

Naslov članka/Article:

Pomen trajnostnega in odgovornega ravnanja s hrano

Importance of Sustainable and Responsible Food Management

Avtor/Author:

Irena Simčič

<https://doi.org/10.59132/geo/2020/2/40-44>

CC licenca



Priznanje avtorstva-Nekomercialno-Brez predelav



Geografija v šoli 2/2020, letnik 28

ISSN 1318-4717

Izdal in založil: Zavod Republike Slovenije za šolstvo

Kraj in leto izdaje: Ljubljana, 2020

Spletna stran revije:

<https://www.zrss.si/strokovne-revije/geografija-v-soli/>



Irena Simčič

irena.simcic@zrss.si
Zavod RS za šolstvo
COBISS 1.04

Pomen trajnostnega in odgovornega ravnanja s hrano

Importance of Sustainable and Responsible Food Management

Izvleček

Pravica do hrane je bila formalno prepoznana že v prvih mednarodnih dokumentih, na primer že leta 1948 v *Deklaraciji o človekovih pravicah*, ki so jo sprejeli Združeni narodi (ang. *Universal Declaration of Human Rights*). Čeprav se na svetu proizvede dovolj hrane za vsakogar, pa so zaskrbljujoči podatki, da je na svetu še vedno več kot šestina podhranjenih ljudi. Pomen odprave lakote bi bil v tem, da bi hrana res prišla v roke in usta vseh tistih, ki jo zares potrebujejo – predvsem revnim, izoliranim skupinam, etničnim manjšinam, ki živijo na robu ekonomske in socialne ogroženosti, žrtvam vojne in naravnih nesreč. Po drugi strani pa se po podatkih Svetovne zdravstvene organizacije (WHO) srečujemo poleg podhranjenega prebivalstva tudi z več kot 1,4 milijarde prekomerno hranjenih ljudi, izmed teh pa je kar tretjina debelih – z visokim rizikom za srčno-žilna obolenja, diabetes in druge zdravstvene težave. V prispevku je prav tako izpostavljen družbeni vidik zavržkov hrane, saj se vsako leto po uradnih podatkih FAO zavrže okoli tretjina celotne količine hrane na svetu.

Ključne besede: hrana, pravica do hrane, podhranjenost ljudi, svetovna lakota, prekomerna hranjenost, debelost, zavržki hrane, hrana v šolah, trajnostni razvoj

Abstract

The right to food was formally recognized as early as in the first international documents, for example in the *Universal Declaration of Human Rights* from 1948, adopted by the United Nations. Even though global food production is sufficient to provide food for everyone, the worrisome fact is that more than one sixth of the world population is still malnourished. The significance of eliminating hunger would be to deliver food to those who truly need it – especially poor, isolated groups, ethnic minorities living at the margins of economic and social life, and victims of war and natural disasters. On the other hand, there are also, according to the World Health Organization (WHO), more than 1.4 billion people worldwide who are overweight, one third of them obese. Obesity is associated with an increased risk of developing cardiovascular disease, diabetes and other medical problems. The article also highlights the social aspect of discarded food – according to the Food and Agriculture Organization (FAO), about one third of all food worldwide is discarded every year.

Keywords: food, right to food, malnutrition of people, world hunger, excessive food consumption, obesity, discarded food, food in schools, sustainable development

Globalna prehranska varnost

Zelo visoko sta na evropski in svetovni ravni izpostavljeni pereči vprašanji o globalni prehranski varnosti in zavrženi hrani. Na osnovi ocen svetovne Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo, FAO (ang. *Food and Agriculture Organisation*), se vsako leto zavrže okoli tretjina celotne količine hrane na svetu, kar predstavlja skoraj 1,3 milijarde ton. Prav tako FAO v svojih študijah ugotavlja, da se bistveno več hrane zavrže v razvitih državah kot v državah v razvoju. V Evropi in Severni Ameriki znašajo ocenjeni odpadki hrane na osebo 95–115 kg/leto, v Podsaharski Afriki in Južni/Jugovzhodni Aziji pa samo 6–11 kg/leto (FAO et al., 2019). Prav tako po podatkih iste organizacije v svetu več kot 820 milijonov ljudi nima dovolj hrane. Več kot dvakrat več ljudi pa trpi zaradi podhranjenosti.

