

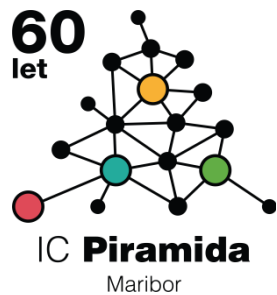
KAKO NA IZOBRAŽEVALNEM CENTRU PIRAMIDA MARIBOR RAVNAMO Z ZAVRŽENO HRANO

FOOD WASTE HANDLING AT THE EDUCATION CENTRE PIRAMIDA MARIBOR

Karmen Jurčevič

Izobraževalni center Piramida Maribor

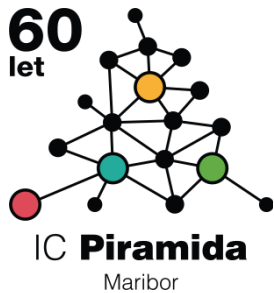
Radenci, maj 2018



Srednja šola za prehrano in živilstvo

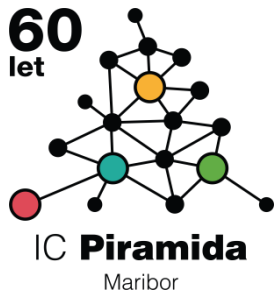
Višja strokovna šola

MIC – Medpodjetniški izobraževalni center



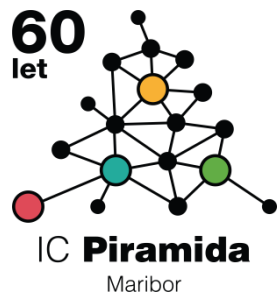
Izobražujemo v naslednjih izobraževalnih programih:

- **pomočnik v biotehnikih in oskrbi (nižje poklicno izobraževanje),**
- **pek, mesar, slaščičar (srednje poklicno izobraževanje),**
- **živilsko prehranski tehnik (poklicno tehniško izobraževanje),**
- **inženir živilstva in prehrane (višješolsko izobraževanje).**

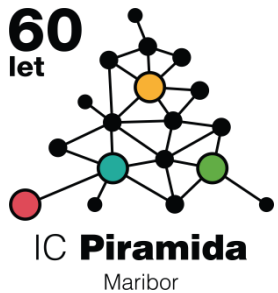


Cilji:

- razviti odgovoren in spoštljiv odnosu do hrane,
- razviti zavest o uporabi lokalno pridelane hrane,
- zmanjšati količino odpadne hrane v šoli (in doma),
- upoštevati sodobne smernice zdrave prehrane ...



ZAVRŽENA HRANA NA IC Piramida Maribor



Zavržena hrana nastaja v:

ŠOLSKI KUHINJI

priprava malice za dijake, študente in zaposlene



ŠOLSKIH DELAVNICAH

praktični pouk

ŠOLSKI PRODAJALNI „AJDA & KARAMELA“

prodajalna slaščičarskih in pekovskih izdelkov, kavarna

ŠOLSKA KUHINJA

Kombinacija odpadkov, ki nastajajo pri pripravi hrane (olupki, obrezki, poškodovani deli ...) in ostankov s krožnika.

