



STRATEŠKI POMEN PRESKRBE S HRANO V LUČI TRAJNOSTNEGA RAZVOJA

Irena Simčič

Zavod Republike Slovenije za šolstvo

Tadeja Kvas Majer

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano



5. konferenca učiteljev/-ic naravoslovnih predmetov – NAK 2019
IZOBRAŽEVANJE ZA SEDANJOST IN PRIHODNOST

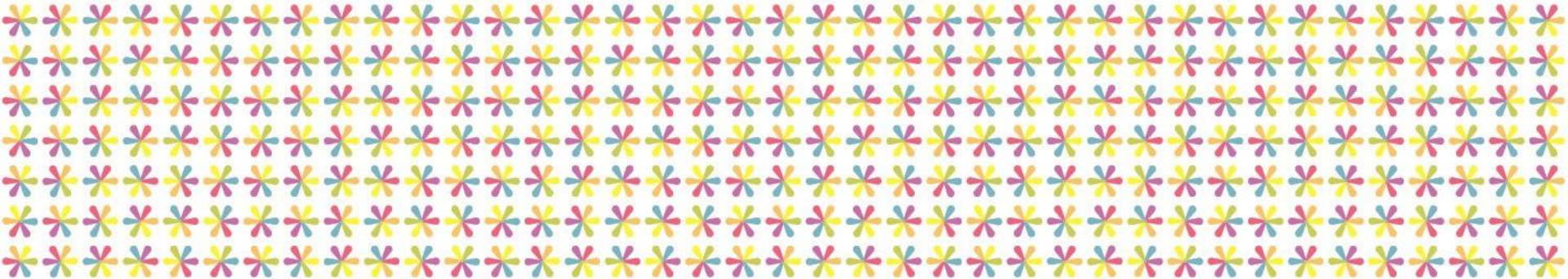


REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



SVETOVNI DAN HRANE – 16. oktober





NAŠA DEJANJA SO NAŠA PRIHODNOST

**Z ZDRAVIM
PREHRANJEVANJEM
ZA SVET
#BREZ LAKOTE**

16. oktober 2019 SVETOVNI DAN HRANE



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



- Svetovna organizacija za hrano in kmetijstvo FAO vsako leto določi temo svetovnega dneva hrane. Letošnja tema svetovnega dneva hrane: Naša dejanja so naša prihodnost“ (**Our Actions are our Future**) in se osredotoča tudi na pomembno vlogo spreminjanja različnih razmer in prehranjevanja ter pomena zdravega prehranjevanja za svet brez lakote.
- Na osnovi podatkov FAO je več kot 800 milijonov ljudi na svetu kronično podhranjenih, na drugi strani pa več je kot 670 milijonov odraslih in 120 milijonov deklic in dečkov (starostna skupina 5 – 19 let) debelih in več kot 40 milijonov otrok mlajših od 5 let je prekomerno hranjenih.
- Prehrana in samooskrba je izjemnega strateškega pomena za vsako državo.

