



Hrana ni odpadek

Možnosti, vrzeli in predlogi za spremljanje donirane hrane

CRP
V4-2011

DN 4a
R4.2

November
2022

Ilja Gasan Osojnik Črnivec
Teja Pogorevc
Anja Orehar
Lara Tekavc
Neža Leben
Luka Juvančič



Projekt financirata Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano in Agencija za Raziskovalno dejavnost Republike Slovenije v skladu s pogodbo št. 2330-20-000232 v okviru Ciljnega raziskovalnega programa »Zagotovimo.si hrano za jutri«.



Šifra projekta: V4-2011

Naslov projekta: Hrana ni odpadek: preprečevanje, zmanjševanje in uporaba odpadne hrane (ang. *Food, not waste: prevention, reduction and use of waste food*).

Trajanje projekta: 1/11/2020 – 31/10/2022

Nosilna RO: Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta

Vodja projekta: Ilja Gasan Osojnik Črnivec

Namestnica vodje: Mojca Korošec

Sodelujoče RO: Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta
Gospodarska zbornica Slovenije, Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Delovni sklop: Spremljanje in sledljivost uporabe presežkov hrane (DS4)

Delovna naloga: Metodologija spremljanja donirane hrane (DN4a)

Koordinator: Ilja Gasan Osojnik Črnivec

Odgovorna RO: Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta

Rezultat – šifra: R4.2

Rezultat – naslov: Možnosti, vrzeli in predlogi za spremljanje donirane hrane

Avtorji: Ilja Gasan Osojnik Črnivec, Teja Pogorevc, Anja Orehar, Lara Tekavc, Neža Leben, Luka Juvančič



Kazalo vsebine

Scenarij 1: Obstoječa ureditev (obstoječa ureditev doniranja preko humanitarnih organizacij).....	8
Scenarij 2: Izboljšave ureditve (obratovalna in investicijska sredstva za skladiščenje in prevoz) 8	
Scenarij 3: Obstoječa + centralizirana ureditev (centralizira se zgolj funkcije, ki podpirajo vse akterje).....	8
Scenarij 1: Logistična ureditev (logistična podpora humanitarnim organizacijam).....	8
Scenarij 1: Obstoječo ureditev.....	8
Scenarij 3: Centralizirano ureditev	8
V obstoječem sistemu doniranja presežkov hrane:	9
V centraliziranem sistemu doniranja presežkov hrane:	9
PRILOGA A: Zapisniki sodelovanja pri terenskih praksah doniranja hrane	1
PRILOGA B: Prerazporejanje presežkov hrane iz trgovin.....	1
PRILOGA C: Prerazporejanje presežkov – druge faze verige	1



Analiza stanja in vzrokov nastajanja odpadne hrane v Sloveniji (poročilo R1.2) že orisuje glavne težave, s katerimi se podjetja soočajo pri donacijah. Največ doniranja presežne hrane in največja konsistentnost doniranja poteka preko humanitarnih organizacij iz trgovin. Vsekakor pa se doniranje presežkov hrane uporablja kot ukrep preprečevanja odpadne hrane tudi v drugih segmentih verige preskrbe s hrano.

V **živilsko predelovalni industriji** se podjetja sama odločijo za donacijo humanitarnim organizacijam ali javnim zavodom (npr. za izdelke, ki so okrnjenega izgleda, vendar ustrezne sestave, pri čemer lahko zaradi izgleda naletijo tudi na slabe odzive prejemnikov in širše javnosti). Številni donatorji v živilski industriji imajo zaradi proizvodnje in prodaje največ presežkov v mesecu januarju in med poletjem.

V **trgovini** se zaradi rastočega obsega doniranja ugotavlja potreba po sistemskih rešitvah, kjer izvajanje ne bi smelo temeljiti le na prostovoljstvu, saj je organizacija doniranja časovno zahtevna za humanitarne organizacije (pomanjkanje prostovoljcev/kadra, ki bi na več koncih istočasno prevzemal donirane presežke hrane, različna razporejenost presežkov hrane po kategorijah živil, lokacijah, stroški goriva in embalaže, ki nastajajo pri razdeljevanju) in trgovinam prinaša dodatno delo.

Dodaten izziv z vidika varnosti hrane je njeno **skladiščenje** pred in po doniranju, saj mora biti tudi v kakovosti donirana enaka hrani, ki jo kupimo.

Doniranje hrane je oteženo v **HoReCa** sektorju, kjer lahko presežki hrane po količini močno nihajo. Sočasno so ti dejavnosti, zlasti javni zavodi, lahko primerni prejemnik doniranja hrane, ob predpostavki, da imajo zaposlene ustrezne kompetentne kadre, ki lahko prejeto hrano pravočasno in ustrezno uporabijo.

Poleg tega količina donirane hrane skozi leta močno raste in je omejena z kapacitetami prejema in prerazdeljevanja pooblaščenih humanitarnih organizacij. Po oceni ene od humanitarnih organizacij se je količina donirane hrane iz leta 2015, ko je bilo prerazporejene 100 ton donirane hrane, od leta 2020 ustalila na približno 1000 ton zbrane hrane ki so jo razdelili 3000 uporabnikom. Količine so se v tem razmeroma kratkem času torej povečale za 10x. Poročano število uporabnikov bi prav tako pomenilo, da bi na uporabnika zagotovili več kot 300 kg/leto oziroma praktično vso njegovo letno potrebo po hrani. Predvidevamo, da gre za oceno, pri čemer je količina razdeljene hrane verjetno bolj natančno ocenjena kot število uporabnikov, ter da je verjetno število uporabnikov lahko še celo večje, kljub temu pa podatek razkriva pomembne dimenzije doniranih količin. Z rastočimi kapacitetami humanitarnih organizacij bo na nacionalnem nivoju vedno bolj pomembno razumevanje vloge donirane hrane pri zagotavljanju preživetja oziroma izboljševanje kvalitete življenja socialno ogroženih skupin, zato bo pomembno, da se bo s to dejavnostjo razvijala tudi:

- Kapaciteta humanitarnih organizacij oziroma sistema prerazdeljevanja (stroški dela, obratovalni stroški, skladiščne in transportne kapacitere).
- Zagotavljanje prejemanja količin po načelu največjega pomanjkanja hrane (resorno področje Ministrstvo za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti in Centrov za socialno delo).
- Zagotavljanje transparentnosti in pretočnosti podatkov iz javnih inštitucij (na primer, vzpostavitev in dostop evidenc FURS-a o količinah donirane hrane, ki je uveljavljena z ugodnejšo davčno obravnavo, posodobitev sistema knjiženja na količine odpoklicev in umikov živil, evidentiranje zavrženih dobav in pokvarljivega deleža živil v sistemu javnega naročanja in podobno).
- Zagotavljanje zadostnega števila javnih uslužbencev, ki bodo lahko pokrivali razvoj politik in ukrepe (donirana hrana je v resorju Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano,



kjer se trenutno s celotnim področjem odpadne hrane ukvarja zgolj ena oseba, kar je občutno premalo že glede na obstoječe nacionalne potrebe in glede na, sicer zelo ustrezno zastavljen, okvir Strategije za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano).

- Beleženje količin donirane hrane in eventualno morda tudi hrane, ki jo prejmejo končni prejemniki.

Nadalje nekatere trgovine in druga podjetja hrano donirajo izven sistema doniranja presežkov hrane, t.j. torej gre tu za doniranje živilskih izdelkov, ki niso presežni. Zaradi vseh teh razlogov je jasna potreba po uvedbi spremljanja količin donirane presežne hrane v obtoku.

Humanitarne organizacije prerazdeljevanje izvajajo prostovoljsko, vendar so kljub temu delovno in stroškovno močno obremenjene:

- Prostovoljci, ki ravnaajo s hrano v **humanitarnih organizacijah**, imajo 1x letno izobraževanje o sistemu HACCP, osebni higieni in ravnanju z žvili. Izobraževanja izvaja zunanje podjetje, v preteklosti so bila izobraževanja tudi v sklopu MKGP in Veterinarske fakultete, v času Covid-19 tudi prek spleta. V letu 2021 je organiziralo izobraževanje MKGP v sodelovanju z UVHVVR. Odziv prostovoljcev je bil dober.
- V razdelilnici in skladišču **humanitarnih organizacij** imajo vzpostavljen sistem HACCP, pripravljen po aktualnih smernicah za donirano hrano. Hrana je ločena glede na vrsto, največ je kapacitet za skladiščenje hrane, ki ne potrebuje hlajenja. Obstajajo različni načini prejema in razdeljevanja, saj je hrana v skladišču lahko tudi od večernega prejema do naslednjega dne, ko se razdeli pred popoldnevom. Donirano hrano delijo tudi s pretečenim rokom uporabe prejšnjega dne.
- Sistem sledljivosti donirane hrane je v **humanitarnih organizacijah** organiziran prek dobavnic, ki jih prejmejo od **trgovine** in zagotavljajo sledljivost žvil v njihovih skladiščih. Dokumente hranijo 3-5 let, kot je predpisano. Ljudje, ki prevzamejo hrano, prevzem podpišejo (količine prevzetega se ne vodijo). Pri razdeljevanju hrane se **humanitarne organizacije** držijo načela, da čim manj hrane prepakirajo, torej prevzemniki prevzamejo take kose žvila kot so bili pakirani v trgovini, da je stika z žvilom in poseganja vanj čim manj.
- Humanitarne organizacije imajo s prejemniki dobre izkušnje. V eni od organizacij imajo prejemniki nekajkrat letno posvet s strokovnimi delavci, na katerem se pogovorijo o sprejemanju donirane hrane ter zadovoljstvu s procesom. Mnogim predstavlja ta hrana precejšen prihranek pri življenjskih stroških, za katere imajo omejeno malo sredstev.

Nadalje smo v preliminarni analizi vzrokov nastajanja odpadne hrane v Sloveniji (poročilo R1.1) identificirali razpoložljive javno dostopne nacionalne podatke in druge potencialne dopolnilne vire podatkov o izgubah hrane in odpadni hrani v Sloveniji, ki zajemajo tudi potencialne z vlogami ključnih akterjev v Sloveniji v shemi poročanja distribucije presežkov hrane. V nadaljevanju zaradi preglednosti ponovno navajajo preglednico (1), ki je bila oblikovana s kombinacijo pregleda literature oziroma spletnih virov ter identifikacijo virov na podlagi pogovorov z deležniki.



Preglednica 4: Razpoložljivi javno dostopni nacionalni podatki in drugi potencialni dopolnilni viri podatkov o izgubah hrane in odpadni hrani v Sloveniji.

Opis podatkov	Javni vir	Potencialno uporabni dodatni in dopolnilni viri
Izgube hrane ¹	Podatki se ne zbirajo.	Po žetvi pred oddajo v distribucijski sistem: - enotne evidence (pri koriščenju ustreznih ukrepov SKP), - FADN knjigovodstvo, - informacijski sistemi za vodenje poslovnih in tehnoloških procesov na kmetiji. Oddano v distribucijski sistem: - sistem zalog in materialnega knjigovodstva, - logistični in skladiščni informacijski sistemi.
Odpadna hrana v primarni pridelavi	Evidentirajo se podatki o količini bioloških odpadkov oddanih v sistem ravnanja z odpadki. Ne zbirajo se podatki o tokovih, ki se ponovno porabijo v kmetijstvu (na primer za živalsko krmo ali vrnejo na kmetijske površine).	Na kmetijskem gospodarstvu: - enotne evidence (pri koriščenju ustreznih ukrepov SKP), - FADN knjigovodstvo, - informacijski sistemi za vodenje poslovnih in tehnoloških procesov na kmetiji.
Presežki hrane in doniranje presežkov hrane v primarni pridelavi	Podatki se ne zbirajo.	Na kmetijskem gospodarstvu: - enotne evidence (pri koriščenju ustreznih ukrepov SKP), - FADN knjigovodstvo, - informacijski sistemi za vodenje poslovnih in tehnoloških procesov na kmetiji. Smotno vključiti v evidence koristnikov ukrepa sofinanciranja nakupa tehnične opreme posrednikom pri razdeljevanju donirane hrane.
Odpadna hrana v živilskopredelovalni industriji	Evidentirana je količina bioloških odpadkov (npr. zavrženi ostanki proizvodnje, oddani v sistem ravnanja z odpadki (MOP/ARSO). Ni podatkov o užitem deležu odpadne hrane.	Ne zbirajo se podatki o vrstah in količinah uporabljenih ostankov proizvodnje (stranskih proizvodov) - sistem zalog in materialnega knjigovodstva, - proizvodni informacijski sistemi.
Odpadna hrana v distribuciji in trgovini, gostinstvu in drugi strežbi hrane.	Evidentirana količina bioloških odpadkov oddana v sistem ravnanja z odpadki (MOP/ARSO). Ni podatkov o užitem deležu odpadne hrane	
Opis podatkov	Javni vir	Potencialno uporabni dodatni in dopolnilni viri
Presežki hrane v distribuciji in trgovini, gostinstvu in	Ne zbirajo se podatki o količini in vrsti doniranih presežkov hrane.	Na izvoru - sistem zalog in materialnega knjigovodstva. Morebitne interne evidence prostovoljskih organizacij.