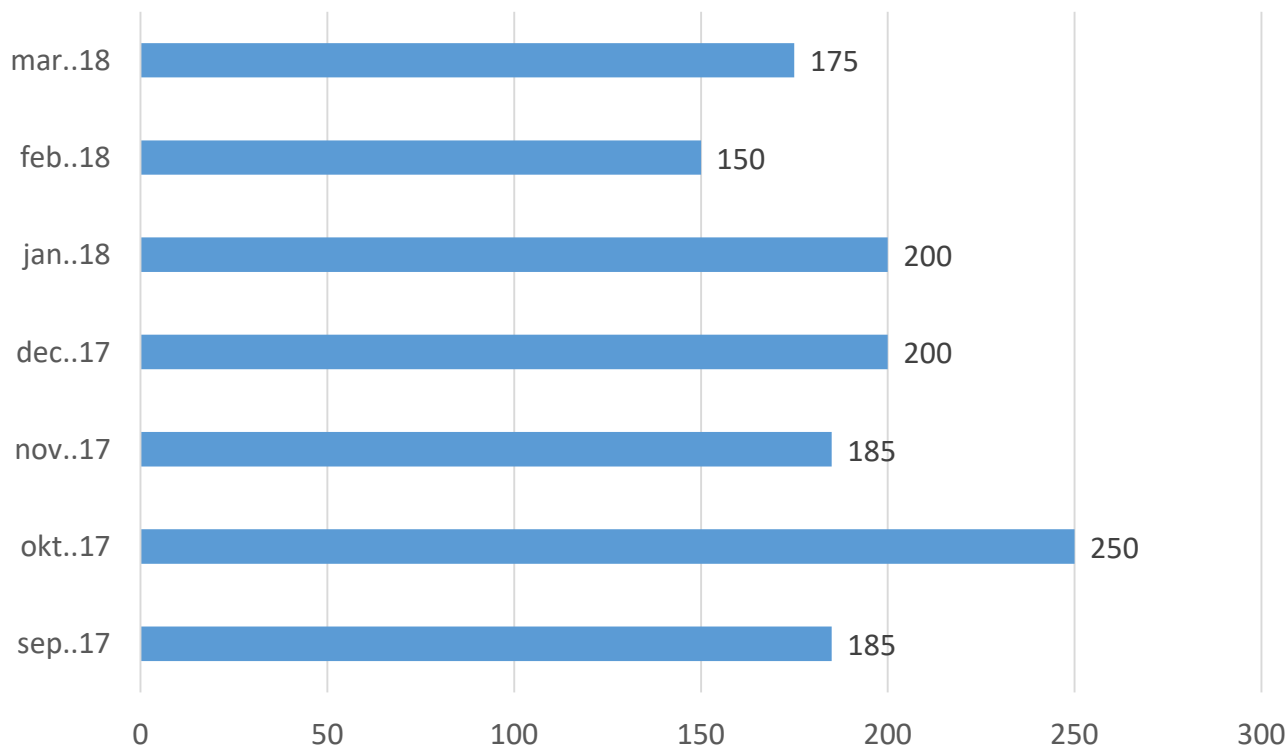
Ostanki se zbirajo v zbirnih posodah/sodih in se predajo kot biološki odpadki podjetju Snaga Maribor.





ŠOLSKA KUHINJA

Količina predanih bioloških odpadkov v obdobju september 2017-marec 2018 (L)



Prizadevamo si:

- skrbno načrtovati število obrokov,
- pravilno nabavljati surovine (čim manjša zaloga, čim bolj sveže surovine),
- surovine pravilno skladiščiti (predvsem v smislu pravilne uporabe po odprtju embalaže),
- vzgajati in osveščati.

Prizadevanja se kažejo kot uspešna, saj se vidi trend zmanjševanja odpadkov.

ŠOLSKE DELAVNICE



... jajčne lupine, olupki sadja in zelenjave, koščice, luščine ...

se zbirajo v zbirnih posodah/sodih in se predajo kot biološki odpadki podjetju Snaga Maribor

„ponesrečeni izdelki“ -
priložnost za analize, primerjave, odkrivanje napak in iskanje rešitev za odpravo napak



ŠOLSKA PRODAJALNA IN SLAŠČIČARNA

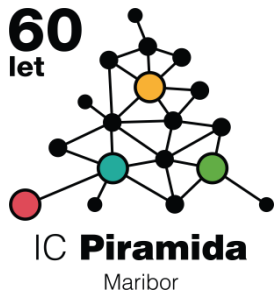


... ostanki s krožnikov ...
se predajo kot biološki odpadki
podjetju Snaga Maribor

„Neprodani izdelki“

- Prodaja po akcijski ceni.
- Pekovski izdelki se vrnejo v pekovsko delavnico in se predelajo v drobtine.
- Izdelki se donirajo v Pika dnevni center za otroke in mladostnike Maribor.



