem, kar se tiče hrane, res prava Gorenjka. :) Zdi se mi zelo pomembno, da porabim vse, kar kupim ali pride-lam. 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.

Vesela sem, da začetek tako lepe akcije sovпада z izidom moje druge kuharice, saj je v njej nemalo receptov, ki so namenjeni prav tistim sestavinam, ki se za naše jedilnike rade prekmalu "postarajo". Kuharico sva od prve do zadnje pike, v najini kuhinji ustvarila skupaj z možem in je uresničitev najinih želja. Knjiga izide v začetku novembra, prednaročila pa bodo že konec oktobra mogoča na moji novi spletni strani - www.aninakuhinja.si. Spletna stran bo v roku tedna ali dveh pripravljena za svet.

Ana Žontar Kristanc

Pomembni datumi

6. 10.

Zbiranje receptov in nasvetov za zmanjšanje količin zavržene hrane

15. 10.

Pričetek kampanje za gospodinjstva Volk sit, koza cela

3. 11.

Gospodinjstva pričnejo s spremljanjem in izpolnjevanjem Dnevnika

14. 11.

Predstavitve orodij za zmanjšanje količin zavržene hrane in ponovno spremljanje ter izpolnjevanje Dnevnika

28. 11.

Zaključek spremljanja gospodinjstev

5. 12.

Objava rezultatov kampanje