

Zmanjšanje živilskih odpadkov potrošnikov: priporočila za šole

Živilski odpadki so pereč problem s pomembnimi okoljskimi, socialnimi in gospodarskimi posledicami. V EU vsako leto nastane skoraj 59 milijonov ton živilskih odpadkov (131 kg/prebivalca). Največji delež živilskih odpadkov nastane v gospodinjstvih in gostinskih storitvah. Skupine živil, ki se najpogosteje zavržejo, so zelenjava, sadje in žita.

Potrošniki lahko spremenijo številne oblike vedenja, ki vodijo do nastanka zavržene hrane (npr. kuhanje prevelikih količin), vendar na njihovo sposobnost preprečevanja zavržene hrane vplivajo številni dejavniki (npr. povezane politike, življenjski slog). Zmanjševanje živilskih odpadkov zahteva sodelovanje med vsemi akterji prehranskega sistema, v katerem imajo izobraževalne ustanove ključno vlogo.

53 %

odpadne hrane v EU nastane v gospodinjstvih (70 kg/osebo/leto).



9 %

živilskih odpadkov v EU nastane v restavracijah in gostinskih storitvah, vključno s šolskimi menzami (12 kg/osebo/leto).

Vloga šol

Izobraževanje otrok in mladostnikov o živilskih odpadkih je bistveno za ozaveščanje o pomenu preprečevanja in zmanjševanja živilskih odpadkov. Šole imajo ključno vlogo pri izmenjavi informacij o zdravih in trajnostnih prehranjevalnih navadah, ki lahko pomagajo oblikovati vedenje novih generacij, tudi v zvezi z živilskimi odpadki. Obravnavanje živilskih odpadkov v šolskih menzah je lahko tudi pozitiven zgled za otroke in mlade ter jih spodbudi k podobnemu ravnanju doma.



Ukrepanje proti živilskim odpadkom v šolah

1 Programi izobraževanja v razredu

Osnovnošolce in srednješolce je mogoče z dejavnostmi v razredu izobraževati o zmanjševanju živilskih odpadkov, ki nastanejo pri obrokih, bodisi v šoli ali doma. Program se lahko izvede v eni/dveh učnih urah ali poteka celo šolsko leto. Spremljanje učinkovitosti programa je zelo priporočljivo, bodisi z izvajanjem predhodnih in naknadnih meritev živilskih odpadkov bodisi z intervjuji za pridobitev povratnih informacij učencev. Vključevanje učiteljev, strežnega osebja in staršev bo prispevalo k uspehu pobude.

Poučevanje učencev, kako zmanjšati živilske odpadke:

- Preverite, ali so izobraževalna gradiva (npr. tista, ki jih zagotavlja [projekt Wasteless](#) na Madžarskem) na voljo v vaši državi prek ministrstva za šolstvo ali drugih organizacij (npr. nevladnih organizacij, javnih ustanov).
- Usklajujte se z drugimi učitelji, vzgojitelji in osebjem menze v vaši šoli, da ustvarite zagon v šoli in olajšate organizacijo učnih ur/programa.
- Obvestite starše o učnih urah/programu, da pridobite njihovo podporo in jih vključite v preprečevanje živilskih odpadkov doma.
- Predstavite dejavnosti, ki jih lahko učenci izvajajo doma, kot je vodenje dnevnika živilskih odpadkov ali sestavljanje nakupovalnih seznamov.

Nekaj uspešnih primerov:

- [Izobraževalni paket o živilskih odpadkih](#) v več jezikih za osnovnošolce in srednješolce. Paket je brezplačno na voljo na spletu in vključuje priročnik z lekcijami in dejavnostmi, navodila za učitelje, plakate in orodja za zmanjševanje živilskih odpadkov za šolske menze.
- [Program prehranske pismenosti o hrani in prehranjevanju za osnovnošolce, stare od 4 do 12 let, ki vključuje modul o zavrženi hrani.](#)
- [Kuharski izziv za srednješolce, promoviran prek družbenih medijev.](#)

2 Spodbude v šolskih menzah

Spodbude so majhne spremembe v okolju, ki jih je enostavno izvajati in povečajo verjetnost, da bo posameznik sprejel določeno izbiro ali da se bo obnašal na določen način. Spodbude lahko vplivajo na vedenje učencev in jih spodbudijo, da zmanjšajo živilske odpadke. Trajanje programa je lahko kratko (npr. en teden) ali pa se izvaja celo šolsko leto. Sodelovanje osebja menze je ključnega pomena, saj lahko ima aktivno vlogo pri merjenju živilskih odpadkov, iskanju rešitev za zmanjšanje živilskih odpadkov in podpiranju otrok pri spreminjanju njihovega vedenja z namenom varčevanja s hrano.

Ukrepanje v vaši šolski menzi:

- Določite preprosto metodologijo za merjenje živilskih odpadkov pri otrocih in spremljajte napredek pri zmanjševanju živilskih odpadkov skozi čas.
- Predstavite igre, izzive, pametne izobraževalne tehnologije in druge dejavnosti odkrivanja (na primer poslušanje zgodb kuharjev ali lokalnih dobaviteljev hrane o tem, kako zagotavljajo in kuhajo hrano), da boste vzbudili zanimanje otrok.
- Spoznajte preference svojih učencev – kar je lahko odvisno od konteksta – z vprašalniki ali odprtimi razpravami, saj tako povečate učinkovitost ukrepa.
- Vzpostavite partnerstva z akterji, vključenimi v verigo preskrbe s hrano. Na primer, pobudo bi lahko podprli izvajalci ravnanja z odpadki (npr. preko partnerstva med šolo in podjetjem za ravnanje z odpadki, ki skrbi za zbiranje organskih odpadkov v regiji/občini); učinkovito je lahko tudi sodelovanje s proizvajalci, restavracijami, lokalnimi kuharji in raziskovalnimi organizacijami.

Nekaj uspešnih primerov:

- *Demonstracije optimalne priprave hrane za preprečevanje živilskih odpadkov, ki jih izvaja osebje šolske menze.*
- *Spodbujanje uporabe pasjih vrečk za ostanke hrane, kadar je to varno.*
- *Omogočanje učencem, da izberejo velikost porcij in obroke.*



Nekateri primeri kažejo potencialno zmanjšanje živilskih odpadkov do

40 %

po 2-letnem delovanju.

Več informacij najdete v [zbirki orodij, najboljših praks in priporočil za zmanjšanje živilskih odpadkov potrošnikov!](#)

[Evropski forum o živilskih odpadkih potrošnikov](#) je pilotni projekt EU Generalnega direktorata za zdravje in varnost hrane in Skupnega raziskovalnega središča Evropske komisije. V okviru projekta so bili zbrani podatki in opredeljene na dokazih temelječe praktične rešitve za zmanjšanje živilskih odpadkov na ravni potrošnikov.

EU in njene države članice so zavezane izpolnjevanju [cilja trajnostnega razvoja 12.3](#): prepolovitev svetovne količine živilskih odpadkov na prebivalca na maloprodajni in potrošniški ravni do leta 2030 ter zmanjšanje izgub hrane vzdolž proizvodne in dobavne verige hrane. Izvedite več o ukrepih EU za zmanjšanje živilskih odpadkov na spletni strani [Komisije o živilskih odpadkih](#).

Dodatne informacije:



Kontakt: JRC-FOODWASTE-FORUM@ec.europa.eu

EU Science Hub: <https://joint-research-centre.ec.europa.eu>

@EU_ScienceHub EU Science Hub Joint Research Centre
 EU Science, Research and Innovation EU Science Hub @eu_science



Urad za publikacije
Evropske unije