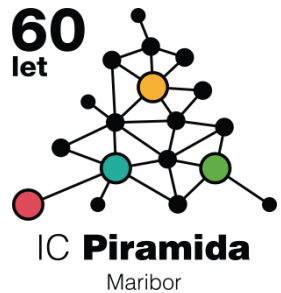


KAKO BODOČI ŽIVILCI

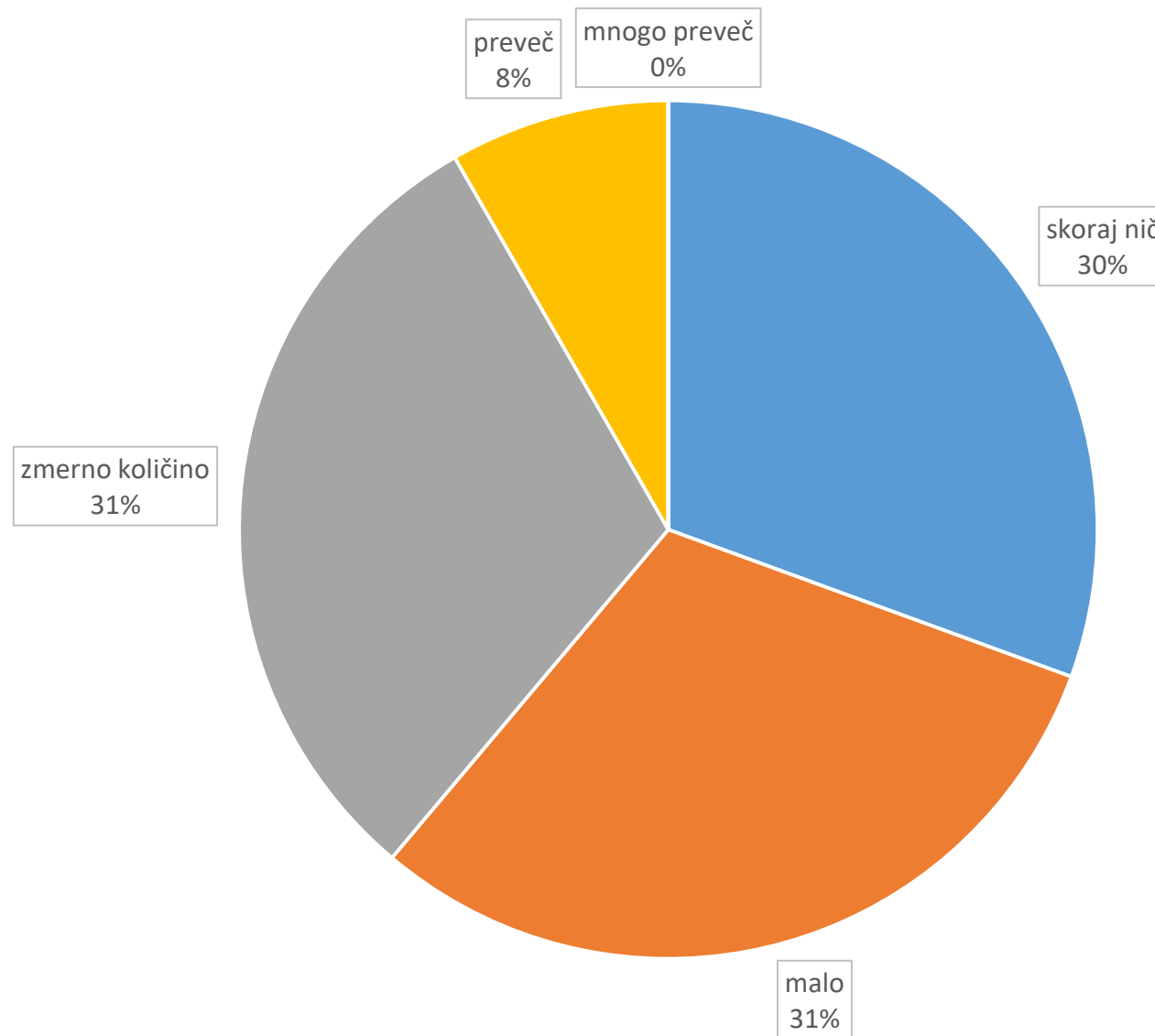
(študenti 1. letnika študijskega programa živilstvo in prehrana)

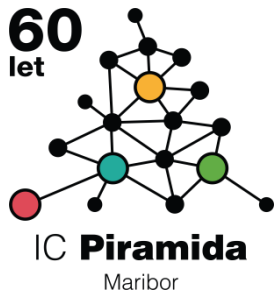
RAZMIŠLJAJO O ZAVRŽENI HRANI

„analiza ankete“



Koliko hrane zavržete v vašem gospodinjstvu?

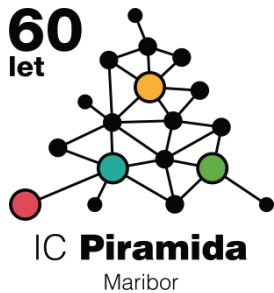




Katero vrsto hrane zavržete največ oz. najmanj?