Svet je v gibanju, saj je bilo v zadnjih letih zaradi porasta različnih konfliktov in politične nestabilnosti prisiljeno pobegniti iz svojih domov več ljudi kot kdaj koli prej. K številnim migracijam prav tako prispevajo tudi drugi dejavniki: lakota, revščina, ekstremni vremenski pojavi, ki so povezani s podnebnimi spremembami, in drugi. Kritičen prag števila lačnih ljudi na svetu je tudi zaradi hitro naraščajočih cen hrane, ki lahko pomenijo grožnjo za varnost preskrbe s hrano predvsem v državah v razvoju. Po podatkih ekonomskih analiz Svetovne banke je bilo samo med krizo v obdobju 2010–2011 zaradi naraščajočih stroškov hrane v skrajno revščino potisnjenih skoraj 70 milijonov ljudi. Tu si velja zastaviti družbeno odgovorno vprašanje, kaj bi lahko storili za ublažitev vpliva na najbolj ranljive skupine oz. najšibkejšie člane globalne družbe.

Izzivi zmanjševanja zavržkov hrane

Zaradi zavržkov hrane smo v Evropi lahko zelo zaskrbljeni, saj je ocenjeno, da se v Evropski uniji letno zavrže približno 88 milijonov ton hrane, kar predstavlja približno 20 % vse proizvedene hrane, s tem povezani stroški pa so ocenjeni na 143 milijard evrov (Stenmarck, 2016). Hrana se izgubi ali zavrže v celotni prehranski verigi: na kmetijah, pri obdelavi in proizvodnji, v trgovinah, restavracijah, javnih kuhinjah ter v družinskih gospodinjstvih oz. doma. Zavržki hrane tako ustvarjajo nepotreben pritisk na omejene naravne vire in okolje.

Po podatkih FAO je približno tretjina proizvedene hrane na svetu izgubljena ali zavržena. Teoretično je za pridelavo te hrane

potrebna njivska površina, katere velikost ustreza površini Kitajske.

Kot je že v prispevku omenjeno, pa imajo zavržki hrane na svetu, kjer več kot 820 milijonov ljudi trpi za lakoto, poleg gospodarskih in okoljskih vplivov tudi pomemben gospodarski in družbeni vidik – treba bi bilo olajšati predelavo in ponovno distribucijo presežkov hrane, tako da bi varna in užitna hrana prišla do tistih, ki jo najbolj potrebujejo. Evropska komisija od leta 2012 dejavno sodeluje z vsemi akterji pri opredeljevanju, kje v prehranski verigi nastajajo zavržki hrane, kje so ovire za preprečevanje nastajanja zavržkov hrane ter na katerih področjih je potrebno ukrepanje na ravni EU. Na tej podlagi je bil oblikovan celovit akcijski načrt za reševanje problema zavržkov hrane, ki je bil predstavljen v okviru svežnja o krožnem gospodarstvu.

Učinkovito preprečevanje nastajanja zavržkov hrane je mogoče le na vseh ravneh (svetovni, evropski, nacionalni in lokalni) in z vključitvijo vseh ključnih akterjev v pripravo celovitih programov, potrebnih za izvajanje sprememb v celotni vrednostni verigi preskrbe s hrano. Na nacionalni ravni so nekatere države članice pripravile nacionalne programe za preprečevanje nastajanja zavržkov hrane, ki že dajejo konkretne rezultate. Dve državi članici EU (Francija in Italija) sta v letu 2016 sprejeli tudi posebno zakonodajo, s katero spodbujata in lajšata izvajanje ukrepov za preprečevanje nastajanja zavržkov hrane ter sodelovanje med ključnimi akterji (LOI n° 2016-138, 2016). Septembra 2015 je Generalna skupščina Združenih narodov sprejela cilje trajnostnega razvoja do leta 2030, ki vključujejo prepolovitev količine zavržkov hrane na osebo na ravni prodaje na drobno in potrošnikov ter zmanjšanje izgube hrane v proizvodni in dobavni verigi. EU in njene države članice so zavezane k doseganju tega cilja.