¹ Tudi na evropskem in mednarodnem nivoju se beleženje izgub šele vzpostavlja. Trenutna najbolj obsežno zbirka podatkov o izgubah hrane "Food Loss and Waste Database" je vzpostavila FAO (<http://www.fao.org/platform-food-loss-waste>), kjer je kot kazalnik izgub hrane predvideno beleženje izgub kosarice 10 najpogostejših surovin posamezne države. V podatkovni zbirki so zbrani podatki o izgubah hrane pri proizvodnji specifičnih živil ter podana ocena njihove zanesljivosti. Za države skupine EU-28 tako med podatki najdemo dostopne podatke za posamezna živila med letoma 2000-2017 za različne vrste sadja in zelenjave (UK, SE, RO, PL, NL, LU, LT, HU, DE, FR, FI, EE, DK, CZ, CY, AT), različne žitarice in stročnice (UK, SE, SK, RO, PL, NL, LT, IT, IE, HU, DE, FI, EE, DK, BE, AT), različne oljnice (HU, DE, AT) ter za meso (HU) in jajca (UK, PL, NL, LT, HU, FR). Za Belgijo, Grčijo, Latvijo, Malto, Portugalsko, Slovenijo in Španijo FAO ne navaja nobenih dostopnih podatkov za leta 2000-2017.



drugih dejavnosti strezbe hrane.		Smotno vključiti v evidence koristnikov ukrepa sofinanciranja nakupa tehnične opreme posrednikom pri razdeljevanju donirane hrane. Smotno povezati z evidencami FURS za uveljavljanju ugodnejše davčne obravnave za donirano hrano (DDV pri nabavi in oddaji donirane hrane).
	Podatki o uporabi presežkov hrane za krmo živalim.	Na izvoru in na mestu predelave - sistem zalog in materialnega knjigovodstva. Seznam nosilcev živilske dejavnosti, ki dobavljajo živila neživalskega izvora v krmno verigo. ² Seznam nosilcev živilske dejavnosti, ki dobavljajo živila živalskega izvora, ki niso več namenjena prehrani ljudi. ³
Odpadna hrana iz gospodinjstev	Ocenjena kot delež oddanih bioloških odpadkov (MOP/ARSO/SURS). Evidentirana je količina bioloških odpadkov oddana v sistem ravnanja z odpadki. Evidentiran je delež gospodinjstev, ki hišno kompostira.	Razvoj metodologije v okviru projekta LIFE IP CARE4CLIMATE (MOP) za ocenjevanje količine odpadne hrane zbrane v bioloških odpadkih iz gospodinjstev (delež odpadne hrane v zabojnikih za biološke odpadke), ocena užitnega in neužitnega dela odpadne hrane ter ocena količine odpadne hrane, odložene v hišnih kompostnikih. .
Povezani podatki		
Odpoklici živil zaradi neustrezne deklaracije.		Evropski sistem hitrega obveščanja za živila in krmo (RASFF), kategorija tveganja: označevanje (<i>labelling absent/incomplete/incorrect</i>). Sistem omogoča nadzora umik iz trga, ne evidentira se količin in nadaljnjega ravnanja s to hrano, razen če se zahteva uničenje pod posebnimi pogoji.
Zavrnjene dobave živil zaradi neustrezne kakovosti v sistemu javnega naročanja.		Sistem javnih naročil. Applikacija Katalog živil za javno naročanje. Sistem zalog in materialnega knjigovodstva, dobavnice in fakture. Knjigovodski sistemi dobaviteljev.
Potencialni primerni prejemniki doniranih presežkov hrane		Evidence prejemnikov socialne pomoči Centrov za socialno delo Lastne evidence humanitarnih organizacij

² https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en

³ https://ec.europa.eu/food/safety/animal-by-products/approved-establishments_en



Možni ukrepi ter pa organizacijske možnosti za distribucijo presežkov hrane so obravnavane v poročilih 3.1, 3.2 in 3.3. Poročila vpeljujejo štiri izhodiščne scenarije za možne nadaljnje izboljšave načina organizacije doniranja presežkov in opisujejo, kako so bili iz izhodiščnih scenarijev s širšim krogom deležnikov scenariji participativno prilagojeni in v končni fazi, izbrani kot najbolj perspektivni. Štiri izhodiščne scenarije:

Scenarij 1: Obstoječa ureditev (obstoječa ureditev doniranja preko humanitarnih organizacij)

Scenarij 2: Izboljšave ureditve (obratovalna in investicijska sredstva za skladiščenje in prevoz)

Scenarij 3: Obstoječa + centralizirana ureditev (centralizira se zgolj funkcije, ki podpirajo vse akterje)

Scenarij 1: Logistična ureditev (logistična podpora humanitarnim organizacijam)

Smo obravnavali tudi iz vidika potrebnega spremljanja podatkov o donirani presežni hrani. V tem oziru smo štiri scenarije splošili na:

Scenarij 1: Obstoječo ureditev

Scenarij 3: Centralizirano ureditev

Z namenom ugotavljanja kar najboljše izvedljivih možnosti beleženja odpadne hrane smo se nato v projektu v nadaljevanju povezali z organizacijami, ki izvajajo aktivnosti prerazporejanja donirane hrane (humanitarne organizacije, ki prevzemajo donirano hrano od trgovcev ter zagotovijo njihovo dostopnost končnim uporabnikom (večinoma socialno ogroženi posamezniki in družine). V okviru te navedbe smo nato opravili sledeče preglede.

Na podlagi povezave z Rdeči križ Slovenije - Območno združenje Zagorje smo na terenu opravili en preliminarni ogled v Kisovcu (10. junij 2021, sodelovanje pri prevzemu in razdeljevanju).

Na podlagi povezave z Zvezo Lions klubov, Distrikt 129 Slovenija smo nato na terenu opravili nekaj informativnih ogledov načina prevzema, kjer smo bili pozorni na način prevzema in oddaje donirane hrane (ter že obstoječih tokov podatkov o donirani hrani, npr. prevzemnice, dobavnice ipd.).

V koordinaciji Zveze Lions klubov smo opravili ogled v njihovi lastni razdeljevalnici (Celje, 14.12.2021 - večerni prevzem iz več trgovin in oddaje v zbirni center); z Rdečim križem Slovenije - Območno združenje Vrhnika (Vrhnika, 15.12.2021 - sodelovanje pri dopoldanskem razdeljevanju); ter z Centrom za socialno delo Gorenjska, enota Kranj (Kranj, 22.12.2021 - sodelovanje pri prevzemu in razdeljevanju).

Pri ogledih smo bili pozorni zlasti na različne načine prevzema in razdeljevanja in obstoječo razpoložljivost podatkov ki bi lahko omogočila relativno enostavno uvedbo spremljanja doniranja hrane.

Zapisnike ogledov, ki so jih večinoma opravili študenti, aktivni na projektu Hrana ni odpadki, so na voljo v prilogi A internega poročila. Zapisniki povzemajo, da humanitarne organizacije prevzemajo v naprej pripravljene in popisane asortimaje izdelkov.

Nadalje smo v sklopu delovne skupine, v kateri so sodelovali predstavniki trgovin in humanitarnih organizacij (21.4.2022) preverili relevantnost opravljenih terenskih ogledov in konkretne obstoječe evidence v poslovodnih sistemih oziroma drugih evidencah trgovinskih podjetij. Zapisnik

Prav tako smo preverili izvedbene možnosti doniranja presežkov hrane iz drugih oblik dejavnosti (5.5.2022). Tudi v tem primeru smo ugotovili, da humanitarne organizacije prevzemajo pripravljene izdelke ki so zabeležene v poslovodni sistem. Ugotovili smo tudi to, da so javni zavodi v večji meri nepreverjeni kot prejemniki doniranih presežkov hrane in da bi bilo to v bodoče dobro preveriti v večji meri oziroma morda celo integrirati v sistem javnega naročanja.

Na podlagi opravljenih pregledov smo prišli do zaključkov, ki se nanašajo na eni strani na vrste zbranih podatkov, na drugi pa o kvaliteti podatkov in dostopnosti. Tako lahko pri monitoringu doniranja presežne hrane na eni strani spremljamo same količine oddane donirane presežne hrane in morda tudi drugih vrst donirane hrane. V poslovodnih sistemih imajo trgovine že sedja zelo različno zbrane podatke, nekatere imajo ocenjene letne količine, druge pa ocenjujejo brez posebnega dodatnega delovnega napora količine (teža ali kosi, odvisno od pakiranja), stroške (nabavna in prodajna cena) in vrste doniranih izdelkov. Vsekakor ti podatki obstajajo na oddajnih



listih, kar smo potrdili tudi na trenerskih ogledih. Na drugi strani pa je podatek o številu prejemnikov donirane presežne hrane ter o vrsti in količini posameznega prejema. V obstoječem načinu preraščdeljevanja teh podatkov ni enostavno pridobiti, prav tako je zaradi večje prioritete preraščdeljevanja smotrno morebitna vlaganja v povečevanje delovne sile humanitarnih organizacij usmeriti bolj v samo terensko razpoložljivost, kot v samo beleženje obstoječih podatkov, ki ne bo doseglo povečanje preraščdeljenih količin donirane hrane.

Na podlagi aktivnosti delovne naloge torej podajamo sledeče ključne ugotovitve:

V obstoječem sistemu doniranja presežkov hrane:

- Možno je relativno hitro uvesti poročanje količine oddane donirane hrane s strani trgovin in drugih organizacij, ki podatke že zbirajo v okviru lastnih poslovodnih sistemih.
- Tovrstno poročanje se ne sme prelagati na organizacije, ki izvajajo preraščdeljevanje (humanitarna organizacije že v obstoječih razmerah nimajo dovolj delovne sile, prav tako bi bili dodatni ukrepi v povečevanje tovrstne delovne sile bolj smotrni za zagotavljanje samega preraščdeljevanja in ne za zagotavljanje administrativnih potreb poročanja).
- Poročanje bi bilo mogoče nadgraditi z ureditvijo sistematične evidence doniranja (količine/višina) iz naslova uveljavljanja ugodnejše davčne obravnave doniranja hrane na FURS (z morda v ta namen pridobljenimi sredstvi EU, recimo iz sheme agencije HaDEA).
- Kapacitete obstoječega sistema ne prenesejo poročanja podatkov prejemnikov hrane, zgolj morda letne ocene s strani humanitarnih organizacij.

V centraliziranem sistemu doniranja presežkov hrane:

- Poročanje oddanih presežkov donirane hrane (asortiman, kos/kom, količina, vrednost) se izvaja na izvoru (trgovine in drugi donatorji).
- Humanitarne/pooblašene organizacije preraščdeljujejo donirano hrano določenim prejemnikom.
- Prejemniki se določajo enotno, na primer preko Centrov za socialno delo.
- Količine prejete donirane hrane končnim prejemnikom (število prejemnikov, količina hrane, količina prejetih osnovnih živil) se poročajo sistematsko, na primer preko Centrov za socialno delo.

Prav tako zaključujemo, da je glede na povečevanja obsega in nacionalnih aktivnosti na področju odpadne hrane (Strategija, Akcijski načrt, dejavnosti in usklajevanje ukrepov ter aktivnosti in količin na področju doniranja presežkov hrane, povezanih ukrepov PRP in verjetno še številnih drugih dejavnosti, ki bodo posledica aktivnega reševanja problematike odpadne hrane v Sloveniji), potrebna tudi znatna kadrovska razširitev skupine odločevalcev ter oblikovalcev javnih politik, kakor tudi operativnih izvajalcev ter razvijalcev politik, ki so povezane s preprečevanjem in zmanjševanjem presežkov hrane ter odpadne hrane. Po strokovni oceni ekspertne skupine projekta Hrana ni odpadke, je že v obstoječi situaciji na MKGP, kjer poteka koordinacija glavnine dejavnosti ki vodijo v preprečevanje in zmanjševanje odpadne hrane, potrebna znatna kadrovska okrepitev na tem področju, saj bodo aktivnosti v prihodnosti zahtevale učinkovito operativno delovno skupino, bodisi na samem resornem ministrstvu, bodisi v medresorskem kontekstu, ali pa morda v okviru centralnega urada, ki bi lahko koordiniral tudi zgoraj naveden aktivnosti, povezane z doniranjem presežkov hrane (tudi na tem nivoju bo potrebno zadosti zaposlitvenih kapacitet za usklajevanje dela, povezanega z resorji (i) kmetijstva, gozdarstva in prehrane, (ii) dela, družine in družbe, (iii) okolja in odpadkov ter (iv) gospodarstva.



PRILOGA A: Zapisniki sodelovanja pri terenskih praksah doniranja hrane

1. KISOVEC

Humanitarna organizacija:	Rdeči križ Slovenije - Območno združenje Zagorje
število oseb:	1
Trgovska družba:	Supermarket Kisovec - Mercator
število oseb:	1

Lokacija prevzema:	Kisovec
Datum ura prevzema:	10. junij 2021 po 9. uri
Zapisal/a:	Gasan Osojnik

Prevzem

Prostovoljka, s katero sem se udeležil prevzema, prevzema hrano v Supermarketu Kisovec (edino prevzemno mesto) po en teden v vsakem mesecu in hrano razdeljuje po območju Krajevne skupnosti Mlinše – Kolovrat. V drugih tednih hrano prevzemajo druge prostovoljke, ki pokrivajo druga območja.

Pri prevzemu prostovoljka s svojim osebnim avtom zapelje do vhoda v trgovinsko skladišče ter počaka, da prodajalka/ skladiščnica čez skladiščni vhod pripelje v naprej pripravljane količine za doniranje.

Donirana hrana, ki sva jo prevzela, je zapolnila prtljažnik in zadnje sedeže avtomobila. V glavnini je donirana hrana predstavljala večje količine predpakiranih šampinjonov (1/3 prevzema), jajca (1/4 prevzema), pekovskih izdelkov (kruh in pecivo, precej bureka) – (1/4 prevzema), ter pa kuhano zelenjavo in druge jedi iz programa pripravljenih jedi v trgovini (pakirano v trgovini) in jogurte večjih pakiranj (1 L v plastenki). Prav tako je bilo nekaj »nekonvencionalnih« jogurtov – islandski jogurt, multivitamin jogurt, ...

Izvedba prevzema:

- **prodajalec pripravi hrano za doniranje, prostovoljec jo samo prevzame,**
- *prodajalec pripravi hrano za doniranje, prostovoljec je preveri in prevzame,*
- *prodajalec pokaže hrano, ki je na voljo za doniranje, prostovoljec izbere, katero bo prevzel,*
- *drugo:*

Popis ob prevzemu:

Kdo pripravi dokument o prevzemu:

- **prodajalec,**
- *prostovoljec,*

Kdo pripravi dokument o prevzemu:

- **predhodno (je že pripravljen ob prihodu na prevzem),**
- *ob/ po prevzemu,*

Prostovoljec dokument: ☐ preveri ☐ prevzame ☐ podpiše

Dokument je bil natisnjen izpis iz sistema zalog, vseboval je točne količine in število posameznih artiklov. Med oddanimi roki je bila večina pred iztekom roka ali pa na zadnji dan roke uporabe.



Razdeljevanje prevzete donirane hrane

Prostovoljska prevzeto donirano hrano takoj neposredno razdeli končnim uporabnikom. Ker posameznike in družine, ki so primerne za prevzem dobro pozna jim že vnaprej odredi vrsto in količino hrane, glede na njihove prehranske navade in glede na količine, ki jih lahko porabijo (upoštevajo torej tudi, da bi odpadna hrana lahko nastala tudi pri prejemnikih). Za stvari, ki niso jasne (npr. – šampinjoni) tudi prejemnike povpraša. Ob oddaji večje količine hrane prejemnikom tudi svetuje primerne možnosti dolgotrajnega shranjevanja (npr. – zamrzovanje kruha, vlaganje/ sušenje gob).

