

UNIVERZA V LJUBLJANI
EKONOMSKA FAKULTETA

ZAKLJUČNA STROKOVNA NALOGA VISOKE POSLOVNE ŠOLE
PROBLEMATIKA ZAVRŽENE HRANE V TRGOVINAH

Ljubljana, 29. november 2018

TANJA ZAKRAJŠEK

IZJAVA O AVTORSTVU

Podpisana Tanja Zakrajšek, študentka Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani, avtorica predloženega dela z naslovom Problematika zavržene hrane v trgovinah, pripravljenega v sodelovanju s svetovalcem izr. prof. dr. Mitjo Kovačem,

IZJAVLJAM

1. da sem predloženo delo pripravila samostojno;
2. da je tiskana oblika predloženega dela istovetna njegovi elektronski obliki;
3. da je besedilo predloženega dela jezikovno korektno in tehnično pripravljeno v skladu z Navodili za izdelavo zaključnih nalog Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani, kar pomeni, da sem poskrbel/-a, da so dela in mnenja drugih avtorjev oziroma avtoric, ki jih uporabljam oziroma navajam v besedilu, citirana oziroma povzeta v skladu z Navodili za izdelavo zaključnih nalog Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani;
4. da se zavedam, da je plagiatorstvo – predstavljanje tujih del (v pisni ali grafični obliki) kot mojih lastnih – kaznivo po Kazenskem zakoniku Republike Slovenije;
5. da se zavedam posledic, ki bi jih na osnovi predloženega dela dokazano plagiatorstvo lahko predstavljalo za moj status na Ekonomski fakulteti Univerze v Ljubljani v skladu z relevantnim pravilnikom;
6. da sem pridobil/-a vsa potrebna dovoljenja za uporabo podatkov in avtorskih del v predloženem delu in jih v njem jasno označila;
7. da sem pri pripravi predloženega dela ravnal/-a v skladu z etičnimi načeli in, kjer je to potrebno, za raziskavo pridobila soglasje etične komisije;
8. da soglašam, da se elektronska oblika predloženega dela uporabi za preverjanje podobnosti vsebine z drugimi deli s programsko opremo za preverjanje podobnosti vsebine, ki je povezana s študijskim informacijskim sistemom članice;
9. da na Univerzo v Ljubljani neodplačno, neizključno, prostorsko in časovno neomejeno prenašam pravico shranitve predloženega dela v elektronski obliki, pravico reproduciranja ter pravico dajanja predloženega dela na voljo javnosti na svetovnem spletu preko Repozitorija Univerze v Ljubljani;
10. da hkrati z objavo predloženega dela dovoljujem objavo svojih osebnih podatkov, ki so navedeni v njem in v tej izjavi.

V Ljubljani, dne _____

Podpis študentke: _____

KAZALO

UVOD	1
1 OPREDELITEV POJMA ZAVRŽENA HRANA	2
1.1 Zavržena hrana v Sloveniji	5
2 DEJSTVA O ZAVRŽENI HRANI V TRGOVINAH	8
2.1 Razlogi trgovcev za zavrženje hrane.....	8
2.2 Ravnanje slovenskih trgovcev z živili, ki jim je/bo potekel rok uporabnosti..	9
3 VELJAVNA ZAKONODAJA S PODROČJA RAVNANJA Z ODPADNIMI ŽIVILI	10
3.1 Novosti zakonodaje v Sloveniji na področju zavržene hrane	11
4 NORMATIVNI PREDLOGI ZA ZMANJŠANJE KOLIČIN ZAVRŽENE HRANE V TRGOVINAH.....	12
4.1 Primer dobre prakse – kako so v Nemčiji trgovci zmanjšali količino zavržene hrane.....	13
5 PRIMERI PROJEKTOV ZA ZMANJŠANJE KOLIČIN HRANE V TRGOVINAH.....	14
5.1 Prepoved odmetavanja ali uničevanja neprodanih živil v Franciji	14
5.2 Mobilna aplikacija Flashfood	15
5.3 »Grda hrana«	15
5.4 Prodaja izdelkov s pretečenim rokom uporabnosti v Veliki Britaniji.....	16
5.5 Supermarket z odpadno hrano v Nemčiji.....	16
5.6 Projekti za zmanjšanje količin zavržene hrane v Sloveniji.....	16
6 DAROVANJE KOT ENA OD REŠITEV HRANE PRED ZAVRŽENJEM	17
6.1 Lions klub	18
6.2 Ljudska kuhinja Gostilna pod Strehco	18
6.3 SIBAHE – Slovenska banka hrane.....	19
SKLEP	19
LITERATURA IN VIRI	20

KAZALO SLIK

Slika 1: Ponazoritev pojma zavržena hrana	3
Slika 2: Hierarhija odpadne hrane	5
Slika 3: Odpadna hrana glede na izvor, Slovenija	6
Slika 4: Količina odpadne hrane glede na izvor, Slovenija.....	7
Slika 5: Odpadna hrana: kje nastaja in kje konča, Slovenija, 2015	7

SEZNAM KRATIC

ang. - angleško

EPA – (ang. United States Environmental Protection Agency); Agencija za varstvo okolja
Združenih držav Amerike

EU – (ang. European Union); Evropska unija

MOP – Ministrstvo za okolje in prostor Republike Slovenije

SURS – Statistični urad Republike Slovenije

WRAP – (ang. Waste & Resources Action Programme); Akcijski program za odpadke in
vire

UVOD

Na svetu je lačna že okoli ena milijarda ljudi. Živimo pa v času in v prostoru, kjer lakote in pomanjkanja hrane ne poznamo, saj zavržemo kar eno tretjino proizvedene hrane, kar letno v svetu znaša približno 1,3 milijarde ton hrane (SURS, 2016). Po podatkih Statističnega urada Republike Slovenije (v nadaljevanju SURS), nastane 24 odstotkov odpadne hrane v proizvodnji, 48 odstotkov v gospodinjstvih, 9 odstotkov v trgovinah in okoli 19 odstotkov v gostinstvu (SURS, 2016). Škoda, ki nastaja s tem, ima posledice na vseh področjih: okoljskem, ekonomskem in nenazadnje tudi na humanitarnem. S tem, ko zavržemo hrano, zavržemo tudi vloženo delo, čas in energijo. Živilski odpadki so nevarni za okolje, saj med razgradnjo proizvajajo toplogredne pline, v največji meri metan, ki je glavni krivec globalnega segrevanja, saj je 25-krat bolj učinkovit pri ogrevanju Zemlje kot CO₂ (Wikipedija, brez datuma).

Potrošniki smo navajeni, da so trgovine dobro založene, da imamo tik pred iztekom delovnega časa trgovine na voljo enako ponudbo kruha in drugih pekovskih izdelkov, sadja, zelenjave ter mesa, kot na začetku delovnega dne. Naučili smo se tudi, da izdelke kupujemo v akcijskih ponudbah, ko za nižjo ceno dobimo večjo količino živil, kar pa za trgovce predstavlja izziv pri uravnavanju naročil z realnim povpraševanjem, predvsem za živila s kratkim rokom uporabnosti (pekovski izdelki, sadje in zelenjava, živila, ki se hranijo v hladilniku ...).

Ob ustrezni ozaveščenosti bi lahko delež zavržene hrane pri potrošnikih in trgovcih občutno zmanjšali. Trgovci imajo velik vpliv na kmete, proizvajalce in potrošnike, zato so eden glavnih členov k zmanjšanju količine zavržene hrane. Francija in Belgija sta prvi državi v Evropski Uniji, ki sta z zakonom določili, da morajo veliki trgovski centri vso neprodano hrano, ki ne ogroža zdravja, podariti v humanitarne namene (Kosec & Šoštarč, 2014).

V zadnjih letih je zmanjševanje količine zavržene hrane prioriteta celega sveta. Z veseljem lahko ugotovimo, da se je oblikovala množica društev, ki aktivno ozaveščajo tako proizvajalce, trgovce, gostince in potrošnike, kako neracionalna na vseh področjih je proizvodnja viškov hrane, ki potem konča v smeteh. S še večjim veseljem pa lahko ugotovimo, da se počasi, a vztrajno, opažajo pozitivni trendi tudi na področju zmanjšanja količine zavržene hrane.

Teme o problematiki zavržene hrane pri trgovcih sem se lotila, ker menim, da to postaja vse bolj pereč problem. Zanima me, kako bi lahko količino zavržene hrane pri trgovcih zmanjšali oziroma ali bi lahko hrano pred zavrženjem rešili z darovanjem.

Pri pisanju zaključne naloge sem uporabila deskriptivno metodo dela. Za teoretična izhodišča sem uporabila razpoložljivo domačo in tujo literaturo ter vire. Kot glavno omejitev

pri pisanju naloge bi izpostavila sorazmerno malo dostopne znanstvene in strokovne literature.

V nekaterih državah so se zmanjševanja količin hrane lotili s spremembo zakonodaje in sprejemanjem zakonov, ki stremijo k zmanjšanju količin zavržene hrane. V drugih državah so se posamezniki domislili uspešnih projektov, ki pripomorejo k zmanjšanju količin zavržene hrane v trgovinah. Kot primere dobre prakse sem predstavila ukrepe v Franciji in nekaj projektov iz Amerike, Velike Britanije, Nemčije in Slovenije.

S svojo zaključno nalogo želim potrošnike in trgovce ozavestiti o posledicah zavržene hrane, saj je hrana dragocena surovina. Trgovce želim spodbuditi, naj hrano, ki bi jo ob koncu delovnega dne zavrgli, raje darujejo humanitarnim organizacijam.

Namen zaključne naloge je predstaviti problematiko zavržene hrane v trgovinah in predstaviti možne rešitve, kot so doniranje hrane humanitarnim organizacijam, pospeševanje prodaje živil pred potekom roka, predelava neprodane hrane ...