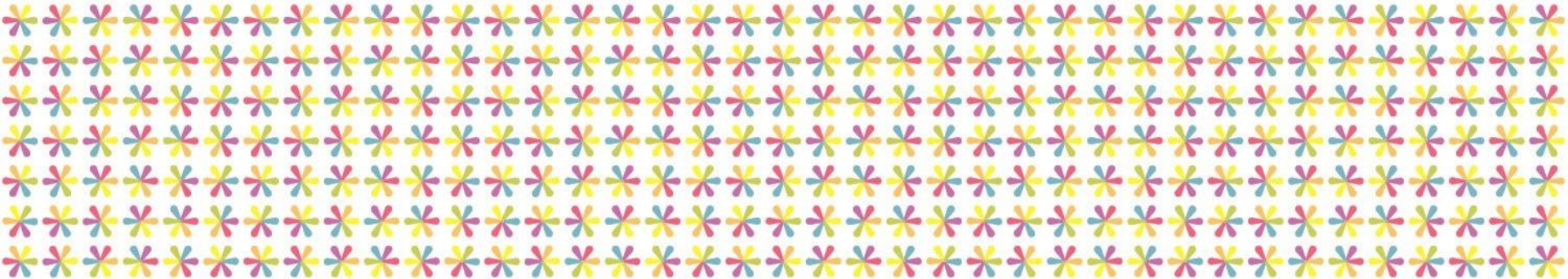


REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



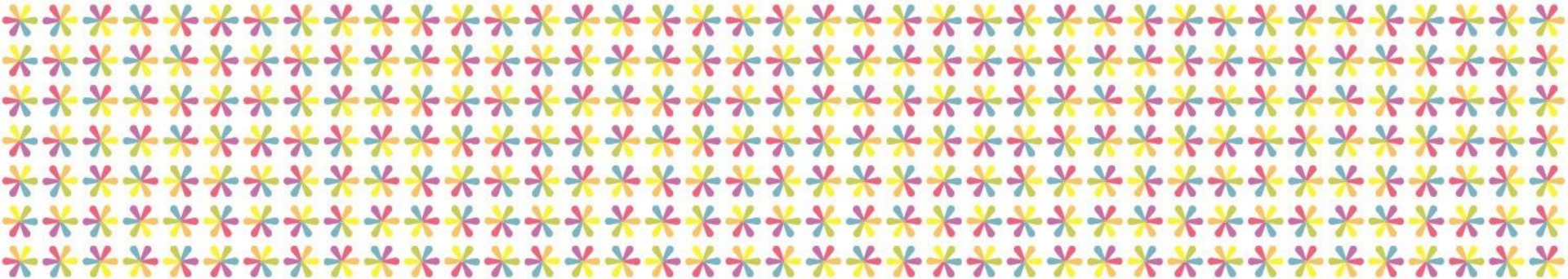
Pravica do hrane je bila formalno prepoznana že v prvih mednarodnih dokumentih, kot na primer že leta 1948 v Deklaraciji o človekovih pravicah, ki so jo sprejeli Združeni narodi (Universal Declaration of Human Rights).





Z vlaganjem v razvoj podeželja lahko mednarodna skupnost izkoristi potencial za podporo pri razvoju, s čimer lahko ustvari pogoje in postavi podlage za dolgoročno trajnostno oskrbo s hrano.