Kam se odpelje donirana hrana:

- **neposredno do končnega prejemnika,**
- *v zbirni center,*
- *drugo:*

Koliko časa po prevzemu donirana hrana običajno pride do končnega prejemnika (v h): vedno v eni uri

Kako poteka oddaja donirane hrane:

- **donirano hrano na licu mesta izbere prejemnik**
- **donirano hrano na licu mesta razdeli prostovoljec**
- *donirano hrano vnaprej razdeli prostovoljec/v zbirnem centru*

Količine donirane hrane so:

- *enakomerne (npr. glede na uravnotežene obroke in upoštevanje članov gospodinjstva)*
- **neenakomerne – tudi zaradi različnih prehranskih navad**

Količine oddane hrane se glede na posamezno oddajo:

- *beležijo*
- **ne beležijo**

Glede na prejete količine in pogostost razdeljevanja prostovoljka ocenjuje, da je prejeta hrana prejemnikom zgolj občasno dopolnilo k prehrani.

Drugo (lahko tudi opišete vašo osebno izkušnjo ali vtis, kaj ste se naučili novega ipd. ali pa nič ☺).

Zanimiv vidik je bilo, da na podeželju kjer sva razdeljevala hrano ni bilo veliko potencialnih prejemnikov, zato je mogoč dober osebni stik med prostovoljci in prejemniki. Zato je včasih potrebno kar veliko poznavanja, da se donirana hrana lahko ustrezno razdeli in pride do porabnika, ki jo bo v celoti porabil. Prav tako je bilo zelo očitno, da brez pristnega stika med prisotnimi ne bi bilo mogoča oddaja hrane, kjer je bilo ljudem vedno nerodno da so hrano prejeli, čeprav so je bili veseli.



2. CELJE

Humanitarna organizacija:	Zveza Lions klubov, Distrikt 129-Slovenija
Število oseb:	2
Trgovska družba:	Spar Citycenter, Hofer (Mariborska cesta), Hofer (Ljubljanska cesta)
Število oseb:	Lidl
	1

Lokacija prevzema:	Celje
Datum ura prevzema:	14. 12. 2021, po 21. uri
Zapisal/a:	Teja Pogorevc

Prevzem

Prostovoljca s katerima sem se udeležila prevzema, prevzemata hrano v okolici Celja. Prevzemnih mest je več, zato si jih razdelita (odvisno kdaj se katera trgovina zapre). Prevzema se je udeležil tudi gospod Zdenko Podlesnik.

Medtem, ko je drugi prostovoljec že na terenu, se ob 21. uri, s kombijem odpravimo do Citycentra Spar. Zapeljemo se do glavnega vhoda in vstopimo v trgovino do okenca za informacije. Tam so že v naprej pripravljene količine za doniranje (v kartonastih škatlah) in naložene na nakupovalni voziček. Prostovoljec podpiše prevzemnico in prevzame listino na kateri so zapisani odpisi. Prevzeto donirano hrano naložimo v kombi in nadaljujemo pot do trgovine Hofer (Mariborska cesta).

S trgovino Hofer imajo dogovorjeno, da jih pred vstopom v skladišče (na 'rampi') že čakajo pripravljene količine donirane hrane (v škatlah). Te zopet naložimo v kombi. (Tukaj prevzemnice za podpisati ni bilo - prostovoljec pravi, da jih bo najverjetneje moral podpisati naslednji dan).

Sledi pot do druge trgovine Hofer (Ljubljanska cesta). Prodajalec nam čez skladiščni vhod pripelje v naprej pripravljene količine za doniranje, katere naložimo v kombi. Prostovoljec podpiše prevzemnico in prevzame listino z informacijami o odpisih.

Nazadnje še donirano hrano prevzamemo v Lidlu. Tokrat vstopimo v skladišče, kjer je nekaj škatel, v katerih je spravljena donirana hrana, že pripravljenih in jih naložimo v kombi. Nato prostovoljec čez skladišče vstopi še v trgovino in prevzame še ostale škatle donirane hrane ter jih naložimo v kombi. Prav tako podpiše prevzemnico in prevzame listino z odpisi. Odpravimo se nazaj v zbirni center in iz kombija vse škatle premestimo v prostor, kjer se hrano razdeli v posebne plastične gajbice. Meso (največ je perutnine) pa se shrani v hladilnik.

Izvedba prevzema:

- **prodajalec pripravi hrano za doniranje, prostovoljec jo samo prevzame,**
- **prodajalec pripravi hrano za doniranje, prostovoljec je preveri in prevzame,**
- **prodajalec pokaže hrano, ki je na voljo za doniranje, prostovoljec izbere, katero bo prevzel,**
- **drugo:**

Popis ob prevzemu:

Kdo pripravi dokument o prevzemu:

- **prodajalec,**
- **prostovoljec,**

Kdo pripravi dokument o prevzemu:

- **predhodno (je že pripravljen ob prihodu na prevzem),**
- **ob/ po prevzemu,**

Prostovoljec dokument: ☐ preveri ☐ prevzame ☐ podpiše



Razdeljevanje prevzete donirane hrane

V zbirnem centru prostovoljca hrano pregledata (na primer, da ni plesniva) in jo razdelita v posebne plastične gajbice (posebej sladko, slano, kruh, zelenjava). Na njih so zapisane številke (1-5): to predstavlja število članov v gospodinjstvu. To počaka do naslednjega jutra, kjer lahko prevzemniki, od 8. do 11. ure, to hrano prevzamejo. Prostovoljci vodijo evidenco prevzema hrane. Pri prevzemu se morajo prevzemniki podpisati in izdelke preložijo v svojo vrečo.

Kam se odpelje donirana hrana:

- neposredno do končnega prejemnika,
- **v zbirni center,**
- drugo:

Koliko časa po prevzemu donirana hrana običajno pride do končnega prejemnika (v h): naslednji dan med 8. in 11. uro (odvisno kdaj jo prejemnik pride iskat).

Kako poteka oddaja donirane hrane:

- donirano hrano na licu mesta izbere prejemnik
- donirano hrano na licu mesta razdeli prostovoljec
- **donirano hrano v naprej razdeli prostovoljec/v zbirnem centru**

Količine donirane hrane so:

- enakomerne
- **neenakomerne** (upošteva se koliko je članov gospodinjstva, so pa količine odvisne koliko je donirane hrene)

Količine oddane hrane se glede na posamezno oddajo:

- beležijo
- **ne beležijo**

Glede na prejete količine in pogostost razdeljevanja (prejemnik dobi hrano enkrat včasih tudi dvakrat na teden), predstavljajo občasno dopolnitev njihove prehrane (večja raznolikost prehrane in večja kakovost življenja).

V okviru projekta Donirana hrana, hrano pobirajo vse dni, ko so trgovine odprte. Izjema je Murska Sobota, kjer prevzemajo iz Slovenske filantropije.

Sodelujejo namreč z 115 trgovinami v več kot 30 različnih krajih. Največje število je preseglo 120, a se je zaradi zadnjih dveh letih nekoliko zmanjšalo. Vključeni so vsi največji trgovci s hrano (Mercator, TUŠ, SPAR/Interspar, Lidl, Hofer). Jih je še nekaj, a jih ne morejo vključiti zaradi pomanjkanja resursov.

V letu 2020 so prevzeli in razdelili več kot tisoč ton hrane. Za pravkar izteklo leto gospod Podlesnik ocenjuje, da bo kakšnih 5 – 10 % več. Hrana, ki jo prevzemajo, je v 99 % ustrezna. Ocenjujejo, da je del, ki ga zavržejo zaradi gnitja ne presega 1 % od vse prejete količine. Ocenjujejo, da letno prevzamejo 7 – 10 ton na trgovino. Odvisno od velikosti trgovine in kraja.

Primer:

V Žalcu so zastopani vsi donatorji (5) in je letošnje povprečje za enajst mesecev 7,13 ton na trgovino. Gospod navaja njih, saj ima od njih zelo ažurne podatke in so manjše (povprečno) mesto. V Mariboru je povprečje 14 ton na trgovino.

Projekt Donirana hrana se izvaja v 29 trgovinah. V večjih trgovinah, super in hipermarketih količine krepko presegajo 10 ton.



Potencial v Sloveniji je po oceni gospoda Podlesnika med 2.000 in 2.500 ton na leto, ob zagotovitvi ustrezne logistike in pogojev. Ljubljana ima potencial med 500 in 700 tonami, a je žal neizkoriščen.

V projekt bi lahko vključili bistveno večje število izvajalcev preko javnih del. Je pa potrebno razmišljati tudi o celotni verigi in pogojih, ki bodo zagotavljali primerljivo vzdržnost vseh členov:

- Donatorji (motivacija, statistika),
- Izvajalci = posrednik (materialni pogoji, kadri, javna dela, prostovoljci, statistika, izobraževanje),
- Prejemniki = upravičenci (baze podatkov, sodelovanje),
- Lokalna skupnost in RS (prostor, energija, oprema, pravne podlage, dostopi do seznamov upravičencev, izobraževanje).

PREZEMNICA
za prevzem hrane pred iztekom roka trajanja
DONATOR: Lidi Slovenija d.o.o. k.d.
DONIRANEC/POSREDENIK: Zveza Lions klubov, distrikt 129-Slovenija

Podjetje Lidi Slovenija skladno s pogodbo PR-003-2017 Zveza Lions klubov Slovenije, distrikt 129-Slovenija predaja izdelke s številko oddaja 135, ki so v prilogi tega dokumenta (priloga je seznam izdelkov).

Temperatura hlajenih izdelkov*: _____
*Izdelki se temperirano prehransko izdelke hlajeni izdelki ne smejo biti hladni. Če temperatura hrane je višja od 4°C, hrano ne smemo porabiti. Če temperatura hrane je nižja od 4°C, hrano ne smemo porabiti. Če temperatura hrane je nižja od 4°C, hrano ne smemo porabiti.

Poslovilnica, iz katere se donira hrana: _____

Datum: 13.12.2021

Predal (ime in priimek): MIHARJA JOKER

Podpis: _____

Prejel (ime in priimek): _____

Podpis: _____

Majborska cesta 23
3000 Celje
005
Poslovilnica 232

Odpisi

Stran 1 / 6

Blagovna skupina	000001	Sadje/Zelenjava	Izdelek	Oznaka	Razlog	Količina	Cena	Nova	Vsota
0055314			BOŽIČNA ZVEZDA		1	13	1,99	0,00	25,87
0055314			BOŽIČNA ZVEZDA		1	19	1,99	0,00	37,81
0069751			ŠOPEK VRTNIC		1	2	2,99	0,00	5,98
0069751			ŠOPEK VRTNIC		1	5	2,99	0,00	14,95
0080000			BANANE		1	1,900	1,29	0,00	2,45
0080000			BANANE		1	0,300	1,29	0,00	0,39
0080000			BANANE		1	0,200	1,29	0,00	0,26
0080056			POMELO		135	0,800	1,29	0,00	1,03
0080056			POMELO		135	1	2,49	0,00	2,49
0080085			MANDARINE/KLEMENTINE		1	0,300	1,69	0,00	0,51
0080088			1 KG MAND./KLEMENT.		135	1	1,49	0,00	1,49
0080090			MANDARINE/KLEMENTINE		135	1	2,69	0,00	2,69
0080160			LIMONE NEPAK.		1	0,300	1,69	0,00	0,51
0080185			JABOLKA ZELENJA NEP.		1	0,900	1,39	0,00	1,25
0080185			JABOLKA ZELENJA NEP.		1	0,200	1,39	0,00	0,28
0080185			JABOLKA ZELENJA NEP.		2	0,300	1,39	0,00	0,42
0080190			JABOLKA GRANNY		135	1	1,69	0,00	1,69
0080192			2 KG JABOLKA ZELENJA		135	1	1,99	0,00	1,99
0080192			2 KG JABOLKA ZELENJA		135	3	1,99	0,00	5,97
0080215			PINK LADY JABOLKA		135	2	2,99	0,00	5,98
0080215			PINK LADY JABOLKA		135	1	2,99	0,00	2,99
0080220			JABOLKA RDEČA NEP.		1	0,700	1,39	0,00	0,97
0080220			JABOLKA RDEČA NEP.		1	0,800	1,39	0,00	1,11
0080220			JABOLKA RDEČA NEP.		1	0,300	1,39	0,00	0,42
0080275			HRUŠKE NEP.		1	0,200	2,39	0,00	0,48
0080275			HRUŠKE NEP.		1	1,300	2,39	0,00	3,11
0080417			SLIVE		135	4	1,99	0,00	7,96



KOTERENSKA CESTA 1
 KRANJSKA MOVNICA
 12251 BANOVA
 PEČE V BANOVA 112
 LUTINSKOLE
 3000 GVI SIV 1043572
 ID 28.001

Stran 1 od 1

atitsijeno ob: 13. 12. 2021 21:12:01, izdelek: 381mma/jen
atitsijeno od: 381mma/jen
druženo v skupine po datumu

Stran 1 od 1

interno gradivo – ni za distribucijo in javno rabo
str. PA6/PA13





3. KRANJ

Humanitarna organizacija:	Center za socialno delo Gorenjska, enota Kranj
število oseb:	2
Trgovska družba:	Hofer Kranj in Šenčur (tudi Lidl, Špar, Merkator, pekarni)
število oseb:	1

Lokacija prevzema:	Kranj
Datum ura prevzema:	22.12.2021 okoli 8.00
Zapisal/a:	Anja Orehar

Prevzem

Prostovoljec hrano dopoldne prevzema v dogovorjenih trgovinah in pekarnah. Sama sem se udeležila prevzema v trgovini Hofer. Hrano vedno pobirajo popoldan in sicer od srede do nedelje (v ponedeljek tega ne počnejo, ker so v nedeljo trgovine zaprte, v torek pa gre hrana drugam). Z avtomobilom, ki je bil zagotovljen s strani centra za socialno delo se prostovoljen zapelje do skladišča oz. prevzemne rampe. Tam pozvoni in trgovke mu predajo v naprej pripravljeno hrano za doniranje.

Po prevzemu v treh trgovinah Hofer je bil avtomobil poln. Bilo je veliko pekovskih izdelkov, sadja in zelenjave ter nekaj mlečnih izdelkov in prigrizkov. Mesa ni bilo nič. Povedali so mi, da tega ne dobijo, le iz supermarketa Merkator, kjer jim donirajo hrano, ki je ostala od tople verige v trgovini (piščanec, riba).

