

Koliko hrane zavržemo?



V Sloveniji letno zavržemo **168 tisoč ton** hrane.



1/3 pridelane hrane sploh ne pride na krožnik.

Slovenija je po količini odpadne hrane **v EU** na **20 mestu**.

41 %

izvrška nastane v živilski industriji.

25 %

prehranskega odpada je v gospodinjstvih.

23 %

živil trgovci ne prodajo.

11 %

ostanka imajo gostinci.



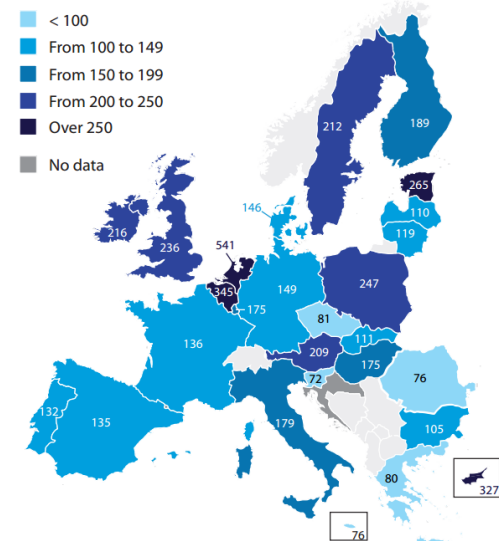
Ekošola

Evropski raziskovalni center EU JRC:

- Povprečni Evropejec **zavrže 123 kg** hrane oz. **16%** vse hrane, ki doseže potrošnike
- **80%** zavržkom te hrane bi se bilo mogoče izogniti, to je **97 kg**
- na ravni EU zavržemo **47 milijonov ton** hrane, kateri bi se lahko izognili
- ocenjujejo, da bi se lahko povprečen Evropejec izognil med **45 in 153 kg** zavržene hrane letno



Estimated total food waste in the EU, 2010 (kg per capita)



1/3 letne svetovne
proizvodnje hrane

=

1,3 bilijona ton
zavržene hrane

Konča v
smeteh

Vsako leto
se po svetu
zavrže **1,3
bilijone ton**
še "užitne"
hrane.

4x toliko,
kolikor bi
potrebov
ali za 868
milijonov
lačnih
ljudi



V slovenskih vrtcih in osnovnih šolah nahranimo četrto milijona otrok.

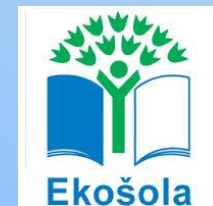
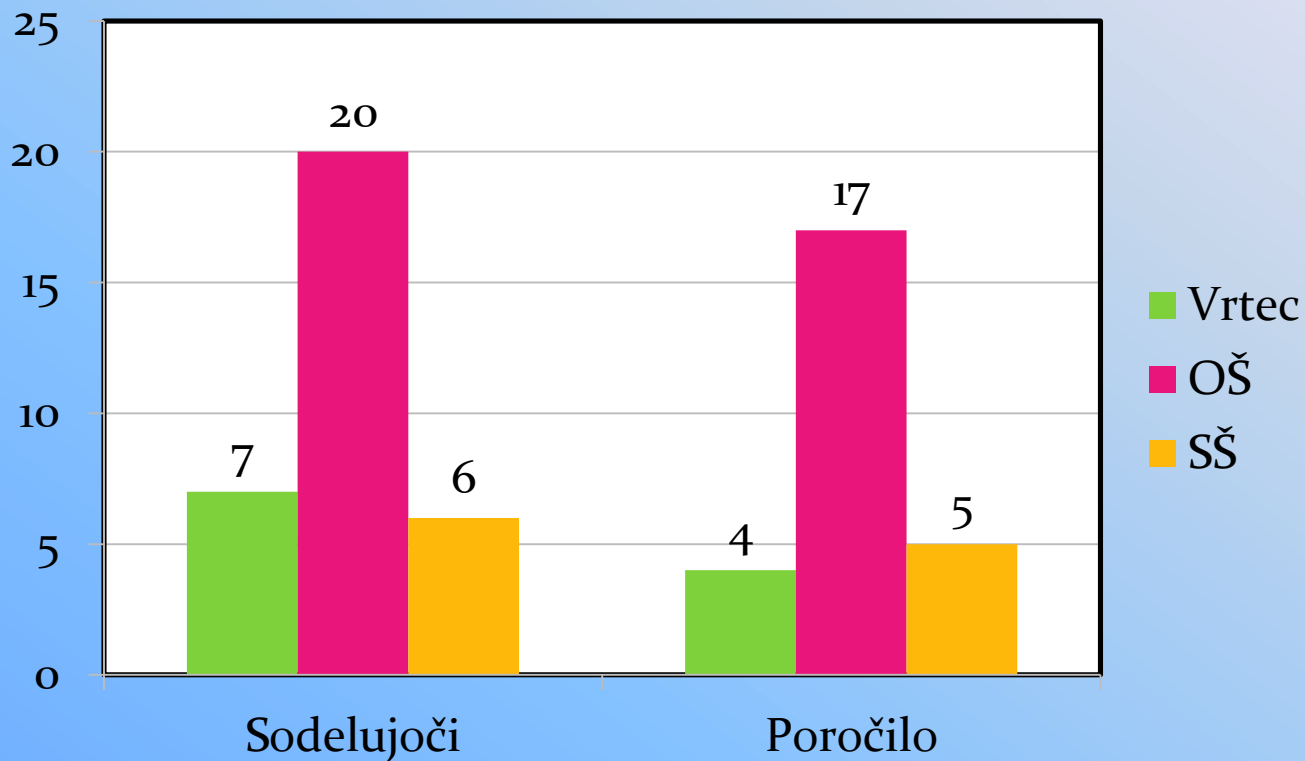
Dnevno se pripravi pol milijona zajtrkov, malic in kosil (več kot 100 milijonov obrokov letno).

