

PREDLOG STRATEGIJE ZA MANJ IZGUB IN ODPADNE HRANE V VERIGI PRESKRBE S HRANO

I. UVODNA POJASNILA K PREDLOGU STRATEGIJE

Svet Evropske unije je leta 2016 sprejel sklepe o izgubah hrane in odpadni hrani (28. junij 2016, 10730/16) v katerih med drugim izpostavlja, da je seznanjen cilji trajnostnega razvoja (Sustainable Development Goals; v nadaljnem besedilu: SDG), ki jih je septembra 2015 kot del svoje agende za trajnostni razvoj do leta 2030 sprejela Generalna skupščina Združenih narodov, zlasti ciljem SDG 12.3, v katerem je navedeno: *»Do leta 2030 na svetovni ravni prepoloviti količino odpadne hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž proizvodne in dobavne verige, skupaj z izgubami po pravilu pridelka«*. Prav tako Generalna skupščina Združenih narodov priznava, da je zmanjšanje izgub hrane in živilskih odpadkov globalni izziv ter zahteva globalno, regionalno in lokalno ukrepanje ter poziva države članice naj potrdijo svojo zavezanost k doseganju cilja SDG 12.3, o katerem so se dogovorili vsi svetovni akterji v okviru agende za trajnostni razvoj do leta 2030 na zasedanju Generalne skupščine Združenih narodov, in sicer ob priznavanju povezanosti ciljev trajnostnega razvoja.

V Oceni napredka pri izvajanju sklepov Sveta Evropske Unije iz junija 2016 (28. marec 2018, 6659/18) Svet Evropske unije med drugim izpostavlja, da se je Evropska komisija zavezala doseči trajnostni cilj Združenih narodov prepolovitve odpadkov hrane do leta 2030. Tematika izgub hrane in živilskih odpadkov je zaradi večplastnosti in horizontalnosti vprašanja povezana z različnimi področji politik in je zato potrebno prizadevanje številnih akterjev. Prav tako izpostavlja, da so vse države članice EU podprle cilj trajnostnega razvoja 12.3, o katerem so se dogovorili vsi svetovni akterji v okviru agende za trajnostni razvoj do leta 2030 na zasedanju Generalne skupščine Združenih narodov. Svet Evropske Unije navaja, da bo napredek dosežen z različnimi mehanizmi in da je večina držav sprejela posebno zakonodajo o izgubah hrane in odpadni hrani. Pripravljeni nacionalni načrti, pa vsebujejo strategije s poudarkom na:

- načrtih za ravnanje z živilskimi odpadki,
- preprečevanju ustvarjanja živilskih odpadkov in
- programih za ugotavljanje težav, zaradi katerih se v živilski industriji ustvarjajo odpadki.

Področje odpadne hrane je opredeljeno tudi v Resoluciji o nacionalnem programu o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva *»Naša hrana, podeželje in naravni viri od leta 2021«*, ki ga je sprejel Državni zbor Republike Slovenije (Uradni list RS, št. 8/20).

Na podlagi navedenega je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano leta 2019 pristopilo k pripravi Strategije za manj izgub in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano (v nadaljnem besedilu: strategija). Strategija vključuje vse člene verige preskrbe s hrano – primarno proizvodnjo, predelavo, prodajo na drobno, gostinske storitve, potrošnike. Poleg splošnega pregleda stanja v Evropski uniji kot tudi v Republiki Sloveniji, strategija opredeljuje definicije odpadne hrane in izgub hrane kot tudi donirano hrano oziroma viške hrane ter povezavo z varno hrano, ki lahko bistveno pripomore k manj odpadne hrane. Strategija opredeljuje tudi sistem spremljanja odpadne hrane v Republiki Sloveniji. Kot osrednji del strategije je poglavje identificiranih točk nastajanja odpadne hrane in njenih vzrokov vsakega posameznega člena verige preskrbe s hrano. Iz SWOT analize sledi identifikacija potreb ter strateški in operativni cilji, ki so konkretizirani preko potrebnih aktivnosti. Strategiji bo sledil konkreten večletni akcijski načrt.

II. BESEDILO STRATEGIJE ZA MANJ IZGUB IN ODPADNE HRANE V VERIGI PRESKRBE S HRANO

EVA: 2020-2330-0096

1 Uvod

Z etičnega, ekološkega in gospodarskega vidika je zmanjšanje količin odpadne hrane izziv tako za oblikovalce politike, kot tudi za gospodarske subjekte, potrošnike, znanstvenike in nevladne organizacije.

Po podatkih Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (v nadaljnjem besedilu: FAO) v svetu več kot 820 milijonov ljudi nima dovolj hrane. Več kot dvakrat več ljudi trpi zaradi podhranjenosti (FAO, 2019).

FAO prav tako navaja, da se ena tretjina svetovno proizvedene hrane na svetu izgubi ali pristane med odpadki.

Proizvodnja hrane in živil v svojem procesu izrablja dragocene vire, kot so tla, voda, zrak, energija in gorivo ter je povezana z emisijami toplogrednih plinov, zato hrane ne smemo izgubljati ali je zapravljati po nepotrebem.

Skupni ogljični odtis odpadne hrane skupaj s spremembo rabe zemljišč (krčenje gozdov) je po podatkih FAO okoli 4,4 Gt CO₂ ekv na leto (3,6 Gt CO₂ ekv za odpadno hrano in 0,8 Gt CO₂ ekv za krčitve gozda) (FAO, 2015).

Zmanjšanje izgub in količin odpadne hrane je pomembno pri doseganju trajnostnih razvojnih ciljev (Sustainable Development Goals, v nadaljnjem besedilu: SDG) Agende Združenih narodov za trajnostni razvoj do leta 2030 (v nadaljnjem besedilu: Agende 2030), pomemben prispevek k Pariškemu sporazumu o podnebnih spremembah in trajnostnemu prehranjevanju iz leta 2016 do leta 2050. Cilj SDG 12 je zagotoviti model trajnostne potrošnje in proizvodnje. Kot tretji podcilj je SDG 12.3, ki ima za cilj prepoloviti količino odpadne hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž celotne dobavne verige. To pa bi prispevalo k doseganju številnih drugih trajnostnih ciljev (SDG), kot so odprava lakote (SDG 2), revščine (SDG 1) in izboljšanje zdravja (SDG 3). Učinkovita oziroma trajnostna poraba hrane bi zmanjšala potrebo po pridelovalni zemlji za proizvodnjo hrane in zmanjšala uporabo gnojil in emisij metana iz hrane na odlagališčih (Searchinger s sod., 2018) ter tako zmanjšala pritisk kmetijstva na naravne vire.

Zmanjšanje količin odpadne hrane je pomembna prioriteta Evropske komisije (v nadaljevanju: Komisije), ki v sodelovanju z državami članicami EU in drugimi deležniki išče načine, kako se izogniti ne-trajnostni porabi hrane in oblikovati trajnostno verigo preskrbe s

hrano. Zmanjšanje odpadkov hrane je tudi bistveni sestavni del novega svežnja Evropske unije (v nadaljnjem besedilu: EU) o krožnem gospodarstvu, ki se ukvarja s preprečevanjem odpadkov in ohranjanjem virov.

Za uspešno zmanjšanje izgub in odpadkov hrane (namerno ali ne namerno) je ključnega pomena vedenje, zakaj nastanjajo izgube in odpadna hrana. Najbolj neposreden razlog za izgube ali odpadke hrane v verigi preskrbe s hrano je povezan s skrbjo za varnost ali primernost živila za porabo v prehrani ljudi (Flanagan s sod., 2019).

Hrana se izgubi ali zavrže na vseh stopnjah prehranske verige: na kmetijah, pri transportu, obdelavi, predelavi in proizvodnji, v trgovinah, restavracijah in javnem sektorju ter gospodinjstvih. Odpadna in zavržena hrana ustvarja nepotreben pritisk na omejene naravne vire in okolje.

2 Stanje

V EU se je v letu 2012 zavržlo približno 88 milijonov ton hrane ali 173 kg na prebivalca v EU-28, kar predstavlja približno 20 % vse proizvedene hrane, s tem povezani stroški so ocenjeni na 143 milijard evrov (FUSIONS, 2016).

Z zmanjšanjem izgub pridelkov in zmanjšanjem količin odpadne hrane hkrati prispevamo k učinkovitejši rabi virov, ki se uporabljajo za proizvodnjo hrane. Večja učinkovitost proizvodnje in porabe hrane posledično pomeni znižanje stroškov in zmanjšanje vpliva na okolje.

Nekatere glavne evropske sektorske politike uvajajo pristop za preprečevanje nastajanja odpadne hrane. Takšen je primer skupne ribiške politike (v nadaljnjem besedilu: SRP) z obveznostjo iztovarjanja ulova vrst, za katere veljajo omejitve ulova, v Sredozemlju pa tudi vrst ob upoštevanju minimalnih referenčnih velikosti ohranjanja (Uredba (EU) št. 1380/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. decembra 2013 o skupni ribiški politiki in o spremembi uredb Sveta (ES) št. 1954/2003 in (ES) št. 1224/2009 ter razveljavitvi uredb Sveta (ES) št. 2371/2002 in (ES) št. 639/2004 ter Sklepa Sveta 2004/585/ES (UL L št. 354 z dne 28. 12. 2013, str. 22), zadnjič spremenjena z Uredbo (EU) 2019/1241 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. junija 2019 o ohranjanju ribolovnih virov in varstvu morskih ekosistemov s tehničnimi ukrepi, o spremembi uredb Sveta (ES) št. 2019/2006, (ES) št. 1224/2009 ter uredb (EU) št. 1380/2013, (EU) 2016/1139, (EU) 2018/973, (EU) 2019/472 in (EU) 2019/1022 Evropskega parlamenta in Sveta ter o razveljavitvi uredb Sveta (ES) št. 894/97, (ES) št. 850/98, (ES) št. 2549/2000, (ES) št. 254/2002, (ES) št. 812/2004 in (ES) št. 2187/2005 (UL L št. 198 z dne 25. 7. 2019, str. 105) (v nadaljnjem besedilu: Uredba 1380/2013). Tudi skupna kmetijska politika (v nadaljnjem besedilu: SKP) s proizvodno nevezanimi plačili (neposredna plačila) lahko vpliva na zmanjšanje količin nastale odpadne hrane. Velik potencial za zmanjšanje odpadne hrane je prav tako v okviru podpor v naložbe za izboljšanje učinkovitosti proizvodnje, skladiščenja, distribuciji in predelave ter trženja, v mreži evropskega inovacijskega partnerstva (v nadaljnjem besedilu: EIP) ter učinkovitem prenosu inovacij in znanja ter dvigu ozaveščenosti za zmanjševanje izgub pridelkov v proizvodnem procesu in odpadkov hrane po spravilu.