živilo	razvrstitev
skuhana hrana	1
kruh in pekovski izdelki	2
zelenjava	3
sadje	4
mlečni izdelki	5
meso, ribe	6
sladice	7
konzerve	8
pijače	9

1 – največ
9 – najmanj



Kateri so vzroki za zavrženje hrane?

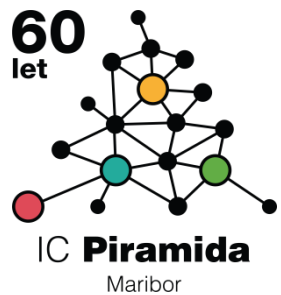
vzrok za zavrženje hrane	razvrstitev
Pretečen rok uporabe.	1
Ostanki pri pripravi jedi (olupki ...).	2
Pokvarjena hrana.	3
Neposredni ostanki s krožnika.	4
Preveč smo nabavili, skuhali.	5
Drugo.	6

1 – največ
6 – najmanj

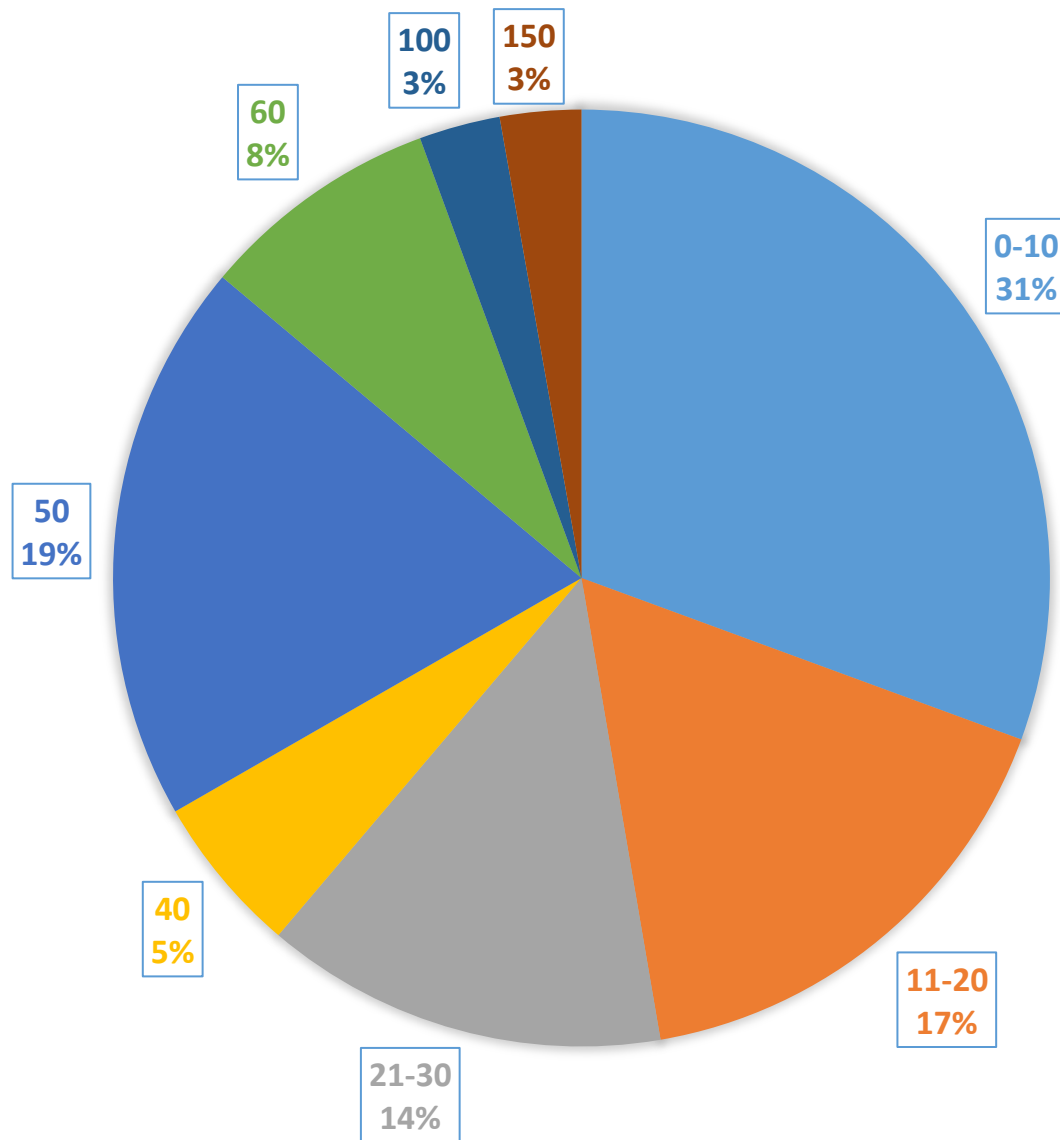
Kam zavržete hrano?

