Natečaj Evropa v šoli

Natečaj Evropa v šoli poteka pod okriljem Zveze prijateljev mladine Slovenije (ZPMS). Temo natečaja vsako leto izbere Nacionalni odbor natečaja Evropa v šoli pri ZPMS, ki vsebinsko naravnanost in slogan navadno prilagodi temi evropskega leta ali ciljem trajnostnega razvoja.

Temeljni cilji natečaja so prispevati k ustvarjalnemu soočenju z družbenimi problemi, s katerimi se spopadamo doma, v Evropi in svetu, ter krepitev medsebojnega razumevanja, strpnosti in solidarnosti. S pridobivanjem novih znanj in vedenj ter spodbujanjem kritičnega odnosa do dogajanj v ožjem in širšem okolju si želimo v okviru natečaja prispevati k razvijanju ustvarjalnosti, zmožnosti samostojnega, kritičnega mišljenja in presojanja mladih. Poleg tega je cilj natečaja tudi spodbujanje doživljanja in izražanja na vseh področjih umetnostnih zvrsti - na jezikovnem, likovnem, fotografskem in video področju, mladi pa lahko ustvarijo tudi svojo spletno stran.

Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga

1 Uvod

Izgube hrane in odpadna hrana sta daljnosežen problem z ogromnimi finančnimi, etičnimi in okoljskimi posledicami. Po podatkih Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (The Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO) po vsem svetu vsako leto zavržemo približno 1,3 milijarde ton hrane, kar je tretjina vse hrane, proizvedene za prehrano ljudi. Količina odpadne ali zavržene hrane stane 2,2 bilijona evrov letno, kar je štirikrat več kot je potrebno za prehrano vseh 815 milijonov ljudi na svetu, ki so še vedno vsak dan lačni.

Kako je mogoče, da zavržemo toliko hrane? Da bi lahko odgovorili na to, moramo pregledati celotno verigo preskrbe s hrano. Ko govorimo o odpadni hrani, s tem ne mislimo samo na hrano, ki jo zavržemo porabniki, temveč tudi na živila, ki jih trgovine ne prodajo in jih nato zavržejo, hrano, ki jih zavržejo restavracije in hoteli ter kar proizvajalci in pridelovalci izgubijo na poti ali v skladiščih.

2 Odpadna hrana je le vrh ledene gore Kadar govorimo o odpadni hrani, se moramo zavedati, da na leto ne zavržemo samo 1,3 milijarde ton hrane, temveč z njo tudi vse naravne vire, ki so bili potrebni za njeno proizvodnjo. Lahko bi rekli, da je največji del problema očem neviden. Proizvodnja hrane v svojem procesu izrablja dragocene naravne vire, kot so tla, voda, zrak in gorivo. Zavržena hrana ni sporna le z vidika porabe naravnih virov, temveč tudi z moralnega in socialnega vidika, saj z zavrženo hrano zavržemo tudi znanje, delo in energijo, ki so bili vloženi v proizvodnjo hrane.

Vpliv odpadne hrane na okolje Sladka voda je eden izmed najdragocenejših virov na Zemlji, kar 70 % se je uporablja za kmetijske namene, vključno z namakanjem pridelkov in kot pitno vodo za živino. Proizvodnja enega samega jabolka v povprečju zahteva 125 litrov vode. To pomeni, da ko zavržemo obtolčeno jabolko, hkrati v odtok na posreden način zlijemo tudi 125 litrov pitne vode. Ko zavržemo en hamburger, zavržemo toliko vode, kot bi jo porabili za 90 minut tuširanja.

Številke porabe vode za proizvodnjo mesa so še bolj osupljive: kar 15.400 litrov je potrebnih za samo en kilogram govedine. Organizacija združenih narodov za prehrano in kmetijstvo poroča, da na svetu vsako leto 3 porabimo 250.000 m vode za proizvodnjo hrane, ki je na koncu izgubljena ali zavržena. To je trikrat večja količina vode, kot je vsebuje Ženevsko jezero.

Odpadna hrana je tretji največji povzročitelj emisij toplogrednih plinov. Izpusti toplogrednih plinov povzročajo segrevanje ozračja ter s tem podnebne spremembe. Okoljske posledice toplejšega ozračja so segrevanje voda, taljenje snega, intenzivnejše padavine, daljša sušna obdobja in drugi ekstremni vremenski dogodki, ki neugodno vplivajo na življenjske in gospodarske razmere v okolju, v katerem živimo.

Kako s hrano ravnamo v Sloveniji?