EK v okviru Akcijskega načrta za krožno gospodarstvo opredeljuje, da se številni sektorji zaradi posebnosti njihovih izdelkov ali vrednostnih verig, njihovega okoljskega odtisa ali odvisnosti od surovin izven EU, soočajo s posebnimi izzivi in, da je te sektorje treba obravnavati ciljno. Zagotoviti je treba, da se medsebojno vplivanje različnih stopenj v ciklu v

celoti upošteva vzdolž celotne vrednostne verige. Mednje spada tudi odpadna hrana (Sporočilo EK, 2015).

Opadna hrana je v Evropi naraščajoča težava, še posebej odpadna hrana, ki bi lahko bila še užitna, če je ne bi zavrgli. Odpadna hrana povečuje negativne učinke na okolje in potrošnika ter gospodarstvu povzroča finančne izgube. Hrana, ki je še užitna in bi šla med odpadno hrano ima pomemben socialni vidik: spodbujati je treba donacije živil, ki so še užitna, vendar jih zaradi logističnih ali trženjskih razlogov ni možno dati v prodajo.

V Strategiji od vil do vilic je EK zmanjšanju izgub in odpadne hrane namenila posebno pozornost, saj je zmanjšanje ključnega pomena za doseganje trajnostnih ciljev. Poleg tega zmanjšanje izgub in odpadne hrane prinaša pozitiven ekonomski učinek za vse člene v verigi in je povezana s socialnim vidikom. Prav tako je povezana s predelavo hrane in sekundarnih surovin, proizvodnjo krme, varnostjo hrane, biotsko raznovrstnostjo, bioekonomijo ter ravnanjem z odpadki in obnovljivimi viri (Strategija od vil do vilic, 2020).

Ukrepi držav članic, regij, mest in podjetij vzdolž vrednostne verige so ključni za preprečitev nastajanja odpadne hrane in soočanja z različnimi situacijami v državah. Za spremembo vedenja deležnikov so izjemno pomembne kampanje za ozaveščanje vseh členov v verigi.

Trajnostno biogospodarstvo je obnovljivi segment *krožnega gospodarstva*. Biološke odpadke, katerih del je odpadna hrana, se lahko spremeni v dragocene vire ter ustvari inovacije in pobude, ki bi trgovcem in potrošnikom pomagale, da do leta 2030 *zmanjšajo količino odpadne hrane za 50 %* (Sporočilo EK, 2018). V sektorju živinoreje na primer inovacije vse bolj omogočajo varno predelavo nekaterih vrst živilskih odpadkov v krmo za živali, pod pogojem, da se upoštevajo veljavna pravila in pravne zahteve (Smernice, 2018). *Mesta bi morala postati glavna središča krožnega biogospodarstva*. Krožni načrti za razvoj mest bi lahko prinesli zelo pomembne gospodarske in okoljske koristi. V Amsterdamu na primer ocenjujejo, da bi boljše recikliranje tokov organskih odpadkov ustvarilo 150 milijonov evrov dodane vrednosti na leto in dolgoročno 1 200 delovnih mest, poleg tega pa prihranilo 600 000 ton ogljikovega dioksida letno (Circular Amsterdam, 2016).

Na nivoju EU je vzpostavljena Platforma za preprečevanje izgub hrane in odpadne hrane (v nadaljnjem besedilu: platforma), namenjena preprečevanju izgub hrane in nastajanju odpadne hrane in zblizovanju držav članic ter vseh akterjev v živilski verigi. Platforma podpira doseganje ciljev za zmanjšanje količin odpadkov v okviru ciljev trajnostnega razvoja z ustreznimi koraki, vključitvijo deležnikov, izmenjavo koristnih in uspešnih inovacij ter ustreznimi primerjalnimi analizami. EK je pripravila tudi tolmačenje zakonodaje EU pri pravilih o donacijah živil bankam hrane in drugim humanitarnim organizacijam ter uporabi varne neprodane hrane kot vira za živalsko krmo. Prav tako je bilo pripravljeno gradivo o razlagi označevanja datumov, zlasti roka uporabe. Tega lahko potrošniki napačno razumejo kot datum poteka uporabe in to posledično vodi k nastanku odpadkov sicer varne in užitne hrane. EU je sprejela tudi ukrepe za preprečevanje metanja užitnih rib z ribiških ladij nazaj v morje (Uredba 1380/2013).

Področje odpadne hrane je opredeljeno tudi v Resoluciji o nacionalnem programu o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva »Naša hrana, podeželje in naravni viri od leta 2021« (Uradni list RS, št. 8/20).

Po podatkih Statističnega urada Republike Slovenije (v nadaljnjem besedilu: SURS) je v letu 2018 vsak prebivalec Republike Slovenije zavrgel povprečno 68 kg hrane ali 4 kg več kot v letu 2017. V Republiki Sloveniji je tako v letu 2018 skupaj nastalo skoraj 139.900 ton odpadne hrane. 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 SURS 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. Neužitni deli (npr. kosti, koščice, olupki, jajčne lupine, lupine, luščine), ki se jim večinoma ne da izogniti, so predstavljali 62 % odpadne hrane. 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 organskega izvora, ki izvirajo iz dejavnosti proizvodnja hrane in se preusmerjajo v proizvodnjo krme za živali, ne sodijo med odpadno hrano (SURS, 2019).



Slika 1: Odpadna hrana po izvoru v Sloveniji 2018 (vir SURS)

Preglednica 1: Nastajanje in ravnanje z odpadno hrano v obdobju 2013 do 2018

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Nastala odpadna hrana - SKUPAJ (tone)*	118.450	125.102	133.898	137.638	131.761	139.856
... nastala v proizvodnji hrane (vključno s primarno) (tone)	7.950	9.516	10.001	10.726	10.485	10.839
... nastala v distribuciji in trgovini z živili (tone)	9.165	9.478	12.933	14.492	13.115	13.763
... nastala v gostinstvu in strežbi hrane (tone)	38.313	41.348	44.824	43.899	40.568	42.071
... nastala v gospodinjstvih (tone)	63.023	64.761	66.141	68.521	67.594	73.182
Ravnanje z odpadno hrano - predelava v bioplinarnah (tone)	41.616	45.116	52.418	66.336	60.083	66.255
Ravnanje z odpadno hrano - predelava v kompostarnah (tone)	38.957	42.068	45.148	39.805	39.578	40.878

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Ravnanje z odpadno hrano - biološka stabilizacija v okviru MBO (tone)	10.890	26.444	28.190	29.131	28.976	29.859
Ravnanje z odpadno hrano - drugo ravnanje (tone)	26.987	11.474	8.143	2.366	3.124	2.864

Vir: SURS

*seštevki se zaradi zaokroževanja ne ujemajo

Iz preglednice je razvidno, da se količina odpadne hrane iz leta v leto, z izjemo leta 2017, povečuje.

V Republiki Sloveniji si že sedaj z ukrepi in spodbudami SKP prizadevamo za zmanjšanje količin odpadne hrane in izgub v verigi preskrbe s hrano preko pogodbene pridelave, spodbujanjem javnega naročanja lokalne hrane, digitalizacijo proizvodnih procesov, novimi tehnologijami proizvodnje in preciznim kmetijstvom, šolsko shemo, ozaveščanjem potrošnikov o roku trajanja hrane (uporabno do/porabiti najmanj do, ter kako lahko v vsakdanjem življenju zmanjšamo količino odpadne hrane,....) ter promocijskimi aktivnostmi o lokalni hrani. V okviru projekta Tradicionalni slovenski zajtrk izvajamo izobraževanje o pomenu rabe lokalne hrane. S ciljnim ukrepi SKP (verige vrednosti, inovacije v živilski industriji, sodobne tehnologije skladiščenja, učinkovita logistika, investicije v sodobne industrijske obrate in proizvodne tehnologije, ki ohranjajo vire in zagotavljajo, da se surovine čim bolj izkoristijo (krožno gospodarstvo), z ozaveščanjem ter izobraževanjem vseh deležnikov v verigi), bomo nadaljevali tudi v prihodnje. Prav tako je treba nameniti pozornost in sredstva za raziskave trajnostne proizvodnje in porabe hrane ter za nadgradnjo in financiranje delovanja mreže centrov, ki že sedaj uspešno skrbijo za reševanje hrane na prodajnih mestih in v gostinskih obratih, ki je tik pred iztekom roka uporabe v sklopu projekta Donirana hrana.

Vlada Republike Slovenije je 7. decembra 2017 sprejela Strategijo razvoja Slovenije 2030 (v nadaljevanju: Strategija 2030). Krovni razvojni okvir države postavlja v ospredje kakovost življenja za vse. S petimi strateškimi usmeritvami in dvanajstimi medsebojno povezanimi razvojnimi cilji ter z vključevanjem ciljev trajnostnega razvoja postavlja nove dolgoročne razvojne temelje Slovenije (Strategija, 2017).

Strategija 2030 med drugim izpostavlja, da je za uspešen prehod v nizkoogljično krožno gospodarstvo treba prekiniti povezavo med gospodarsko rastjo in rastjo rabe surovin in neobnovljivih virov energije ter s tem povezanim povečanim obremenjevanjem okolja. To ne bo mogoče brez korenite spremembe potrošniških in proizvodnih vzorcev, boljšega izkoristka virov, ki so že vgrajeni v sisteme (npr. mobilnost, grajeno okolje, verige preskrbe s hrano, proizvodne verige), zmanjšanje nastajanja odpadkov, njihove izrabe kot vira sekundarnih surovin in vzpostavitve učinkovitega sistema njihovega upravljanja. Velik del slovenskega gospodarstva je odvisen od uvoza surovin, zato lahko Slovenijo otežen dostop do njih močno prizadene. Posledično slovenska podjetja zaostajajo za povprečjem EU pri izvajanju ukrepov za prehod v nizkoogljično krožno gospodarstvo.