Cilja zaključne naloge sta pregledati razpoložljivo literaturo na temo zavržene hrane v trgovinah in predstaviti rešitve za zmanjšanje količine zavržene hrane v trgovinah, ki so jih pričeli uporabljati po svetu.

Raziskovalna vprašanja:

1. Kateri je najpogostejši vzrok zavrženja hrane v trgovini?
2. Zakaj trgovci zavržejo toliko hrane?
3. Ali hrano, ki bi bila po zaključku delovnega dne zavržena, trgovci podarijo humanitarnim organizacijam?

V prvem poglavju bom opredelila pojem zavržena hrana. V drugem poglavju bom predstavila dejstva o zavrženi hrani v trgovinah. V tretjem poglavju bom predstavila veljavno zakonodajo s področja ravnanja z odpadnimi živali. Nato bom v četrtem poglavju povzela normativne predloge za zmanjšanje količin zavržene hrane v trgovinah. V petem poglavju bom podala nekaj primerov ukrepov za zmanjšanje količin zavržene hrane v trgovini. V šestem poglavju pa bom predstavila darovanje kot eno od rešitev hrane pred zavrženjem.

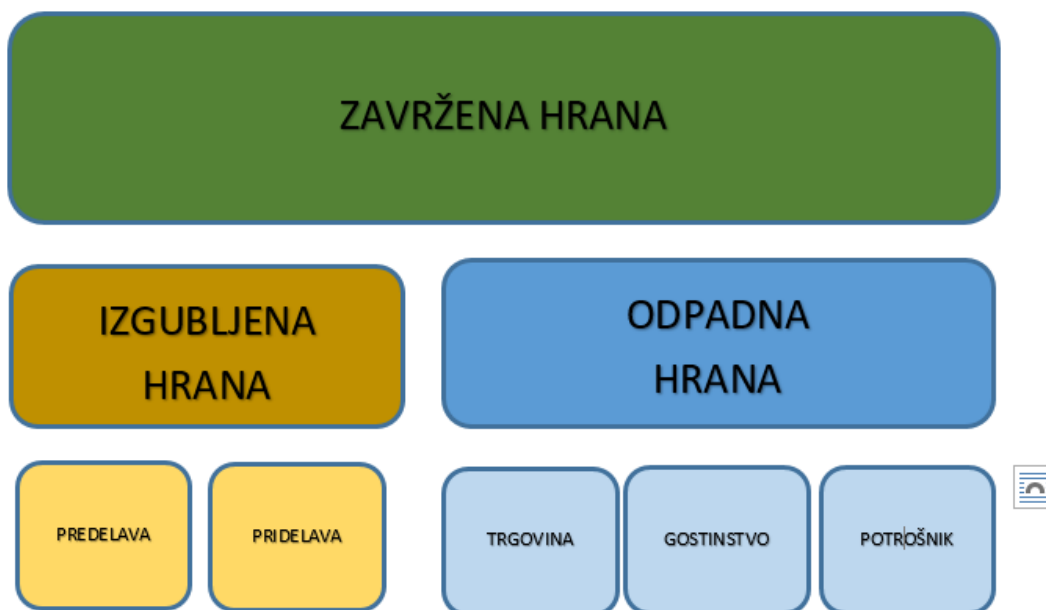
1 OPREDELITEV POJMA ZAVRŽENA HRANA

Hrana je vsako živilo, ki ga zaužijemo, da oskrbimo svoje telo s snovmi, potrebnimi za rast, razvoj, delovanje in ohranjanje organizma (Raspor, 2014). Po Uredbi (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta, je hrana vsaka snov ali izdelek, ki je lahko v predelani, delno predelani ali nepredelani obliki namenjen za uživanje ali se smiselno pričakuje, da ga bodo uživali ljudje (Ministrstvo za okolje in prostor Republike Slovenije – MOP, brez

datuma). Odpadna hrana je vsa hrana, tudi neužitni del, ki se izgubi iz prehranske verige. V to pa ni vključena hrana, ki se kakorkoli predela (bioproizvodi, živalska krma) ali prerazporedi (donira). Odpadna hrana nastane v gospodinjstvih, gostinski in trgovinski dejavnosti. Odpadek je v skladu z Zakonom o varstvu okolja snov ali predmet, ki ga imetnik zavrže, namerava zavreči ali mora zavreči (Ministrstvo za okolje in prostor Republike Slovenije – MOP, brez datuma).

Izgubljena živila so izguba užitne mase, ki nastane vzdolž celotne živilsko-prehranske oskrbovalne verige, ki nastane v proizvodnji, predelavi ali distribuciji. Zavržena hrana pa so živila, ki so zavržena na ravni potrošnje, od trgovin na debelo do trgovin na drobno in potrošnikov. Z odločitvijo posameznika, napako nosilca živilske dejavnosti ali vladne politike, iz hrane nastane zavržena hrana. Je precej pogost pojav, ki je bil v preteklosti pogosto spregledan (Raspor, 2014). V Evropski uniji so živilski odpadki opredeljeni kot »katerakoli snov, surova ali kuhana, ki jo zavržemo, ali je namenjena, ali se zahteva, da jo je treba zavreči«. Biološki odpadki so po Uredbi o odpadkih (Uradni list RS, št. 37/15 in 69/15) biorazgradljivi odpadki z vrtov in iz parkov, živilski in kuhinjski odpadki iz gospodinjstev, restavracij, gostinskih dejavnosti in trgovin na drobno ter primerljivi odpadki iz obratov za predelavo hrane (Uradni list RS, št. 37/15 in 69/15).

Slika 1: Ponazoritev pojma zavržena hrana



Vir: Prirejeno po FoodDrinkEurope (2015).

Na svetu proizvedemo dovolj hrane, da bi nahranili vse ljudi, vendar kar šestina svetovnega prebivalstva trpi lakoto (SURS, 2016). Lakota je problem tako revnih v državah tretjega sveta in državah v razvoju kot socialno ogroženih v razvitem svetu. Med odpadno hrano najdemo veliko nedotaknjene hrane ali hrane z veljavnim rokom uporabnosti. Takim odpadkom bi se lahko v celoti izognili. Vsako leto zavržemo kar tretjino proizvedene hrane,

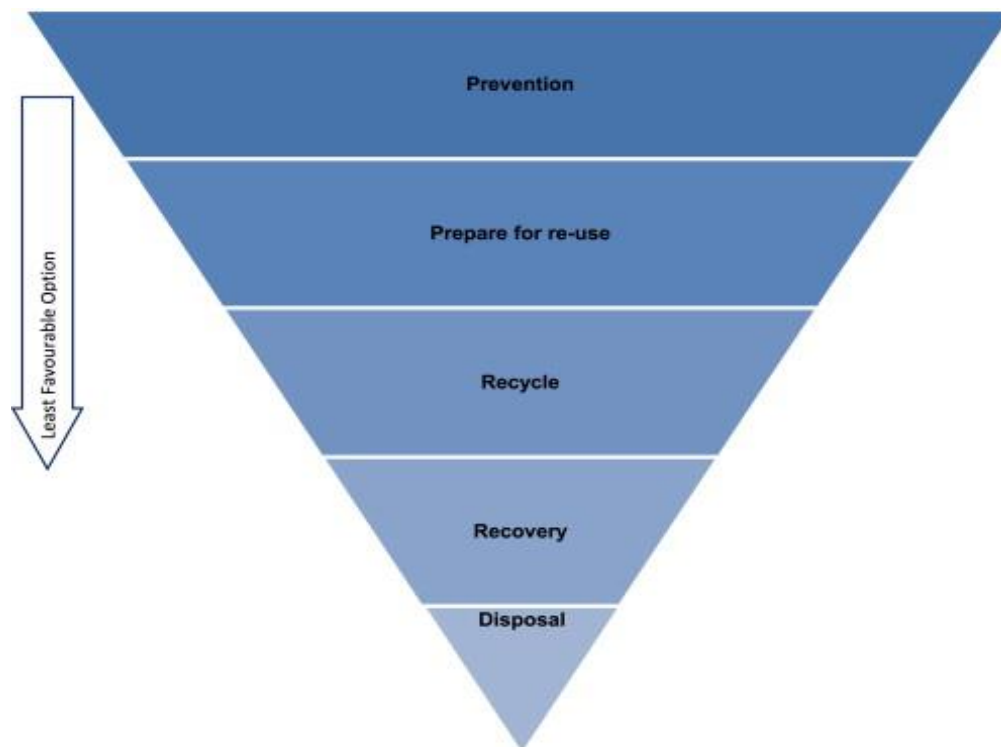
kar znaša 1,3 milijarde ton živil (SURS, 2016). S tem, ko se odločimo hrano zavreči, moramo vedeti, da s tem zavržemo tudi energijo, vodo in delo, ki so bili vloženi v pridelavo te hrane. S tem, ko zavržemo en hamburger, zavržemo tolikšno količino vode, kot bi jo porabili za 90-minutno tuširanje (SURS, 2016).