Za odvoz zavržene hrane porabijo 3 do 4 milijone EUR letno.

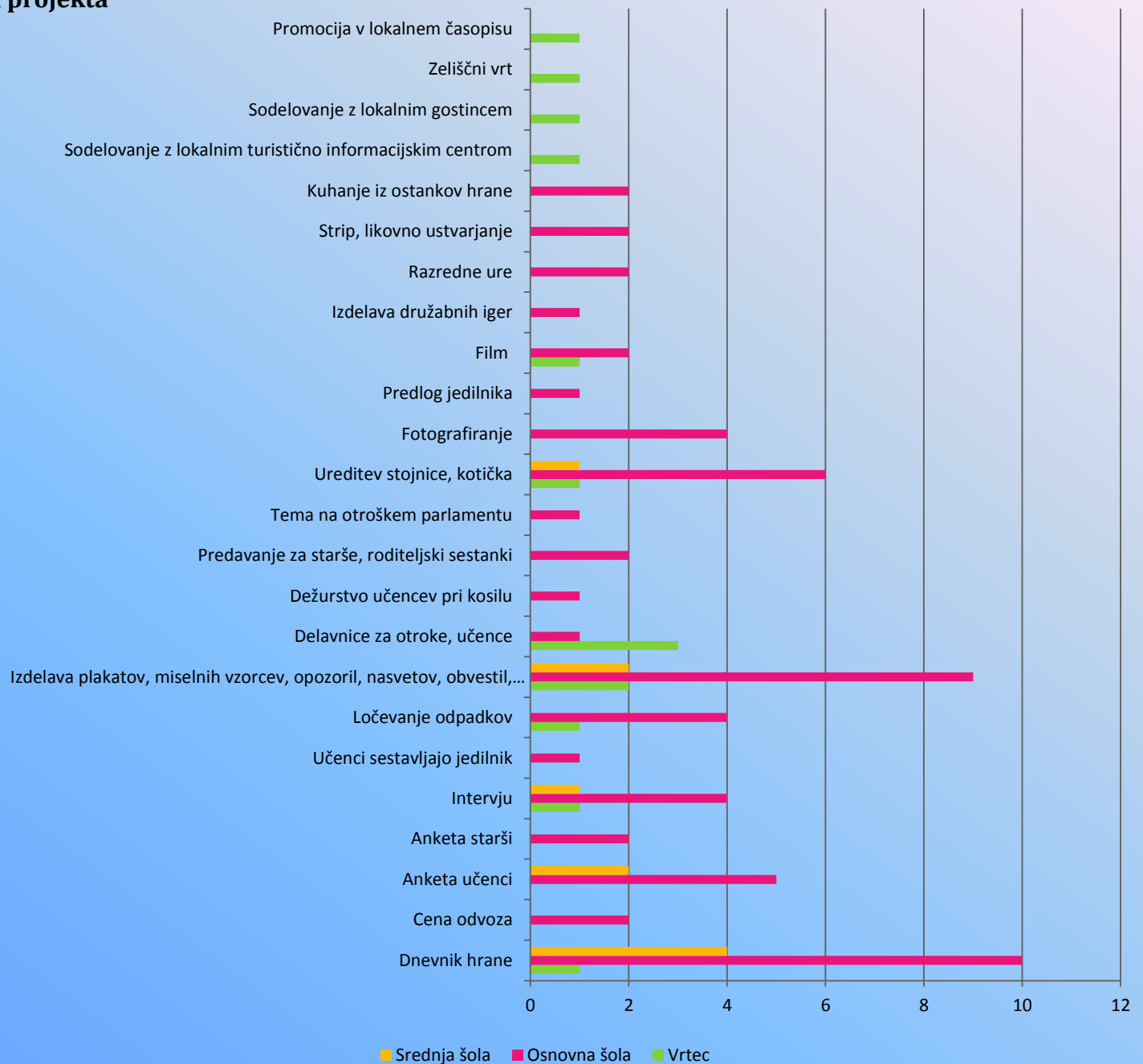
Strošek nabave hrane: OŠ 45,9 milijona EUR, vrtci 44,58 milijona EUR