Naravni viri so pomembni tudi za zagotavljanje večje stopnje samooskrbe s kakovostno vodo in hrano, ki sta strateški dobrini. Slovenija se pri pridelavi nekaterih skupin živil dolgoročno spoprijema z njihovim upadanjem, kar povečuje ranljivost. Poleg tega je obseg kmetijske proizvodnje močno odvisen tudi od naravnih razmer, kar se v zadnjih letih kaže v nihanju proizvodnje in s tem samooskrbe. Odvisnost bo še večja zaradi negativnega vpliva podnebnih sprememb na prehranske sisteme in dejstva, da se v Sloveniji zmanjšuje površina obdelovalne zemlje ter povečuje urbanizacija. Poleg tega, da je kmetijski sistem odvisen od naravnih virov, ima kmetijstvo lahko tudi negativne vplive na okolje.

Strategija 2030 navaja, da bo Slovenija cilj med drugim dosegla:

- z uvajanjem ekosistemskega načina upravljanja naravnih virov in s preseganjem sektorskega načina razmišljanja, med drugim s pravočasnim usklajevanjem nacionalnih in čezmejnih interesov na presečnih področjih voda – hrana – energija – ekosistemi, ki se bodo v prihodnosti spreminjali in prilagajali tudi zaradi posledic podnebnih sprememb;
- s preprečevanjem čezmernega onesnaževanja vseh sestavin okolja;
- z ohranjanjem visoke stopnje biotske raznovrstnosti in kakovosti naravnih vrednot ter s krepitvijo ekosistemskih storitev;
- z zagotavljanjem sistema upravljanja na vseh ravneh za čim bolj učinkovito prilagajanje na podnebne spremembe in čim boljši izkoristek priložnosti, ki jih te prinašajo.

Za doseg cilja Generalne skupščine Organizacije združenih narodov, da se do leta 2030 razpolovi količina odpadne hrane na prebivalca, bo treba celosten in multidisciplinaren pristop. Treba je zmanjšati izgube hrane v proizvodnih in dobavnih verigah, vključno z izgubami po spravi pridelkov. Pri tem je ključno, da vsi deležniki v verigi združijo svoja prizadevanja z istim ciljem – zmanjšati izgube hrane.

Leta 2016 je Vlada Republike Slovenije na predlog Ministrstva za okolje in prostor (v nadaljnjem besedilu: MOP) sprejela operativni Program ravnanja z odpadki, del katerega je tudi Program preprečevanja odpadkov. Slednji obravnava preprečevanje določenih tokov odpadkov v podjetjih, gospodinjstvih in javnem sektorju. Eden od tokov odpadkov je tudi odpadna hrana, za preprečevanje katere so predvideni določeni ukrepi. Glavni cilj Programa ravnanja z odpadki je, da se količine odpadne hrane zmanjšajo v celotni prehranski verigi in da se s tem prepreči negativen vpliv odpadne hrane na okolje. Ozaveščanje o pomenu zmanjševanja in preprečevanja količin odpadne hrane je tudi del projekta LIFE IP CARE4CLIMATE (LIFE17 IPC/SI/000007), ki ga vodi MOP in poteka od začetka 2019 do konca leta 2026. Odpadna hrana je identificirana kot tretji največji povzročitelj emisij toplogrednih plinov, zato so nekateri od ciljev projekta:

- določanje količin odpadne hrane med biološkimi odpadki,
- kampanje za ozaveščanje gospodinjstev, javnega sektorja in podjetij ter
- izobraževalne delavnice za javni sektor, občine in obvezne občinske gospodarske javne službe zbiranja odpadkov.

Po podatkih Računskega sodišča Republike Slovenije v zbirnem poročilu Ravnanja s hrano v osnovnih šolah iz leta 2018 je bilo ugotovljeno, da je po podatkih Agencije Republike Slovenije za javnopravne evidence in storitve skupni strošek materiala in blaga vseh 477 osnovnih šol v Sloveniji v letu 2017 znašal 112.025.699 evrov. Ocenjuje se, da strošek živil predstavlja okoli 57,4 %. Na podlagi navedenega se ocenjuje, da so v letu 2017 vse osnovne šole v državi za nakup živil porabile približno 64 milijonov evrov. Računsko sodišče

Republike Slovenije je v letu 2017 izvedlo revizijo pravilnosti in učinkovitosti ravnanja s hrano v osnovnih šolah. Šolam je priporočilo, naj s spodbujanjem zdravega prehranjevanja in s kulturo prehranjevanja konkretizirajo načrtovane vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, uvedejo dejavnosti, s katerimi bodo obvladovale, preprečevale in zmanjševale ostanke hrane ter opredelijo ravnanje s hrano, ko je ta že odpadek. Ocenili so, da so šole izvajale aktivnosti obvladovanja, zmanjševanja in preprečevanja ostankov hrane, vendar je ravnanje šol v večini primerov temeljilo na izkustvenem načinu, s čimer so šole sicer sprotno prilagodile jedilnike, vendar je takšen način delovanja vezan na aktivnosti posameznega zaposlenega in zato premalo sistematičen (Poročilo RSR, 2018).

3 Definicija izgub hrane in odpadne hrane

V Republiki Sloveniji se je definicija *odpadne hrane (food waste)* izoblikovala na podlagi definicije hrane, opredeljene v Uredbi (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane, in definicije odpadka po Zakonu o varstvu okolja, ZVO-1), v okviru nacionalne metodologije za spremljanje količin odpadne hrane (Metodološko pojasnilo, 2018).

Po tej definiciji se med odpadno hrano štejejo vsa surova ali obdelana živila in ostanki teh živil, ki se izgubijo pred pripravo hrane, med njo ali po njej in pri uživanju hrane, vključno s hrano, ki se odvrže med proizvodnjo, distribucijo, prodajo in izvajanjem storitev, povezanih s hrano, in v gospodinjstvih. Med odpadno hrano ne sodijo:

- ostanki hrane, ki se namenijo za predelavo v živalsko krmo v skladu s predpisi EU;
- hrana, namenjena za humanitarne namene;
- papirnati robčki, serviete in brisače, ki se kot kuhinjski odpadki zbirajo med biološkimi odpadki;
- embalaža, ki se zavrže skupaj z odpadno hrano.

Odpadna hrana zajema tako užitni kakor tudi neužitni del posameznega živila. Užitni del posameznega živila je tisti del živila, za katerega se v običajnih okoliščinah domneva, da je bil v določenem trenutku primeren za prehrano ljudi, vendar je bil zaradi določenih razlogov (npr. pretečeni datum uporabe/minimalna trajnost, preveliki obroki, neustrezno shranjevanje) zavržen med proizvodnjo, distribucijo ali prodajo živil ali pri pripravi ali uživanju hrane. Neužitni del posameznega živila je tisti del živila, ki v nobenem trenutku ni primeren za prehrano ljudi ali pa se zanj v običajnih okoliščinah domneva, da ni primeren za prehrano ljudi, vendar nastaja kot odpadek med proizvodnjo, distribucijo ali prodajo živil ali pri pripravi ali uživanju hrane. To so npr. olupki, kosti, koščice, lupine.

Izguba hrane (food losses) se nanaša na vsako hrano, ki se izgubi v dobavni verigi med proizvajalcem in trgov. To je lahko posledica težav pred obiranjem, kot so napadi škodljivcev oziroma bolezni, ali težave pri nabiranju, ravnanju, skladiščenju, pakiranju ali prevozu. Nekateri glavni vzroki izgube hrane vključujejo neustreznost infrastrukture, trgov, cenovnih mehanizmov ali celo pomanjkanje pravnih okvirov. Po drugi strani se ta hrana nanaša na odpadno hrano (National Strategy, 2019).

4 Sistem spremljanja odpadne hrane v Sloveniji

SURS je med leti 2015 in 2018 v okviru dveh projektov, financiranih s strani EK, oblikoval delovno definicijo odpadne hrane in postavil temelje nacionalne metodologije za spremljanje količin odpadne hrane.

V okviru omenjenih projektov je SURS oblikoval delovno skupino za odpadke, v kateri je aktivno sodeloval z

- MOP,
- Agencijo Republike Slovenije za okolje (v nadaljnjem besedilu: ARSO),
- Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (v nadaljnjem besedilu: MKGP) ter
- nevladnimi organizacijami (Zbornica komunalnega gospodarstva, Trgovinska zbornica Slovenije, Ekologi brez meja, izvajalci obvezne občinske gospodarske javne službe zbiranja odpadkov ipd.), ki so povezane z nastajanjem odpadne hrane in z ravnanjem z odpadno hrano.

V metodološki okvir SURS za spremljanje nastajanja odpadne hrane na nacionalni ravni je zajeta vsa odpadna hrana, ki konča v sistemu ravnanja z odpadki. V ta okvir ni zajeta nobena odpadna hrana, ki se obdela zunaj sistema ravnanja z odpadki. Gre za odpadno hrano, ki se obdela na kraju nastanka (npr. v gospodinjstvih v hišnih kompostnikih), in za odpadno hrano, ki se spušča v kanalizacijski odtok. V metodološki okvir SURS prav tako nista zajeta hrana, ki se porabi kot krma za živali, ter pridelek, ki zaradi slabe kakovosti ali presežka v pridelavi in posledično nizke vrednosti ostane na kmetijskih pridelovalnih površinah in se ne pobere.

SURS podatke o odpadni hrani izračunava iz podatkov, pridobljenih z obstoječimi rednimi letnimi raziskovanji o nastajanju in ravnanju z odpadki, ki jih v skladu z Uredbo o odpadkih (Uradni list RS, št. 37/15 in 69/15) zbira ARSO (preko aplikacije IS-Opadki). SURS poleg podatkov iz rednih letnih raziskovanj o odpadkih, kot podatkovni vir uporablja tudi podatke, pridobljene z enkratnim raziskovanjem s strani izvajalcev javnih služb. Na podlagi le-teh izračuna deleže odpadne hrane znotraj mešanih frakcij odpadkov.

