

Zmanjšanje odpadkov hrane

DOBROBIT IN PRIHRANEK

Petra Gudelj

dr.

Ivana Gudelj

Živilski odpadki so velik svetovni problem. Zaradi različnih razlogov takšni odpadki nastajajo v celotni verigi: od primarne proizvodnje do predelave, distribucije, skladiščenja, prodaje, gostinskih objektov in institucionalnih kuhinj, do gospodinjestev. Tretjina pridelane hrane na svetu na letni ravni se izgubi ali zavrže. To pomeni, da vsako leto 1,3 milijarde ton dobre in užitne hrane ne pride do končnih potrošnikov. Na drugi strani pa se na ravni Evropske unije zavrže okoli 90 milijonov ton hrane na leto. Zato so potrebne višja raven ozaveščenosti in tehnološke inovacije, ki bi omogočile, da hrana ne bi več bila odpadek! Je pravzaprav nenadomestljiva dragocenost, ki vsebuje hranila, vodo, energijo, delo in kapital.

Podatki o količinah odpadne hrane po državah Evropske unije so se močno razlikovali zaradi pomanjkanja enotne metodologije izračuna. V letih 2018 in 2019 so bili sprejeti novi evropski predpisi, ki urejajo zavrženo hrano, da bi se pridobili primerljivi podatki in da bi se dosegel napredek v smeri doseganja globalnega cilja zmanjšanja zavržene hrane.

Nova uredba je vzpostavila enotno metodologijo za merjenje količine teh odpadkov. Glede na razpoložljive podatke se ocenjuje, da na ravni EU nastane v gospodinjestvih več kot polovica oziroma 53 % skupne zavržene hrane. S trgovinami in gostinstvom ta delež znaša 70 %, medtem ko 30 % nastane v pridelavi in predelavi hrane.

EVROPSKA PREDNOSTNA NALOGA

Preprečevanje nastajanja odpadkov v obliki zavržene hrane je na ravni EU opredeljeno kot prednostna naloga v okviru krožnega gospodarstva in strategije »od polja do mize« (slika 1). S tem se obenem želi prispevati k uresničevanju programa Združenih

narodov za trajnostni razvoj do leta 2030. ZN so si namreč zastavili cilj zmanjšanja živilskih odpadkov na prebivalca do leta 2030 za polovico v celotni verigi pridelave in preskrbe s hrano. Ker je do uresničitve ciljev trajnostnega razvoja še osem let, je treba nujno pospešiti ukrepanje za zmanjšanje izgube hrane – kar je predpogoj za doseganje kar štirih ciljev:

- Cilj 1: Odpraviti vse oblike revščine povsod po svetu.
- Cilj 2: Odpraviti lakoto, zagotoviti prehransko varnost in boljše prehrano ter spodbujati trajnostno kmetijstvo.
- Cilj 3: Poskrbeti za zdravo življenje in spodbujati splošno dobro počutje v vseh življenjskih obdobjih.
- Cilj 4: Zagotoviti modele trajnostne potrošnje in proizvodnje.

ZMANJŠATI IZGUBO HRANE JE IZJEMNEGA POMENA

Izguba hrane negativno vpliva na trajnost prehranjevalnih sistemov. Ko se hrana izgubi ali zapravi, gredo v nič vsi viri, ki so



bili uporabljeni za njeno proizvodnjo, vključno z zemljo, vodo, energijo, delo in kapital. Pomembno pri tem je poudariti, da zavržena hrana vključuje 38 % celotne porabe energije v svetovnem prehranskem sistemu! Odlaganje zavržene hrane na odlagališča zaradi poznejših mikrobnih procesov biološkega razvoja povzroči znatno emisijo toplogrednih plinov – kar prispeva k podnebnim spremembam.

Na svetovni ravni je ekološki odtis na podnebje zaradi zavržene hrane na prebivalca v državah z visokim dohodkom več kot dvakrat višji kot v državah z nizkimi dohodki (slika 2). To je posledica potratnih vzorcev distribucije in porabe hrane v državah z visokimi dohodki.

V državah z nizkimi dohodki pomanjkanje infrastrukture in znanja o pravilnem shranjevanju in ravnanju s hrano v kombinaciji z neugodnimi podnebnimi razmerami pogojuje kvarjenje hrane. V državah z višjimi dohodki so estetske preference in poljubni datumi prodaje dejavniki, ki prispevajo k zavrženi hrani.