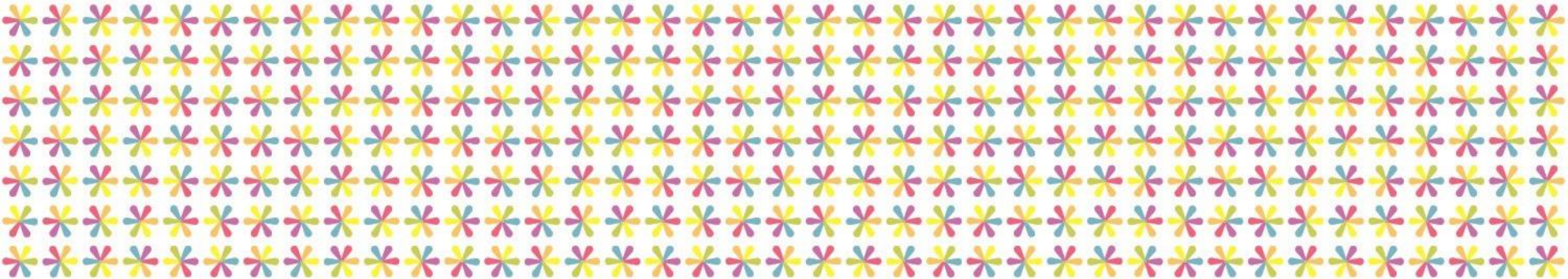




REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT

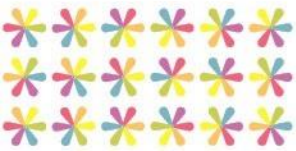


EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



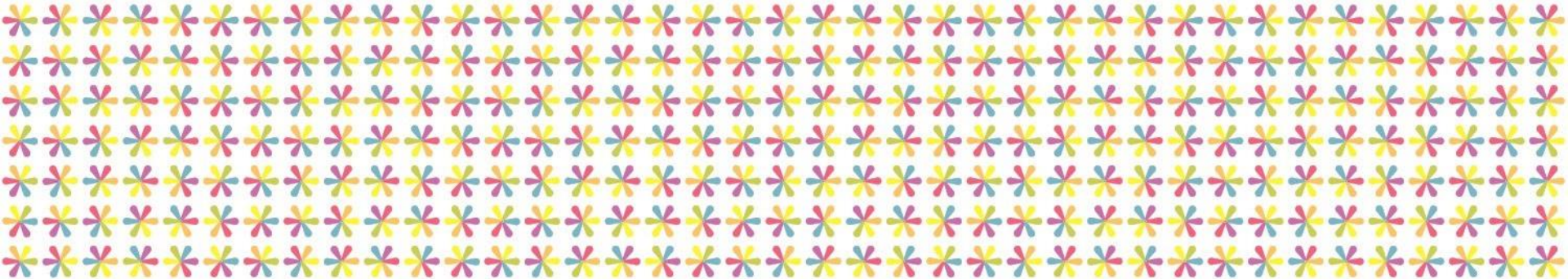
- Na svetovni ravni se izgubi ena tretjina vse hrane, ki se proizvede za potrebe ljudi. Zavržki in izgube hrane znašajo **1, 3 milijarde ton** na leto v skupni vrednosti več kot **400 milijard USD**
- Kronično lakoto trpi več kot **800 milijonov** ljudi na svetu
- **165 milijonov otrok** mlajših od 5 let je podhranjenih
- **2 milijardi ljudi** ima hrano osiromašeno zaradi pomanjkanja vitaminov in mineralov