V zadnjem času vse več pozornosti posvečamo odpadni hrani, saj se količina le-te vztrajno povečuje, kar ima vpliv na okolje, gospodarstvo in na socialno področje. Prvi korak k trajnostni rešitvi problema živilskih odpadkov je sistematičen pristop k pridelavi in porabi živil ter pri razporejanju presežkov hrane in odpadkov v celotni verigi preskrbe s hrano. Preučiti je potrebno vse dejavnike, ki povzročajo živilske odpadke. Eden od predlogov avtorjev članka z naslovom *The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste*, je upoštevanje hierarhije odpadne hrane, ki sledi evropski hierarhiji ravnanja z odpadki in je sestavljena iz petih ravni (Papargyropoulou, Lozano, Steinberger, Wright & Ujang, 2014):

- **preprečevanje** (ang. Prevention): zajema ukrepe, ki so nujni za preprečevanje nastanka živilskih odpadkov in obvladovanje morebitnih živilskih presežkov;
- **priprava na ponovno uporabo** (ang. Prepare for re-use): sem bi lahko uvrstili hrano s pretečenim rokom uporabnosti, katero podjetja donirajo organizacijam, ki jo nato razdelijo socialno ogroženim skupinam;
- **reciklaža** (ang. Recycle): odpadno hrano, ki je neprimerna za prehrano ljudi, lahko recikliramo oziroma predelamo v živalsko krmo ali kompost;
- **predelava** (ang. Recovery): odpadna hrana se uporabi za proizvodnjo energije;
- **odlaganje** (ang. Disposal): odpadno hrano, ki je ni mogoče uporabiti na noben od zgoraj naštetih načinov, odpeljemo na odlagališče.

Iz hierarhije odpadne hrane (Slika 2) je razvidno, da je najprivlačnejša možnost preprečevanje in zmanjševanje živilskih odpadkov. Druga najprivlačnejša možnost je razdelitev presežka hrane skupinam, katere je prizadela revščina, temu pa sledi možnost pretvorbe živilskih odpadkov v krmo za živino ali kompost. Nato sledita še predelava in odlaganje (Papargyropoulou, Lozano, Steinberger, Wright & Ujang, 2014).

Slika 2: Hierarhija odpadne hrane



Vir: Papargyropoulou, Lozano, Steinberger, Wright & Ujang (2014).

V raziskavi, ki jo je izdelal Akcijski program za odpadke in vire WRAP (Waste & Resources Action Programme), so definirane tri ravni zavržene hrane, in sicer (WRAP, 2010):

- zavržena hrana, kateri bi se lahko izognili: to je tista hrana, ki je zavržena, vendar je še uporabna (rezine kruha, mesa, jabolka);
- zavržena hrana, kateri bi se lahko potencialno izognili: to je hrana, ki je nekateri ne uživajo (skorja kuha) in neuporabna hrana, ki z ustrežno predelavo postane uporabna (olupki);
- zavržena hrana, kateri se ne moremo izogniti: odpadki, ki nastanejo pri pripravi hrane in v običajnih okoliščinah niso uporabni (kosti, jajčne lupine, čajne vrečke ...).

1.1 Zavržena hrana v Sloveniji

V Sloveniji se po podatkih SURS-a količina odpadne hrane povečuje in predstavlja 3 odstotke vseh odpadkov (SURS, 2016). V letu 2015 je vsak Slovenec zavrgel okoli 73 kg hrane, kar je 14 odstotkov več kot leta 2013 (SURS, 2016).

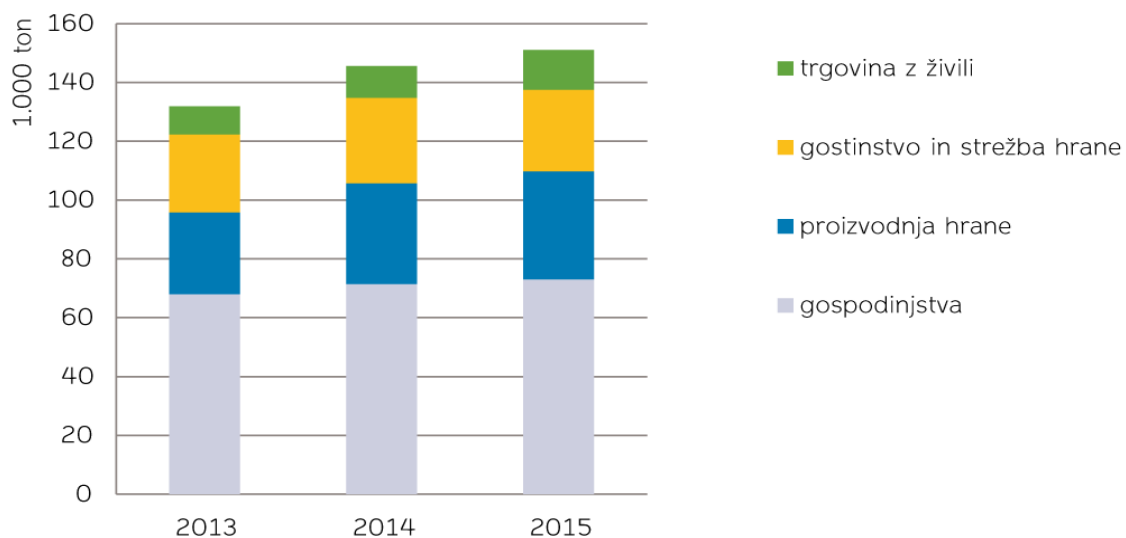
Ločimo štiri glavne skupine dejavnosti, kjer nastaja odpadna hrana, in sicer (SURS, 2016):

- Proizvodnja hrane: odpadna hrana nastaja v procesu proizvodnje hrane;
- Trgovina z živili: odpadna hrana nastaja pri distribuciji oziroma razpošiljanju hrane;

- Gostinstvo in strežba hrane: odpadna hrana nastaja pri uživanju hrane, pri pripravi obrokov in njihovi razdelitvi, v gostinskih obratih, šolah, bolnišnicah itn.;
- Gospodinjstva: odpadna hrana nastaja pri pripravi in uživanju hrane.

48 odstotkov odpadne hrane proizvedejo gospodinjstva, to je okoli 73.000 ton (Slika 3). 24 odstotkov odpadne hrane ali okrog 36.500 ton odpadne hrane nastane pri proizvodnji hrane. Pri strežbi hrane, tj. v gostilnah, šolah, bolnišnicah, domovih za ostarele, vrtcih, itn., nastane 19 odstotkov ali 28.000 ton odpadne hrane. 9 odstotkov odpadne hrane pa nastane pri distribuciji oziroma razpošiljanju v trgovinah z živili, kar je okoli 13.500 ton hrane (SURs, 2016).

Slika 3: Odpadna hrana glede na izvor, Slovenija



Vir: Žitnik & Vidic (brez datuma).

Po podatkih SURs-a se količina odpadne hrane iz leta v leto povečuje. Iz slike 4 je razvidno, da se je količina odpadne hrane, razen v gostinstvu in strežbi hrane, od leta 2013 do leta 2015 povečevala. Trend gibanja količin odpadne hrane glede na štiri glavne skupine dejavnosti, kjer nastaja odpadna hrana med letoma 2013 in 2015, je razviden iz slike 4.

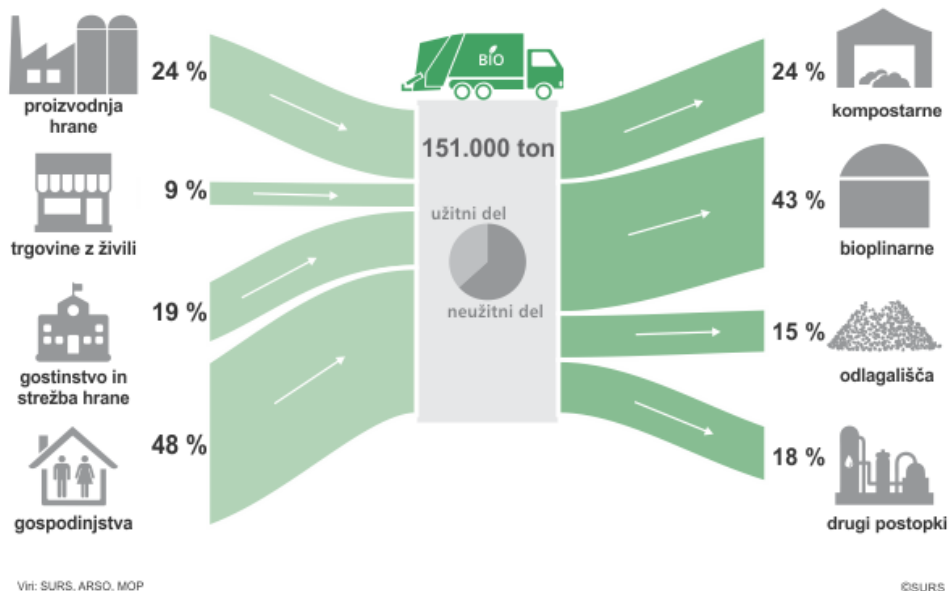
Slika 4: Količina odpadne hrane glede na izvor, Slovenija

	2013	2014	2015	Trend	Delež v celotni količini
	t				
SKUPAJ	131.866	145.568	150.991	↑	↑
Proizvodnja hrane	27.692	34.208	36.691	↑	↑
Trgovina z živili	9.626	10.772	13.438	↑	↑
Gostinstvo in strežba hrane	26.505	29.114	27.782	↑↓	↓
gostilne	11.077	10.772	9.210	↓	↓
šole, bolnišnice ipd.	9.890	10.044	10.267	↑	↑
drugo	5.538	8.297	8.305	↑	↑
Gospodinjstva	68.043	71.474	73.080	↑	↓

Vir: SURS (2016).

Opadna hrana predstavlja 22 odstotkov vseh bioloških odpadkov (SURS, 2016). Iz slike 5 je razvidno, da se največ odpadne hrane, kar 43 odstotkov, predela anaerobno v bioplinarnah. 24 odstotkov odpadne hrane se predela aerobno v kompostarnah. Na odlagališča je odpeljano 15 odstotkov vse odpadne hrane, delež iz leta v leto upada. Za 18 odstotkov odpadne hrane pa uporabijo drugo ravnanje, kot je na primer rafiniranje olja (SURS, 2016).

Slika 5: Odpadna hrana: kje nastaja in kje konča, Slovenija, 2015



Vir: SURS (2016).