TRAJNOST PREHRANSKIH SISTEMOV KOT ZALOGA STABILNOSTI

Izguba hrane ima zelo negativen učinek na varnost dobavnih verig in razpoložljivost hrane ter prispeva k povečanju stroškov hrane. Prehranski sistemi ne morejo biti odporni, če niso sposobni preživeti! Zato je potrebno osvajanje integriranih pristopov, namenjenih zmanjšanju izgub hrane. Potrebne so aktivnosti na globalni in lokalni ravni, da bi se proizvedena hrana maksimal-



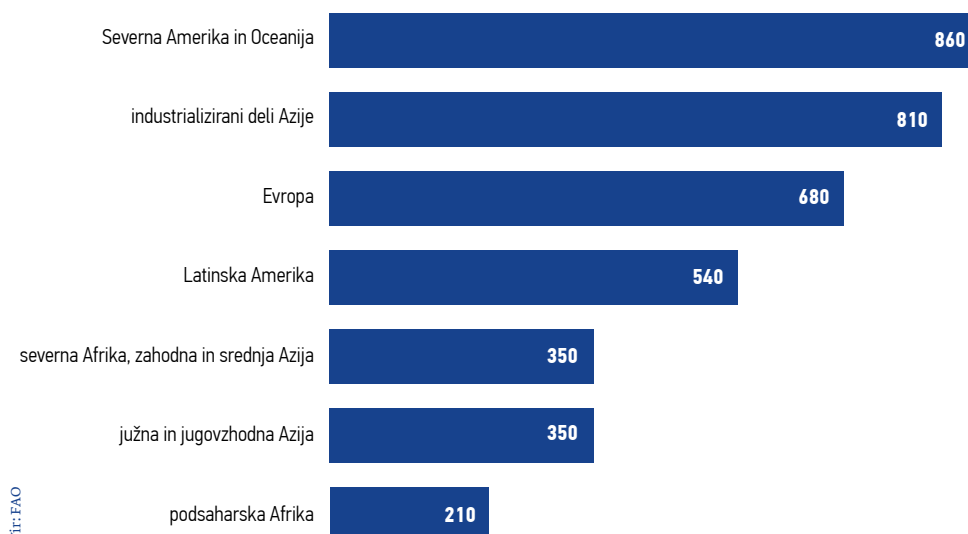
◀ **Slika 1**
Strategija »od polja do mize« – ena od ključnih strategij evropskega zelenega dogovora

Vir: ec.europa.eu/food/farm2fork_en

na porabila. Uvajanje inovativnih tehnoloških rešitev, mobilnih sistemov za predelavo hrane, novih načinov dela in dobre prakse za obvladovanje kakovosti hrane in zmanjševanje izgube hrane v vseh stopnjah je ključno za izvedbo zadovoljivih sprememb (slika 3).

PREVENTIVA JE NAJBOLJŠI NAČIN

Da bi zmanjšali količino odpadkov iz hrane, je pomembno izboljšati celoten sistem upravljanja hrane in presežkov hrane, kar se lahko naredi z uporabo ukrepov in aktivnosti, ki sledijo prednostnemu vrstnemu redu upravljanja odpadkov (slika 4). Vsi deležniki v dobavni verigi s hrano bi morali v okviru svojih dejavnosti nastajanje odpadkov iz hrane čim bolj zmanjšati, vključno s presežki, ki na koncu lahko postanejo odpad. Če se ni mogoče izogniti nastajanju presežkov, jih je treba preusmeriti tako, da se hrana pripravi za po-



ekološki odtis, izražen kot emisije CO₂, kg

Vir: FAO

◀ **Slika 2**
Ekološki odtis na podnebje, pogojen z odpadki hrane na prebivalca



novno uporabo, predelavo ali daruje znotraj sistema darovanja. Če nič od tega ni mogoče, se lahko presežke preusmeri tudi v hrano za živali.

Vsak lahko na dnevni ravni prispeva k zmanjšanju količine odpadkov iz hrane

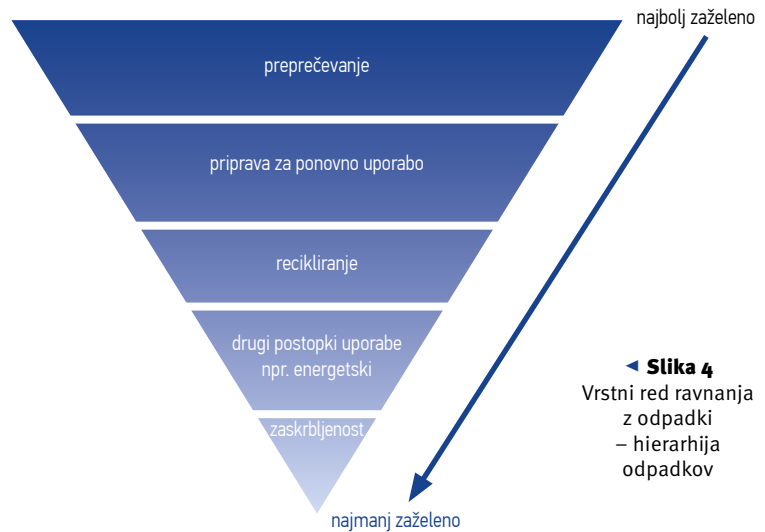
◀ **Slika 3**
Živilski odpadki nastajajo v vseh stopnjah – od primarne proizvodnje do potrošnje v gospodinjstvih