1 Leta 2018 je vsak prebivalec Slovenije zavrgel povprečno 68 kg hrane, skupaj smo v Sloveniji v letu 2018 zavrgli 139.900 ton odpadne hrane.

Tako kot v prejšnjih letih je tudi v 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.

Kaj lahko storimo kot posamezniki?

1 Kaj lahko naredi vsak izmed nas?

Eden pomembnejših vzrokov za tako veliko količino odpadne hrane je zagotovo dejstvo, da o tem niti ne razmišljamo. Pri tem pa običajno spregledamo še dvoje: za pridelavo hrane, ki smo jo zavrgli, je bilo porabljenih precej naravnih virov (npr. vode), obdelovalnih površin, poraba energentov, metanje hrane v smeti pa tudi za našo denarnico ni dobro.

Po podatkih Združenih narodov naj bi se svetovna populacija do leta 2050 povečala s 7,6 milijarde na 9,8 milijarde.

Proizvodnja hrane se bo večala, da bo lahko sledila hitro rastočemu svetovnemu prebivalstvu, posledično bodo količine odpadne hrane naraščale, če ne bo prišlo do korenitih sprememb v našem razmišljanju in vedenju.

Veletrgovci v razvitih državah pred iztekom roka znižajo cene izdelkov in tudi na ta način zmanjšujejo količine odpadne hrane. Mnogi donirajo neprodano blago in pri tem sodelujejo z lokalnimi dobrodelnimi organizacijami. V Franciji je denimo z zakonom prepovedano zavreči neprodano hrano, zato morajo trgovine zagotoviti prevzem s strani humanitarnih organizacij. Pri nas mnogi veletrgovci na letni ravni humanitarnim organizacijam predajo okoli 1500 ton donirane hrane, ki bi sicer romala med odpadke ali v energetsko predelavo.

potrošnikov o tem, kdaj je hrana še varna za uživanje. Kampanje za ozaveščanje in izobraževanje javnosti so bistvenega pomena za spreminjanje odnosa in vedenja potrošnikov. Potrošniki naj kupujejo lokalno, kadar je to mogoče (krajše dobavne verige so enake manj možnosti za izgubo), izboljšajo načrtovanje obrokov vnaprej, se seznanijo z označevanjem datumov in odvržejo hrano le, kadar je resnično neužitna. Pomembno je tudi kompostiranje, saj se odpadki posledično ne odlagajo na odlagališčih in na ta način zmanjšujemo emisije metana.

**Celoten članek si lahko prebereš na povezavi:**

<https://www.zpms.si/wp-content/uploads/2020/09/PUBLIKACIJA-2020_2021.pdf>

**V POMOČ!**

**Koristne povezave:**

* **Naša super hrana (MKGP)**

**https://www.nasasuperhrana.si/,** [**https://www.facebook.com/nasasuperhrana/**](https://www.facebook.com/nasasuperhrana/)

* **Hrana med odpadki, 2018 (SURS)**

[**https://www.stat.si/StatWeb/File/DocSysFile/9173/hrana\_med\_odpadki-splet.pdf**](https://www.stat.si/StatWeb/File/DocSysFile/9173/hrana_med_odpadki-splet.pdf)

* **LIFE IP CARE4CLIMATE (MOP)**

[**https://zaveza.care4climate.si/odpadna-hrana/**](https://zaveza.care4climate.si/odpadna-hrana/)

[**https://www.care4climate.si/sl/novice/vse-novice/stran-pa-ne-bomo-metal**](https://www.care4climate.si/sl/novice/vse-novice/stran-pa-ne-bomo-metal)

* **Video »Spoštujmo hrano« v angleščini (Respect food, Grundig):**

[**https://www.youtube.com/watch?v=qeuaa1pMRNk&feature=youtu.be**](https://www.youtube.com/watch?v=qeuaa1pMRNk&feature=youtu.be)

* **Aktivnosti EU**

[**https://ec.europa.eu/food/sites/food/les/safety/docs/fs\_eu-actions\_action\_platform\_key-recs\_sl.pdf**](https://ec.europa.eu/food/sites/food/les/safety/docs/fs_eu-actions_action_platform_key-recs_sl.pdf)

[**https://ec.europa.eu/food/safety/food\_waste\_en**](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en)

* **Mednarodne aktivnosti (FAO)**

[**http://www.fao.org/food-loss-reduction/news/detail/en/c/1269221/**](http://www.fao.org/food-loss-reduction/news/detail/en/c/1269221/)

[**http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en/**](http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en/)