Vir: FAO



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT

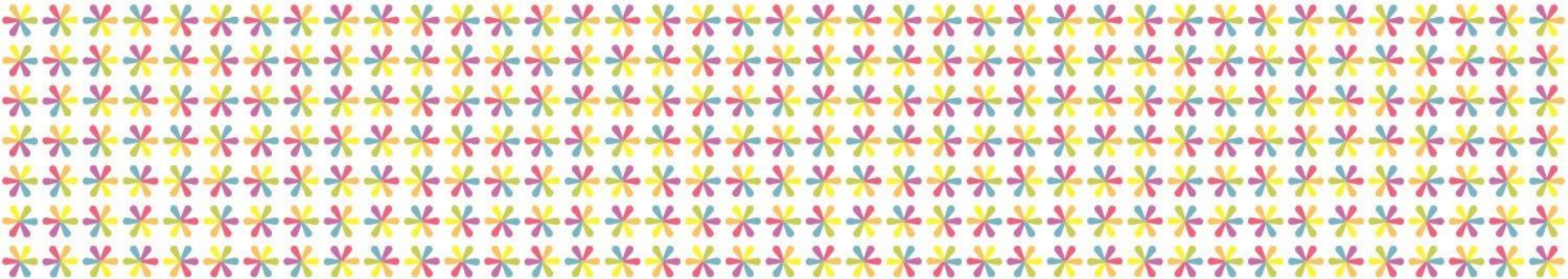




REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



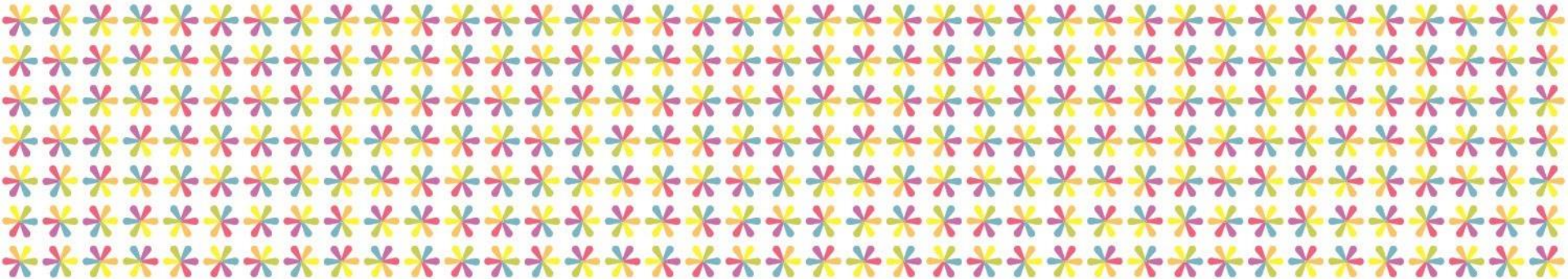
Obravnavanje podhranjenosti prebivalstva sveta zahteva celostno ukrepanje in dopolnilne intervencije tako v kmetijstvu in prehranskih sistemih kot pri upravljanju naravnih virov, na področju javnega zdravja in **izobraževanja** ter na širših civilnih in političnih področjih. **Zato je svetovni cilj, da bi do leta 2030 odpravili lakoto in zmanjšati zavržke hrane vsaj za polovico.**



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT

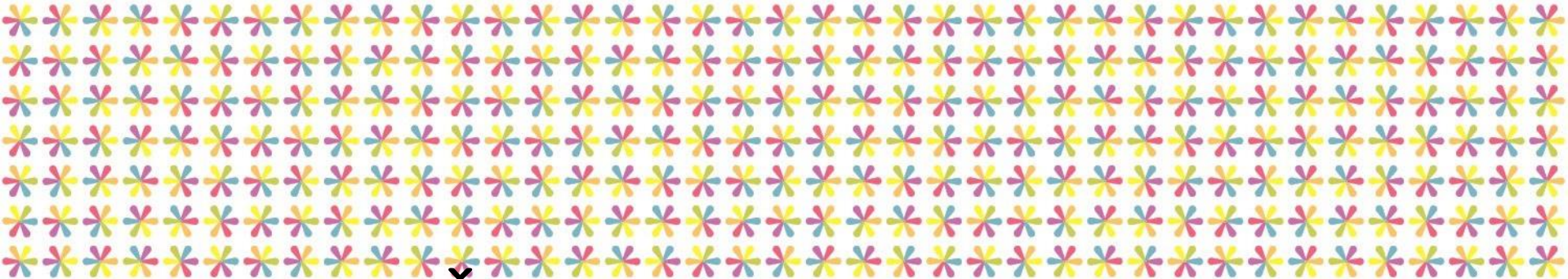


EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



Lokalna trajnostna oskrba s hrano je eden izmed pomembnih strateških ciljev naše države in tudi skupne kmetijske politike Evropske unije.





Kampanja: NAŠA SUPER HRANA LOKALNA KAKOVOST. SI

Od 2016 do letošnjega poletja skupaj s sektorjema mleko in meso - pozitivni rezultati še posebej pri prepoznavanju sheme »izbrana kakovost«.

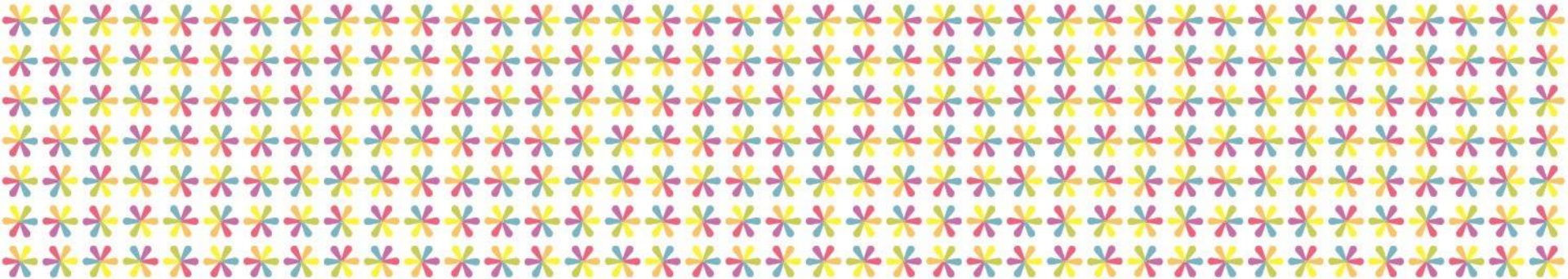
Raziskave so spodbudne tudi glede prepoznavnosti in razumevanja znaka »izbrana kakovost – Slovenija«.