Izvedba prevzema:

- **prodajalec pripravi hrano za doniranje, prostovoljec jo samo prevzame,**
- *prodajalec pripravi hrano za doniranje, prostovoljec je preveri in prevzame,*
- *prodajalec pokaže hrano, ki je na voljo za doniranje, prostovoljec izbere, katero bo prevzel,*
- *drugo:*

Popis ob prevzemu:

Kdo pripravi dokument o prevzemu:

- **prodajalec,**
- *prostovoljec,*

Kdo pripravi dokument o prevzemu:

- **predhodno (je že pripravljen ob prihodu na prevzem),**
- *ob/ po prevzemu,*

Prostovoljec dokument: ☐ *preveri* ☐ *prevzame* ☐ **podpiše**

Dokumenta ob prevzemu nisem uspela fotografirati. Dokument je vseboval katera živila so bila donirana, njihove količine in rok uporabnosti. Večina je bila proti koncu roka. Bila sem presenečena, ker je bilo med donirano hrano veliko zelenjave.

Razdeljevanje prevzete donirane hrane

Prostovoljec pripelje hrano na lokacijo centra za socialno delo Kranj, kjer se ta neposredno razdeli končnim uporabnikom. Tam mu pomaga tudi gospa, ki je zaposlena pri centru za socialno delo. Hrano razdelita po sklopih sadje, zelenjava, meso, sladki pekovski izdelki, ostali pekovski izdelki, kruh. Ob 9.00 uri ko se razdeljevanje prične preštejeta koliko je ljudi in vso količino nekako razdelita tako, da dobijo vsi enako. Prejemniki posamično vstopajo in lahko od dane količine še sami razberejo kaj bojo vzeli. Večino ljudi prihaja redno tako, da jih prostovoljca poznata in lahko tudi tako lažje pripravita ustrezne količine in vrsto živil za vsakogar. Če, kdaj dobijo kakšne nove živila vsakega povprašata če bi želel malo (tokrat je bil to kostanj in vsi so se ga razveselili).



Kam se odpelje donirana hrana:

- **neposredno do končnega prejemnika,**
- *v zbirni center,*
- *drugo:*

Koliko časa po prevzemu donirana hrana običajno pride do končnega prejemnika (v h): v približno eni uri

Kako poteka oddaja donirane hrane:

- **donirano hrano na licu mesta izbere prejemnik**
- **donirano hrano na licu mesta razdeli prostovoljec**
- *donirano hrano v naprej razdeli prostovoljec/v zbirnem centru*

Količine donirane hrane so:

- **enakomerne (npr. glede na uravnotežene obroke in upoštevanje članov gospodinjstva)**
- *neenakomerne*

Količine oddane hrane se glede na posamezno oddajo:

- *beležijo*
- **ne beležijo**

Prostovoljca povesta, da menita, da večini ljudi, ki prihajajo donirana hrana predstavlja glavnino njihove zaužite hrane. Povesta, da ima vsak od jih pravico, da 2x na teden prevzame donirano hrano.

Terenski ogled mi je bil zanimiva izkušnja. Presenetilo me je dejstvo, koliko hrane ostane v trgovinah in če nebi bilo takih organizacij, bi verjetno pristala v smeteh.

Povedala sta mi, da je največ kruha, ki na žalost ostaja tudi pri njih tako, da so dogovorjeni z okrožnimi kmeti, ki ga vzamejo za živino.

Veliko ljudi, ki pride po hrano je bilo zelo zgovornih, saj jim primanjkuje osebnega stika in jim je to še v dodatno veselje, kar se mi zdi izredno lepo.



4. VRHNIKA in LOGATEC

Humanitarna organizacija: število oseb:	Rdeči križ Slovenije - Območno združenje Vrhnika (projekt poteka od 1. 2014)
	1
Trgovska družba: število oseb:	5 trgovin (Vrhnika in Logatec)
	Vedno je 1 oseba zraven, ki je odgovorna (da preda dokumente)

Lokacija prevzema:	Nisva sodelovali pri samem prevzemu, ampak razdeljevanju naslednji dan 15.12. 2021 ob 8:00
Datum ura prevzema:	
Zapisal/a:	Lara Tekavc in Neža Leben

Prevzem

Kratek splošni opis (kje je poteka prevzem – kateri del trgovine, kakšen je dostop ...).

Za prevzem sta zadolžena dva "voznika" prostovoljca. En voznik je istočasno tudi uporabnik Rdečega križa in pri prevzemu mu pomaga tudi njegova žena. Prevzem donirane hrane poteka na petih lokacijah, 3x na teden (zvečer).

Za prevzem uporabljajo transportno vozilo Dacia Dokker (ki je bilo financirano s strani Lions kluba). Katero blago se je prevzelo je zabeleženo na dobavnici (končna vrednost prevzema iz 5 trgovin je 500€ in več).

Prevzame blago, sprejemne listine blaga so dobavnice. 5 trgovin imajo oni beležijo. Tudi za izračune količin in zneskov – poročila so vezana na tekoče leto.

Izvedba prevzema:

- **prodajalec pripravi hrano za doniranje, prostovoljec jo samo prevzame, ☐ šofer je izključno šofer, ne preverja kaj je prevzel, ampak to storijo naslednji dan prostovoljci. Večja je toleranca kar je še dobro (tisto kar pa ni, npr. da je zapakirano in malo gnilo, lahko vseeno vzamejo in doma presortirajo, če pa ni pakirano pa presortirajo prostovoljci).**
- *prodajalec pripravi hrano za doniranje, prostovoljec je preveri in prevzame,*
- *prodajalec pokaže hrano, ki je na voljo za doniranje, prostovoljec izbere, katero bo prevzel,*
- *drugo:*

Popis ob prevzemu:

Kdo pripravi dokument o prevzemu:

- **prodajalec,**
- *prostovoljec,*

Kdo pripravi dokument o prevzemu:

- **predhodno (je že pripravljen ob prihodu na prevzem) - trgovine**
- *ob/ po prevzemu,*

Prostovoljec dokument: ☐ *preveri* ☐ **prevzame** ☐ *podpiše*



Prostovoljca po odhodu iz trgovine prevzemu prosite, če lahko fotografirate dokument o prevzemu, da si bomo lažje predstavljali, kako trgovine beležijo donacije. Če ni mogoče, zapišite ali je dokument natisnjen, napisan na roke, ali so na njem zabeleženi artikli in količine, ... Prav tako si zabeležite, kakšna je sestava in količine hrane ter kakšni so roki (ter kateri – porabiti do, uporabno najmanj do) glede na dan prevzema.

Trgovine vse beležijo, vse je transparentno. Dokument je natisnjen, na njem so napisani artikli in količine ter cene. Sestava, količine in roki so opisani v naslednjem okencu.

Razdeljevanje prevzete donirane hrane

(Neža) Po prevzemu prostovoljec s transportnim vozilom prepelje donirano hrano v zbirni center (lokacija poleg Mercatorja na Vrhniki), kjer živila počakajo čez noč in se takoj naslednji dan na isti lokaciji razdelijo. Prevzem in razdeljevanje hrane potekajo 3x na teden zjutraj in ob sredah še popoldan (včasih je razdeljevanje potekalo vsak delovni dan v tednu). Razdeljevanje deluje po principu, da prostovoljec na licu mesta razdeljuje hrano. Sistem na Vrhniki je zelo utečen, ljudje prihajajo po hrano že več kot 5 let, prav toliko časa pri tem projektu sodelujeta 2 prostovoljki, zato sistem razdeljevanja poteka zelo gladko.

Sistem poteka tako, da se zjutraj (pred 8. uro) ljudje začnejo zbirati pred zbirnim centrom. Prostovoljka jim na podlagi tega, kdaj so prišli, razdeli "kupončke" s številkami, ter tako določi vrstni red, kako bodo prihajali po hrano. Ob 8ih ljudje začnejo eden po eden vstopati v prostor, kjer jim prostovoljka (čim bolj pravično - zelo se trudi da bi čisto vsak dobil npr. en mlečni izdelek, kruh po izbiri, nekaj sladkega - npr. kos torte, zelenjavo in sadje) zlagati hrano v vrečke (ki jih ljudje večinoma prinesejo s sabo).

(Lara) Na seznam se vpisujejo imena ljudi, ne pa tudi kaj in koliko so prevzeli. Ocenjujemo, da je bila donirana hrana na dan najinega ogleda sestavljena 65% iz pekovskih izdelkov (kruh vseh vrst - beli, s semeni, narezan, pirin, ajdov, temen,..., manjši pekovski izdelki - žemljice, bombetke, francoske štručke,..., krofi, torta), 10% zelenjave (nekaj sveže kot je korenje, paprika, špinata, stročji fižol in nekaj v obliki pred pripravljenih solat), 10% sadja (banane, hruške, mandarine), 5% mlečnih izdelkov (mocarela, jogurti), 5% izdelkov iz toplotke (ocvrto meso, ocvrte ribe, krača,...) in še nekaj malega (cca. 5%) paketov pakiranega mesa (mletega mesa, rebrca, klobase), kvasa in veganskih izdelkov. Poskrbijo za to, da hrano (večinoma kruh), ki se v tistem dnevu ne razdeli med uporabnike na lokaciji, prerazporedijo med druge uporabnike (tako ne ostajajo presežki). Predpakirano mleto meso je imelo oznako porabiti do (npr. če takemu mesu poteče rok trajanja 10.1. ga trgovina izloči in donira 9.1. zvečer. Kar ni kruh, sadje ali zelenjava je zelo raznoliko (toploteka, po količini in asortimanu živil zelo razlikuje, po praznikih, živila značilna za tisti praznik, npr. po božiču je bilo neverjetno veliko potice).

To tedensko razdeljevanje poteka v sklopu projekta Donirana hrana (Zveza Lions klubov) in njihova podpora v smislu podarjene opreme (vozilo, hladilniki) je zelo pomembna. Z razpisom MKGPja za sofinanciranje nakupa tehnične opreme posrednikom pri razdeljevanju donirane hrane najin sogovornik še ni bil seznanjen. Po donirano hrano vsakodnevno prihaja 30 različnih uporabnikov (kar pomeni oskrbo 60 ljudi). Vse skupaj z donirano hrano pomagajo 60 ljudem. (od vseh ki so upravičeni in potencialni, jih 1/3 dejansko pride po donirano hrano. Ker ljudem ta opcija ne predstavlja najboljših izbire, ljudem lahko to predstavlja tudi neprijetnost – zdaj so izpostavljeni javnosti zaradi nove lokacije.

Kam se odpelje donirana hrana:

- neposredno do končnega prejemnika,
- **v zbirni center,**
- drugo:

Koliko časa po prevzemu donirana hrana običajno pride do končnega prejemnika (v h): 12 ur (čez noč)



Kako poteka oddaja donirane hrane:

- *donirano hrano na licu mesta izbere prejemnik*
- **donirano hrano na licu mesta razdeli prostovoljec** ☐ **prostovoljec deli in upošteva želje**
- **donirano hrano v naprej razdeli prostovoljec/v zbirnem centru (tudi to se dogaja, ampak se večkrat dogaja druga možnost)**

Količine donirane hrane so:

- **enakomerne** (npr. glede na uravnotežene obroke in upoštevanje članov gospodinjstva)
- *neenakomerne*

Količine oddane hrane se glede na posamezno oddajo:

- *beležijo*
- **ne beležijo (včasih se je to delalo, potem pa to ni bilo več treba zaradi poročanja)**

(Neža) Glede na to, da razdeljevanje poteka 3x na teden, v sredo tudi popoldan in da pri razdeljevanju vsak posameznik (tudi glede na to koliko ima doma še družinskih članov) dobi razmeroma velike količine hrane (npr. 2-3 hlebcev kruha/žemljic/štručk, 3-5 kosov sadja in zelenjave, 1-2 kosov mesa iz toploteke in nekaj sladkega), za te ljudi razdeljena hrana predstavlja pomemben vir preživetja. Po besedah sekretarja Rdečega Križa se posamezniki in družine lahko zanašajo na ta vir hrane, ki jim predstavlja kar velik del njihovih obrokov.

(Lara) Iz smiselno razdeljenih živil, nekaj zelenjave, nekaj kruha, nekaj mlečnih izdelkov in morda, da dodajo riž ali testenine si lahko pripravijo kvaliteten obrok.



Drugo.

(Neža) Zelo zanimivo se nama je zdelo to, da so ljudje, ki prihajajo po hrano dobre volje, pozitivni in nasmejani. Celotno vzdušje je bilo med razdeljevanjem hrane zelo sproščeno. Eden izmed vzrokov za to je po besedah sekretarja ta, da so to ljudje, ki že več let prihajajo po hrano in prostovoljci imajo z njimi vzpostavljene prijateljske odnose. Večina od njih je že v pokoju, tako da so se nekako sprijaznili s situacijo v kakršni so.

Ko smo se pogovarjali s sekretarjem je povedal, da je zelo težko pridobiti nove ljudi, ki bi prišli po hrano. Predvsem so to ljudje, ki ne zmorejo storiti prvega koraka in se registrirati, da želijo postati prejemniki. Povedal je, da so nekateri posamezniki, ki so se registrirali, prišli po hrano 1x ali 2x potem pa jih ni bilo nikoli več. Veliko bolje naj bi funkcioniral način, kjer pakete razdeljujejo po domovih (drug projekt) ali pa je prevzem hitrejši, saj se nekako zdi, da je ljudem težko priti na lokacijo. Zelo zanimivo se nama je zdelo tudi to, kako pomembna je lokacija razdeljevanja. Na Vrhnikih so namreč zbirni center preselili na novo lokacijo, ki je iz nekaterih vidikov nekoliko manj ugodna (ni tako diskretna in je veliko bolj na očeh, saj je zraven avtobusne postaje in Mercator centra). Sekretar je povedal da pričakuje, da bo s selitvijo prišlo do nekoliko vsipa, saj je ljudem zelo pomembno to, da je lokacija bolj diskretna in da ne stojijo v vrsti vsem na očeh. Če kdo izmed upravičencev zboli, lahko s pooblastilom po hrano zanj pridejo prijatelji ali sorodniki.

Sistem na Vrhnikih je zelo utečen. Sekretar, prostovoljci in ljudje, ki prihajajo se med sabo dobro poznajo in imajo lepe, prijateljske odnose (sekretar in prostovoljka vse ljudi poznata po imenih, točno veda da imajo doma svojce, vnučke itd.) in jim na podlagi tega tudi razdelita hrano. Npr. prostovoljka je točno vedela, da mora za gospoda zapakirati malo več slaščic, saj ima doma majhne vnuke, drugi gospe je spakirala velik kos kvasa, saj ve da bo doma pekla potičko, tretjemu gospodu je ponudila samo polnozrnat hlebce kruha saj je vedela da ima gospod sladkorno itd.