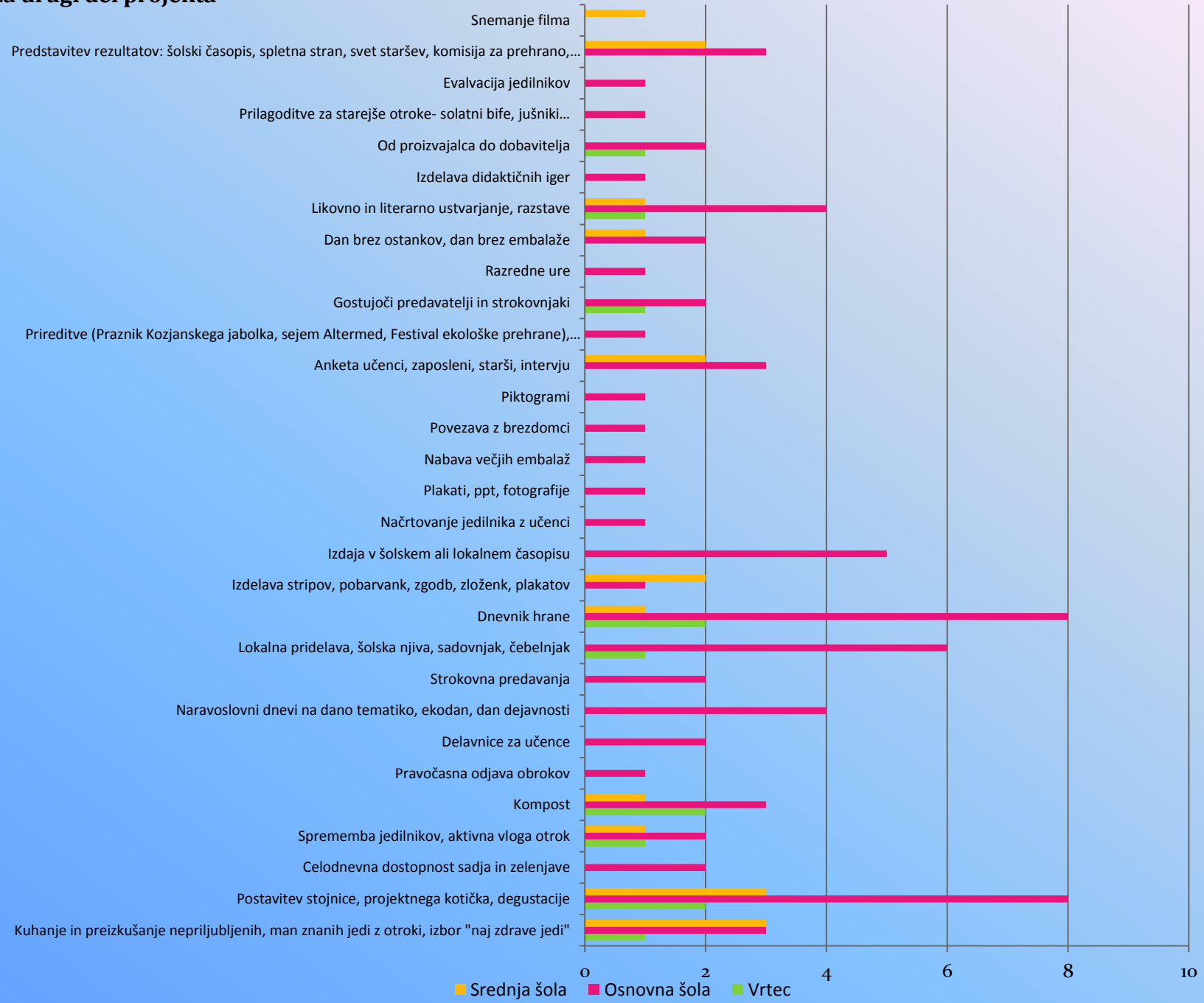
Število sodelujočih izobraževalnih ustanov pri projektu



Aktivnosti prvega dela projekta



Predlogi za drugi del projekta



■ Srednja šola
 ■ Osnovna šola
 ■ Vrtec



Izdelava plakata Hrana ni za v smeti



Merjenje količin zavržene hrane pri malici



Izpolnjevanje dnevnikov



Kotiček



Od kod živila na mojem krožniku?