Evropska komisija je v svežnju o krožnem gospodarstvu izpostavila preprečevanje nastajanja zavržkov hrane kot prednostno področje ukrepanja in poziva države članice, naj zmanjšajo nastajanje zavržkov hrane v skladu s cilji trajnostnega razvoja. Novi zakonodajni predlog o zavržkih od držav članic zahteva, naj zmanjšajo količino zavržkov hrane v vseh fazah prehranske verige, spremljajo ravni zavržkov hrane in o tem poročajo, da bi se olajšala izmenjava informacij o doseženem napredku med akterji (Sporočilo komisije Evropskemu parlamentu, 2015).

Po podatkih FAO je približno tretjina proizvedene hrane na svetu izgubljena ali zavržena. Teoretično je za pridelavo te hrane potrebna njivska površina, katere velikost ustreza površini Kitajske.

Evropska komisija je v svežnju o krožnem gospodarstvu izpostavila preprečevanje nastajanja zavržkov hrane kot prednostno področje ukrepanja.

Kako ravnamo s hrano v Sloveniji?

Statistični urad RS (SURS) je kot del mednarodnega projekta izdelal metodologijo in postavil temelje za statistično spremljanje odpadne hrane v Sloveniji. Tako so tudi v Sloveniji na voljo podatki, ki odgovorijo na vprašanja, kako ravnamo s hrano, koliko in kdo jo zavrže ter katero hrano zavržemo.

Na osnovi uradnih podatkov Statističnega urada RS se količina odpadne hrane v zadnjih letih (2013-2018) povečuje, izjema je bilo le leto 2017, ko je bilo glede na predhodno leto 6000 ton odpadne hrane manj.

V letu 2018 je vsak prebivalec Slovenije zavržel povprečno 68 kg hrane ali 4 kg več kot v 2017.

V 2018 pa je vsak prebivalec Slovenije zavržel povprečno 68 kg hrane ali 4 kg več kot v 2017. V zadnjih letih smo vsako leto zavržli med 130.000 in 140.000 ton hrane. V Sloveniji je v letu 2013 vsak prebivalec zavržel povprečno 64 kg hrane, v letu 2015 pa 73 kg oz. 14 % več (SURS, 2020).

V letu 2015 je v zahodni kohezijski regiji nastalo 29 % več odpadne hrane na prebivalca kakor v vzhodni kohezijski regiji. Največ odpadne hrane je nastalo v osrednjeslovenski in pomurski statistični regiji: v prvi povprečno 91 kg, v drugi povprečno 85 kg na prebivalca. Najmanj odpadne hrane, povprečno 48 kg na prebivalca, je nastalo v jugovzhodni statistični regiji (SURS, 2016).

Vse odpadne hrane, ki smo jo v Sloveniji zavržli v 2018, je bilo skoraj 139.900 ton. Ta količina bi bila lahko precej manjša, če bi bil naš odnos do hrane drugačen in bi poskrbeli, da hrana ne bi pristala med odpadki. Po oceni je bilo namreč