SURS podatke o odpadni hrani objavi enkrat letno (konec oktobra), na svoji spletni strani, v podatkovnem portalu SiStat

<https://pxweb.stat.si/SiStatDb/pxweb/si/30 Okolje/30 Okolje 27 okolje 02 Odpadki 25 27807 odpadna hrana/?tablelist=true>.

5 Donirana hrana (viški hrane)

Skladno s Smernicami EU o doniranju hrane se z doniranjem hrane ne samo podpira boj proti pomanjkanju hrane, ampak je to lahko tudi učinkovit vzvod za zmanjšanje količin viškov hrane, uporabljenih v industriji ali poslanih v predelavo odpadkov. Čeprav je prerazdeljevanje viškov hrane vse pogostejši pojav ter so proizvajalci živil in trgovci na drobno pripravljene viške donirati drugim dobrodelnim organizacijam in banki hrane, količina prerazdeljene hrane še vedno predstavlja le majhen delež celotnih viškov užitne hrane, ki je na voljo v EU (Smernice EU, 2017).

Presežna hrana se lahko prerazdeli, če je primerna za prehrano ljudi in izpolnjuje vse zahteve glede varnosti živil, kot so določene s pravili EU o varnosti živil in informacijah o živilih za potrošnike ter zadevnimi nacionalnimi pravili.

Na podlagi ankete MKGP se v Republiki Sloveniji po podatkih Slovenske Karitas, Zveze Lions klubov Distrikt-129 Slovenija, Rdečega križa Slovenije in Slovenske filantropije na leto razdeli preko 1.470.850 kg hrane, kamor spada tudi presežna hrana. To hrano prejema okoli 11.569 ljudi.

Hrana je donirana iz 107 trgovin po Sloveniji in nekaterih drugih lokalov ter institucij. Pri razdeljevanju sodeluje 280 ljudi, od katerih je 13 zaposlenih vključenih v program javnih del, ostali so prostovoljci ali zaposleni pri humanitarnih organizacijah.

Zakon o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) v 89.b členu opredeljuje možnost za spodbujanje doniranja hrane posrednikom. Posredniki pri razdeljevanju donirane hrane so humanitarne organizacije v skladu z zakonom, ki ureja humanitarne organizacije, invalidske organizacije v skladu z zakonom, ki ureja invalidske organizacije, ter javni zavodi s področja socialnih in varstvenih storitev, ki razdeljujejo donirano hrano upravičencem. V ta namen lahko MKGP sofinancira nakup tehnične opreme posrednikom donirane hrane.

Zakon o šolski prehrani (Uradni list RS, št. 3/13, 46/14 in 46/16 – ZOFVI-L) določa, da lahko šola pripravljene obroke, ki niso bili vročeni v predvidenem času, brezplačno ponudi drugim učencem ali dijakom, in tudi humanitarnim organizacijam, ki so vpisane v register humanitarnih organizacij.

Pravilnik za izvajanje Zakona o davku na dodano vrednost (Uradni list RS, št. 141/06, 52/07, 120/07, 21/08, 123/08, 105/09, 27/10, 104/10, 110/10, 82/11, 106/11, 108/11, 102/12, 54/13, 85/14, 95/14, 39/16, 45/16, 86/16, 50/17, 84/18 in 77/19) podrobneje ureja ugodnosti za podjetja, ki donirajo hrano. Med drugim pravilnik navaja, da je lastna cena oziroma nabavna cena blaga za donirano hrano, ki izpolnjuje pogoje za doniranje hrane po predpisih, ki urejajo kmetijstvo, enaka 0, če skupna vrednost donirane hrane davčnega zavezanca, ki donira hrano v tekočem letu, ne presega 2 % prihodkov, ugotovljenih po računovodskih predpisih za zadnje poslovno leto, zaključeno pred tekočim letom.

Prav tako se viški hrane usmerjajo preko drugih organizacij kot je Slovenska banka hrane (SIBAHE) in druge.

6 Varna hrana

Države članice morajo zagotoviti izvajanje živilske zakonodaje in preverjati skladnost z ustreznimi zahtevami na vseh stopnjah verige preskrbe s hrano kot to določa Uredba (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. marca 2017 o izvajanju uradnega nadzora in drugih uradnih dejavnosti, da se zagotovi uporaba zakonodaje o živilih in krmi, pravil o zdravju in dobrobiti živali ter zdravju rastlin in fitofarmacevtskih sredstvih, ter o spremembi uredb (ES) št. 999/2001, (ES) št. 396/2005, (ES) št. 1069/2009, (ES) št. 1107/2009, (EU) št. 1151/2012, (EU) št. 652/2014, (EU) 2016/429 in (EU) 2016/2031 Evropskega parlamenta in Sveta, uredb Sveta (ES) št. 1/2005 in (ES) št. 1099/2009 ter direktiv Sveta 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES in 2008/120/ES ter razveljavitvi uredb (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Sveta 89/608/EGS, 89/662/EGS, 90/425/EGS, 91/496/EGS, 96/23/ES, 96/93/ES in 97/78/ES ter sklepa Sveta 92/438/EGS (Uredba o uradnem nadzoru) Besedilo velja za EGP (UL L št. 95 z dne 7. 4. 2017, str. 1), *zadnjič spremenjena* z Delegirano uredbo Komisije (EU) 2019/2127 z dne 10. oktobra 2019 o spremembi Uredbe (EU) 2017/625 Evropskega

parlamenta in Sveta glede datuma uporabe nekaterih določb direktiv Sveta 91/496/EGS, 97/78/ES in 2000/29/ES (*UL L št. 321 z dne 12. 12. 2019, str. 111*).

Ta zakonodaja velja tudi za organizacije, ki razdeljujejo donirano hrano. Izvajanje higienskih in varnostnih pravil pri donirani hrani zagotavlja varnost živil v vseh fazah procesa od proizvodnje do darovanja, v skladu z zakonskimi zahtevami in dobrimi higienskimi praksami. V zvezi s tem je bistvenega pomena, da donatorji tudi ustrezno izbirajo živila, ki jih bodo donirali med prejemnike doniranih izdelkov in da med njimi vzpostavijo ustrezne postopke za sprejem, sortiranje, pakiranje, skladiščenje in konzerviranje prejetih živil (Smernice EU, 2017).

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (v nadaljnjem besedilu: UVHVVR) je pripravila [smernice](#), ki humanitarnim organizacijam omogočajo na bolj enostaven način sprejemati, skladiščiti in razdeljevati ter prevažati hrano pomoči potrebnim. Izvedla je tudi izobraževanje o varnem ravnanju s hrano (HACCP).

7 Kje v verigi preskrbe s hrano nastajajo izgube hrane in odpadna hrana

Odpadna hrana nastaja na vseh točkah verige preskrbe s hrano, tako na lokalni kot na regionalni in globalni ravni. Zato potrebujemo tudi mednarodna prizadevanja in pristope, ki jih zasledujemo na nacionalni in evropski ravni.

Vprašanja odpadne hrane ni mogoče rešiti samo na ravni potrošnikov. Odpadno hrano je treba obravnavati celostno, da se prepreči izguba dragocenih virov, še preden pridejo do trgovskih polic. Samo ozaveščanje ne bo delovalo, če ne bodo izvedeni ukrepi za preoblikovanje sistemov in procesov, ki preprečujejo nastajanje odpadne hrane.

Pričakuje se, da bodo izgube nastale v celotni proizvodni verigi rastlin in živali, vključno s pravilom pridelkov in po spravi le-teh. Tudi SKP EU je tista, ki ima velik potencial za zmanjšanje izgub pred pravilom in zakolom.

7.1 Vzroki za nastajanje odpadne hrane in izgub hrane v različnih fazah pridelave in predelave hrane so naslednji:

7.1.1 Primarna pridelava – pred in po spravi ali zakolu:

- neustrezno načrtovanje proizvodnje, tj. brez v naprej dogovorjene prodaje na trgu (brez pogodb);
- prevelik delež netržnih pridelkov v fazi pridelave do spravila;
- izgube hrane med prevozom in skladiščenjem;
- tržni standardi in kakovost (sadje, zelenjava), zahtevajo izločitev velikega dela pridelkov, ki jih ni možno prodati in drugače uporabiti ali ni interesa za reševanje teh viškov hrane, ki po kakovosti ne odstopajo;
- sprememba okusa oziroma navad potrošnikov;
- padec odkupnih cen, ki povzročijo neekonomičnost spravila pridelka;
- neekonomičnost predelave pridelkov slabše kakovosti in pomanjkanje povezovanja subjektov;

- neugodne vremenske razmere oziroma ekstremni vremenski dogodki (suša, toča, zmrzal...) kot posledica podnebnih sprememb, ki povzročijo večje količine pridelkov, ki ne dosegajo minimalnih kakovostnih standardov.

7.1.2 Predelava in proizvodnja hrane:

- poškodbe, nastale med proizvodnjo, pakiranjem, vmesnim skladiščenjem ali prevozom;
- kontaminacija;
- tehnične motnje, npr. motnje v nadzoru temperature, nepravilno pakiranje, napačno označevanje, napake v proizvodnji (prekomerna teža ali premajhna teža v primeru živil, pripravljenih za uživanje, napačana receptura);
- napake pri vodenju sistema kakovosti;
- potrebni vzorci in zadržani vzorci za dokaz kakovosti dobavljenih surovin in predelanih izdelkov;
- prevelika proizvodnja, načrtovana prodaja ni dosežena;
- dolge in časovno zamudne transportne poti vplivajo na kvaliteto pridelkov za predelavo;
- vrnjeno blago iz trgovine, ki ga ni več mogoče prodati kot hrano;
- prekratek rok trajanja za - porabiti najmanj do (*best before*).