Užitni del odpadne hrane znaša približno 35 odstotkov, medtem ko neužitni del znaša okoli 65 odstotkov (SURs, 2016).

2 DEJSTVA O ZAVRŽENI HRANI V TRGOVINAH

Kot že omenjeno, v trgovinah med distribucijo oziroma razpošiljanjem živil nastane kar 9 odstotkov vse zavržene hrane, v Sloveniji je to okrog 13.500 ton (SURs, 2016). To so predvsem živila, ki jim je potekel priporočeni rok uporabnosti ali živila, pri katerih se je kakovost med samo prodajo spremenila (SURs, 2016).

Trgovci živila naročajo glede na potrošniške navade. Naročila živil s kratkim rokom uporabnosti predstavljajo precejšen izziv, saj je pogosto težko uravnati naročila teh živil s potrošnjo. Najbolj »problematična« živila so sadje in zelenjava, meso in mesni izdelki, mleko in mlečni izdelki ter pekovski izdelki. Rok uporabnosti teh živil se giblje od enega dne do nekaj mesecev. Ta živila morajo biti hranjena v skladu s predpisanimi pogoji, ki jih določi proizvajalec. Le na tak način bodo ta živila uporabna do oziroma uporabna najmanj do datuma, ki je na živilu določen (Vrščaj Vodišek & Polovšak, 2014).

Rok uporabnosti, ki je določen kot »Porabiti do«, pomeni, da je živilo uporabno le do določenega datuma, nato pa niso več primerna za uživanje. Z rokom uporabnosti »Uporabno najmanj do« so označena živila, za katera proizvajalec zagotavlja, da bo izdelek do tega datuma nespremenjen, po tem datumu pa se lastnosti živila lahko spremenijo, vendar je živilo še vedno primerno za uživanje (Royte, 2016).

Živilo, ki ima rok uporabnosti določen s »Porabiti do«, trgovcu po preteku datuma, ki je določen na živilu, predstavlja neposredno odpadek. Živilo, ki ima določen rok uporabnosti »Uporabno najmanj do« pa je lahko po preteku tega datuma še naprej v prodaji, vendar mora biti prodaja takega živila urejena na posebej za to označenih policah, datum minimalne trajnosti pa mora biti jasno, nedvoumno in vidno označen (Vrščaj Vodišek & Polovšak, 2014).

SURs je v juliju 2018 objavil članek z naslovom Odpadna hrana, Slovenija, 2016, v katerem so bili obdelani podatki za leto 2016. Ugotovili so, da je v letu 2016 v povprečju vsak Slovenec zavržel 74 kg hrane, od tega je bilo 35 odstotkov užitnega dela, 65 odstotkov pa je predstavljal neužitni del, to so olupki, kosti, lupine ipd. Odpadni užitni del bi s pravilnim odnosom in z ozaveščanjem lahko preprečili oziroma zmanjšali (Vidic, 2018).

2.1 Razlogi trgovcev za zavrženje hrane

Zanimivo je, da z vidika managerja malo zavržene hrane v smetnjaku trgovine pomeni, da je trgovina slabo založena in da imajo kupci na voljo omejeno izbiro izdelkov. Splošni poslovni model trgovcev narekuje, da mora biti trgovina dobro založena s široko paleto izdelkov, da zadovolji kupca v celoti in da ne bo kupoval pri konkurentu. V Združenih

državah Amerike so leta 2012 izvedli študijo (The National Resources Defense Council), ki je opredelila nekatere glavne dejavnike, ki botrujejo tako veliki količini zavržene hrane pri trgovcih (Jacobs, 2015):

- **Velika količina izdelkov:** večina trgovin z živili predpostavlja, da bodo kupci bolj verjetno kupovali izdelke, če je le-teh veliko na zalogi. Ta predpostavka pa vodi do prekomerne zaloge, pa tudi do poškodovanja živil, predvsem tistih, ki se nahajajo na dnu popolno zloženih piramid;
- **Popoln izgled:** kupci smo razvajeni in tako pričakujemo, da bodo vso sadje in zelenjava, ki jo nameravamo kupiti, popolna, lepa in enake oblike ter barve, čeprav na kakovost to nima nobenega vpliva. To pa ima negativen vpliv na kmete, saj t. i. živil »B« kakovosti ne morejo prodati trgovinam. K sreči pa se humanitarne organizacije po svojih najboljših močeh trudijo prevzeti ta živila »B« kakovosti in jih posredovati tistim, ki jih potrebujejo;
- **Datum uporabnosti:** izkušnje kažejo, da večina potrošnikov in tudi prodajalcev ne pozna razlike med terminoma »Porabiti do« in »Uporabno najmanj do«. Živila, ki imajo določen rok uporabnosti z oznako »Porabiti do« po preteku tega datuma ne smejo biti več v prodaji, saj niso več užitna. Živila z oznako »Uporabno najmanj do« pa so po poteku tega datuma še vedno užitna, čeprav so se njihove lastnosti mogoče spremenile. Potrošniške raziskave kažejo, da so potrošniki pozorni na rok uporabnosti in se živil, ki jim bo kmalu potekel rok uporabnosti, izogibajo. Zato trgovci taka živila, ki jim bo kmalu potekel rok uporabnosti, dajo iz prodaje nekaj dni pred pretekom tega datuma;
- **Poškodovani izdelki:** pogosto se zgodi, da se embalaža izdelkov med prevozom poškoduje. Take izdelke trgovci zavržejo, saj domnevajo (verjetno upravičeno), da kupec izdelka s poškodovano embalažo ne bo kupil, če je ob njem postavljen izdelek v nepoškodovani embalaži.

Iz vsega tega sledi, da za zavrženo hrano trgovcev niso krivi samo trgovci ampak tudi izbirčni, razvajeni in zahtevni kupci. Na splošno potrošniki kupujejo preveč hrane, jo prehitro vržejo v smeti, obenem pa odpadni hrani posvečajo premalo pozornosti. Pomanjkanje ozaveščanja potrošnikov in prodajalcev na področju varnosti hrane in živilskih odpadkov je pripeljala do slabih navad in potratnih prodajnih praks (Jacobs, 2014).

2.2 Ravnanje slovenskih trgovcev z živili, ki jim je/bo potekel rok uporabnosti

S podatki, koliko hrane zavržejo na dan, so slovenski trgovci zelo skopi in skrivnostni. Slovenski trgovci trdijo, da se zelo trudijo zmanjšati količino zavržene hrane, saj izdelkom pred pretekom roka uporabnosti znižajo ceno, kruh ob koncu delovnega dne shranijo in ga naslednji dan prodajo po polovični ceni. Ob koncu delovnega dne sadje in zelenjavo shranjujejo v hladilnicah, da bi tako podaljšali njihovo uporabnost. Izdelke, ki pa jim je rok uporabnosti potekel, pa odpeljejo podjetja, ki se ukvarjajo s predelavo in reciklažo. Nekatera

trgovska podjetja so tudi povezana s projektom LIONS Slovenija. Člani kluba v trgovinah prevzamejo živila, ki bi jim kmalu potekel rok uporabnosti in jih nato razdelijo prejemnikom po svojih kriterijih (Bedek & Jelen, 2013).

V Hoferju presežke preprečuje njihov sistem, saj ponudbo sproti prilagajajo povpraševanju, slabo prodajane izdelke vzamejo iz prodaje in jih nadomestijo z drugimi. Na večer pred dnevom, ko so poslovalnice zaprte, morebitne ostanke kruha uničijo, saj naslednji delovni dan ne bi bili primerni za prodajo. Vzorce, ki jih dobijo od dobaviteljev kot morebitno novo ponudbo, pa tedensko podarijo organizaciji Karitas, poleg hrane tudi igrače, higienske izdelke, knjige ... (Lončar, 2015).

V Mercatorju pred iztekom datuma uporabnosti izdelkom znižajo ceno in jih postavijo na vidno mesto. Kruh in ostale pekovske izdelke sproti pečejo v trgovini in tako prilagajajo ponudbo povpraševanju. V supermarketih in hipermarketih morebitne ostanke užitne hrane prevzamejo humanitarne organizacije, s katerimi sodelujejo (Lončar, 2015).

3 VELJAVNA ZAKONODAJA S PODROČJA RAVNANJA Z ODPADNIMI ŽIVILI

Temeljni zakonodajni akt, ki na področju Evropske unije zagotavlja visoko raven varovanja življenja in zdravja potrošnikov ter varstva njihovih interesov, je Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (Nahtigal, 2014).

Da bi se količina zavržene užitne hrane zmanjšala, Evropska komisija sprotno prilagaja zakonodajo sodobnim razmeram.

Z namenom učinkovitejšega informiranja potrošnikov glede zmanjšanja količine zavržene hrane, je Evropska komisija v Uredbi (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom sprejela sklep, ki določa, da so lahko živila z oznako roka uporabnosti »Uporabno najmanj do« v prodaji tudi po preteku tega roka. V praksi se ta uredba uporablja od 13. 12. 2014.

Tej uredbi je v Pravilniku o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. l. 36/14) sledila tudi Slovenija in v 24. členu opredelila datum minimalne trajnosti. To je datum, do katerega živilo, ki je pravilno shranjeno, ostane nespremenjeno. Po temu datumu pa se lastnosti živila lahko spremenijo, vendar je le-to še vedno užitno. Iz drugega odstavka 27. člena izhaja, da je živilo, ki ima določen datum minimalne trajnosti, lahko v prodaji tudi po tem datumu, vendar mora biti nameščeno na za to namenjene police, kjer je datum minimalne trajnosti jasno, vidno in nedvoumno označen.