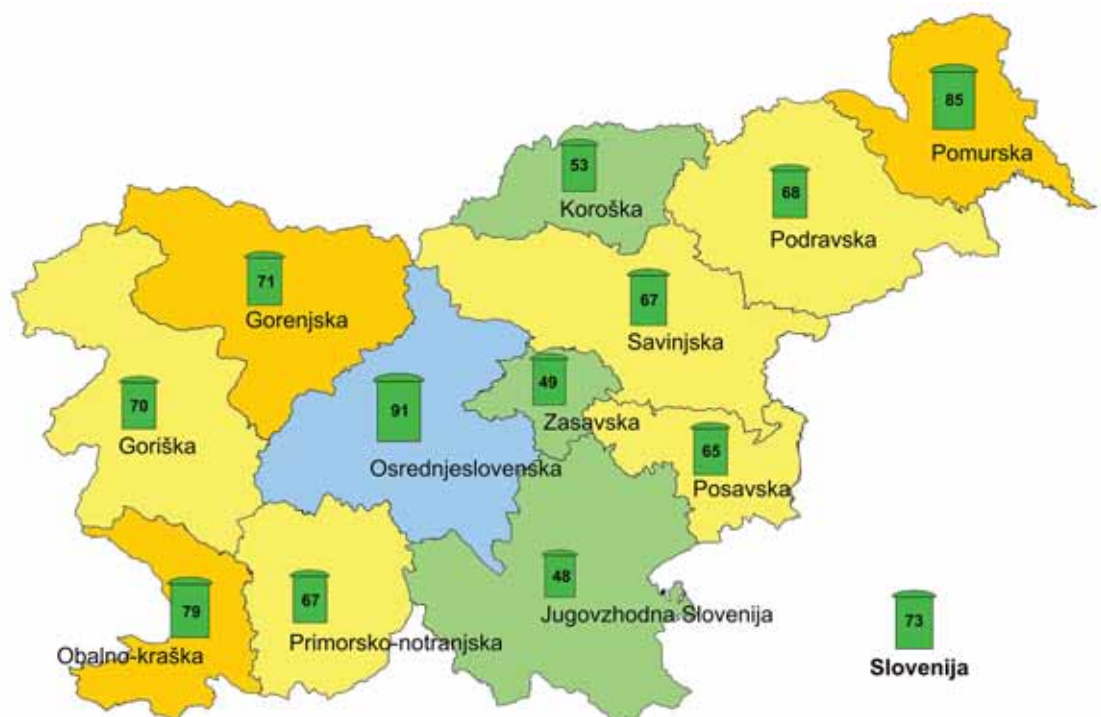
med to odpadno hrano 38 % užitnega dela, in to količino bi lahko z ozaveščanjem in pravilnim odnosom do hrane zmanjšali ali preprečili. 62 % odpadne hrane so bili neužitni deli, npr. kosti, koščice, olupki, jajčne lupine, lupine, luščine itd., ki se jim večinoma ne moremo izogniti.

Odpadna hrana nastaja pri izvajanju nekaterih dejavnosti. Te delimo v štiri skupine:

- proizvodnja hrane (večinski del odpadne hrane nastaja v proizvodnji hrane),
- trgovina z živili (odpadna hrana nastaja pri distribuciji hrane),
- gostinstvo in strežba hrane (gostinski obrati, vrtci, šole, bolnišnice in drugi obrati hrane, kjer odpadna hrana nastaja pri pripravi in delitvi obrokov ter pri uživanju hrane) in
- gospodinjstva (odpadna hrana nastaja pri pripravi in uživanju hrane).

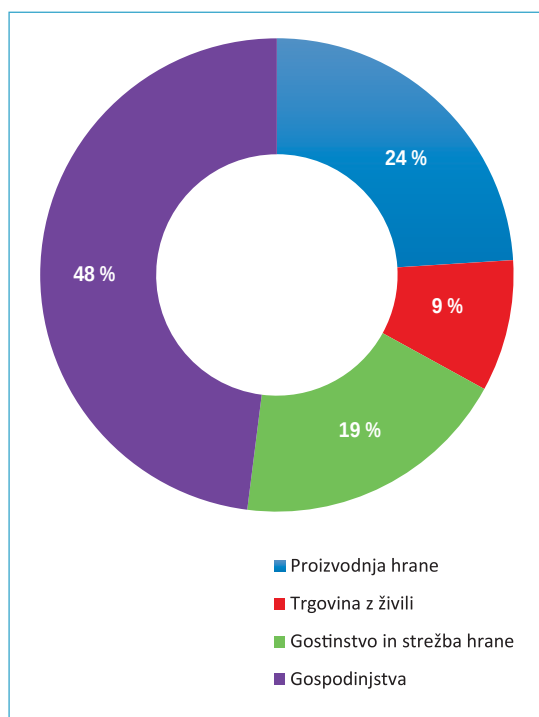
Na Grafikonu 2 je prikazan delež odpadne hrane po dejavnostih v Sloveniji v letu 2015.