Izdelava plakata po ogledu filma



Pri delu smo zelo spretni. Tudi nož ni ovira za nas.

Ta projekt Hrana ni za tjavendan želim, da bi še kdaj potekal na naši šoli. Počutili smo se zelo odraslo pri odpravljanju večjih količin odpadne hrane. Menim, da bi bile lahko porcije hrane malo manjše in na jedilniku več zdrave pijače (voda, nesladkan čaj, limonada, ...)

Zala Zorman, 4. razred

Ugotovila sem, da se je hrane pojedlo več, kot sem pričakovala. Občasno so učenci odvrgli hrano tudi kar tako, brez vzroka, saj bi jo lahko dali v vrečke za malico. Za prihodnje leto priporočam, da bi izdelali plakate in na njih prikazali ljudi, ki so lačni ter plakate, kaj mi počnemo s hrano, ki jo imamo dovolj. Tako bi učenci videli primerjavo v ravnanju s hrano. Zagotovo bi se veliko ljudi to tudi dotaknilo.

Maja Škrlič, 5. razred

Predlagam, da kuharica pri kosilih postreže z manjšimi porcijami hrane in bi učenci, ki si je želijo še hrane, raje ponovno prišli iskat. Predlagam, da bi imeli enkrat na leto dan, ko bi se posvečali vsi učenci na šoli samo hrani (izvor, predelava, priprava, odvoz, ...) Hrani pa sama posvečam naslednjo pesmico:

*Hrano jemo vsi,
da smo zdravi, močni
in da niame lačni*

Na eni strani je skupina dijakov, ki **poje vse**, na drugi strani pa so dijaki, ki jih je pri posameznem obroku **motilo več stvari**.

Vzrok 1: dijaki doma ne jedo takšne vrste hrane

Vzrok 2: določena hrana ni dovolj okusno pripravljena

Posledice: povečali so se obroki, spremembe jedilnika. Osveščanje o pravočasni odjavi od obroka.

Skupaj s starši pa moramo doseči predvsem to, da bodo otroci vsak dan posegali po čim bolj raznoliki hrani, ker jim potem hrana v šolski menzi ne bo več tako “tuja”.



Ugotavljali smo, **da novosti zdrave prehrane** na šolskem jedilniku niso bile ravno najbolj sprejete s strani učencev. Tu gre predvsem za nove namaze pri malici (čičerikin, zeliščni, tunin s fižolom). V ta namen smo na **šoli organizirali predavanje za starše**, ki ga je vodila dipl. **medicinska sestra** in nam spregovorila o pomenu zdrave prehrane. Po predavanju smo za starše pripravili **degustacijo novih namazov**, ki jih učenci dobivajo pri malici. To se je pokazalo kot zelo učinkovito, staršem je bilo všeč in tudi doma so o tem spregovorili s svojimi otroki. Na šoli pa je tudi potekal **otroški parlament na to temo**.



Našo šolo obiskuje veliko učencev iz socialno šibkih družin in mnogi med njimi imajo samo v šoli zdrav obrok. A kljub vsemu ugotavljamo, da učenci zavračajo hrano in določene jedi, **ker jih niso vajeni** ali pa se **postavljajo pred vrstniki**.

Največ ostankov na krožnikih pri kosilu ostane na krožnikih pri **starejših učencih**, ki na kosilo prihajajo sami. Mlajše učence namreč učiteljice spodbujajo, da vzamejo toliko hrane, kot menijo, da jo bodo pojedli in da se vrnejo po dodatek, če so še lačni.

Učenci menijo, da se obroki doma in v šoli razlikujejo, razlog pa je preprosto v tem, da doma jedo kar želijo, po njihovem mnenju je hrana doma boljšega okusa kot v šoli.