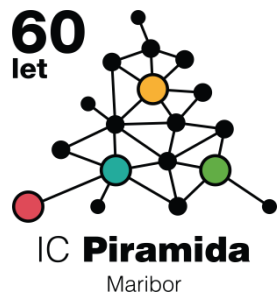
Kam zavržete hrano?	razvrstitev	%*
Uporabimo kot hrano za živali.	1	52,7
Med biološke odpadke.	2	41,7
Na kompost.	3	41,1
Med mešane odpadke.	4	13,9
V WC.	5	5,5
Predamo drugim ljudem (sosedom, znancem, brezdomcem ...).	6	0,0

1 – največ
6 – najmanj
*anketiranci so
podali več
odgovorov

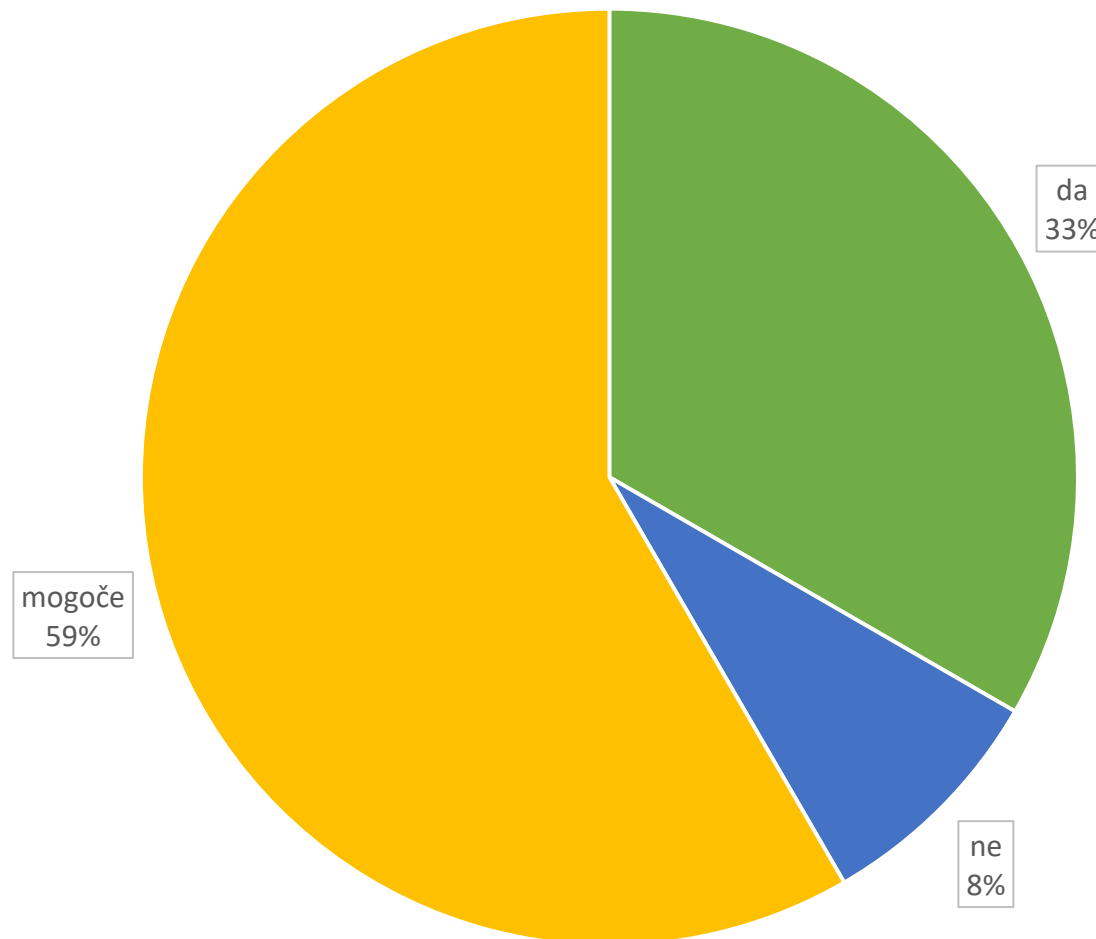