Tako kot v prejšnjih letih je tudi v letu 2018 več kot polovica odpadne hrane nastala v gospodinjstvih (52 % ali skoraj 73.200 ton). Tretjina odpadne hrane (skoraj 42.100 ton) je nastala v gostinstvu in drugih dejavnostih, v katerih se streže hrana, npr. v šolah, vrtcih, bolnišnicah, domovih za ostarele. Desetina odpadne hrane (okoli 13.800 ton) je nastala v distribuciji in trgovinah z živili zaradi poškodb pri transportu, nepravilnega skladiščenja, pretečenega roka uporabe. Malo manj kot desetina (okoli 10.800 ton) odpadne hrane je nastala pri proizvodnji hrane (vključno s primarno proizvodnjo hrane). Ostanki



Grafikon 1: Količina odpadne hrane na prebivalca po statističnih regijah Slovenije v letu 2015

Povzeto po: Žitnik, Vidic, 2016. Osnova zemljevida: E-GEODETSKI PODATKI. GURS: <https://egp.gu.gov.si/egp/>. Avtor zemljevida: A. Polšak



Grafikon 2: Delež odpadne hrane po dejavnostih v Sloveniji v letu 2015 (Žitnik, Vidic, 2016)

organskega izvora, ki izvirajo iz proizvodnje hrane in se preusmerjajo v proizvodnjo krme za živali, ne sodijo med odpadno hrano. Odpadna hrana znaša 3 % celotne količine vseh odpadkov in približno 22 % celotne količine bioloških odpadkov, ki nastanejo v Sloveniji.

Kaj lahko storijo vzgojno-izobraževalne ustanove za zmanjšanje deleža odpadne hrane?

Prehrani otrok in mladostnikov v vseh državah posvečajo veliko pozornosti, kar kaže na to, da je izjemnega družbenega pomena. Ponosni smo lahko, da je Slovenija ena izmed redkih evropskih držav, ki ima organiziran sistem prehrane otrok in mladostnikov. Ta je urejen na nivoju države in je tudi uzakonjen. Povsod v Sloveniji imajo v sklopu vzgojno-izobraževalnih ustanov kuhinje. Te so lahko centralne (kjer pripravljajo vse obroke hrane) ali pa razdeljevalne. V letu 2010 je Komisija za pripravo strokovnih podlag, vezanih na Zakon o šolski prehrani, pripravila Smernice prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (Simčič idr., 2010), ki opredeljujejo vzgojno-izobraževalni in zdravstveni vidik šolske prehrane.

Prehrana in način življenja pomembno vplivata na zdravje in počutje posameznika. Zdrava prehrana je še posebej pomembna v obdobju odrasčanja. Ob zagotavljanju ustreznega

psihofizičnega razvoja in zdravih prehranjevalnih navad, ki jih otroci in mladostniki pridobijo v tem obdobju, vplivamo na izbiro živil in način prehranjevanja tudi v poznejšem življenjskem obdobju in s tem na zdravje v odrasli dobi.

Otroci in mladostniki prinesejo prehranjevalne navade iz družine, zato je lahko uvedba oziroma ponudba zdrave prehrane in zdravega načina življenja v vzgojno-izobraževalni ustanovi za posameznega učenca sprememba. Otroci in mladostniki potrebujejo vzgojno-izobraževalne dejavnosti, ki pripomorejo k oblikovanju zdravih prehranjevalnih navad in zdravega načina življenja. Šola ima idealen položaj in pomembno vlogo pri vzgoji in izobraževanju na področjih zdrave prehrane, oblikovanju zdravih prehranjevalnih navad in zdravega načina življenja predvsem iz naslednjih razlogov:

- s področja prehrane in zdravega prehranjevanja vzgaja in izobražuje vse učence in dijake,
- v sklopu ponudbe šolske prehrane šola omogoči uživanje zdravih obrokov vsem učencem in dijakom.