O prodaji živil z oznako »Uporabno najmanj do« na drobno se po preteku datuma minimalne trajnosti odloči nosilec živilske dejavnosti in s tem sprejme odgovornost za varnost in ustrezno kakovost živila. V primerih dajanja v promet živila s pretečenim datumom minimalne trajnosti, ki niso prodaja na drobno, pa je potrebno prejemnike takih živil o tem ustrezno seznaniti. S tem pravilnikom je delo tako trgovcem kot humanitarnim organizacijam močno olajšano, čeprav nase prevzamejo vso odgovornost za dajanje takih živil v promet. Živilo, kateremu je potekel rok uporabnosti, ne sme biti v prodaji (Vrščaj Vodišek & Polovšak, 2014).

Direktiva 2008/98/ES o odpadkih določa 5-stopenjsko hierarhijo ravnanja z odpadki, na kateri mora temeljiti zakonodaja s področja odpadkov vseh držav članic:

- preprečevanje,
- priprava za ponovno uporabo,
- recikliranje,
- drugi postopki predelave (npr. energetska predelava),
- odstranjevanje odpadkov.

V Sloveniji je ta hierarhija ravnanja z odpadki zajeta v Uredbi o odpadkih (Uradni list RS, št. 37/15 in 69/15).

3.1 Novosti zakonodaje v Sloveniji na področju zavržene hrane

V Uradnem listu je bil aprila 2018 objavljen Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o kmetijstvu (Zkme-1E), Uradni list RS, št. 22/18 z dne 4. 4. 2018, ki zaradi preprečevanja izgub velikih količin hrane, na novo ureja doniranje hrane. V 89.a členu je določeno, da so donatorji pravne in fizične osebe, ki se ukvarjajo s pridelavo, predelavo, distribucijo ali prodajo hrane v verigi preskrbe s hrano, v svojem poslovnem procesu pa hrano darujejo posrednikom, ki nato hrano razdelijo v humanitarne namene. Donatorji hrane in posredniki pri razdeljevanju donirane hrane so tako odgovorni za varnost hrane, za nadzor nad njo in za izpolnjevanje splošnih pogojev o higieni hrane v skladu z veljavnimi Uredbami ES. Zakon v 89.b členu omogoča sofinanciranje tehnične opreme posrednikom pri razdeljevanju doniranje hrane (Zkme-1E).

V skladu z novo ureditvijo Zakona o kmetijstvu je bil sprejet Pravilnik o spremembah Pravilnika o izvajanju Zakona o davku na dodano vrednost (Uradni list RS, št. 50/17 z dne 15. 9. 2017, ki med drugim določa kriterije, po katerih so donatorji oproščeni plačila davka na dodano vrednost za doniranje hrane.

4 **NORMATIVNI PREDLOGI ZA ZMANJŠANJE KOLIČIN ZAVRŽENE HRANE V TRGOVINAH**

Zmanjšanje količine zavržene hrane bomo dosegli le s sodelovanjem vseh prisotnih v živilsko-prehranski oskrbovalni verigi. Ariel Schwartz je po poročilu podjetja BBMG povzel načine, kako bi lahko trgovci pristopili k problemu zmanjševanja količine zavržene hrane (Schwartz, 2014):

- poenostaviti doniranje ali deljenje hrane,
- nagrajevanje ljudi, ki uporabljajo nakupovalne sezname,
- naučiti potrošnike razlikovati med oznakama »Uporabno najmanj do« in »Porabiti do«,
- nagrajevanje potrošnikov glede na pogostost nakupa in ne glede na količino nakupa,
- svetovati kako uporabiti nakupljeno hrano – dajanje receptov,
- poučevanje potrošnikov glede pravilnega hranjenja kupljenih živil,
- svetovati, kako uporabiti ostanke hrane.

Nekateri izmed zgoraj navedenih načinov se v praksi že uporabljajo. V Sloveniji je bil sprejet Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o kmetijstvu (Zkme-1E), Uradni list RS, št. 22/18 z dne 4. 4. 2018, ki poenostavlja doniranje hrane. Definiciji roka uporabnosti sta zapisana v Pravilniku o splošnem označevanju predpakiranih živil. Z uveljavitvijo Uredbe 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, pa se je na področju zagotavljanja varnih živil naredil velik korak naprej, saj le-ta ne prepoveduje prometa z živili po preteku datuma minimalne trajnosti.

Pri ZeroWaste Canada menijo, da je za zmanjšanje količine zavržene hrane v trgovinah potrebno (Zero Waste Canada, 2016):

- **prenehati z masovnim kopičenjem živil na prodajne police**
Prepričanje trgovcev, da velika količina lepo zloženih izdelkov bolj pritegne kupca mogoče ni napačna, vendar vodi k poškodovanju tistih izdelkov, ki se nahajajo na dnu. Obilje izdelkov se lahko pričara tudi s pomočjo ogledal, z uporabo košar in škatel;
- **Ustrezno usposobiti osebje**
Če je osebje ustrezno usposobljeno in ve kako ravnati z živili, kako jih pravilno skladiščiti, to občutno lahko pomaga pri zmanjšanju količine poškodb in pokvarljivosti živila. Vrtljiva zaloga (ang. First in - first out) za pokvarljiva živila oziroma za živila, s kratko življenjsko dobo in hramba živil pri pravilni temperaturi lahko ključno pripomoreta k zmanjšanju količine odpada. Ustrezno usposobljeno osebje lahko potrošnikom svetuje, kako naj pravilno ravnajo z živili;
- **Omejiti rokovanje z živili**
Izkazalo se je, da so v neki trgovini v Franciji v dveh mesecih prihranili 15.000 eur, ker so zaposlili osebje, ki je kupcem prodajalo občutljivo sadje in zelenjavo;
- **Posebna ponudba sveže pripravljene obroka ob izteku delovnega dne**

Trgovine vse pogosteje ponujajo pripravljeno hrano v svojih delikatesah in bifejih. To bi bil lahko tudi dober način za uporabo poškodovanih živil ali tistih, katerim bo kmalu potekel rok uporabnosti. Druga možnost je znižanje cene tem živilom pred zaključkom delovnega dne:

- **Spremeniti termin »Kupite enega, dobite dva« v »Kupite enega, drugega dobite naslednjič«**

»Kupite enega, dobite dva« je še eden od razlogov za zavrženo hrano, saj potrošniki »drugega« ne potrebujejo in ga v večini primerov zavržejo. V letu 2009 so v Združenem Kraljestvu v trgovinah Tesco preizkusili metodo »Kupite enega, drugega dobite naslednjič«, ki omogoča kupcem, da med naslednjim obiskom trgovine vzamejo tudi svoj brezplačni izdelek. Ta metoda ne le zmanjšuje količino odpadkov v gospodinjstvih, temveč tudi spodbuja potrošnike, da ponovno nakupujejo v tej trgovini.

Agencija za varstvo okolja Združenih držav Amerike (ang. United States Environmental Protection Agency – EPA), je izdelala obrazec z napotki, s pomočjo katerega naj bi trgovci zmanjšali količino živilskih odpadkov. Najprej je potrebno živilske odpadke pregledati, zato je potrebno ugotoviti (EPA, 2016):

- Kaj je zavrženo?
- Teža ali število živil.
- Razlog za zavrženje.
- Datum poteka roka uporabnosti.
- Ali je bilo živilo še užitno/celo, ko je bilo zavrženo?
- Katerih živil je bilo največ in katerih najmanj?

Glede na rezultate je potrebno razmisliti, kaj je potrebno spremeniti, da se bodo količine zavrženih živil zmanjšale.

4.1 Primer dobre prakse – kako so v Nemčiji trgovci zmanjšali količino zavržene hrane

V Nemčiji količina zavržene hrane s strani trgovcev znaša okoli 5 odstotkov vse zavržene hrane (German Retail Federation, 2014). Nemški trgovci so sistematično pristopili k zmanjševanju količine hrane, ki jo zavržejo. Naročila živil skrbno načrtujejo in jih spreminjajo glede na trenutno povpraševanje. Cikle naročanja so skrajšali, zato da zagotovijo čim krajši čas shranjevanja živil, zmanjšali pa so tudi zaloge. Trgovci so zmanjšali količino odpadne hrane, ki nastane zaradi poškodb pri prevozu tako, da so skrajšali transportne poti med skladišči in trgovinami. Z uporabo neprekinjene hladne verige pa so zagotovili, da pridejo živila na police bolj sveža. V prodajalnah usposobljeno osebje redno preverja kakovost blaga. Ponekod uporabljajo naj sodobnejšo tehnologijo, z avtomatskim opozorilnim

sistemom, ki pomaga pri razvrščanju glede na datum uporabnosti. Poleg tega sadja in zelenjave, ki po videzu ne izpolnjuje več standardov, ne zavržejo, ampak jih predelajo, npr. v solato. V primeru, da na polici ostanejo izdelki, katerim se bliža datum uporabnosti »Uporabno najmanj do«, jih ustrezno označijo in jim znižajo ceno. Živila, ki pa jih ne prodajo in bi jih zavržli, pa darujejo banki hrane, organizaciji »Die Tafeln«, ki jih nato razdeli ali proda po simbolični ceni socialno ogroženim osebam. V Nemčiji z organizacijami, kot je »Die Tafeln« sodeluje približno 80 do 90 odstotkov vseh trgovcev s hrano. Darujejo jim povsem užitna živila, kot so sadje, zelenjava, sveži pekovski izdelki, mlečni izdelki in drugo pokvarljivo blago. Živila, katerim je potekel datum uporabnosti »Porabiti do«, ki po preteku tega datuma ne smejo biti več v prodaji, pa vrnejo dobaviteljem, ki jih potem odstrani na okolju prijazen način, v obratu za pridobivanje plina ali za krmo živalim. Trgovci v Nemčiji poizkušajo spremeniti tudi nakupne navade potrošnikov, da bi se zmanjšala tudi količina zavržene hrane v gospodinjstvih (German Retail Federation, 2014).