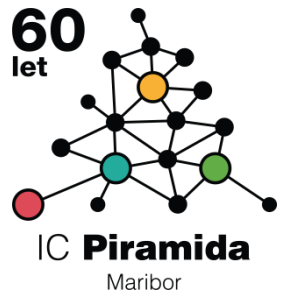
Ocenite za koliko € zavržete hrane v enem mesecu.



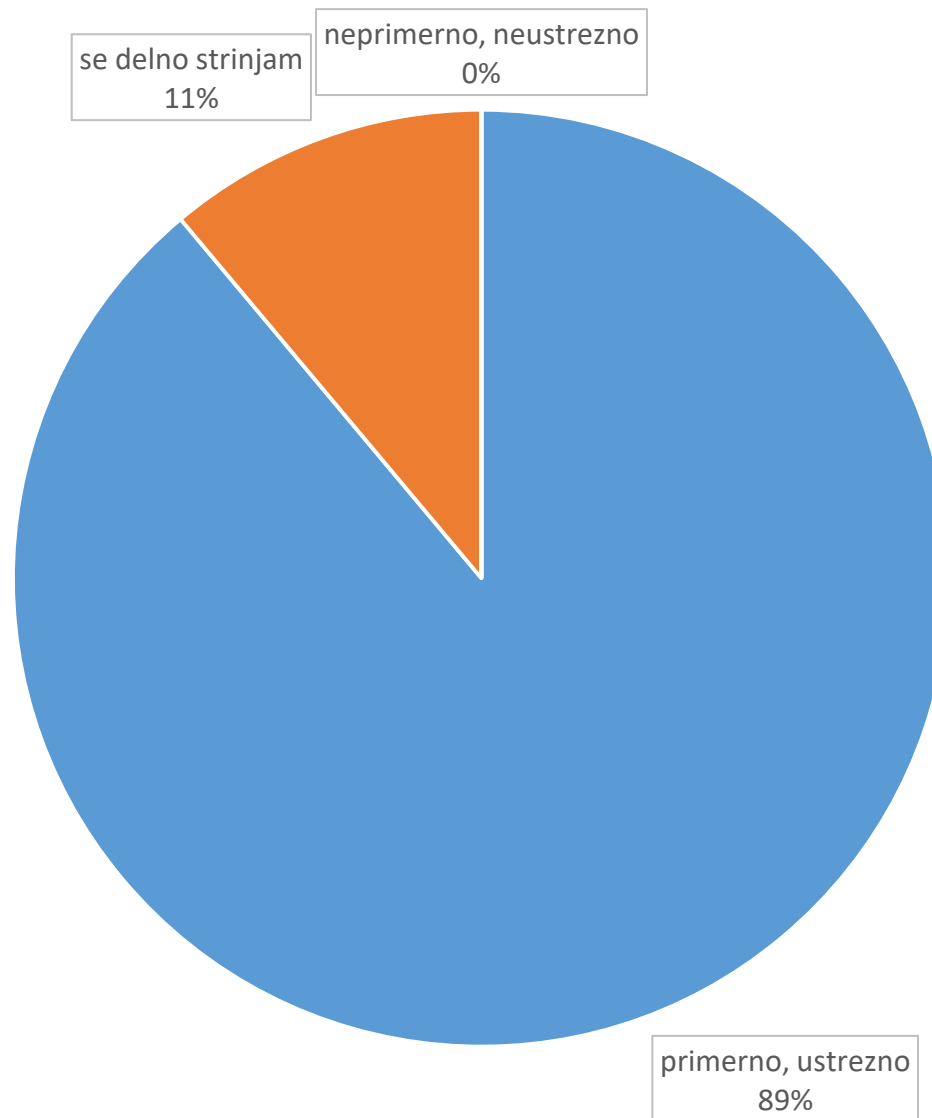


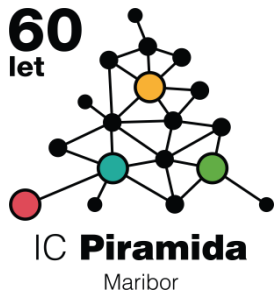
Ali bi bili pripravljene kupiti izdelek, ki bi bil pripravljen iz neprodanih živil v trgovini (npr. odvečno sadje, zelenjava, pekovski izdelki)?