7.1.3 Prodaja na drobno in distribucija:

- neprimerno upravljanje zalog, za katero je značilno pretirano naročanje količin, kar povzroči, da so izdelkom prešli datumi uporabe (uporabiti najmanj do ali porabiti do);
- izdelki niso več prodajni ali tržni zaradi poškodb ali pomanjkanja svežine, npr. zaradi neoptimalnega skladiščenja, kot so napačne temperature, ki med drugim povzročijo prekinitev hladne verige ali svetlobna veriga, tlak, vlaga;
- poškodba embalaže (npr. »vstop zraka«);
- neprimerna velikost paketov hrane (prevelika pakiranja);
- negotovosti glede odgovornosti, če se hrana posreduje ali podarja (donirana hrana);
- slab interes in samoiniciativnost za doniranje hrane;
- pravni vidiki ali odstopanje od trgovskih zahtev (zahteve proizvajalca izdelka, uradni nalog za uničenje izdelkov zaradi napak pri označevanju);
- odpoklic izdelka zaradi kršitve predpisov, ki urejajo živila;
- neprimerno rokovanje z izdelki (sadje/zelenjava ni primerno skladiščena, razstavljena na policah-neprimerna temperatura, vlaga, ...).

7.1.4 Restavracije in gostinske storitve:

- neprimerni načrti nakupov in obrokov, npr. napačna naročila ali preveč hrane, ki jo postrežejo na pultih, manj pogosti nakupi hrane;
- pomanjkanje sprotnega spremljanja in načrtovanja zalog;
- pravni vidiki (npr. higienske smernice);
- obnašanje potrošnikov (hrana je slabega okusa, porcije so prevelike, ni možnosti, da bi preostanek odnesli domov);
- zahteve, ki se spremenijo v kratkem času (nepredvidljivo število uporabnikov obrokov);
- preobilne/prevelike porcije.

7.1.5 Gospodinjstva:

- pri nakupovanju se ne upošteva trajanja uporabe hrane (rok uporabe, nepoznavanje pomena in strah pred zastrupitvijo);
- prevelike količine kupljene hrane, neprimerno načrtovanje (npr. preveč skuhane hrane, slabe nakupovalne navade);
- prevelike porcije (na strani ponudbe);
- nepravilno shranjevanje;
- nepoznavanje problematike (prepričanje, da hrana ni zavržena, če jo pojedjo živali ali se jo kompostira);
- pomanjkanje znanj pri ravnanju s hrano;
- premalo vedenja o ponovni uporabi hrane oziroma živil (npr. kruha, sadja, zelenjave);
- slabi nakupi (npr. izdelek nima okusa);
- napačna priprava hrane pri kuhanju (preveč soli, prevelike porcije, ... zavržemo).

8 SWOT analiza stanja na področju zmanjševanja odpadne hrane/živil

<u>Prednosti:</u>	<u>Slabosti:</u>
<ul style="list-style-type: none"> – Ozaveščanje javnosti o preprečevanju količin odpadne hrane. – Visoka senzibilnost do teme. – Raznolikost in obseg pobud na terenu. – Multidisciplinarni šolski programi in vključevanje mlajših generacij. – Obstoj dobrih praks (za izmenjavo izkušenj). 	<ul style="list-style-type: none"> – Povečevanje količin odpadne hrane, kar je problematično z etičnega, ekološkega in gospodarskega vidika. – Odpadna hrana nastaja po vsej verigi od proizvodnje do končnega potrošnika, a daleč največ jo nastaja v restavracijah in gostinskih storitvah ter gospodinjstvih.

<ul style="list-style-type: none"> – Zmanjšanje povezanega vpliva na okolje z nastajanjem bioloških odpadkov. – Inovativna sposobnost gospodarskih subjektov. – Pozitivne izkušnje s projekta Donirana hrana. 	<ul style="list-style-type: none"> – Hrana je dandanes cenovno dostopnejša večjemu številu prebivalstva, kar vpliva na manj odgovoren odnos potrošnikov do hrane. – Premajhna ozaveščenost potrošnikov o uporabnosti hrane glede na določen rok uporabe. – Slabe prehranjevalne navade prebivalstva in odpor do sprememb. – Izhodišča/vzroki niso dobro preučeni oziroma identificirani. – Težave pri vzpostavljanju usklajenega modela spremljanja odpadne hrane. – Pomanjkanje usposabljanja deležnikov in kvalifikacij / akreditacij. – Pravne odgovornosti donatorjev v zvezi s podarjeno hrano. – Premalo človeških in finančnih virov za doniranje hrane. – Ni nacionalnega pristopa vodenja sistema zmanjševanja nastanka odpadkov hrane. – Prevelik delež netržnih pridelkov v proizvodnem procesu. – Premalo pozornosti v primarni proizvodnji za manj odpadkov/izgub. – Nepovezanost deležnikov, ki so aktivni na tem področju.
<p><u>Priložnosti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – vključno z digitalizacijo. – Razvoj socialne ekonomije in povečevanje družbene odgovornosti podjetij. – Oblikovanje alternativnih tržnih poti. – Mediji, senzibilni na živila, hrano. 	<p><u>Nevarnosti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pomanjkanje predvidljivosti in usklajevanja prostovoljnih pobud. – Sodobne potrošniške navade. – Prehranska neravnovesja v ranljivih skupinah, ki prejemajo donirano hrano.

<ul style="list-style-type: none"> – Novi trendi zauživanja hrane, ki upoštevajo trajnostne in prehranske smernice. – Različne oblike davčnih razbremenitev v celotni verigi. – Spodbude za doniranje hrane (fiskalne, ...). – Spremljanje količine odpadne hrane v javnih zavodih in ustrezno prilagajanje jedilnikov. – Spremljevalni izobraževalni ukrepi v šolski shemi. – Standardizirani pristopi spremljanja presežkov hrane ravnanja z njimi. – Odgovornejše ravnanje s presežki kot priložnost za dvig kulture pridelovalcev, proizvajalcev in prodajalcev hrane. – Spodbude za preverljivo zmanjšanje odpadne hrane deležnikov v restavracijah in gostinskih storitvah. – Pri komuniciranju v ospredje postaviti porabo hrane in prihranke (ne odpadke). – Izvajanje natečajev, nagrajevanja za inovativne rešitve za startupe. – Izvajati usklajene, kreativne, strokovno in komunikacijsko visoko zastavljene kampanje za ozaveščanje potrošnikov. 	<ul style="list-style-type: none"> – Pomanjkanje izobraževanja ranljivih skupin, o pravilnem ravnanju s prejeto hrano. – Zakonodajne ovire (nevarnosti premajhne in pretirane regulacije). – Oteženo usklajevanje med različnimi vključenimi subjekti in subjekti, ki se bodo še vključili. – Pomanjkanje ozaveščenosti in pripravljenosti na zmanjševanje živilskih odpadkov, zlasti pri prodaji na drobno, v restavracijah in gostinskih storitvah in pri potrošnikih. – Premalo ozaveščanja in razlag zakonodaje o kakovosti in varnosti hrane. – Premalo razlag zakonodaje o odpadkih s strani izvajalcev/nosilcev dejavnosti. – Prekomerno medijsko poročanje o tej temi. – Negativne medijske kampanje. – Sprememba političnih prioritet, ki bi ohromila delovanje platforme oziroma delovne skupine).
---	---

8.1 Identifikacija potreb

Na podlagi podatkov o odpadni hrani v verigi preskrbe s hrano v Sloveniji, SWOT analize in priporočil EU so identificirane naslednje potrebe:

8.1.1 Izboljšanje učinkovitosti trajnostne pridelave in predelave, učinkovitejše distribucije, trženja in prodaje

<p>1. Spodbujanje trajnostne pridelave, kratkih dobavnih verig in prilagoditve trajnostne proizvodnje in predelave ter učinkovitejše distribucije, trženja in prodaje</p>	<p>V okviru SKP in Strateškega načrta je treba identificirati potrebe primarne proizvodnje in predelave za manj izgub in odpadkov hrane (podpore investicijam, izobraževanju, raziskavam in razvoju, prenosu znanja in inovacij v prakso ...).</p>
--	--

	Prav tako je treba identificirati možnosti za zmanjšanje izgub v distribuciji, trženju in prodaji do končnega potrošnika.
--	---

8.1.2 Informiranje, dvig ozaveščenosti in sodelovanje

2. Izboljšanje informiranja o izgubah v primarni pridelavi in preprečevanju nastajanja odpadne hrane	Treba je primerno ozaveščati potrošnika, ponudnika hrane, proizvajalca hrane o pomenu rokov uporabe živil in ravnanje z živilom pri pripravi obrokov.
3. Izboljšati sistem donirane hrane	Treba je urediti celovit sistem ponudbe, povpraševanja, poročanja, upravljanja delovne sile, dolgoročno zagotavljanje logistike in reševanja ostalih odprtih vprašanj.
4. Izboljšati sistem spremljanja in merjenja količin odpadne hrane v verigi	Treba je dodelati sistem spremljanja odpadne hrane. Treba je vzpostaviti primere dobrih praks v posameznem členu verige.
5. Vzpostavitev platforme za manj količin odpadne hrane	Nekatere organizacije, institucije delujejo na tem področju.
6. Identificirati možne finančne vire za preprečevanje odpadne hrane, donirano hrano	Treba je pregledati katere nacionalne in EU finančne vire je možno vključiti/koristiti posredno ali neposredno za doseg cilja (-50 % / - 30 %).

8.1.3 Izobraževanje in usposabljanje

7. Redna usposabljanja	Redna usposabljanja kadra, ki rokuje s hrano za ranljive skupine, prejemnikov hrane kot tudi usposabljanje ostalega kadra, ki sodeluje v pridelavi, predelavi, trženju, turizmu, distribuciji hrane ...
8. Vključitev v šolski kurikulum	V vrtce in osnovne šole je treba vključiti vsebino v kurikulum (spoštovanje hrane in s tem manj odpadne hrane); spodbujati različne projekte.
9. Vključitev vsebin v srednje poklicne šole	Vsebino je treba vključiti v učno snov, da se o tej temi podučijo tudi kuharji, strežniki, turistični delavci.