(Lara) Na podlagi teh poznavanj je zagotovila, da ljudem hrana (ki je morda ne marajo) ne bi doma povzročala presežkov. Prav tako je bil dober primer, da je en velik kvas (500g) razdelila med več oseb in s tem poskrbela, da si bodo lahko vsi spekli "praznično potico" ter zagotovila, da ne bo eni osebi doma ostala tako velika količina kvasa, ki bi se lahko pokvarila. Lahko, da je bilo to zaradi najinega obiska, selitve v nove prostore in velike količine hrane ampak edina stvar, ki bi lahko še bolje funkcionirala bi bila, da bi si prostovoljka prej pogledala izdelke, ki niso "klasični" npr. alternativni jogurt, "ready to eat" stvari in bi jih tako še lažje in hitreje spravila v promet.

Zaključiva lahko, da je vse odvisno od ljudi vključenih v projekt, kako bodo poskrbeli za organizacijo in pripravljenosti ljudi, da pridejo po hrano (npr. en uporabnik je po hrano prišel s kolesom, živi pa 6 km stran).

Na povečanje doniranja hrane bo zagotovo nekoliko vplivala podražitev hrane. Trgovine so pripravljene donirati, prav tako dobrodelne humanitarne organizacije – tako da interes je. To, da se hrano razdeljuje svežo je ljudem manj znano, tako da bi bila mogoče potrebna dodatna promocija.



PRILOGA B: Prerazporejanje presežkov hrane iz trgovin

CRP projekt: ' Hrana ni odpadke: preprečevanje, zmanjševanje in uporaba odpadne hrane' (št. ARRS: V4-2011)

**Zapisnik sestanka: Posvet delovne skupine za prerazdeljevanje presežkov hrane iz trgovin
21. april 2022 ob 15. uri, v okolju Webex**

Prisotni: Zapisani pod točko 2.

Sestanek sta vodila Ilja Gasan Osojnik Črnivec in Luka Juvančič.

Dnevni red:

1. Kratek uvod v projekt
2. Kratek povzetek udeležencev
3. Diskusija o razpoložljivih količinah za doniranje in morebitnih neizkoriščenih tokovih
4. Diskusija o spremljanju doniranih presežkov hrane
5. Predstavitev in izbira scenarijev projekta

Jamboard povezava: https://jamboard.google.com/d/1Bk5EIcC2RxnOycL8R-8svYWzz9NAv6VhF1U7Y_Zi0Pw/edit?usp=sharing

1. KRATEK UVOD V PROJEKT

Sestanek je pričel Ilja Gasan Osojnik Črnivec (GO). Za uvod predstavi namen sestanka delovne skupine prerazdeljevanja presežkov hrane iz trgovin, prisotne, dnevni red in projekt Hrana ni odpadke: preprečevanje, zmanjševanje in uporaba odpadne hrane (št. ARRS: V4-2011).

2. KRATEK POVZETEK UDELEŽENCEV

Po uvodu se predstavijo vsi prisotni na sestanku in na kratko pojasnijo svojo vlogo.

Ilja Gasan Osojnik Črnivec (ULBF-OŽ), Lara Tekavc (ULBF), Luka Juvančič (ULBF), Ilona Rac (ULBF), Anja Orehar (ULBF), Teja Pogorevc (ULBF), Mija Lapornik (Trgovinska zbornica), Tadeja Kvas Majer (MKGP), Milan Capuder (Karitas LJ), Uroš Colja, Tanja Dugolin (Mercator), Zdenko Podlesnik (Lions), Klara Rudič (Lidl), Lara Habič (MOP), Marjanca Peterman (Zveza potrošnikov Slovenije), Mira Kos Skubic (UVHVVR).

Po predstavitvi udeležencev se s uporabo Jamboarda postavi vprašanje kakšna je vaša motivacija za doniranje hrane. Podani odgovori: Manj odpadne hrane in manj lačnih ust, izvzetje iz sistema DDV za donirano hrano.

Tadeja Kvas Majer zanima ali je davčna olajšava po Pravilniku o izvajanju Zakona o DDV- 38. člen, ki omogoča, da je ta donirana hrana brez davka in da se lahko to uporabi do 2 % letnega prihodka, stimulatívna? Mija Lapornik (ML) odgovori, da je bila to zelo dobrodošla pobuda in po informacijah ta zadeva zelo dobro teče. GO postavi podvprašanje o spremembi stopnje DDV-ja (predlog). ML odgovori, da je bil to njihov predlog - znižanje DDV iz 9,5 na 5,5 %, zaradi vseh podražitev (da oblažijo cenovne pritiské vzdolž celotne verige). Pravi, da se zaenkrat Ministerstvo na to ni odzvalo. Nimajo pa informacij ali deležniki dosegajo 2 % letnega prihodka. GO nadaljuje s predstavitvijo.



Prostovoljno
organiziranje
projekta ZLKS
Donirana hrana s
ciljem popestriti in
obogatiti jedilnik
socialno šibkih
družin in
posameznikov.

**Zmanjšati
delež
odpadne
hrane**

Lansko
poslovno leto
donirali 244
ton hrane.

hrana ni odpadke

ali je davčna
olajšava po
Pravilniku o
izvajanju Zakona o
DDV-38.člen,
stimulativna?

Delovna skupina:
prerazdeljevanje
hrane iz trgovin

**Hrana
ni odpadke**

Gospodarska
zbornica
Slovenije
Zbornica kmetijskih
in gozdarskih
proizvajalcev

Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta

Ljubljana,
21.04.2022

3. DISKUSIJA O RAZPOLOŽLJIVIH KOLIČINAH ZA DONIRANJE IN MOREBITNIH NEIZKORIŠČENIH TOKOVIH

Sledi diskusija. Zdenko Podlesnik (ZP) pove, da so veseli vsakega sodelovanja. Meni, da je večja natančnost potrebna pri vodenju evidenc kdo to donirano hrano prejema. Upoštevati je potrebno, koliko posameznikom to hrano dajejo. Upoštevajo še drug vidik: kolikokrat posameznik v neki časovni enoti prejme to hrano (ni vseeno ali dobi vsak dan, 1x tedensko, 1x mesečno ali 1x letno) - če bi želeli imeti zelo veliko število posameznikom, bi bilo to okoli 25.000 ali več zato je njihova številka okoli 4.000. Druga zadeva je logistika, ki pa je vedno večji problem (dragi energenti). Problem je tudi hranjenje večjih količin in hladilniki. Vključitev nove trgovine sprejmejo le če verjamejo, da bodo lahko na novi lokaciji zagotavljali vse njihove dosedanje standarde. Seveda si želijo, da so le ti boljši, a so za to potrebna sredstva in kader. Poudari še, da njihov projekt bazira na pakirani hrani in to hrano ustrezno distribuirajo (zagotavljajo logistiko od donatorja do posameznika). Količina donirane hrane v letošnjem letu, ki jo navaja, je 1.000 ton.

GO poda podvprašanje, glede zgoraj navedenega, da ne sprejmejo nove trgovine, če ne morejo zagotoviti njihovih standardov – mišljeno kot kakovost prevzetega...? ZP odgovori, da so se na začetku z donatorji v obliki pogodb zavezali, da bodo projekt izvajali v skladu s HACCP standardi, hrano pobirali vsak dan, ko je trgovina odprta in s hrano ravnali odgovorno kot se je pritiče. Se pravi v primerih, ko sami ali z njihovimi zvestimi sodelavci (Rdeči križ, Karitas) tega ne morejo storiti. 1. Sodelujoči pri projektu, ki niso vključeni preko javnih del imajo delovnik od ponedeljka do petka - čez teden ni kadra, ki bi to hrano pobral. 2. Koordinator na terenu v posameznem kraju poskrbi, da so izpolnjeni pogoji, ki jih zahteva zakon: registracija, letno preverjanje in obnavljanje HACCP in zanesljivost ljudi. Važne so evidence komu hrano dati oziroma koga povabiti, da po hrano pride. Seznam iz Karitasa in Rdečega križa. Prvenstveno pa izhajajo iz seznamov iz Centra za socialno delo. GO vpraša ali za njih, kar se tiče njihovi kapacitet, trenutno bolj pomembni higienski standardi ali obseg dela in infrastruktura. ZP odvrne, da je to komplementarna zadeva. Pomembno je oboje. Je pa še veliko možnosti sploh pri spodbujanju lokalne skupnosti, da v večji meri zagotavljajo prostore in v večji meri sofinancira tisti del stroška, dela, ko gre za delavce preko javnih del, prevozna sredstva in vso energijo (voda, elektrika, gorivo). Meni pa, da na prostovoljni bazi ne gre v nedogled.



GO o javnih delih: začasni delavci (zelo pretočni ljudje, ki jih je potrebno na novo usposabljal): ali vidi potrebo po daljšem financiranju teh ljudi? Dodatna vrednost? ZP pritrди, da dodatna vrednost zagotovo je. Na kratko še pojasni obstoječ sistem.

Milan Capuder (MC) doda, da pri njih na Karitasu, delujejo preko župnijske Karitas, kjer so vključeni večinoma prostovoljci – starejša populacija (upokoјenci). Težava je ravno v teh kapacitetah, časovni vidik in obremenjenost posameznikov. Donirano hrano delijo tudi prejemnikom, ki so upravičeni tudi do druge oblike pomoči s strani Karitas. Zadostiti morajo določenim pogojem. Problem je tudi ravno to – hladilne enote, prostori niso pravilno opremljeni (hladilniki). Postavljeno imajo tako, da ljudje sami pridejo iskat hrano (je ne razvažajo okrog, ker bi to za njih predstavljal dodaten strošek). ZP doda še en vidik glede evidenc, kar se tiče količine hrane. Predlaga, da bi se ustvarila enotna baza podatkov upravičencev prejema donirane hrane, saj se pojavijo na seznamu Karitas, Rdečega križa (se pravi eden in isti prejme hrano pri treh institucijah). GO doda vidik beleženja prejemnikov – ali gre za dopolnjevanje hrane ali gre za zagotavljanje hrane.



4. DISKUSIJA O SPREMLJANJU DONIRANIH PRESEŽKOV HRANE

GO nadaljuje s predstavitvijo. Steče diskusija.

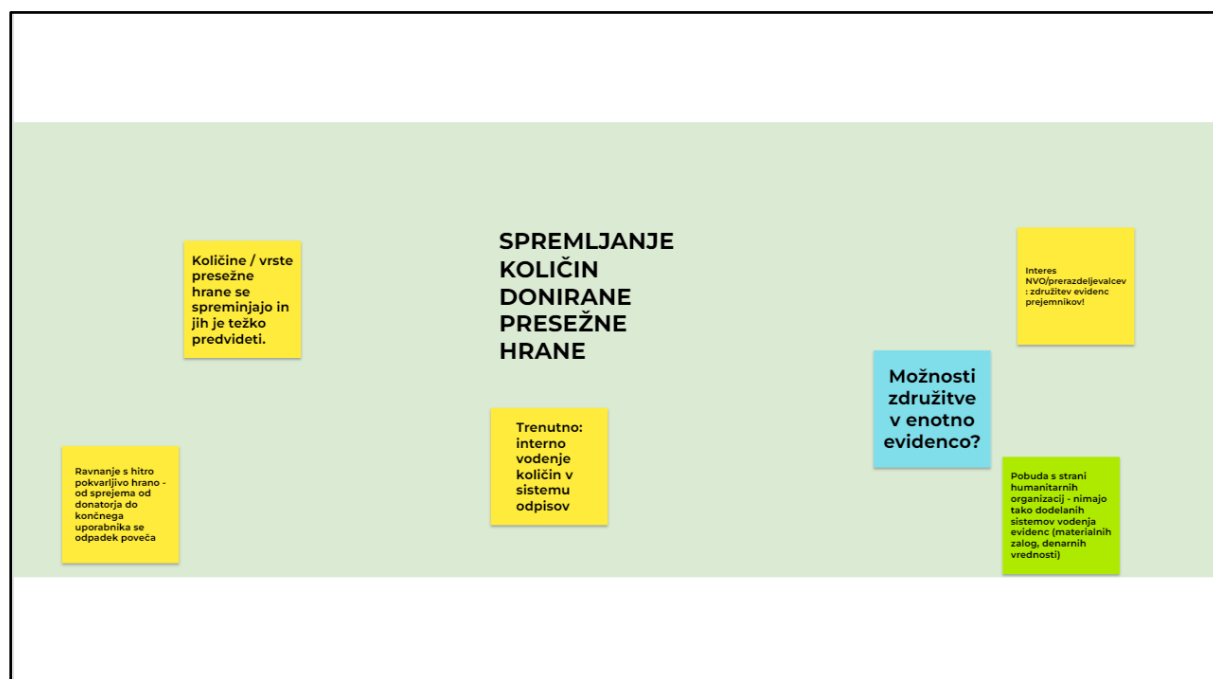
Trgovine: Klara Rudič (KR) pojasni, da imajo lasten sistem odpisov, ki se beležijo pod lastno številko in so posebej ločeni. Pripravljajo mesečna poročila – ali prihaja do odstopanj od povprečja in na podlagi tega vidijo ali je kaj narobe. Evidence imajo ločene po kategorijah (sadje, zelenjava, peka...). Vidijo potem tudi izdelke, ki se na primer ne bi smeli dajati (trgovino takoj opozorijo), zaradi HACCP smernic. Te podatke imajo za vsako trgovino posebej in tudi koliko ter katere hrane se je doniralo (kg, kos...). Za njih ne bi predstavljalo težave, če bi te podatke morali poročati. Uroš Colja (UC) doda, da je pa težko po preteklih evidencah sklepati oziroma načrtovati koliko hrane in katera hrana se bo donirala. Meni, da bi morda bila lahko ta baza povezana – se strinja z ZP, da je lahko več ljudi na več seznamih, da je določeno kolikokrat lahko dobi en hrano. Se strinja, da bi bila ta skupna baza zelo dobrodošla in bi olajšala samo statistiko, poročanje in optimizacijo delovnih procesov, ki jih je potrebno vključiti. Meni, da nevladne organizacije potrebujejo digitalno rešitev, ki bi bila dovolj fleksibilna, da bi na primer v to bazo informacije dodali tudi trgovski centri. Meni pa da bo za to potrebno veliko energije in časa.