Vzgojno-izobraževalne ustanove morajo skladno z *Zakonom o šolski prehrani* (2013) v letnem delovnem načrtu opredeliti vzgojno-izobraževalne dejavnosti, ki jih bodo izvajale za zasledovanje predvsem navedenih ciljev:

- vzgajati in izobraževati učence in dijake za razvoj navad zdravega življenja in navajanje na varovanje zdravja,
- vplivati na optimalni razvoj učencev in dijakov z zagotavljanjem kakovostnih obrokov šolske prehrane,
- vzgajati in izobraževati učence in dijake o zdravi, varni in varovalni prehrani,
- vzgajati in izobraževati učence in dijake za odgovoren odnos do sebe, svojega zdravja in okolja,
- vzgajati, izobraževati ter razvijati zavest učencem in dijakom za odgovorno ravnanje s hrano,
- vzgajati, izobraževati ter razvijati zavest učencem in dijakom o kulturi prehranjevanja.

Kot eden izmed pomembnih ciljev je tudi pomen vzgajanja, izobraževanja ter razvijanja zavesti otrok in mladostnikov za odgovorno ravnanje s hrano, kjer lahko izpostavimo tudi problem zavržkov hrane.

Potrebno je poudariti tudi, da je angažiranje pedagoških in drugih strokovnih delavcev v šolah zelo dragoceno, ker so najbližji učencem in tako lahko s pedagoškega vidika mnogo pripomorejo k izboljšanju odgovornega ravnanja s hrano in zmanjšanja zavržkov hrane.

Sklepne misli

Zavržki hrane so zelo resen družbeni problem, s katerim se srečujemo predvsem v razvitih državah. Vzgojno-izobraževalne ustanove imajo pomembno vlogo pri oblikovanju prehranskih navad in razvijanju odnosa otrok in mladostnikov do odgovornega ravnanja s hrano z izvajanjem raznolikih didaktičnih dejavnosti. Kljub temu pa se moramo zavedati, da lahko vsak posameznik že s preprostim ravnanjem omeji oz. zmanjša količino živilskih odpadkov.

Viri in literatura

1. FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. (2019). The State of Food Security and Nutrition in the World 2019. Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rim: FAO. Splet: <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf> (dostopno 7. 4. 2020).
2. LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (Zakon št.2016-138 z dne 11. februarja 2016 o boju proti zavržkom hrane). Splet: <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&categorieLien=id> (dostopno 7. 4. 2020).
3. Stenmarck, A., Jensen, C., Questad, T., Moates, G. (2016). Estimates of European food waste levels. Stockholm: IVL Swedish Environmental Research Institute. Splet: <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf> (dostopno 7. 4. 2020).
4. Simčič, I., Poličnik, R., Hlastan Ribič, C., Gregorič, M., Pograjc, L., Kljajič Garbajs, L., Kresal Sterniša, B., Zobec, U. (2010). Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih. Ljubljana: Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. Splet: https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Sektor-za-predsolsko-vzgojo/Dokumenti-smernice/Smernice_prehrana_2010.pdf (dostopno 7. 4. 2020).
5. Sporočilo komisije Evropskemu parlamentu, Svetu, Evropskemu ekonomsko-socialnemu odboru in Odboru regij. Zaprte zanke – akcijski načrt EU za krožno gospodarstvo. (2015). Splet: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/sl/TXT/?uri=CELEX%3A52015DC0614> (dostopno 7. 4. 2020).
6. SURS. Okolje. (2020). Splet: https://pxweb.stat.si/SiStatDb/pxweb/sl/30_Okolje/30_Okolje__27_okolje__02_Odpadki__25_27807_odpadna_hrana/2780705S.px/table/tableViewLayout2/ (dostopno 29. 6. 2020).
7. Zakon o šolski prehrani (Uradni list RS, št. 3/13, 46/14 in 46/16 – ZOFVI-L). (2013). Splet: <http://pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO6564> (dostopno 7. 4. 2020).
8. Žitnik, M., Vidic, T. (2016). Hrana med odpadki. Ljubljana: SURS. Splet: https://www.stat.si/StatWeb/File/DocSysFile/9173/hrana_med_odpadki-splet.pdf (dostopno 7. 4. 2020).