5 PRIMERI PROJEKTOV ZA ZMANJŠANJE KOLIČIN HRANE V TRGOVINAH

Trgovci imajo pri zmanjševanju velikih količin zavržene hrane zelo pomembno vlogo, saj imajo vpliv tako na potrošnike kot tudi na proizvajalce. Ravno zato so nekatere države članice Evropske unije, med njimi je tudi Slovenija, pričele sprejemati zakonodajo, ki bo imela pomemben vpliv tudi na ravnanje trgovcev glede zavržene hrane (Kosec & Šoštarčič, 2014).

V nadaljevanju bom predstavila nekaj primerov, kako so se v posameznih državah lotili ukrepov za zmanjšanje količine zavržene hrane v trgovinah.

5.1 Prepoved odmetavanja ali uničevanja neprodanih živil v Franciji

V Franciji letno zavržejo okoli 7,1 milijona ton hrane, od tega jo 67 odstotkov odvržejo potrošniki, 15 odstotkov restavracije, 11 odstotkov pa trgovine (Mlakar, 2016). V povprečju Francozi letno odvržejo od 20 do 30 kilogramov odpadne hrane na osebo, zato si je francoska vlada za cilj do leta 2025 postavila zmanjšanje količine zavržene hrane za 50 odstotkov (Mlakar, 2016). Tega pa se je lotila tako, da so v parlamentu sprejeli zakon, ki določa, da morajo večje trgovine (trgovine s površino, večjo od 400 kvadratnih metrov) vso neprodano, a še vedno užitno hrano darovati v dobrodelne namene, za krmo živali ali kompostiranje. Do julija 2016 so morale vse večje trgovine podpisati pogodbo o darovanju z eno od dobrodelnih organizacij, v nasprotnem primeru bi jim grozila denarna kazen, tudi do 75.000 eur ali celo zaporna kazen. Z zakonom so zadovoljne tudi banke hrane, ki bodo ob pričakovanem porastu količin darovane hrane iskale dodatne prostovoljce, tovarnjake in skladišča (Mlakar, 2016).

Z zakonom je prepovedano tudi namerno kvarjenje hrane. Supermarketi so namreč, da ljudje ne bi več jemali hrane iz smeti, le-to polivali z belilom ali čistilom in jo tako naredili neuporabno, saj so v nekaterih supermarketih v smeti zavrgli hrano, ki je bila pred iztekom roka, vendar še vedno užitna. Tudi živilski industriji bo zakon prinesel spremembe, saj bodo lahko neposredno iz tovarne odvečne izdelke podarili bankam hrane, kar je bilo do sedaj oteženo. Francozi upajo, da bodo njihovemu zgledu sledile tudi ostale članice Evropske unije in sprejele podobno zakonodajo (Mlakar, 2016).

5.2 Mobilna aplikacija Flashfood

Josh Domingues je s svojimi sodelavci izdelal mobilno aplikacijo Flashfood. Aplikacija Flashfood trgovcem na drobno in restavracijam omogoča prodajo kakovostnih viškov hrane in tistih živil, ki jim bo kmalu potekel rok uporabnosti, po nizkih cenah, ki so vseč tudi potrošnikom. Na ta način ne prihranijo denarja samo potrošniki, temveč tudi trgovci in gostinci, saj tako lahko prodajo živila, ki bi jih drugače zavrgli. Pa še okolju koristijo s tem.

Flashfood je mobilna aplikacija, ki trgovinam in restavracijam omogoča, da na aplikacijo naložijo slike, opise in ceno viškov hrane in živil s skorajšnjim potekom roka uporabnosti, ki jih nameravajo prodati. Uporabniki aplikacije dobijo obvestilo o živilih, ki so tisti dan na voljo. Preko mobilnega telefona si ogledajo ponudbo, izberejo in plačajo. Plačane izdelke lahko kadarkoli v istem dnevu prevzamejo v trgovini na območju Flashfooda. Takoj, ko kupec preko mobilnega telefona plača izdelke, jih osebje Flashfooda pripravi in kupec jih samo prevzame.

Projekt Flashfood se trenutno izvaja v Kanadi v mestih Toronto in London, Ontario v trgovskih verigah Longo's in Farm Boy (See Change, 2017).

5.3 »Grda hrana«

Kmetje zavržejo med 20 in 40 odstotkov sadja in zelenjave. Predelajo ga v živalsko krmo in v kompost ali pa ga preprosto odpeljejo na odlagališče. Ta hrana je zavržena še preden pride do polic trgovcev, saj se le-ti izgovarjajo na to, da takih živil kupci ne bodo kupili. Kupci so že vrsto let navajeni kupovati sadnje in zelenjavo standardne oblike, barve in velikosti in menijo, da so živila, ki po videzu odstopajo od idealnega, tudi slabšega okusa. Vendar oblika in okus nista v premo sorazmerju (Oliver, 2016).

V zadnjih letih se po celem svetu ustanavljajo projekti, ki promovirajo t.i. »grdo hrano«. S svojimi aktivnostmi poskušajo trgovce spodbuditi k prodaji sadja in zelenjave, ki po izgledu odstopa od idealnega. Potrošnike pa poizkušajo ozavestiti o dejstvu, da izgled nima nobenega vpliva na okus. Izkazalo se je, da če trgovci ponudijo določena živila, ki po izgledu ne ustrezajo standardom v popolnosti, po nižji ceni, je velik odstotek potrošnikov pripravljen take izdelke tudi kupiti (Oliver, 2016).

5.4 Prodaja izdelkov s pretečenim rokom uporabnosti v Veliki Britaniji

Da bi pripomogli k zmanjšanju količine zavržene hrane v Veliki Britaniji, ki na leto znaša okoli 16 milijard funtov, so se pri verigi trgovin Co-op odločili, da bodo na svojih policah po nižjih cenah ponudili izdelke s pretečenim rokom uporabe, in sicer tiste, ki so označeni z rokom uporabnosti »Uporabno najmanj do«. Na podlagi trimesečnega poskusnega obdobja ocenjujejo, da bodo s tem zmanjšali za okoli dva milijona ton zavržene hrane, saj se znižani izdelki prodajo izredno hitro kljub skorajšnjemu poteku roka uporabnosti »Uporabno najmanj do«. Ugotavljajo, da kupci razumejo rok uporabe. Upajo, da bodo njihovemu zgledu sledila tudi druga trgovska podjetja (Delo in dom, 2016).

5.5 Supermarket z odpadno hrano v Nemčiji

4. februarja 2017 se je v Nemčiji odprl prvi supermarket z odpadno hrano z imenom »The Good Food« (Dobra hrana). Na voljo so izdelki vseh vrst, od zelenjave do piva. Zanimivo je, da bi bili vsi ti izdelki zavrženi. Cene izdelkov niso fiksno določene, ampak jih kupci določajo sami. Na policah ponujajo pridelke, ki jih zaposleni poberejo na poljih po tem, ko kmetje poberejo glavni pridelek. Prodajajo tudi izdelke, ki bi jih proizvajalci zavržli, ker jim bo kmalu potekel datum uporabnosti. V nasprotju s ciljem tradicionalnih supermarketov, da ustvarjajo dobiček, ima prodajalna »The Food Waste« cilj povečati ozaveščenost o problemu živilskih odpadkov (Banos Ruiz, 2017).

5.6 Projekti za zmanjšanje količin zavržene hrane v Sloveniji

Problema zavržene hrane so se v Sloveniji lotile tudi razne organizacije, ki na svoje inovativne načine poskušajo vse udeležence v prehranski verigi spodbuditi k zmanjšanju količine zavržene hrane. Društvo Ekologi brez meja so si s projektom »Volk sit, koza cela« zadali cilj zmanjšati in preprečiti nastajanje odpadne in zavržene hrane. Povezati želijo nevladne organizacije, gospodinjstva, javne institucije in medije, okrepiti komunikacijo in prenos znanj med njimi in vpeljati dobre prakse iz drugih držav v boju proti odpadni ali zavrženi hrani (Volk sit, koza cela, brez datuma).

V letu 2015 so celo organizirali Konferenco o prihodnosti odpadne hrane v Sloveniji, na kateri so bili poleg predstavnikov vlade, komunalnega gospodarstva, kmetijskih zadrug in nevladnih organizacij prisotni tudi predstavniki trgovcev. Aktivisti so na konferenci predstavili Deklaracijo za Slovenijo brez zavržene hrane in vsi prisotni so se s podpisom zavezali k novi hierarhiji ukrepov preprečevanja in zmanjševanja količin zavržene hrane (Volk sit, koza cela, brez datuma):

1. Preprečevanje nastajanja zavržene hrane;
2. Raba viškov hrane za ljudi;
3. Pouporaba v industriji in za krmo živali;

4. Kompostiranje;
5. Odstranjevanje (kot najmanj zaželen postopek).

Tudi Dalibor Matijević je z ustanovitvijo trgovske blagovne znamke Robin Food pripomogel k zmanjšanju količine zavržene hrane v Sloveniji. Trenutno sta odprti dve prodajalni, v Ljubljani in v Mariboru, v katerih prodaja izdelke, ki bi jih sicer uničili. Od dobaviteljev in prodajalcev po nizkih cenah odkupujejo izdelke, katerim bo kmalu potekel rok uporabe ali pa bodo umaknjeni iz prodaje. Vse izdelke, ki so na voljo v prodajalnah, odkupijo po ceni, ki je odvisna predvsem od roka uporabnosti. Prodajalne delujejo po principu diskonta, saj je mogoče nekatere izdelke kupiti le v večjih pakiranjih (Kocmur, 2017).

Trgovini sta namenjeni vsem, ne le socialno ogroženim, saj ne gre za socialno trgovino. Bodo pa izdelke, ki jih bodo dobavitelji trgovinam Robin Food darovali, brezplačno namenili socialno ogroženim skupinam (Kocmur, 2017).