ZP na povedano KR doda, da glede teh tabel dobi za 12.000 do 15.000 različnih artiklov, ki jih tekom leta prejmejo od posameznega donatorja. Vnos tega v digitalni zapis bi vzel zelo veliko časa. Pri tem ne bi pomagali niti skenerji, saj so v drugačni obliki kot pa je hrana na blagajnah. Meni, da vsekakor za to delo ne gre računati na prostovoljce. Poleg tega je problem, saj starejši ne obvladajo toliko te tehnologije. Problem je tudi že v osnovi: v tabelah so zapisani kosi in kilograme. Na koncu jih zanima samo koliko kilogramov so donirali.

GO vpraša ali je še kakšna druga možnost glede beleženja, saj to počne samo tisti, ki oddaja. ZP odgovori, da je potrebno upoštevati še en vidik. V njihovem primeru doniranja hrane je, da se približno na polovici lokacijah ta hrana deli zvečer. Se pripelje na eno lokacijo in se to razdeli v uri, uri in pol. Skoraj nemogoče je zahtevati, da bi vodili še to evidenco.

GO preda besedo Luki Juvančiču (LJ) in Lari Tekavc (LT).



5. PREDSTAVITEV IZBRANIH SCENARIJEV PROJEKTA

LT na kratko predstavi podane scenarije, ki izhajajo iz že podanih predpostavk. Sledi diskusija. Sogovorniki svoja mnenja zapišejo tudi na jamboard.

MC zapiše večji obseg pomoči v smislu, da če se obstoječe humanitarne organizacije podpre z ustreznimi logistiko, v resnici je samo v tem primeru prednost. 240 t približno za trgovski center, se pa ne pokrivajo vse trgovine. Še vedno je precej dela na tem področju (komentar že tudi na 2. scenarij).

Nato še vse scenarije GO in LJ nekoliko bolj pojasnita.

MC doda, da se mu zdi najboljši 2. scenarij, saj nekako na podoben način delujejo tudi sami s Hoferjem. Ko imajo kakšne akcije se določene stvari zbirajo, nimajo nikjer prostovoljcev na terenu, ki bi to lahko prevzeli. Oni potem te stvari pošljejo v centralno skladišče in jih potem tam prevzamejo in po svoji mreži razdelijo. Meni, da bi trgovinski centri morali rezervirati del skladišča v ta namen. 3. in 4. scenarij – meni, ker se količine iz dneva v dan razlikujejo, je problem potem kako to in na kakšen način to razdeliti (predvsem % del koliko na primer Karitasu, Lionsu...). Pri 4. scenariju: če so dodatna podjetja so zopet dodatni stroški in se mu zdi, da so stroški preveliki.

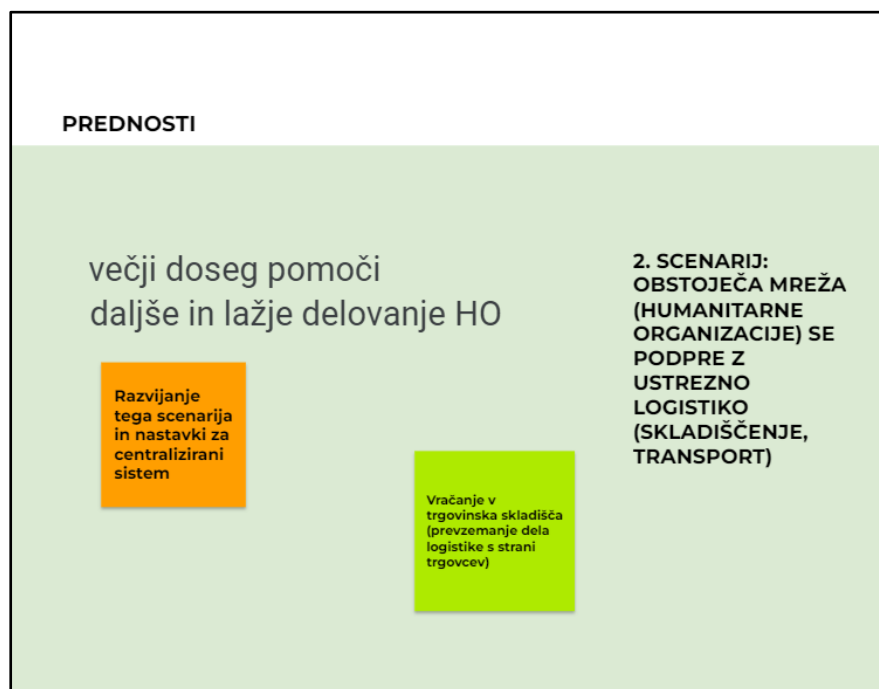


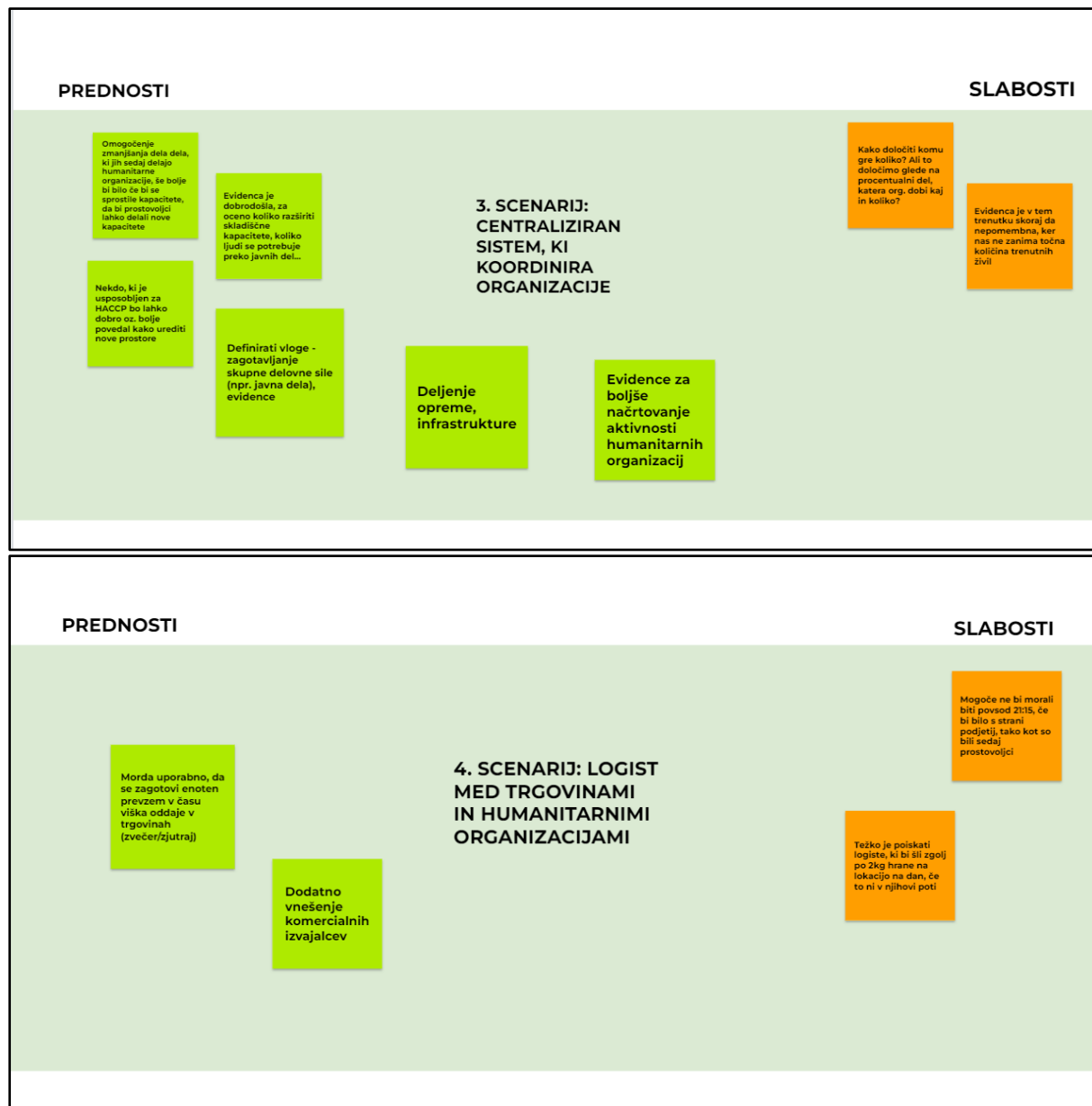
KR ima pomislek predvsem kar se tiče prevzema. Če bi poenotili in lahko zagotovili, da se pri vseh poslovalnicah lahko na primer prevzema 21.15 potem ni problema kar se tiče logistike (scenarij 3. in 4.).

ZP doda za centraliziram sistem – če zadevo lahko centraliziramo tako, da bodo humanitarne organizacije svoje proste resurse, ki bi se s tem sprostiti, dali v neke nove vsebine, bo cilj dosežen. Razmisliti je potrebno, kako bi ta zadeva praktično potekala. Meni, da je potrebno ugotoviti ozka grla in mogoči največji učinki za odpravo le teh s ciljem ohranitve in razširitve projekta (1. scenarij). Za 2. scenarij pove, da je potrebno centralizirati sistem tako, da tukaj humanitarne organizacije ne bodo potrebne v takšnih obliki kot to počnejo sedaj.

LJ doda in se strinja glede funkcij, ki bi jih bilo smiselno centralizirati (evidence prejemnikov, izvajalce javnih del, količine, vrste...).

UC se strinja s povedanim ZP in meni, da je pravilno, da se spodbuja izvajanje scenarija 2. Potrebno je doseči praktičnost. Spogleduje pa se tudi s scenarijem glede centraliziranja sistema, kjer vidi, da bi se lahko pregled nad dejanskim stanjem razvil v praktično smer.





Sestanek se je zaključil ob 17:30.

Zapisnik pripravila:
Teja Pogorevc



PRILOGA C: Prerazporejanje presežkov – druge faze verige

Zapisnik sestanka: prerazdeljevanja presežkov hrane v verigi preskrbe s hrano 5. maj 2022 ob 15. uri, na povezavi Webex

Prisotni: Srečko Koklič, ARS VITAE, Andreja Ličen, Irena Hren, Petra Ceraj, Mojca Korošec, SOVITA, Gabrijela Salobir, Martin Jezeršek, Neža Leben, Luka Juvančič, Sara Gorišek Bobek, Lenka Puh, Miha Brdnik
Sestanek vodila Ilja Gasan Osojnik Črnivec in Luka Juvančič

Jamboard povezava: [Hrana ni odpadke - prerazdeljevanje presežkov hrane DODATNI VIRI - Google Jamboard](#)

Dnevni red:

1. Kratek uvod v projekt
2. Kratek povzetek udeležencev
3. Diskusija o razpoložljivih količinah za doniranje in morebitnih neizkoriščenih tokovih.
4. Možnosti za spremljanje.
5. Predstavitev scenarijev in diskusija o primernih scenarijih za obravnavo v HnO.

Ilja Gasan Osojnik Črnivec (IGO) začne sestanek z predstavitvijo ekipe projekta, ki jo sestavljajo: Ilja Gasan Osojnik Črnivec, Mojca Korošec, Luka Juvančič, Lara Tekavc, Teja Pogorevc. Projekt se imenuje Hrana ni odpadke. Pove, da so nekateri udeleženci sestanka že sodelovali na nivoju priprave analize vzroka nastajanja odpadne hrane ali pa so bili na strokovnem posvetu v lanskem letu.

Predstavi potek sestanka: najprej kratek uvod, sledi predstavitev udeležencev, nato diskusija o tokovih za doniranje presežkov hrane oz. o presežkih s katerimi imajo izkušnje, da bi se lahko preprečili oz. koristno uporabili, pogovorili se bodo tudi o možnosti spremljanja količin doniranih presežkov hrane in na koncu bodo predstavljeni trije scenariji, ki bi jih radi v projektu pogledali in preden se jih začne obravnavati, bi radi izvedeli poglede udeležencev na te scenarije in predloge, kateri se jim zdi bolj primeren za naše okolje.

1. Uvod

IGO pove kratek uvod. Na nivoju odpadne hrane v okviru katerega smo se danes zbrali se moramo zavedati, da pridelana hrana, ki je ne zaužijemo kljub temu nosi vse vplive, ki smo jih s tem ustvarili s tem od proizvodnje do porabe in da so zaradi tega tudi številni neugodni učinki na številnih nivojih naše družbe in višje ko smo v verigi oz. kasneje kot se ta hrana zavrže večji obseg teh vplivov potem tudi nosi. Razloži izraze: HRANA, IZGUBE HRANE, ODPADNA HRANA, PRESEŽKI HRANE, PRERAZDELJEVANJE HRANE.

Predstavi projekt, ki se ukvarja na eni strani z izvorom in vzroki za odpadno hrano v Slo, kar se je končalo v koncu lanskega leta. Sedaj pa se ukvarjamo pretežno z tremi nivoji – ocenjevanje različnih vplivov odpadne hrane, oblikovanje ukrepov ali strokovnih podlag za preprečevanje količin odpadne hrane, ki bi prišli v poštev v SLO, spremljanje in sledljivost uporabe presežkov hrane, zlasti donirane hrane in kakšna je motivacija posameznikov oz. organizacije pri odnosu do hrane, da je odpadne hrane čim manj.

2. Kratek povzetek udeležencev

- Predstavitev udeležencev:

Srečko Koklič iz turistično gostinske zbornice, pokriva predvsem delo v gostinstvu in hotelirstvu. Z vsemi aktivnostmi so kar precej seznanjeni in njihovi člani spremljajo ter se aktivno vključujejo v projekte. Kar se tiče doniranja je drugačno iz gostinstev kot iz trgovine, ker je tam hrana pakirana,



embalirana. Pri njih zelo plansko načrtujejo pripravo obrokov, tako, da je teh odpadkov kot takih ni, se pa srečujejo z odpadki zaradi "prevelikih oči" gostov, ki jim hrana ostaja na krožnikih.

Andreja Ličen prihaja iz društva prostovoljcev so humanitarna organizacija. S presežki se ukvarjajo že nekaj let, večino hrane dobijo iz trgovin, pekarn, ki jo razdelijo med brezdomci in družinami. Imajo dve večji enoti: na primorskem, kjer hodijo 3x tedensko v 4 trgovine in ob enem obisku dobijo 100-200kg hrane, v Ljubljani pa hodijo vsak dan v eno trgovino in nato še v razne manjše pekarnice kjer lahko dobijo tudi 200kg hrane na dan. Težava z hrano iz delikates ker je že pripravljena-težje razdeliti. Želijo si da bi bilo več hrane z rokom uporabe najmanj do.