8.1.4 Sodelovanje med deležniki

10. Izboljšanje pretoka informacij in povezovanja vsebin različnih deležnikov ter njihovo razširjanje	Med deležniki je treba vzpostaviti pregled vsebin, ukrepanja, sredstev. Primerna bi bila letna nacionalna konferenca med sektorji in z mediji. Treba je promovirati inovacije in tehnološka znanja, tudi računalniške aplikacije, ter jih vgrajevati v prakso.
11. Povezovanje ukrepov posameznih deležnikov	Ukrepanja se morajo dopolnjevati, nadgrajevati, povezovati.

8.1.5 Zakonodajni vidik

12. Pregled zakonodajnih podlag	<p>Za boljše izvajanje ukrepov je treba pregledati pravne podlage, odkriti ovire in jih odpraviti, spodbujati kratke dobavne verige.</p> <p>Treba je rešiti ovire za donirano hrano, banko hrane; pregledati morebitne ovire za uporabo hrane s pretečenim rokom, davčne ovire, ukrepe ki spodbujajo gospodinjstva in ostale deležnike k zmanjšanju odpadne hrane ...</p>
--	---

9 Cilj

Generalna skupščina Organizacije združenih narodov je kot del SDG do leta 2030 sprejela cilj prepolovitve živilskih odpadkov na prebivalca na maloprodajni in potrošniški ravni ter zmanjšanja izgub živil vzdolž proizvodne in dobavne verige (SDG 12.3). EU in države članice so zavezane k izpolnitvi tega cilja (CHAMPIONS 12.3 , 2018).

Za doseg končnega cilja je treba določiti strateške in operativne cilje, s katerimi bo po korakih le-ta lahko dosežen.

9.1 Strateški cilji

Strateške cilje upravljanja z odpadno hrano lahko razvrstimo po vrstnem redu ravnanja z odpadno hrano:

1. Preprečevanje nastajanja odpadne hrane

2. Zmanjševanje količin odpadne hrane

- doniranje hrane
- predelava ali preusmerjanje v hrano za živali

3. Ravnanje z odpadno hrano

- kompostiranje
- drugi postopki predelave (npr. energetska predelava)

- odstranjevanje odpadkov

SURS bo v letu 2022 ocenil dejansko stanje količin odpadne hrane. Cilj je tudi vzpostaviti primeren sistem spremljanja odpadne hrane v vseh členih verige.

9.2 Operativni cilji

Treba je določiti operativne cilje, ki bodo ambiciozni, motivacijski in enostavni, vendar učinkoviti. Pri izvajanju navedenih ciljev je treba aktivno sodelovanje vseh sodelujočih.

Ključni horizontalni cilj je spremeniti način razmišljanja v družbi. To pomeni večje spoštovanje do hrane in naravnih virov, potrebnih za njihovo proizvodnjo.

Da bi bili uspešni na vseh treh področjih delovanja strateških ciljev, se morajo državljani, podjetniki, znanstveniki in oblikovalci politike, potruditi in prevzeti odgovornost. Cilj vseh bi moral biti:

- sodelovanje,
- inovativnost pri iskanju rešitev,
- izkazovanja spoštovanja do hrane,
- ohranjanje naravnih virov za ohranjanje planeta in
- deljenje prostega razpoložljivega znanja in podatkov za sprejemanje odločitev.

Pridelovalci lahko prispevajo k zmanjšanju izgub hrane z ustreznim načrtovanjem primarne proizvodnje in posodobitvijo tehnologij pridelave (precizno kmetovanje, sodobne skladiščne in hladilne kapacitete, pravilnost rokovanja s pridelki) ter trajnostnimi oblikami embalaže.

Živilska industrija ima pri izvajanju strategije pomembno vlogo. Je najprimernejša za iskanje praktičnih rešitev za podjetja za zmanjšanje živilskih odpadkov v preskrbovalni verigi s hrano, tako na vhodni kot izhodni strani živilske industrije.

Raziskovalci z izsledki raziskav omogočajo vpogled v stanje, kje in koliko hrane se izgubi na poti od kmetije do potrošnika (Strategija od vil do vilic), kar je podlaga za ukrepanje.

Trgovci so pomemben člen pri načinu ponujanja in oglaševanja hrane ter sodelovanja z živilsko industrijo in dobavitelji.

Gospodinjstva s spremenjenim odnosom do hrane in načinom nakupovanja pomembno prispevajo k zmanjšanju količin odpadne hrane.

Javni zavodi so ključni člen pri izvajanju zelenih javnih naročil kjer lahko pokažejo vzorčni model naročanja lokalne hrane, katerega posledica je manj odpadne hrane in embalaže.

Civilna družba in organizacije, igrajo pomembno vlogo pri zbiranju in razdeljevanju hrane, pa tudi pri izobraževanju in ozaveščanju javnosti v različnih promocijskih kampanjah in javnem izražanju mnenj.

Dosledna politika je ključna. Vsi vključeni resorji, bi morali delovati usklajeno in z istim ciljem, saj je le na ta način mogoče doseči uspeh.

Na platformi EU za zmanjševanje izgub in odpadne hrane

(https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_eu-actions_action_platform_key-

[reca_sl.pdf](#)) so objavljena priporočila za zmanjšanje količin odpadne hrane za vsak člen verige preskrbe s hrano (pridelovalci, predelava, maloprodaja, restavracije in gostinski obrati, potrošniki/gospodinjstva, doniranje hrane, vsi vpleteni-občine, ministrstva, ...), ki se jih lahko neposredno uporablja (Strategija od vil do vilic, 2020).

9.2.1 Strateški cilj - Preprečevanje nastajanja odpadne hrane:

Operativni cilji:

a. Ukrepi v SKP in SRP

V SKP po letu 2020 in v SRP je treba naslavljeni ukrepe za primarno proizvodnjo, predelavo, distribucijo, trženje in prodajo, ki prispevajo k manjšim izgubam in količinam odpadne hrane.

b. Dvig ozaveščenosti o zmanjšanju količin odpadne hrane (širša javnost)

Naslavlja potrebe ozaveščanja gospodarskih subjektov, potencialnih donatorjev in zlasti potrošnikov, kljub različnim akcijam, ki so že izvedene na tem področju, in trenutnim pobudam, ki že potekajo. S tem bo širjenje dobrih praks, smernic in digitalnih aplikacij prispevalo k ozaveščanju o pomembnosti zmanjšanja živilskih odpadkov. Izvajati bo treba usklajene, kreativne, strokovno in komunikacijsko visoko zastavljene kampanje za ozaveščanje potrošnikov na nacionalni ravni.

c. Dvig ozaveščenosti v izobraževalnih sistemih (vrtci, šole, srednje šole, fakultete, javni zavodi)

Poudarja pomen oblikovanja navad od najzgodnejših let. Naslavljal se bo razvoj različnih šolskih projektov. V učnih procesih je mogoče izvajati izobraževala o tej temi in o temi pridelave hrane (kurikulum, učni načrt, praktični pouk, šolska shema).

Izvajalo se bo aktivnosti pri zelenih javnih naročilih za javne zavode in ukrepi davčne politike.

d. Usposabljanje zaposlenih v sistemih prehrane (ponudniki lokalne hrane, šolske kuhinje, gostinstvo, predelovalna industrija, donirana hrana)

Tehnično osebje in prostovoljci se bodo usposobili tehničnega osebja in prostovoljcev za pravilno ravnanje s hrano v okviru donirane hrane. Pomembno je usposobiti donatorje in morebitne posrednike v procesu, da bi izboljšali učinkovitost logistike in ohranjanja kakovosti in varnosti hrane. Prav tako je treba izvesti usposabljanje kuharjev in nabavnikov v restavracijah in gostinskih storitvah in javnih kuhinjah glede priprave hrane z manj ali brez odpadne hrane. Prav tako je treba usposabljati kader v prehranski industriji in primarni pridelavi.

e. Razviti aktivno komunikacijsko politiko (slogan, celostno grafično podobo (v nadaljevanju: CGP))

MKGP v okviru spletne platforme www.nasasuperhrana.si in družbenih omrežij kot osrednjih kanalov komuniciranja o ozaveščanju o lokalni hrani, o samooskrbi, ravnanju s hrano in o kakovosti hrane že sedaj objavlja pobude za zmanjšanje količine odpadne hrane. S pomočjo teh kanalov se lahko izvaja tudi promocija aktivnosti, ki jih izvajajo drugi akterji in deležniki, ki lahko predstavijo dobre prakse in projekte s ciljem ozaveščanja javnosti o zmanjševanju odpadne hrane. Smiselno je razviti CGP in slogan, ki bosta vodila aktivnosti za zmanjševanje odpadne hrane.

9.2.2 Strateški cilj - Zmanjševanje:

Operativni cilji:

a. Doniranje hrane

Sistem doniranja hrane je treba nadgraditi in podpreti v smislu digitalizacije in s tem povezanih administrativnih bremen, tehnične opreme, delovne sile, primerne skladiščenja, mreženja, pretoka informacij in usposabljanja.

b. Povečati inovacije in spodbujati dobre prakse pri zmanjševanju količin odpadne hrane

Pomembno je spodbujati sinergije z izobraževalnimi institucijami in razviti sistem za širjenje dobrih praks, da se zagotovi podjetniški učinek na inovacije in uporabo informacijskih tehnologij. Treba je urediti informacije o virih financiranja na enem mestu, vključno z Obzorjem 2020, programom EU za raziskave in inovacije, SKP-EIP, ...

c. Okrepljeno sodelovanje med akterji

Vlada Republike Slovenije mora imenovati delovno skupino, ki bo povezovala vse resorje, jih usmerjala in iskala rešitve na nivoju države. Na ta način se bodo prioritete države postavile že v začetku. Vse politike se morajo povezovati in nadgrajevati. Takšno sodelovanje je nujno za izvajanje in spremljanje te strategije.

9.2.3 Strateški cilj – Ravnanje z odpadno hrano:

Operativni cilji:

a. Nadgradnja sistema spremljanja in poročanja o količinah odpadne hrane v verigi

Sistem spremljanja in poročanja o količinah odpadne hrane se mora nadgraditi. V povezavi s tem je treba nadgraditi tudi ukrepe za zmanjševanje količin odpadne hrane.