Kako primerno se vam zdi, da bi odvečno hrano zbirali in jo predali drugim ljudem (socialno šibkim, javnim kuhinjam, beguncem ...)?





Še nekaj dodatnih misli oz. sporočil študentov

Potrebno bi bilo manj kuhati in nasploh kupovati.

Hrane ni dovolj za vse ljudi. Po svetu so ljudje lačni!

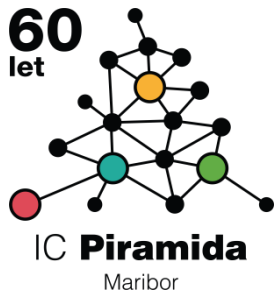
Čim manj zavržene hrane!

Na krožnik si naložimo toliko, kolikor bomo zares pojedli.

Ljudje znajo biti razsipni in hrane ne cenijo dovolj. Naj jo začnejo ceniti, saj jo nekateri nimajo in si jo želijo.

Cenimo hrano, dokler jo imamo!





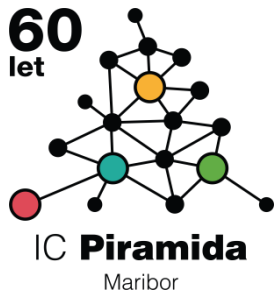
Še nekaj dodatnih misli oz. sporočil študentov



Žalostno je, da ljudje zavržejo hrano. Za njo so se morali kmetje truditi in vlagati ogromno časa ter moči, da so jo pridelali.

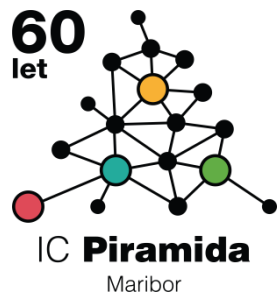
Hrana in voda nista pravično ter enakomerno porazdeljeni po svetu, zato je lepo, če lahko koga osrečimo.

Premalo razmišljamo o dobrinah in preveč samoumevno nam je, da imamo vse in tega ne cenimo dovolj!



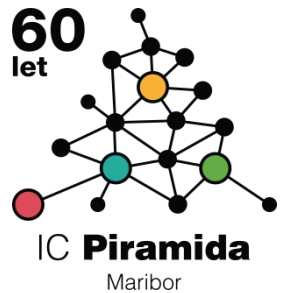
Zbrani rezultati kažejo, da študenti živilstva vse premalo razmišljajo o tako pereči problematiki, kot je zavržena hrana. Razmisliti je potrebno, kako v študijski program sistemsko in celovito vključiti obravnavo navedene problematike.