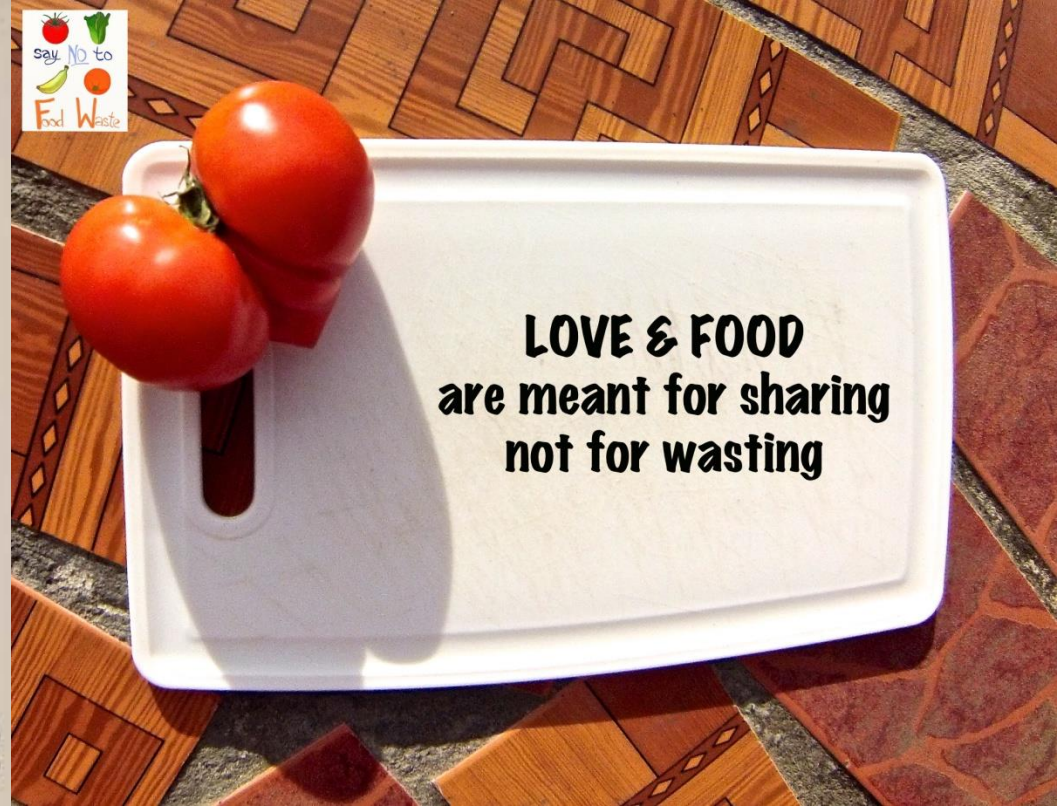


food

- 1- buy it with thought
- 2- cook it with care
- 3- use less wheat & meat
- 4- buy local foods
- 5- serve just enough
- 6- use what is left

don't waste it

U.S. FOOD ADMINISTRATION



**LOVE & FOOD
are meant for sharing
not for wasting**

Redefining beauty in produce.
Because all fruits and veggies deserve to be loved.



IMPERFECT™
produce

#loveuglyfood



North Africa

36
MILLION TONS

North America + Oceania

113
MILLION TONS

Latin America

134
MILLION TONS

Sub Sahara Africa

137
MILLION TONS

Europe

207
MILLION TONS

East Asia

381
MILLION TONS

West/South/Southeast/Central Asia

449
MILLION TONS

GLOBAL ANNUAL FOOD WASTE

THE UNBELIVABLE WASTEFULNESS OF THE WORLD

Every day in the industrialized nations, we take our food for granted, since they are easy and relatively inexpensive to get, and supermarkets nearby always have plenty of food for everyone in the neighborhood. However unknown to many consumers, nearly 2 billion tons of food are wasted each year due to poor storage and inadequate infrastructure that leads to food spoilages, extremely inefficient agricultural practices, or the practice of discarding good-to-eat food that do not appeal to consumers and food businesses.

70 BILLION

According to the Second Harvest Food Bank in Santa Clara County, approximately 70 billion pounds of food are wasted annually in America, which far exceeds food that are needed by the 49 million American people in poverty that struggling with hunger each year.

50 PERCENT

According to the researches from the British based Independent Institution of Mechanical Engineers, roughly 4.4 billion tons of food is produced each year while half of it is never eaten. That is, nearly 50% or 2.2 billion tons of food are wasted every year, which far exceeds the global demand for food.

1 BILLION

According to the U.K. waste Feeding5k.org, Almost all of the world's nearly one billion hungry folks could escape malnourishments on less than a quarter of the food that are being wasted each year in Europe, the U.K and America.

<http://www.rescuingleftovercuisine.org/food-insecurity>