Gabrijela Salobir s kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije, pokriva področje varne hrane, lokalne oskrbe, prehranske varnosti. Iztočnice, ki jih opažajo so zakonodajni sistem čez lužo in pa v Angliji ima zelo odlično razlikovanje datumov (best before in use before) in s tem vsakemu živilu podaljša uporabnost. Če bi se tak sistem razvil pri nas bi omogočil veliko lažje rokovanje z živili. Slabo urejena zakonodaja v primeru pobiranja ostanka poljščin, nasadov.

Alenka Puh iz Etri skupine. V skupini imajo več deležnikov, ki se ukvarjajo z zmanjševanjem presežkov hrane. Med njimi kuhinja na Rodici, ki ima razvit model predelave presežkov iz primarne proizvodnje, oni te presežke na kmetijah pobirajo. Sedaj imajo tudi humanitarni zavod Podstrehca (ljudska kuhinja iz Ljubljane ustanovljena iz 5 humanitarnih organizacij, kjer bojo želeli prispevat ravno v tem krogu, da se presežki hrane delijo na bolj dostojanstven način in ne po tem kar imamo to razdelimo ampak s stališča kaj potrebujejo ljudje in to poskušajo poiskati) – sodelujejo že z CSD, vključujejo ranljive skupine za delo pobiranja pridelkov na njivah,...

Irena Hren iz Splošne bolnišnice Novo Mesto po izobrazbi živilska tehnologinja, v sami bolnišnici pa je prehodila celo pot od priprave hrane do obravnave pri bolnikih. Se ukvarja z odpadno hrano iz več vidikov. Veliko odpadkov v kuhinji/oddelkih, ker takoj ko hrana pride do bolnika je odpadke – visoki stroški. Več projektov (ne mečemo hrane stran z Ekologi brez meja). Dobili so veliko usmeritev, kako bi se dalo to področje izboljšati. Covid velika ovira – več embalarane hrane, manj možnosti razdeljevanja.. Poskrbeli da se hrana v restavraciji donira oz. se ponudi kot dodatni obrok. So se lotili kako zmanjšati odpadno hrano – ideja da bi se morali sektorji povezati (odpadke oz. problem bi morali naslavljati kjer nastaja – pri bolniku). Nastaja, ker je neješč, ima težave, je bolan,... in to rešijo tako, da se z bolniki ukvarjajo, zaposlijo strokovnjake, ki to obvladajo (dietetike spodbujevalce, motivatorje..) in teh ni dovolj, ko bojo to dosegli se jim zdi da bo odpadkov manj.

- IGO poudari, da je za njih odpadna hrana 2x izguba, bolnice specifičen vidik zaradi posebnega načina, podpira, da so našli rešitev kako se da pomagati

Ga. Hren komentira, da je Tablet sistem, ki je sicer zelo higiениčen, vendar jih je odmaknil od tega, da bi bila razdeljena hrana glede na želje ali potrebe. Razmišljajo tudi v smeri kombiniranja razdeljevalnega in tablet sistema vsaj pri nekaterih obrokih, to v tujini že izvajajo in imajo tudi predelovalnice odpadkov. Poudarja, da obstajajo rešitve, ki so v Evropi poznane, vendar bi v SLO potrebovali nekoga, ki bi se za to zavzel.

Petra Ceraj živilska tehnologinja iz mlekarne Celeja kjer vodi proizvodnjo kjer ustvarjajo mlečne proizvode, ki so hitro pokvarljivi (deklarirajo jih z oznako uporabno do). In tukaj je problem pri samem proizvajalcu, saj ko je rok trajnosti presežen (oz. 2/3 roka trajnosti) te izdelki ne grejo več na police in ostajajo v njihovem skladišču. Praktično nemogoče je planirati proizvodnje hitro pokvarljivih živil, da nebi ostalo nič. Testne proizvodnje (ustvarjanje novih okusov,...) – odpadke, mešani jogurti (z njimi so se izognili okoljskemu onesnaževanju), vendar ne grejo v redno prodajo (nekaj malega uporabljajo za doniranje), na lokaciji manjšo prodajalno, vendar zadeva ostaja ker je preveč kot povpraševanja.

SOVITA Irena Žolmir živ. Tehnologija in kolegica sanitarna inženirka. Za njih odpadki zelo pomembna tema, saj izvajajo prehranske storitve v OŠ, bolnišnicah, podjetjih,... in že vrsto let delajo na tem, da zmanjšujejo odpadke (v roku 5 let so zmanjšali organske odpadke za 30% in cilj je da to prepolovijo). Dobre prakse, ki jih izvajajo, program waste watch, in tako na lokacijah kjer je več odpadkov te začnejo merit na posameznem področju. Druga dobra praksa je osveščanje gostov z plakati, koliko odpadka na tedenski ravni nastane in ko so to merili en mesec se jim je količina org. odpadka zmanjšala za 40%. Ko ugotovijo, da se količina odpadkov poveča, uvedejo sistem kontrole ter analize in nato akcije. Vidimo prihodnost v boljšem sistemu naročanja, osveščanju ljudi,... Njim ostaja hrana in bi jo radi



donirali, vendar je problem logistika (če bi se z nekom zmenili, da bi prišel k njim iskat bi bilo to zelo lažje)

Martin Jezeršek iz podjetja Jezeršek gostinstvo. S tem področjem se ukvarjajo od leta 2017 (so bili pobudniki tedna ne zavržene hrane) – soočajo se z problematiko zavržene hrane v sklopu cateringa oz. dogodkov. Izvajajo ozaveščanje gostov, da se hitreje odzovejo na dogodke in tako težave pri naročanju hrane, osveščanje naročnikov, uvedli na dogodkih da vzamejo preseženo hrano domov, merijo zavrženo hrano in presežki na dogodkih in na podlagi tega se ukvarjajo s prilagajanjem normativov z boljšim načrtovanjem. Ukvarjajo se z razvojem tehnologije pakiranja hrane s kratkim rokom (tako, da bi hrano na nekem dogodku, ki še ni bila postrežena, lahko porabili se naslednji dan), pogrešajo sistemsko platformo da neka organizacija pride po hrano in vzame kar je ostalo od cateringa. V slo veliko pomankanje znanja kako to hrano po neki sodobni tehnologiji pripraviti in jo bolj zanimivo predstaviti – izvajajo izobraževanja na šolah.

Miha Brdник iz SOVITE, dela na drugi lokaciji. Se pridružuje kar sta povedali sodelavki, vsi trije delajo na odpadkih.

Sara Goršek Bobek sodelavki iz vrtca Vrhnika, zelo aktivni na področju zero waste, so uvedli sistem sortiranja odpadkov v vrtcih in se posvečajo te problematiki ravnanja z odpadno hrano. Opažajo, da je malo paradoksa na nivoju, ko urediš sortiranje odpadkov vseh potem tudi malo zmanjšaš možnosti za odpadno hrano (npr. Zaradi sortiranja je morala vsa hrana ostajati v vrtcu..)

3. Diskusija o razpoložljivih količinah doniranja in morebitnih neizkoriščenih tokovih

Vprašanje: *kakšna je vaša motivacija za doniranje/zmanjševanje presežkov hrane?*



- Nujno – vzpostaviti odlične zakonodajne mehanizme vzdolž celotne verige: označevanje, pretočnost do primarija predelave in zakonodajo postaviti spodbudno za tiste, ki se angažirajo

Povzetek: zavedamo se, da na eni strani rešujemo posledice, ki se kažejo v tem da so na eni strani te posledice lahko izkoristimo kot pomoč, na drugi strani zmanjšamo svoje stroške in izboljšamo delovanje. Te vidiki so različni

IGO nadaljuje, da odpadna hrana v SLO narašča, nekje 0,3% na leto. Korona je spremenila le, da se je količina odpadne hrane pomaknila proti koncu verige, procent pa je ostal enak. Polovica odpadne hrane nastane v gospodinjstvih, gostinstvo in strežba proizvedeta tretjino, desetina izvira iz distribucije in trgovine z živili, dodatna slaba desetina pa iz proizvodnje hrane. Večino odpadne hrane se predelava v bioplinarnah ali kompostira. V SLO smo kar aktivni na tem področju. V sklopu projekta smo pregledali



vzroke za odpadno hrano, s tem, da smo imeli pogovore z posameznimi deležniki in smo zajeli vzroke v posameznem členu verige.

- Ga. Salobir vpraša če je na nivoju trgovin odpadna hrana poslovna skrivnost, od kod so zajeti podatki za ta resor? Poslovna skrivnost je za posamezno trgovino, vendar na nacionalnem nivoju so vsi podatki na SURS-u. So to splošni podatki, ki so dostopni.

Neizkoriščeni tokovi presežkov hrane (v okviru, kjer ste aktivni ali veste da obstajo, kje vi vidite da je še prostor)



- Ga. Salobir izpostavlja pobiranje ostankov iz polj
- Ga. Puh se ne strinja, pri pobiranju ostankov na polju ni problem v zakonodaji, ker če pobira nekdo, ki ni v delovnem razmerju, se pravi če se vključi v to socialno podjetje, je lahko to le dogovor o skupnem delovišču (da je varstvo pri delu urejeno). Pri njih vedno prisoten delovni mentor, ki odgovarja za kmetijske zadeve. Opažajo pozitivne učinke obeh strani, saj oni poberejo ostanke na polju in tako kmetu ne ostaja na polju, oni pa imajo od tega korist, saj lahko sami prodajo oz. razdelijo.

IGO vpraša ali je možen podoben sistem za humanitarne organizacije? Odgovori ga. Puh, da je možen, vendar manka nekdo (logistik), ki bi to vse uredil.

Vezano na gostinstvo: kjer se načrtuje npr., zajtrki.. je odpadna hrana samo to kar ostane na krožnikih gostov (kar se tega tiče je narejen velik napredek)

IGO izpostavi, da v bolnišnicah, ko gre hrana enkrat v kroženje, tudi če je zapakirana, jih ne morejo več vrniti nazaj v obtok in vpraša če to drži?

Odgovori ga. Hren, da še vedno drži. Npr.: jogurt ko je postrežen se prekine hladna veriga in se smatra kot infektiven odpadke, saj je bil pri bolniku. Tudi, če je stvar v embalaži je ne morejo razkužiti, obrisati in vrniti v obtok. Oni to vseeno počnejo z enteralno prehrano, kar pa ni skladno z vso zakonodajo, ki velja (počnejo zaradi visokega stroška). Primerljivo temu, kot izvajajo drugje. Mi so si s sistemom Haccap in tablet zožili poti za zmanjšanje količine odpadne hrane, v starih praksah so bile razdeljevanje v razdeljevalni kuhinji (število kosov se je delilo ob postelji), sedaj pa se zloži na pladenj in odnese. Razmišljajo, da bi ponovno uvedli, vsaj v določenih obdobjih ko je strokovno opravičeno v pozno večernem času eno obliko količinskega razdeljevanja glede na želje pacientov in njihovo potrebo (to razmišljajo, ker imajo zadaj strokovni argument – za zmanjšanje nočnega postenja je ena od dobrih praks oz. interni kazalnik kakovosti v tujini (na Švedskem) razmak med zadnjim večernim obrokom in prvim jutranjim obrokom manjši kot 11ur). Sedaj se je zaradi Covida veliko načrtovanj ustavilo.



Sledi vprašanje, če bolnišnica ne more biti nek vir doniranja hrane? V njihovi bolnišnici imajo srečo ker kombinirajo 3 obrate (bolnišnična kuhinja, restavracija in bar kjer se razdeljuje predpakirana hrana), saj lahko vsaj ostanek iz restavracije porabljajo na oddelkih, prav tako lahko ostanek iz bara potem kasneje porabijo na oddelku.

Nato pa še, če vidijo bolnico kot prevzemnika presežka hrane? Ga. Hren odgovori, da neke poti obstajajo, dobijo nekaj hrane tik pred rokom kar jim donira formacija oz. proizvajalec.

Petra Ceraj svetuje, če je prekinjena hladna veriga, da se naredi test ali je ta hrana (jogurt) res pokvarjena. (Irena: ni to problem, hrana se smatra kot odpadke zaradi stanja pacienta in hrane, ki je bila v stiku s pacientom ne morejo vrniti v skupni hladilnik) – zaposleni svetujejo bolnikom, naj embalirano hrano shranijo in jo zaužijejo kasneje.

Ga. Puh pove, da so se ukvarjali kako bi prodajalne in logistične poti povezali, da bi prišli do kupca brez nakupovalnih centrov. Oni imajo pogoje urejene (imajo 2 hladilnici, zmrzovalnico, priročno skladišče, avto s hladilnikom) prav tako so sedaj bližje humanitarnemu oz. donatorskemu delu in razvoju nekih inovativnih jedi oz. nekih inovativnih embalaž, zato da se ta logistika lahko spelje tudi naslednji dan oz. dlje. Ustvarili so tudi novo valuto – juho, da lahko beležijo in na koncu povejo kakšno vrednost so ustvarili v neki valuti (da se ne gleda koliko je nekaj vredno, vendar koliko ljudi je bilo priskrbljenih).

Andreja Ličen je članica Brezdomni do ključa (društvo več različnih zavodov ki delujejo na območju brezdomstva), ki imajo razdelilnice hrane (obisk do 70 oseb), skupaj pripravijo hrano, ki jo dobijo iz kmetij, trgovin.. predelajo in nato ponudijo kot topel obrok brezdomnih ljudi. Ukvarjajo se tudi s poučevanjem v šolah kaj se da s hrano narediti in tudi nek odnos do hrane. So ena večjih organizacij (14 zaposlenih in več kot 200 prostovoljcev), v vsej te koordinaciji vključujejo tudi prostovoljce v razdeljevanje oz. pripravo hrane.

- IGO: vi ste omenili, da prevzimate tudi od kmetov, ste se kdaj srečali s poobiranjem? S tem se še niso srečali. Imajo na primorskem večjo kmetijo, kjer pridelajo veliko količino hrane in del tega gre tudi za brezdomce in jo oni naprej predelajo. Se pa srečujejo s tem, da se kmetje javijo in jim pripeljejo presežke pridelane hrane.

Ga. Salabir komentira ključen vidik – celotni sistem javnih naročil, ne omogoča naročene pridelave. Naročena pridelava v sadju in zelenjavi, bi morala biti vsaj eno oz. eno in pol vegetacijo prej. Tudi če je podpisan sporazum in ste prvi v vrsti ni nujno, da prodate tisto kar imate v sporazumu podpisano in tu nastane velik problem, saj pridelkov ni mogoče shraniti daljše obdobje, to je ključen zatik celotnega Sistema javnega naročanja. Za področje hrane, živil bi zakon o javnem naročanju moral to omogočiti (saj poznamo dobre prakse iz tujine – eno leto pred sezono prodaje, vsaj eno vegetacijsko dobo prej se naročijo pridelave obsegi in tisto, kar se dogovori, se tudi izdobi).