V prihodnosti načrtujejo širitev na vsaj še tri lokacije. Razširili bodo tudi ponudbo, samo suhim izdelkom so se pridružili tudi mlečni izdelki, v prihodnosti pa bodo ponujali tudi meso in sadje ter zelenjavo. Ponudbo bodo širili tudi z uvedbo zelenega kombija na elektriko, ki bo kupcem dostavljal hrano. Uvedli bodo tudi spletno trgovino, preko katere bodo lahko kupci izbrali izdelke, le-ti pa jih bodo čakali v trgovini ali pa jim bodo dostavljeni z zelenim kombijem (Račič, 2018).

Od novembra 2018 trgovinska veriga Tuš na policah ponuja tudi slovensko sadje in zelenjavo, ki ne izpolnjuje standardov glede oblike, je pa enake kakovosti in oblike kot tisto, ki izpolnjuje standarde. Projekt imenujejo »Naravno drugačni«. Slovenske kupce poskušajo ozavestiti, naj kupujejo lokalno pridelano hrano in da izgled ne vpliva na kakovost in okus (Tuš, 2018).

6 DAROVANJE KOT ENA OD REŠITEV HRANE PRED ZAVRŽENJEM

Doniranje hrane je brezplačno razdeljevanje viškov hrane, zato da bi zmanjšali količino odpadne hrane vzdolž celotne prehranske verige. Donira se lahko samo hrana, ki ustreza predpisanim zahtevam glede varnosti in je neoporečna, to je lahko na primer (Zemljarič, 2017):

- prehranski izdelki iz redne prodaje,
- viški sveže pripravljene hrane,
- uporabna sveža hrana iz trgovin,
- hrana pred iztekom roka uporabe.

Da bi zmanjšala količino zavržene hrane, je Slovenija v aprilu 2018 sprejela Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o kmetijstvu (ZKme-E), v katerem je v 89.a členu, določeno doniranje hrane. V zakonu je določeno, da morajo biti donatorji hrane in posredniki pri razdeljevanju hrane nosilci živilske dejavnosti. Ravno tako je v zakonu določeno, kdo je do donirane hrane upravičen. Zakon omogoča tudi pomoč in sofinanciranje nabave opreme za posrednike, na primer hladilnik oziroma druga oprema, ki bi zagotavljala hrano neoporečno. V zakonu je septembra 2017 stopil v veljavo Pravilnik o spremembah Pravilnika o izvajanju Zakona o davku na dodano vrednost, ki v 38. členu ureja ugodnejšo davčno obravnavo za donirano hrano in doniranje hrane za zavezance tudi administrativno enostavnejše.

6.1 Lions klub

Lionizem je prisoten v 208 državah sveta. V Sloveniji je bil prvi Lions klub ustanovljen v Ljubljani leta 1990. Od takrat do danes je bilo v Sloveniji ustanovljenih 59 klubov, ki so zbrali več ko 4,5 milijona eur, ki so bili namenjeni večinoma slepim in slabovidnim, zdravstveno prizadetim, posameznikom, ki so se znašli na družbenem ali socialnem robu, nekaj sredstev pa so namenili tudi raznim organizacijam. Osnovni cilj lionizma je pomagati vsem, ki so pomoči potrebni (Lions Klub, brez datuma).

Pričeli so s projektom Donirana hrana, ki se je v preteklosti imenoval Viški hrane – projekt za ljudi. S projektom želijo hrano, ki je še užitna, pa bi končala v smeteh, preusmeriti k tistim, ki jo potrebujejo. V sodelovanju s predstavniki humanitarnih organizacij, trgovskih verig in Inšpektoratom za kmetijstvo so se na pobudo Ministrstva za kmetijstvo in okolje poskusno povezali z Mercatorjem. Ker je bil odziv dober, so po treh mesecih poskusnega projekta pogodbo z Mercatorjem podaljšali. Mercatorju pa so sledila tudi druga trgovska podjetja in sedaj sodelujejo z 70 trgovinami v 27 krajih (Lions Klub, brez datuma). Po zaprtju trgovin člani Lions kluba prevzamejo hrano, ki je neoporečna, vendar bi jo trgovina zavržla, in jo dostavijo v zbirne centre oziroma razdelilnice. Hrano razdelijo v Varne hiše, zavetišča, enotam Rdečega križa in Slovenski Karitas, po kriterijih Centrov za socialno delo in po svojih kriterijih (Lions Klub, brez datuma).

Donirano hrano, ki jo tisti dan zberejo, čez noč hranijo v hladilnikih in posebnih posodah, v razdelilnicah hrane, naslednji dan pa jo razvozijo končnim uporabnikom. Poudarjajo, da je ta hrana še varna, saj ji rok še ni potekel, ji bo pa kmalu. Sodelujejo tudi z drugimi organizacijami, kot so Ekologi brez meja in z Zavodom pod strehco (Lions Klub, brez datuma).

6.2 Ljudska kuhinja Gostilna pod Strehco

S pomočjo humanitarnega Zavoda pod strehco, je bila v letu 2014 odprta ljudska kuhinja Gostilna pod strehco. Tu se poleg predaje viškov hrane prodajajo topli obroki. Obroki se

prodajo po ceni 3 eur socialno ogroženim, ki so prijavljeni na centru za socialno delo, ob pridobitvi statusa le po 0,50 eur. Hrano pripravljajo prostovoljci, ki skrbijo tudi za sprejem in prevoz hrane. Prostore ljudske kuhinje daje brezplačno v uporabo mestna občina Ljubljana, poleg nakupov pa hrano darujejo nekateri slovenski trgovci (Brdnik, 2015).

Živila za tople obroke prejmejo preko projekta Donirana hrana, ki so ga spodbudili člani Lions Kluba.

6.3 SIBAHE – Slovenska banka hrane

Slovenska banka hrane je bila ustanovljena leta 2010 v Velenju. Predstavlja del evropske mreže združenja bank hrane. Banka hrane je namenjena predvsem zbiranju in distribuciji hrane tistim, ki se soočajo z njenim pomanjkanjem. Zbiranje hrane poteka brezplačno, preko prostovoljnih prispevkov, donacij in sponzorstev (SIBAHE – Slovenska banka hrane, brez datuma). Donacije hrane dobijo neposredno od proizvajalcev, distributerjev, podjetij in posameznikov (Brdnik, 2015). Dobljeno hrano prostovoljci in humanitarne organizacije razdelijo po načelu solidarnosti (SIBAHE – Slovenska banka hrane, brez datuma).

SKLEP

Ogromna količina zavržene hrane bi se lahko zmanjšala, že če bi bilo več ljudi pripravljenih kupiti banano s kakšnim rjavim madežem, ali če bi razumeli, da je jogurt primeren za uživanje tudi nekaj dni po preteku datuma »uporabno najmanj do«.

Ugotovila sem namreč, da potrošniki hrane, ki ni standardne oblike, barve ali velikosti, preprosto ne bomo kupili. Ravno tako ne bomo kupili izdelka, kateremu poteče rok uporabnosti čez nekaj dni. Vseeno pa bomo mogoče razmislili o nakupu takih izdelkov, če nam jih trgovec ponudi po znižani ceni. In ravno tu vidim eno od možnosti, ki bi lahko prispevala k zmanjšanju količine živilskih odpadkov. Drugo možnost pa vidim v ozaveščanju kupcev, da je sadje in zelenjava, ki mogoče ne izgleda lepo, enako dobrega okusa kot tista lepa. Ravno tako je potrebno kupcem razložiti, da je hrana po preteku datuma »uporabno najmanj do« še vedno užitna.

S sprejemom novele Zakona o kmetijstvu, ki na novo ureja doniranje hrane in Pravilnika o izvajanju Zakona o davku na dodano vrednost, ki odpravlja plačilo davka na dodano vrednost za donirano hrano, je tudi Slovenija odgovorno pristopila k zmanjševanju količine zavržene hrane v trgovinah.

Tudi pri nas je nekaj posameznikov, ki vidijo v problematiki zavržene hrane poslovno in humanitarno priložnost in uspešno vodijo projekte, ki so družbeno in okoljsko naravnani. Tu bi izpostavila projekt Robin Food, Lions Klub, Slovensko banko hrane ter ljudsko kuhinjo Gostilna pod strehco. Tudi trgovci v Sloveniji se odzivajo na take projekte, in hrano, ki bi jo sicer zavržli, darujejo. Ne vem, zakaj so z informacijami, koliko hrane zavržejo in koliko je

darujejo, tako skopi. Menim, da bi lahko po zgledu Francije tudi pri nas sprejeli zakon, ki bi določal, da morajo velike trgovine vso neprodano, a še vedno užitno hrano, darovati v dobrodelne namene, za krmo živali ali kompostiranje.

Za zmanjšanje količine odpadne hrane bi trgovcem priporočila tudi upoštevanje načinov, kako zmanjšati količino zavržene hrane, kot je na primer nagrajevanje potrošnikov glede na pogostost nakupov in ne glede na količino nakupa, ali pa s spremembo termina »Kupite enega dobite dva« v »Kupite enega, drugega dobite naslednjič«.

Najpogostejša vzroka zavrženja hrane v trgovini sta pokvarjenost živila in pretečen rok trajanja, saj velika večina prodajalcev in potrošnikov ne pozna razlike med terminoma »Porabiti do« in »Uporabno najmanj do«.

Trgovine zavržejo veliko količino hrane, saj je bila naročena v preveliki količini. Nakupne navade potrošnikov se iz dneva v dan spreminjajo in trgovci tem spremembam ne morejo slediti, saj splošni poslovni model narekuje, da mora biti trgovina dobro založena z vsemi izdelki, zato da kupec ne bo kupoval pri konkurentu.