Velik premik, tako pri deležnikih pridelave in predelave hrane, prav tako pa so vplivale na odnos potrošnikov do slovenske hrane.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT





Poleg podhranjenosti prebivalstva pa je na drugi strani več kot **1,4 milijarde ljudi prekomerno hranjenih, izmed teh pa je kar ena tretjina debelih** - z visokim rizikom srčno žilnih obolenj, diabetesa in ostalih zdravstvenih problemov.

Tudi v revnejših državah, ki trpijo pomanjkanje hrane predstavlja debelost in prekomerna hranjenost prav tako velik problem.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Zavržena hrana

- Na stopnjo samooskrbe in lakote vpliva tudi zavržena hrana
- EU letno zavrže približno **88 milijonov ton hrane** (cca **20 %** vse proizvedene hrane), **143 milijard evrov**
- V Sloveniji zavržemo okoli **131.000 ton hrane** kar je okoli **64 kg/prebivalca** ali **4 %** manj kot v 2016, ko jo je zavrnil povprečno **67 kg** (SURS, 2018)
- Kar **8 %** odpadne hrane nastaja v **proizvodnji** (primar/predelava), **10 %** v **distribuciji** in **trgovinah**, kar **31 %** zavržene hrane nastane v **obratih za strežbo hrane**, **51 %** v **gospodinjstvih** (SURS, 2018)
- Hrana se izgubi ali zavrže v celi prehranski verigi: na **kmetijah**, pri **obdelavi** in **proizvodnji**, v **trgovinah**, restavracijah in kantinah (**šolah**) ter **doma**.



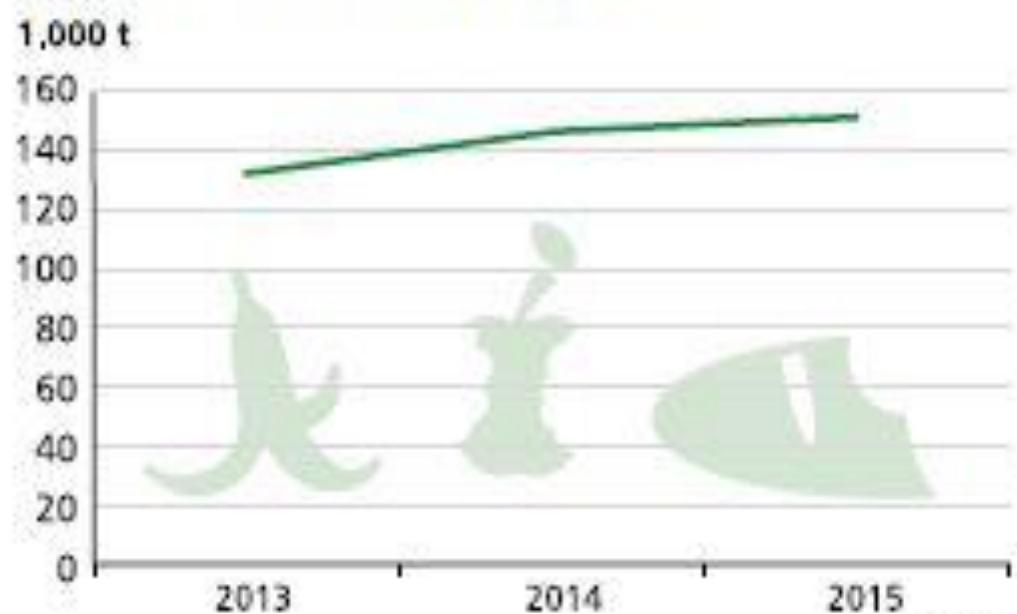
KOLIKO HRANE ZAVRŽEMO?