IGO se strinja saj je bilo med analizo ugotovljeno, da vsi te sistemi, ki omogočajo, da pridelovalec lahko učinkovito planira pridelavo zelo vplivajo na to koliko bo njemu ostalo, koliko bo šlo na trg in koliko bo presežka oz. nepobranega pridelka. Sistem javnih naročil je živ in se tudi na nivoju odpadne hrane razmišlja o nekih kriterijih ali mogoče delovanja na tem vidiku.

Ga. Salabir pove, da drugo pa so dolgoročne pogodbe, ki šepajo na obeh strani (dobavitelja in kupca), zelo pomembna stvar zakonodaja pri nas na dovoli da bi otrok delal na kmetiji – izkoriščanje mladoletnika, drugače pa bi bilo zelo dobro, da otroci izkusijo kako je hrano pridelati in jo tako bolj cenijo. Poberkovanje – izraz za pobiranje pridelkov, ki ostanejo po žetvi, po strojnem pobiranju,...

IGO vpraša vrtec, če se oni vidijo kot vir ali mogoče prevzemnik donirane oz. presežkov hrane?

Iz vrtca ne vidijo možnosti za donacijo hrane, so odprti za predloge, da bi oni prejeli donirano hrano.

Ga. Puh pove primer dobre praksa – merili so strošek odpadne hrane na letnem nivoju in v nekem zavodu so po dogovoru zaposleni ostanek hrane odnesli kot donacijo v svojo lokalno skupnost, ta hrana se je vedno na koncu gledala da se poje, strošek odpadkov se je zmanjšal za 8,000eur na leto. Razvil se je tudi model, da so te ljudje znali poiskati tudi starejše, ranljive skupine in so jim darovali hrano.

IGO vpraša tudi turistično zbornico kako je catering dogodki in doniranjem, oddaja presežka hrane zaposlenim? Se tega poslužujejo?



Koklič odgovarja, da gostinec vedno racionalno skrbi, da hrano ne meče stran, problem je kar ostane na krožniku oz. kar ne more več v predelavo v kuhinje. Tudi catering je na principu HACCAP – se pravi npr. Hladna veriga in regeneracija ali topla veriga in se postavi na mizo. Gre po principu, da se nekaj jedi postavi na mizo, če je potreba še kakšna drugače se vrne v kuhinjo po istem principu in se ne šteje pod odpadno hrano, saj bo predelana in porabljena.

IGO se zanima ali so v Soviti ta sistem doniranja, kaj poskusili oz. sodelovali na njem?

Odgovarjajo, da so na parih lokacijah poskusili tako, da so poklicali SLO filantropijo, da njihov prostovoljec pride po hrano, vendar je nato zmanjkalo prostovoljcev in se je zaključilo. Pazijo, da varčno delajo s hrano. Spremljajo organske odpadke. Največje količine odpadne hrane v bolnicah.

Zanimajo se za subvencije, mogoče na nivoju kompostiranja.

Vidiki odpadne hrane: javno naročanje, način priprave in postrežba,...

Gasan pove, da so v analizi vzrokov za nastajanje odpadne hrane na nivoju gostinjstva in strežbe ugotovili, da, vzroki so na nivoju javnega naročanja, načrtovanje priprave in obrokov, načina strežbe, obseg ponudbe, velikost porcij in vrsta gosta.

Izboljšave:



IGO pove, da so dobro zasnovali tudi izboljšave, vsi se strinjajo v katero smer se je potrebno premakniti – od vzgoje do raznim možnosti administracije, ... Spodbudi ostale, da predlagajo še druge izboljšave na nivojih koordinacije, delovanja in infrastrukture

Koklič izpostavi, da so pri projektu z NIJZ Dobra zbira študent, ko so delali normative predlagali pripravo malo in veliko porcijo oz. možnost izbire gosta, da če manj poje, da lahko dobi manjšo porcijo. Iz Sovite povejo, da imajo enkrat letno teden manj zavržene hrane ko osveščajo ljudi in govorijo o tem, da vzemi kar želiš in a pojej kar vzameš, tudi če ti pripada več. V večini njihova strežba narejena na deljenje in ne samopostrežno. Opažajo pozitivne učinke naročanja, saj lažje planirajo.

Ali je razlika med samo postrežbo in pakirano postrežbo v bolnicah?

Ga. Hren pove, da razmišljajo v tej smeri, vendar imajo tako širok nabor diet, da je vedno možnost prehoda iz enega tip na drugega. Tako lahko dietetik pacientu ponudi najboljši izbor. Zato poudarja, da potrebujejo več strokovno usposobljenih oseb, da bi to lahko izvajale. Predlaga, da bi se prav tako v bolnicah vzpostavilo nek informacijski sistem za naročanje na obroke, pri tistih, ki je to omogočeno, vendar je premalo sredstev za to.

Petra podari, da smo res ljudje tisti, zaradi katerih pride do toliko odpadne hrane, tako, da moramo delati na vzgoji, kulturi.

4. Možnosti za spremljanje



5. Predstavitev scenarijev in diskusija o primernih scenarijih za obravnavo v HnO

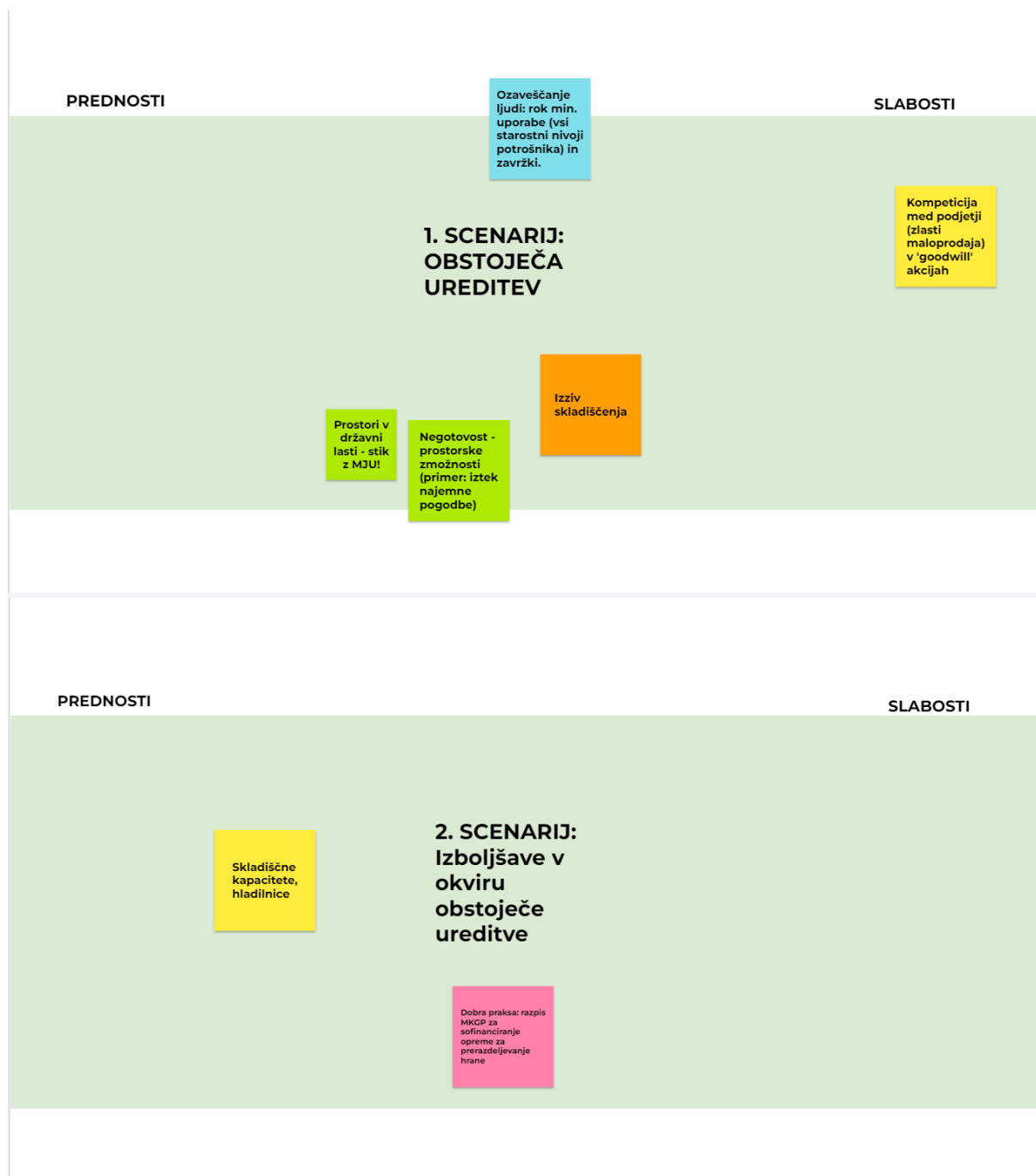
SCENARIJI PREREZPOREJANJA

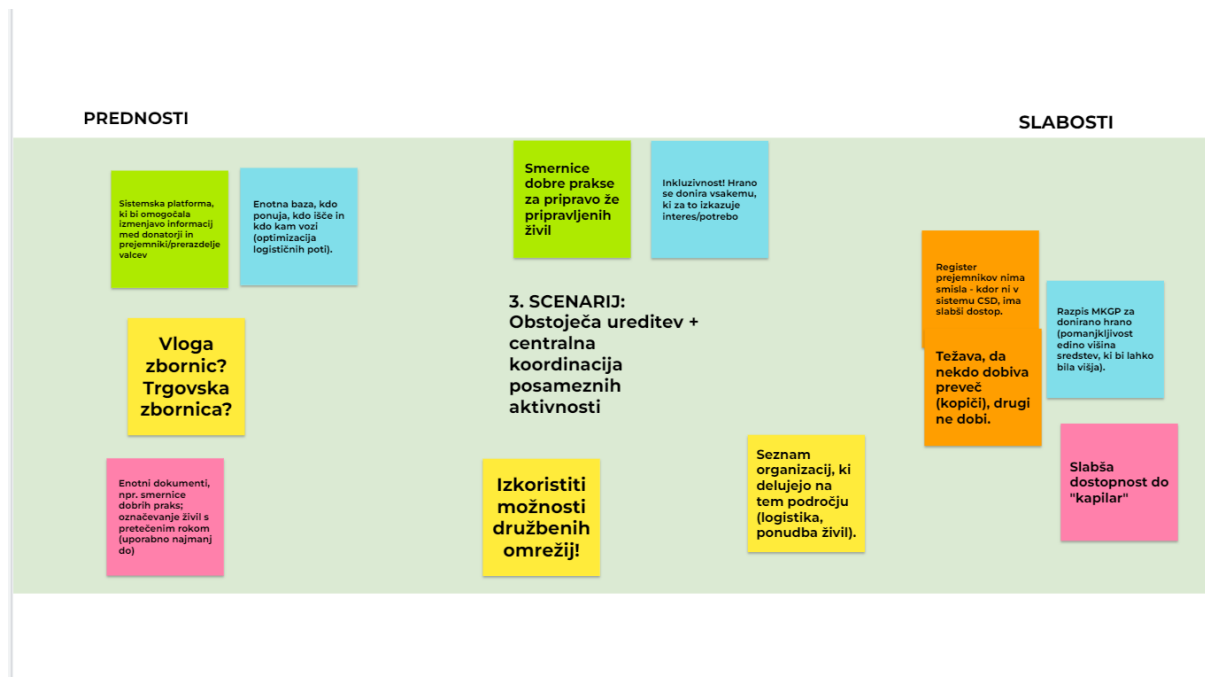
Luka Juvančič predstavi scenarije prerazporejanja hrane:

1. OBSTOJEČA UREDITEV (donatorji v neposredni interakciji s humanitarnimi organizaciji)
2. IZBOLJŠAVE V OKVIRU OBSTOJEČE UREDITVE (predvsem v logistiki – izboljšanje pri preskrbi z hitro pokvarljivimi živili)
3. OBSTOJEČA UREDITEV + CENTRALNA KOORDINACIJA POSAMEZNIH AKTIVNOSTI (registry prejemnikov – prihaja do podvajanj, neka informacijska podpora, kjer se vidi potreba pomoči države (mogoče samo z doniranjem sredstev)) – bolj mišljeno na informacijsko podporo

IZKUŠNJE, MNENJA, PREDNOSTI/SLABOSTI SCENARIJEV?

- 2. Scenarij: predvsem kje, kakšne izboljšave v okviru obstoječe ureditve vidite kot potrebne?
- 3. Scenarij: katere so aktivnosti, ki bi jih bilo smiselno centralizirati? Ali je ta centralizacija regijska ali nacionalna?





Humanitarne org.:

Ga. Puh pove, da nikjer ni objavljeno kateri trgovec išče, da se pri njem pobere presežke (centralizacija). Register prejemnikov se ji ne zdi smiseln je mnenja, da bi moral hrano dobiti tisti, ki jo potrebuje. Organizacije, ki delajo na tem področju so premalo povezane. Ustanovljeni imajo nalogo, da vse skupaj povežejo. Izpostavlja, da je velik problem zaradi pomanjkanja opreme, ustreznega skladišča,...

Ga. Ličen pove če bi se izpostavil informacijski sistem kdo so ponudniki hrane in kdo so lahko prevzemniki hrane, bi bilo super. Socialna omrežja premalo uporabljena (oni se veliko poslužujejo Facebook-a in Instagrama). Dobrodošlo bi bilo, če bi bilo na razpisu za donirano hrano na razpolago več sredstev. Sami imajo prostorski problem. Vzgoja mladih če ne rabim pustim! Izboljšanje infrastrukture!

Ostali:

Ga. Salobir pove, če želimo priditi do vseh je boljši sistem razmrežen. Centralni sistem pa je izredno uporaben za pripravo smernic dobre higienske prakse za predelavo že pripravi živil. Pove, da na komisiji pripravljajo, dodaten sistem za označevanje živil s pretečenim rokom: Poglej, povohaj, poskusi. Omeni sistem iz tujine, gre za spletni sistem, kjer tisti ki imajo nekaj objavijo kaj imajo, distributerji pa jim glede na povpraševanje pokažejo kdo kam pelje kaj, da se racionalizira transportne poti, stroške..

Luka in Gasan se vsem zahvalita in zaključita sestanek ob 17.35

Zapisnik pripravila:

Anja Orehar