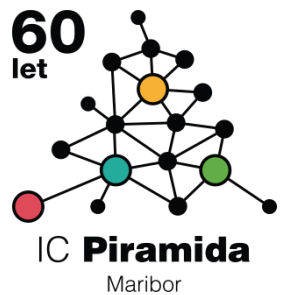
LOKALNO, URBANO PRIDELANO

„šolski ...“



ŠOLSKI SADOVNJAK

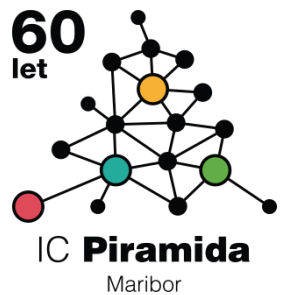




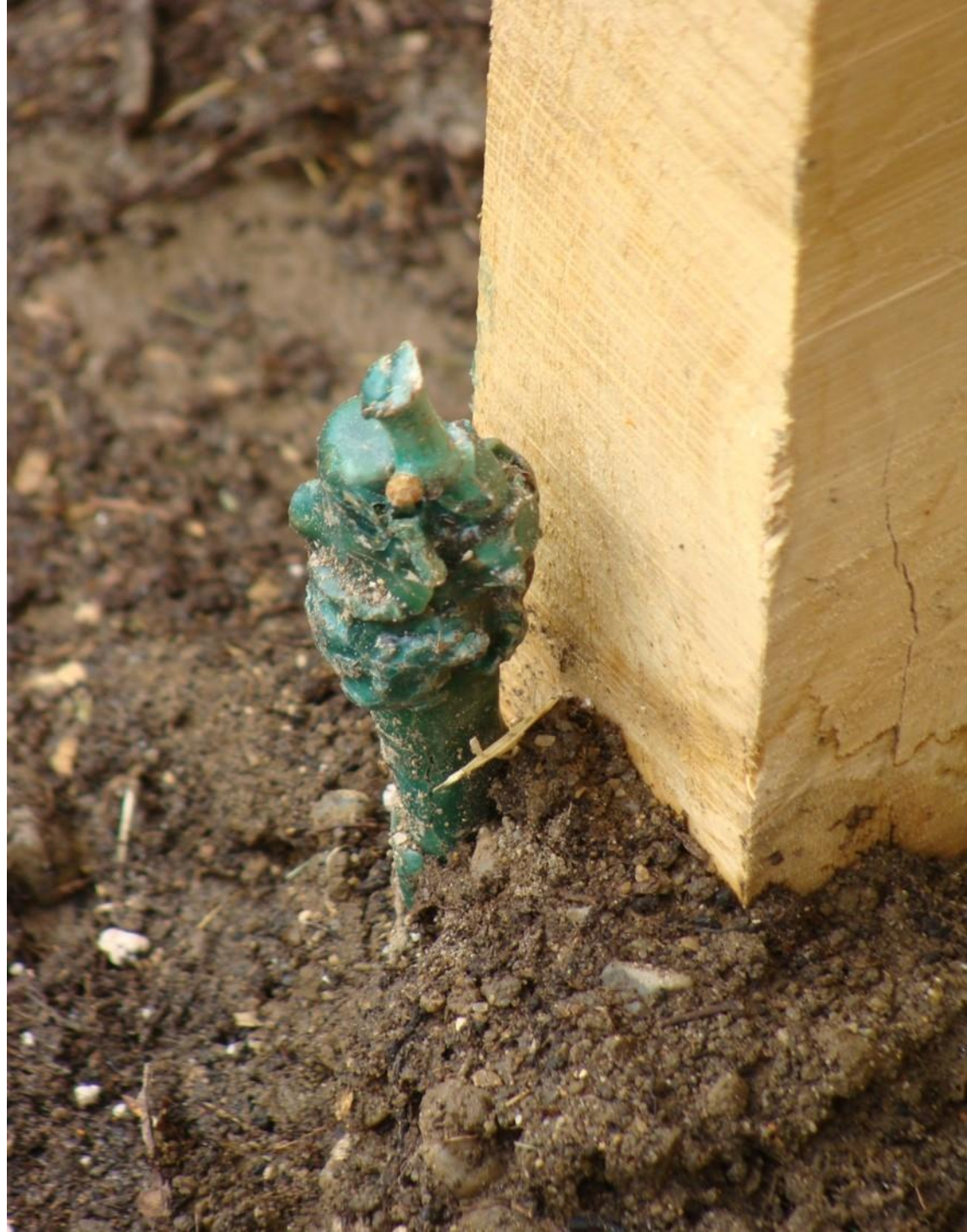
ŠOLSKI VRT - VRTILNICA

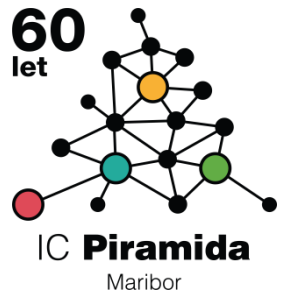






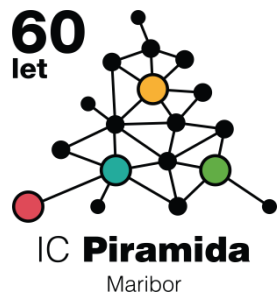
ŠOLSKA TRTA – potomka Stare trte





ŠOLSKI ČEBELNJAK





IZZIVI ZA PRIHODNOST



- RECIKLIRANI IZDELKI,
- TRADICIONALNI IZDELKI, EKOLOŠKI
- IZDELKI, IZDELKI IZ STARIH SORT
- NAČIN PAKIRANJA ŽIVIL