Količina odpadne hrane se rahlo povečuje

V zadnjih treh letih smo v Sloveniji zavrgli vsako leto povprečno 143.000 ton odpadne hrane.

V 2013 je vsak prebivalec Slovenije zavrgel povprečno 64 kg hrane, v 2015 pa 73 kg ali 14 % več.

Količina odpadne hrane, Slovenija



© SURS

Viri: SURS, ARSO, MOP

Odpadna hrana med biološkimi odpadki, Slovenija, 2013–2015







Vir: SURS

© SURS

V sistemu javnega zbiranja komunalnih odpadkov se ločeno zbirajo biološki odpadki, ki poleg odpadne hrane iz naših kuhinj vsebujejo tudi biološke odpadke z vrtov in parkov. Delež odpadne hrane v teh zabojnikih je v Sloveniji v obdobju 2013–2015 znašal povprečno 39 % na leto.

OD KOD PRIDE ODPADNA HRANA?

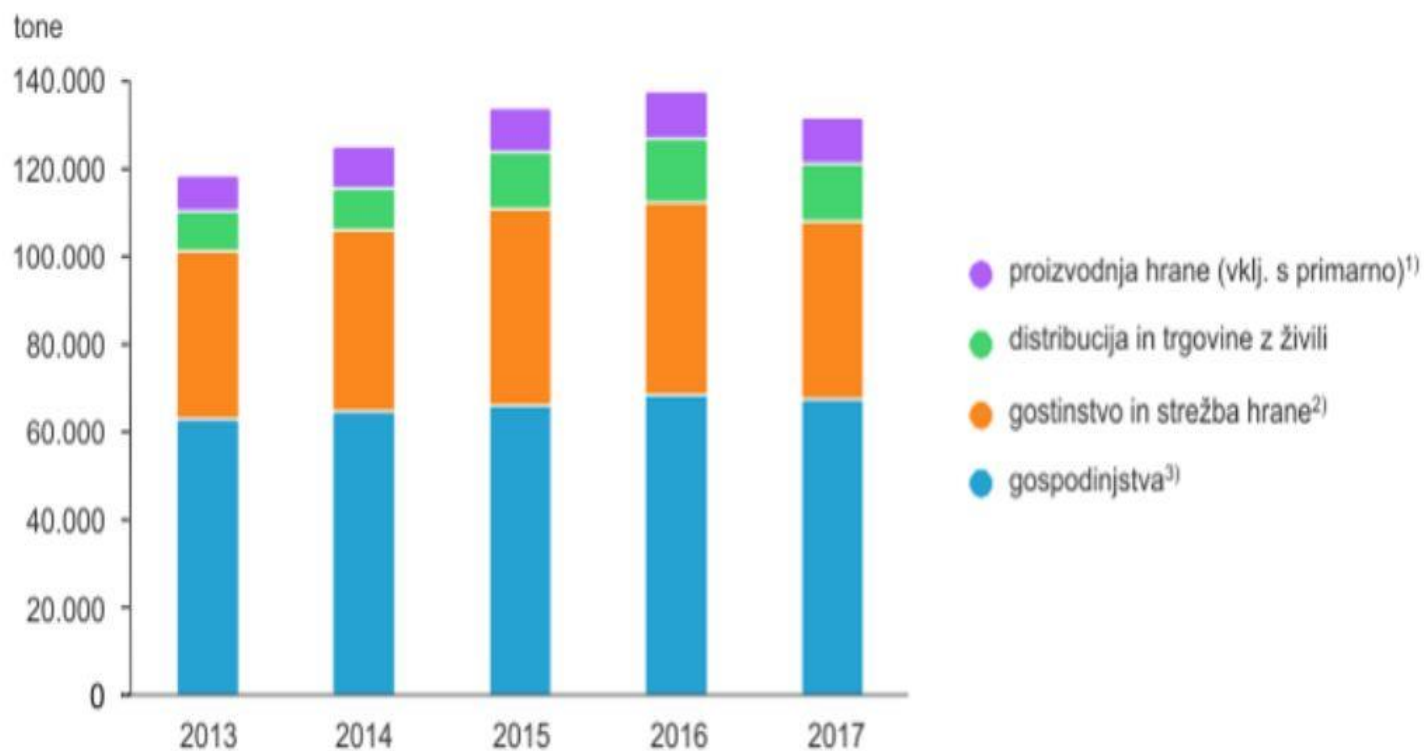
Odpadna hrana po dejavnostih, Slovenija, 2015