V Sloveniji trgovci po koncu delovnega dne hrano, ki je ne bodo več prodajali, podarijo organizacijam, kot sta Lions Klub ali Robin Food, le-ti pa jo razdelijo naprej. Kolikšna je količina te hrane, mi ni uspelo ugotoviti. Verjetno pa bo sprejem Pravilnika o izvajanju Zakona o davku na dodano vrednost pripomogel k povečanju količine donirane hrane s strani trgovcev, saj je ukinil plačilo davka na dodano vrednost na donirano hrano. Primerjalna študija, ki jo je izdelala revizijska hiša Deloitte, o evropski zakonodaji in praksah doniranja hrane, kaže, da davčne olajšave in odbitki spodbujajo donacijo hrane (Priatelj & Videmšek, 2015). Iz tega lahko sklepam, da bodo temu trendu sledili tudi slovenski trgovci.

Menim, da je pri nas pot odpadne hrane začrtana v pravo smer, da smo dokaj dobro ozaveščeni o problemu zavržene hrane in upam, da bomo lahko čez nekaj let ugotovili, da smo količino zavržene hrane zmanjšali.

LITERATURA IN VIRI

1. Banos Ruiz, I. (2017, 6. februar). *First German supermarket sells waste food only*. Pridobljeno 1. novembra 2018 iz <https://www.dw.com/en/first-german-supermarket-sells-waste-food-only/a-37426777>
2. Bedek, N. & Jelen, J. (2013). *Zavrženo. Sprevrženo?*. (raziskovalna naloga). Celje: I. Gimnazija v Celju.
3. Brdnik, Ž. (2015, 7. oktober). *Ljudska kuhinja: po receptih babic za ljudi v stiski*. *Dnevnik*. Pridobljeno 2. novembra 2018 iz <http://www.dnevnik.si/1042721942>

4. Delo in dom. (2017, 4. december). *Velika Britanija: Na policah tudi izdelki s pretečenim rokom uporabe*. Pridobljeno 2. novembra 2018 iz <https://www.deloindom.si/energija-in-okolje/odpadki/velika-britanija-na-policah-tudi-izdelki-s-pretečenim-rokom-uporabnosti>
5. FoodDrinkEurope. (2015). *What is foodwastage?*. Pridobljeno 17. novembra 2018 iz <https://www.fooddrinkeurope.eu/our-actions/foodwaste-toolkit/what-is-food-wastage/>
6. German Retail Federation. (brez datuma). *How do German retailers reduce food waste?*. Pridobljeno 17. novembra 2018 iz https://www.allianz-fuer-innenstaedte.de/images/europa/HDE_foodwaste_eng_WEB2014_ezs.pdf
7. Jacobs, H. (2014, 15. oktober). *Why Grocery Stores Like Trader Joe's Throw Out So Much Perfectly Good Food*. Pridobljeno 25. junija 2017 iz <https://www.businessinsider.com/why-grocery-stores-throw-out-so-much-food-2014-10>
8. Kocmur, H. (2017, 4. december). Nizkocenovna trgovina Robin Food tudi v Ljubljani. *Delo*. Pridobljeno 1. novembra 2018 iz <https://www.delo.si/novice/okolje/nizkocenovna-trgovina-robin-food-tudi-v-ljubljani.html>
9. Kosec, J. & Šoštarič, M. (2014, 12. avgust). Hrana, ki ne bo več končala med odpadki. *Delo*. Pridobljeno 20. junija 2017 iz <https://www.delo.si/55let/hrana-ki-ne-bo-vec-koncala-med-odpadki.html>
10. Lions Klub. (brez datuma). *Domača stran Lions Kluba*. Pridobljeno 1. novembra 2018 iz <http://www.lionsljubljana.si/si>
11. Lončar, A. (2015, 23. december). Hrana lačnim namesto v koš. *Manager*. Pridobljeno 23. novembra 2018 iz <https://manager.finance.si/8839780/hrana-lacnim-namesto-v-dos?metered=yes&sid=557841321>
12. Ministrstvo za okolje in prostor Republike Slovenije – MOP. (brez datuma). *Odpadna hrana*. Pridobljeno 31. oktobra 2018 iz http://www.mop.gov.si/si/delovna_podrocja/odpadki/odpadna_hrana/
13. Mlakar, N. (2016, 7. februar). Francija bo supermarketom z zakonom prepovedala metanje hrane v smeti. *Mladina*. Pridobljeno 20. junija 2017 iz <https://mladina.si/172381/francija-bo-supermarketom-z-zakonom-prepovedala-metanje-hrane-v-smeti/>

14. Nahtigal, B. (2014). Vloga zakonodaje pri nastajanju hrane, ki konča v smeteh. V P. Raspor (ur.). *Koliko hrane zavržemo?: Konferenca hrana in prehrana za zdravje*, str. 141–150. Koper: Založba Univerze na Primorskem.
15. Oliver, J. (2016, 3. februar). *Cutting food waste: reclaiming wonky veg*. Pridobljeno 15. septembra 2017 iz <https://www.jamieoliver.com/news-and-features/reclaiming-wonky-veg/>
16. Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N. & Ujang, Z. (2014, 1. avgust). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106–115. Pridobljeno 1. novembra 2018 iz <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S09596352614003680>
17. Prijatelj Videmšek, M. (2015, 10. oktober). Kopljemo se v odpadni hrani, milijarda pa trpi lakoto. *Delo*. Pridobljeno 17. novembra 2018 iz <https://www.delo.si/nedelo/kopljemo-se-v-odpadni-hrani-milijarda-pa-trpi-lakoto.html>
18. Račič, I. (2018, 22. marec). Robin Food je veliko več kot zgolj »outlet za hrano«. *Dnevnik*. Pridobljeno 1. novembra 2018 iz <https://www.dnevnik.si/1042815715>
19. Raspor, P. (2014). *Koliko hrane zavržemo?: Konferenca hrana in prehrana za zdravje, Izola*. Koper: Založba Univerze na Primorskem.
20. Royte, E. (2016). Zavržena hrana. *National Geographic Slovenija*, 3, 26–51.
21. Schwartz, A. (2014, 12. oktober). *What Grocery Stores Can Do To Eliminate The Food Waste Problem*. Pridobljeno 25. junija 2017 iz <https://www.fastcompany.com/3039421/what-grocery-stores-can-do-to-eliminate-the-food-waste-problem>
22. See Change. (2017, 22. junij). *Too Much Food Waste? There's An App For That! In Convo with founder of Flashfood*. Pridobljeno 15. septembra 2017 iz <https://www.seechangemagazine.com/?p=4359>
23. SIBAHE – Slovenska banka hrane. (brez datuma). *Domača stran SIBAHE – Slovenska banka hrane*. Pridobljeno 23. novembra 2018 iz <http://www.sibahe.si/>
24. Statistični urad Republike Slovenije – SURS. (2016). *Hrana med odpadki*. Pridobljeno 20. maja 2017 iz http://www.stat.si/StatWeb/File/DocSysFile/9173/hrana_med_odpadki-splet.pdf

25. Tuš. (2018, 9. november). *Tuš je prvi na police uvrstil slovensko zelenjavo drugačnih oblik*. Pridobljeno 17. novembra 2018 iz <https://www.tus.si/article/tus-je-prvi-na-police-uvrstil-slovensko-zelenjavo-drugacnih-oblik-236>
26. United States Enviromental Protection Agency. (2016). *Food Loss Prevention Options for Grocery Stores*. Pridobljeno 26. junija 2017 iz https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-08/documents/food_loss_prevention_tips_grocerystores_august_2016.pdf
27. Vidic, T. (2018, 17. julij). *Prebivalec Slovenije je v 2016 zavrzel povprečno 74 kg hrane ali približno 0,2 kg na dan*. Pridobljeno 1. novembra 2018 iz <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/7542>
28. Volk sit, koza cela. (brez datuma). *Domača stran*. Pridobljeno 23. septembra 2017 iz <http://www.volksitkozacela.si>
29. Vrščaj Vodišek, T. & Polovšak, M. (2014). Iz hladilnika v smeti-izkušnje iz trgovine. V P. Raspor (ur.), *Koliko hrane zavržemo?: Konferenca hrana in prehrana za zdravje, Izola*, str. 67–78. Koper: Založba Univerze na Primorskem.
30. Wikipedija. (brez datuma). *Metan*. Pridobljeno 23. maja 2017 iz <https://sl.wikipedia.org/wiki/Metan>
31. WRAP (Waste & Resources Action Programme). (2010). *Waste arisings in the supply of food and drink to households in the UK*. Pridobljeno 23. novembra 2018 iz www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Waste%20arisings%20in%20the%20supply%20of%20food%20and%20drink%20toUK%20households%2C%20Nov%202011.pdf
32. Zemljarič, M. (2017, 9. marec). Kaj prinaša novela Zakona o kmetijstvu za področje doniranja hrane. *Štajerski tednik*. Pridobljeno 30. oktobra 2018 iz <https://www.tednik.si/4754-kaj-prinasa-novela-zakona-o-kmetijstvu-za-podrocje-doniranja-hrane>
33. Zero Waste Canada. (2016, 20. november). *Reducing Food Waste in Stores*. Pridobljeno 25. junija 2017 iz <https://www.zerowastecanada.ca/reducing-food-waste-in-stores/>
34. Žitnik, M. & Vidic, T. (brez datuma). Podatki ne Lažejo – V Sloveniji vse več zavržene hrane - EOL 116. *Zelena Slovenija*. Pridobljeno 15. septembra 2018 iz <http://www.zelenaslovenija.si/revija-eol-/aktualna-stevilka/okolje/4056-podatki-ne-lazejo-v-sloveniji-vse-vec-zavrzene-hrane-eol-116>