9.3 Potrebne aktivnosti

Glede na količino odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano in s tem povezanih družbenih, gospodarskih in ekoloških posledic, je nujno, da se izvajajo ukrepi za zmanjšanje izgub in odpadne hrane v celotni verigi preskrbe s hrano.

Strategija naslavlja 12 aktivnosti, ki jih bodo posamezni nosilci podrobneje časovno in finančno opredelili v akcijskem načrtu.

Aktivnosti, ki bodo do leta 2030 doprinesli k manj izgubam in količinam odpadne hrane v Sloveniji so:

1. imenovanje delovne skupine na nivoju Vlade Republike Slovenije;
2. pregled in razširitev (promoviranje) smernic varne hrane za boj proti odpadni hrani;
3. spodbujanje ukrepov za ozaveščanje potrošnikov;
4. razvoj ukrepov za ozaveščanje populacije v vrtcih in šolah (osnovne in srednje šole), univerzah;

5. razvoj posebnih usposabljanj za vse člene verige;
6. razvoj in razširjanje dobrih praks (smernice in zgodbe o uspehu) za vse člene verige;
7. spodbujanje razvoja inovativnih procesov v pridelavi, predelovalni industriji, v restavracijah in gostinskih obratih, trgovinah, donirani hrani;
8. identificirati vrsto in okvirni obseg potrebnih vlaganj v izboljšanje procesov na ravni proizvodnje, predelave, distribucije, trženja in prodaje
9. olajšanje in spodbujanje sistema doniranja hrane;
10. vzpostavitev, koordinacija in vzdrževanje ter promocija platforme za sodelovanje v ponudbi/razpoložljivosti in vrsti hrane;
11. nadgradnja metodologije za izračun količin odpadne hrane na različnih stopnjah dobavne verige;
12. priprava rednih poročil za splošno predstavitev in razširjanje.

Aktivnost 1: Imenovanje delovne skupine na nivoju Vlade Republike Slovenije

V okviru delovne skupine bodo povezani vsi resorji. Delovna skupina bo usmerjala in iskala rešitve na nivoju države. V tem primeru se bodo prioritete postavile že na začetku. Vse politike se bodo povezovale in nadgrajevale in s tem prispevale k rešitvam oziroma ciljem. Vključiti nevladne organizacije iz kmetijstva in živilstva (Zveza slovenske podeželske mladine, Zveza kmetov Slovenije, ...).

Aktivnost 2: Pregled in razširitev smernic varne hrane za boj proti odpadni hrani

Cilj aktivnosti je izboljšati znanje v celotni živilski verigi, da bi zmanjšali količine nastale odpadne hrane in izboljšali in poenostavili varnost doniranja hrane.

Za preprečevanje nepoštenih praks, ki prispevajo k nastanku odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano, zlasti v primarni proizvodnji, bi bilo treba pregledati sistem in ga po potrebi nadgraditi.

Cilj je tudi povezati prakso in predpise za boljšo usklajenost in izvedbo, da bi se bolje borili proti nastajanju odpadne hrane in povečali varnost doniranih viškov hrane.

Aktivnost je usmerjena v vse člene v verigi: primarna pridelava (sadje/zelenjava), nosilci živilske dejavnosti, organizacije socialnega varstva in pristojni organi na različnih področjih.

Aktivnost 3: Spodbujanje ukrepov za ozaveščanje potrošnikov

Namen aktivnosti je razviti slogan in CGP za osveščanje potrošnikov oziroma posameznikov za večje spoštovanje hrane, osveščanje o vrednosti hrane, o vzrokih za nastajanje odpadne hrane ter o možnostih za zmanjšanje te količine. Namen je tudi izboljšanje znanja potrošnikov o rokih uporabnosti, načinih konzerviranja in shranjevanja hrane, vrstah proizvodov, zmanjšanja količine odpadne hrane v povezavi z uporabo lokalne hrane itd.

Izvajali se bodo ukrepi za informiranje potrošnika o pomenu kupovanja lokalno pridelane hrane, o pomenu oznak na živilih, o roku uporabnosti (»porabiti do« in »uporabno najmanj

do«), o izboljšanju vizualne podobe rokov uporabnosti, o različnih vrstah konzerviranja, ravnanja s hrano in vplivom s temi indikacijami na zmanjšanje gospodinjskih živilskih odpadkov. V ta namen bodo pripravljene izobraževalne TV oddaje, videi, ki se jih objavi na spletu, oglasi, informacije o pripravi jedi, delavnice idr..

Spodbujale se bodo različne akcijske kampanje – akcijski dnevi s poudarkom za zavzemanje za manj odpadne hrane v trgovskih in v restavracijah ter gostinskih obratih (študentska malica brez zavržene odpadne hrane, dan brez odpadne hrane, ...).

Slovenija se bo vsako leto 29. septembra pridružila praznovanju Mednarodnega dne osveščanja o izgubah in odpadni hrani, ki ga je razglasila Generalna skupščina Organizacije Združenih narodov na svojem 74. zasedanju v New Yorku.

<https://digitallibrary.un.org/record/3847702?ln=en> (na predlog FAO:
<http://www.fao.org/3/mz204en/mz204en.pdf>).

Aktivnost 4: Razvoj ukrepov za ozaveščanje populacije v vzgojno izobraževalnih institucijah (vrtcih, osnovnih in srednjih šolah ter univerzah)

Aktivnost ima za cilj vključitev vsebine o izvoru (lokalnosti), načinu pridelave, priprave hrane in zmanjševanju odpadkov ter njihovem vplivu na izpuste toplogrednih plinov v kurikulum za vrtce, osnovne šole in srednje šole (vsaj poklicne-kuhar, živilski tehnik, kmetovalec, trgovec, gostinstvo), katerih kader bo neposredno povezan s hrano. Na univerzah je smiselno pregledati in pripraviti vsebine na temo odpadne hrane za študije živilstva, agronomije, zootehniko, veterine....

Temo zmanjševanja odpadne hrane in hrane iz bližine je treba vključiti v šolski kurikulum oz. šolski program v smislu odnosa do hrane, odpadne hrane. Tudi šolska malica naj bo del učnega programa.

V okviru šolske sheme je treba nadaljevati z ozaveščanjem na temo preprečevanja nastajanja odpadne hrane.

Razvije se različne projekte za vrtce in šole, ki se jih lahko predstavi kot primere dobrih praks. Spodbuja se uporabo lokalne hrane in manj odpadne hrane (s pomočjo dodatnih sredstev in nagrad).

Razmisli se o sistemu dodatne finančne obremenitve, npr. če se obrok v šoli ne odjavi ali ne poje v restavraciji, se plača strošek ravnanja z odpadki (pavšal).

Aktivnost 5: Razvoj posebnih usposabljanj za različne člene verige

Živilska industrija se zaveda svoje družbene odgovornosti. Nekatera podjetja imajo lastno strategijo preprečevanja nastajanja odpadne hrane v okviru trajnostnega razvoja.

Treba je narediti pregled stanja kakšno je ravnanje z odpadno hrano v živilskopredelovalni industriji (v nadaljnjem besedilu: ŽPI), v restavracijah in gostinskih obratih, turizmu, trgovinskih sistemih, distribuciji in primarni proizvodnji. Na podlagi pregleda se pripravi rešitve (npr. možnosti za uvedbo polovičnih porcij, sistemsko jemanje hrane domov ...) in po potrebi nadgraditi in pripraviti navodila ter kontrolno listo za manj odpadne hrane.

V vrtcih in šolah se pregleda prehranske normative, pregleda pribor (zajemalke, če so prevelike), prilagodi jedilnik (trakci mesa namesto cel zrezek, samopostrežne solate, krhliji jabolk ...).

Treba je pripraviti smiselna usposabljanja, ki bi zaposlenim v teh členih zagotovila dodatna znanja za preprečevanje izgub hrane in odpadne hrane (predavanja, spletna izobraževanja oziroma predavanja, kratka jasna priporočila, kontrolne liste).

V okviru strateškega načrta SKP po letu 2020 je treba spodbujati ukrepe, ki pripomorejo h krožnem gospodarjenju ter zmanjšanju izgubam in količinam odpadne hrane (izobraževanja pridelovalcev, investicije, ki pripomorejo k zmanjšanju izgub hrane in odpadne hrane, povezovanje, kratke dobavne verige, investicije v sodobne predelovalne sisteme, inovativni proizvodi, EIP/sodelovanje, ...).

Aktivnost 6: Razvoj in razširitev primerov dobrih praks (smernice in zgodbe o uspehu) za vse člene verige

Treba je narediti povezan sistem vseh členov v verigi, s katerim bi se pokazalo kako je možno na primerih dobre prakse zmanjšati količino odpadne hrane in izkazovati pozitivne učinke. Slednje je treba tudi promovirati (primerno orodje je letna konferenca).

Lokalne skupnosti so pomemben partner pri preprečevanju odpadne hrane, saj so predvsem odgovorni za ravnanje z odpadki in svetovanje pri ravnanju z odpadki (na terenu obstajajo dobre prakse občin, ki se lahko v promociji predstavljajo kot vzor drugim). Občine lahko vzpostavijo sistem nagrajevanja javnih ustanov (vrtcev, domov za ostarele ...), ki ustvarijo (naj)manj odpadne hrane.

Aktivnost 7: Spodbujanje razvoja inovativnih procesov v pridelavi, predelovalni industriji, v restavracijah in gostinskih obratih, turizmu, trgovinah, doniranja hrane

Cilj aktivnosti je spodbuditi prakse, ki prispevajo k zmanjšanju odpadne hrane, s spodbujanjem podjetij, zlasti tistih v industrijskem sektorju (hrana, embalaža in drugi), da sprejmejo inovativne procese proizvodnje, ki se sofinancirajo preko spodbud SKP po letu 2020. Spodbujalo se bo ozaveščanje in povezovanje z raziskovalnimi in razvojnimi subjekti preko različnih raziskav, ki bi prinesle pozitivne rešitve za boj proti odpadni hrani.