NASTAJANJE ODPADNE HRANE					DELEŽ
DEJAVNOSTI	PROIZVODNJA HRANE 	mesa in rib sadja in vrtnin mlečnih izdelkov pekarskih izdelkov pijač			24 %
	TRGOVINA Z ŽIVILI 		distribucija ¹⁾		9 %
	GOSTINSTVO IN STREŽBA HRANE 			uživanje	19 %
	GOSPODINJSTVA 			uživanje	48 %

1) razpošiljanje
 Viri: SURS, ARSO, MOP

© SURS

Nastajanje odpadne hrane, Slovenija



1) Ostanki organskega izvora, ki izhajajo iz dejavnosti proizvodnje hrane in se preusmerjajo v proizvodnjo živalske krme, ne sodijo v okvir odpadne hrane.

2) Vključuje odpadno hrano, ki nastaja v gostinstvu in v drugih dejavnostih v katerih se streže hrana (npr. v šolah, vrtcih, bolnišnicah, domovih za ostarele).

3) Ne vključuje odpadne hrane, ki se hišno kompostira ali zavrže v kanalizacijsko omrežje.

Vir: SURS

© SURS

Odpadna hrana med ostalimi odpadki in trend gibanja količin, Slovenija, 2015



Viri: SURS, ARSO, MOP





© SURS

V 2015 je v Sloveniji nastalo več kot 5 milijonov ton vseh vrst odpadkov (ali za 12 % več kot v 2013). Med temi odpadki je bilo skoraj 700.000 ton ali 13 % bioloških odpadkov (količina teh pa je bila za 2,5 odstotne točke manjša kot v 2013).

Med biološkimi odpadki najdemo poleg odpadkov z vrtov in parkov, lesa, tekstilij in drugega tudi odpadno hrano. Delež te med preostalimi biološkimi odpadki je v 2015 znašal več kot 22 %, med vsemi odpadki pa skoraj 3 %.

OD KOD PRIDE ODPADNA HRANA?

Odpadna hrana po dejavnostih, Slovenija, 2015

NASTAJANJE ODPADNE HRANE					DELEŽ
DEJAVNOSTI	PROIZVODNJA HRANE 	mesa in rib sadja in vrtnin mlečnih izdelkov pekarskih izdelkov pijač			24 %
	TRGOVINA Z ŽIVILI 		distribucija ¹⁾		9 %
	GOSTINSTVO IN STREŽBA HRANE 			uživanje	19 %
	GOSPODINJSTVA 			uživanje	48 %