Hrana blizu izteka roka uporabnosti je še vedno primerna za svoj uporabniški krog, ki zagotavlja njeno uživanje v skladu z veljavnimi standardi o varnosti hrane. Namen je spodbuditi trgovce, da v trgovinah ustvarijo koticke, ki jih lahko prepozna potrošnik in hkrati ustvariti pogoje za zagotavljanje varne hrane, s čimer bi dosegli krog potrošnikov, ki te hrane sicer ne bi uživali zaradi pomanjkanja informacij o varnosti hrane blizu izteka roka uporabnosti.

Priprava pisnih sporazumov oziroma zavez v posameznih členih verige kot tudi med posameznimi členi verige v boju za manj izgub in odpadne hrane.

Aktivnost je usmerjena v živilskopredelovalno industrijo, trgovce, restavracije, proizvajalce embalaže itd..

Aktivnost 8: Identificirati vrsto in okvirni obseg potrebnih vlaganj v izboljšanje procesov na ravni proizvodnje, predelave, distribucije in trženja

Cilj te aktivnosti je podrobnejša opredelitev vrst naložb na ravni pridelave in predelave ter okvirna vrednost teh naložb.

Aktivnost 9. Olajšati in spodbuditi sistem doniranja hrane

V okviru aktivnosti je predvidena nadgradnja sistema donirane hrane z usklajenimi postopki in primerno opremljenostjo izvajalcev. V ta namen se bodo izvajala redna usposabljanja osebja za ravnanje z donirano hrano kot tudi za uporabljene prostore in opreme. Nadaljevalo se bo tudi sofinanciranje nakupov tehnične opreme izvajalcev ter poiskale možnosti za sofinanciranje porabljene energije in drugih obratovalnih stroškov.

Vzpostavitev enotnega sistema zaposlovanja osebja in poročanja o količinah donirane hrane ter vzpostavitev sistema skladiščenja donirane hrane.

Aktivnost 10: Vzpostavitev in promoviranje platforme za sodelovanje v ponudbi oziroma razpoložljivosti in vrsti hrane

Cilj tega ukrepa je spodbuditi donatorje in posrednike za sodelovanje pri projektu doniranja hrane v smislu sporazumov, ustvariti platformo za sodelovanje med darovalci in prejemniki hrane, da bi olajšali povezovanje med proizvajalci presežkov hrane in posredniki, s čimer bi zmanjšali viške oz. presežke hrane, ki bi sicer postali odpadna hrana.

Ciljna skupina so prehrabna, kmetijska in maloprodajna podjetja ter humanitarne in druge organizacije, ki se ukvarjajo z razdeljevanjem presežne hrane.

Aktivnost 11: Nadgradnja metodologije za izračun količin odpadne hrane na različnih stopnjah dobavne verige

Opadna hrana nastaja v vseh členih verige. Nadgraditi je treba metodo, ki bi omogočila količinsko opredelitev nastajanja količine odpadne hrane v vseh fazah verige, vključno s tem koliko odpadne hrane oz. kuhinjskih odpadkov iz gospodinjstva konča v hišnem kompostniku. Polje statističnega merjenja je mogoče razširiti še s prostovoljnim poročanjem deležnikov. Prav tako merjenje količin donirane hrane.

Aktivnost 12: Spremljanje realizacije in učinkov aktivnosti ter njihova razširitev

Za učinkovito izvajanje Strategije in Akcijskega načrta za manj izgub hrane in odpadne hrane, bo MKGP izvajanje aktivnosti spremljalo letno. Nosilci in deležniki bodo poročali MKGP. O njihovem napredku bo MKGP pripravilo poročilo za Vlado Republike Slovenije. se bo poročalo na različnih nivojih.

10 Viri

CHAMPIONS 12.3, SDG TARGET 12.3 ON FOOD LOSS AND WASTE: 2018 Progress report. 2018. (Spletni vir). (Datum dostopa, 25.9.2019) https://champions123.org/wp-content/uploads/2018/09/18_WP_Champions_ProgressUpdate_final.pdf

Circular Amsterdam: a vision and action agenda for the city and metropolitan area, Circle Economy, Fabric.two in Gemeente Amsterdam, 2016. (Spletni vir). (Datum dostopa, 28.10.2019) <https://www.circle-economy.com/wp-content/uploads/2016/04/Circular-Amsterdam-EN-small-210316.pdf>

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2019. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2019. Safeguarding against economic slowdowns and downturns*. Rome, FAO. (Spletni vir). (Datum dostopa, 25.9.2019) <http://www.fao.org/publications/sofi/en/>)

FAO. 2015a. *Food Wastage Footprint & Climate Change*. Rome: FAO. (Spletni vir). (Datum dostopa, 25.9.2019) <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>

FUSIONS, *Estimates of European food waste levels*. 2016. (Spletni vir). (Datum dostopa, 18.11.2019) **Napaka! Sklicna hiperpovezava ni veljavna.**

Metodološko pojasnilo odpadne hrane, (2018) (2019) (Spletni vir). (Datum dostopa, 8.11.2019) <https://www.stat.si/StatWeb/File/DocSysFile/10183/27-178-MP.pdf>

National Strategy for Food Waste Reduction , Nemčija (2019) (Spletni vir). (Datum dostopa, 25.9.2019) https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/Service/Strategiepapier_Lebensmittel_eng_bf.pdf

Opadna hrana, Slovenija, 2018 SURS, 2019 (Spletni vir). (Datum dostopa, 22.10.2019) <https://www.stat.si/StatWeb/news/Index/8433>

Poročilo Računskega sodišča RS, Slovenija (2018) (Spletni vir).(Datum dostopa, 9.3.2020) [http://www.rs-si/fileadmin/user_upload/Datoteke/Revizije/2018/HranaOS_ZBIRNO17/HranaOS_ZBIRNO17.pdf](http://www.rs.si/fileadmin/user_upload/Datoteke/Revizije/2018/HranaOS_ZBIRNO17/HranaOS_ZBIRNO17.pdf)

Pravilnik za izvajanje Zakona o davku na dodano vrednost, (2019) ((Uradni list RS, št. 141/06, 52/07, 120/07, 21/08, 123/08, 105/09, 27/10, 104/10, 110/10, 82/11, 106/11, 108/11, 102/12, 54/13, 85/14, 95/14, 39/16, 45/16, 86/16, 50/17, 84/18 in 77/19) (Spletni vir) (Datum dostopa, 9.3.2020) <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV7542>

Priporočila za ukrepanje na področju preprečevanja odpadne hrane (2019) (Spletni vir). Datum dostopa, 25.5.2020) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_eu-actions_action_platform_key-recs_sl.pdf.

Reducing Food Loss and Waste: Setting a Global Action Agenda, [Katie Flanagan](#), Kai Robertson and [Craig Hanson](#) (2019) (Spletni vir). (Datum dostopa, 16.10.2019) <https://www.wri.org/publication/reducing-food-loss-and-waste-setting-global-action-agenda>

Resolucija o nacionalnem programu o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva »Naša hrana, podeželje in naravni viri od leta 2021« (Uradni list RS, št. 8/2020), (Spletni vir) (Datum dostopa, 26.2.2020) <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2020-01-0203/resolucija-o-nacionalnem-programu-o-strateskih-usmeritvah->

razvoja-slovenskega-kmetijstva-in-zivilstva-nasa-hrana-podezelje-in-naravni-viri-od-leta-2021-renpursk

Searchinger, T., R. Waite, C. Hanson, and J. Ranganathan. 2018. Creating a Sustainable Food Future: A Menu of Solutions to Feed Nearly 10 Billion People by 2050—Synthesis Report, December. Washington, DC: World Resources Institute. (Spletni vir). (Datum dostopa, 16.10.2019) https://wriorg.s3.amazonaws.com/s3fs-public/creating-sustainable-food-future_2.pdf

SMERNICE EU o doniranju hrane (2017/C 361/01) (Spletni vir). (Datum dostopa, 24.9.2019) [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)&from=SL](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01)&from=SL)

Smernice za uporabo živil, ki niso več namenjena prehrani ljudi, v krmi; (Spletni vir). (Datum dostopa, 24.10.2019) [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0416\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0416(01)&from=EN)

Sporočilo Komisije Evropskemu Parlamentu, Svetu, Evropskemu ekonomsko-socialnemu odboru in Odboru regij; Trajnostno biogospodarstvo za Evropo: krepitev povezave med gospodarstvom, družbo in okoljem (Bruselj 11.10.2018 (COM(2018)673final), (Spletni vir). (Datum dostopa, 28.10.2019) <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/73c95cd9-d9f2-11e9-9c4e-01aa75ed71a1/language-sl/format-PDF/source-105962437>

SPOROČILO KOMISIJE EVROPSKEMU PARLAMENTU, SVETU, EVROPSKEMU EKONOMSKO-SOCIALNEMU ODBORU IN ODBORU REGIJ Zaprtje zanke – akcijski načrt EU za krožno gospodarstvo (2015) (Spletni vir). (Datum dostopa, 22.10.2019) https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:8a8ef5e8-99a0-11e5-b3b7-01aa75ed71a1.0014.02/DOC_1&format=PDF

Strategija od vil do vilic Za pošten, zdrav in okolju prijazen sistem (2020) (Spletni vir). Datum dostopa, 20.5.2020) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

Strategiji razvoja Slovenije 2030, (2017) (Spletni vir). (Datum dostopa, 16.10.2019) https://www.gov.si/assets/vladne-sluzbe/SVRK/Strategija-razvoja-Slovenije-2030/Strategija_razvoja_Slovenije_2030.pdf

Uredba (EU) št. 1380/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. decembra 2013 o skupni ribiški politiki in o spremembi uredb Sveta (ES) št. 1954/2003 in (ES) št. 1224/2009 ter razveljavitvi uredb Sveta (ES) št. 2371/2002 in (ES) št. 639/2004 ter Sklepa Sveta 2004/585/ES OJ L 354, 28.12.2013, p. 22–61 (Spletni vir). (Datum dostopa, 22.10.2019) <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1380&from=sl>

Zakon o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18), (Spletni vir) (Datum dostopa, 12.2.2020) <http://pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO4716>

Zakon o šolski prehrani (Uradni list RS, št. 3/13, 46/14 in 46/16 – ZOFVI-L) (Spletni vir) (Datum dostopa, 9.3.2020) <http://pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO6564>