1) razpošiljanje
 Viri: SURS, ARSO, MOP

KAKO zmanjšati zavržke – Spoštujmo hrano

- **Nabavljamo** nepripravljeno in **lokalno pridelano hrano**, ki prispeva k dobremu počutju in zdravju ter pomembno znižuje količine ostankov na krožnikih.
- **Učinkovit sistem** na področju **nabave**, priprave hrane in distribucije od kuhinje do uporabnika
- Razmislimo o sistemu razdeljevanja obrokov (predelni krožniki)
- Preverimo velikost dozirnega pribora v kuhinji (npr. zajemalka za juhe)
- So morda med zavržki deli, ki bi jih lahko z malo več kreativnosti uporabili? Npr. **zelene dele korenja, kolerabe je možno uporabiti pri pripravi zelenjavne juhe.**
- Ostanki na krožnikih: Kaj največkrat ostaja in zakaj? So porcije prevelike ali je bila na jedilniku jed, ki je otroci večinoma ne marajo? Morda je rešitev v tem, da jo pripravimo bolj privlačno in okusno. V pripravo jedilnika vključimo tudi učence.

ŠTEVILO DNEVNO PRIPRAVLJENIH OBROKOV V KUHINJAH VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNIH USTANOV

Več kot 680.000



Javna naročila – ZJN-3

- Zahvaljujoč resorjem in deležnikom – javnim zavodom in njihovemu zavedanju o pomenu lokalne hrane, lahko rečemo, da je danes v javnih zavodih bistveno več lokalne hrane kot pred leti.
- Zakon o javnem naročanju (ZJN-3) omogoča, da naročnik iz postopka javnega naročanja izloči enega ali več sklopov, vsakega v vrednosti do 80.000 eurov brez DDV.
- Vrednost vseh izločenih sklopov živil lahko predstavlja do 20% vrednosti celotnega javnega naročila.
- Za izločene sklope lahko naročnik izbere dobavitelja neposredno preko naročilnice ali pogodbe.
- Novosti: Uredba o ZJN, Priporočila, nadzor v Zkme

- Novosti: Uredba o ZJN (20% živil iz shem, posodobitev Priporočil, nadzor v Zkme

Sheme kakovosti

Ekološka pridelava in predelava



Integrirana pridelava



Višja kakovost



Zaščitena označba porekla (ZOP)



Zaščitena geografska označba (ZGP)



Zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP)



Izbrana kakovost



Certifikat
kontrolne
organizacije

➤ Informacije o nosilcih certifikatov za posamezne sheme so dostopne na spletni strani MKGP.

PREHRANSKE VSEBINE



DOBRE PRAKSE (TSZ,...)

ŠOLSKA
HEMA
ske unije



- Nacionalni projekt za promocijo lokalne hrane – Naša super hrana
- Dan slovenske hrane
- Tradicionalni slovenski zajtrk
- Šolska shema (razdeljevanje dodatnega obroka sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov otrokom v šoli) s **spremljevalnimi izobraževalnimi aktivnostmi oz. ukrepi:**
 - Šolski vrtovi (postavitev in izobraževanje)
 - Regijske delavnice za učitelje (o mleku in predelavi mleka)
 - Izvajanje posebnih projektnih vsebin v okviru šole v naravi v domovih Centra šolskih in občolskih dejavnosti (npr, obiski kmetij in živilskih obratov, izobraževalne malice, kuharske delavnice, degustacije, obisk kmeta na domu,...)



POMEN VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA VIDIKA ZA IZBOLJŠANJE PREHRANSKIH NAVAD OTROK IN MLADOSTNIKOV



ZAKON O ŠOLSKE PREHRANI

Vzgojno-izobraževalne ustanove morajo pri organizaciji šolske prehrane upoštevati SMERNICE PREHRANJEVANJA, ki opredeljujejo vzgojno-izobraževalni in zdravstveni vidik

Poiščimo možnosti za izboljšanje stanja



ZAKLJUČKI

- Strategija vzgojno-izobraževalne ustanove (LDN)
- Spremljava odpadkov oz. zavržkov hrane
- Izvedba dejavnosti, ki pripomorejo k zmanjšanju odpadne hrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah
- Poseben poudarek prehranski, potrošnikovi in finančni pismenosti
- Spoštovati hrano in tiste, ki jo pridelujejo

Vedno obstaja pot do cilja, samo
vztrajno jo je treba iskati...