ter s tem k nacionalnim, pa tudi globalnim ciljem. Podjetja so bolj kot kdaj koli prej vabljeni k uveljavljanju načel krožnega gospodarstva in uporabi trajnostnih poslovnih modelov, vključno z učinkovito proizvodnjo, predelavo, skladiščenjem, distribucijo, prodajo in uporabo hrane z ustvarjanjem čim manj presežkov. Glede na posebnosti in različne vzroke izgube hrane in nastajanje odpadkov iz hrane vsak od njih zahteva poseben pristop k ugotavljanju vzrokov in metod reševanja težave čezmernega metanja hrane med odpadke.

IZOBRAŽEVANJE IN VLOGA POSAMEZNIKA STA KLJUČNEGA POMENA

Globalni, evropski ali nacionalni predpisi sami po sebi niso ključ do izboljšanja stanja glede zmanjšanja zavržene hrane. Najpomembneje je ozaveščati o vplivu tega problema na sociološko-ekološko blaginjo in ekonomsko-energetsko varčnost družbe. Sprememba se začne z dejanjem posameznika, zato je pomembno serviranje manjših porcij in uporaba ostankov hrane, kar neposredno zmanjšuje zapravljanje hrane in s tem tudi denarja. Vnaprej organizirani nakupi in načrtovani obroki omogočajo maksimalno uporabo živil. S pravilnim vzdrževanjem hladilnika in s preverjanjem roka uporabnosti se zagotavlja kvaliteta shranjenih živil, s pravočasnim zamrzovanjem pa se jim lahko podaljša rok trajanja. Vendar je pomembno vedeti, da so številni živilski izdelki varni za uporabo tudi po datumu, navedenem na etiketi »uporabiti do ...«. Lahko pokvarljivim izdelkom in tistim s pretečenim rokom se lahko izognemo, če jih pametno razporedimo, tako da so novejši izdelki zadaj, starejši izdelki pa spredaj v hladilnikih in na policah. Neposreden vpliv na zmanjšanje emisij toplogrednih plinov, povezanih s prevozom in odlaganjem odpadkov, pomeni uporabo kompostnika. Poleg koristi za zrak je naravno pridobljen kompost dober za sobne ali vrtno rastline. So tudi posamezniki, ki ne poznajo presežka hrane. Deljenje hrane jim je pomembno, oziroma so odvisni od različnih pobud za darovanje hrane revnim. Pomoč dobrodelnim organizacijam, društvom in ljudskim kuhinjam pomembno vpliva tudi na zmanjšanje odpadkov. Vsak izmed nasvetov ter izobraževanje in ozaveščanje o pomenu pravilne razdelitve hrane lahko pomagajo pri zmanjšanju zavržene hrane, s čimer se prihrani denar in zaščiti okolje.



◀ **Slika 4**
Vrstni red ravnanja z odpadki – hierarhija odpadkov

ZAKLJUČEK

Na žalost veliko proizvedene hrane konča med odpadki in predstavlja socialno-ekonomski izziv. Na svetovni ravni se približno 14 % proizvedene hrane izgubi med poljem in maloprodajo. Znatne količine odpadne hrane potem nastanejo pri prodaji na drobno in pri potrošnji. Ocenjuje se, da se zavrže 17 % vse hrane, proizvedene na svetu, od tega 2 % v maloprodaji, 5 % v sklopu gostinstva in 11 % v gospodinjstvih. Hrana ni odpadek!

Uporaba naravnih virov za proizvodnjo hrane je pomembna. Izguba hrane je izguba energije. Pri proizvodnji hrane se izčrpajo tla, obremenjujejo vodonosniki in posega v biotsko raznovrstnost. Odpadna hrana prispeva k emisijam toplogrednih plinov.

Trenutno je na svetu lačnih okoli 345 milijonov ljudi, kar je dvakrat več kot pred tremi leti. Na drugi strani pa bo treba globalno proizvodnjo hrane do leta 2050 povečati za 60 %, da bi zadostili potrebam naraščajočega prebivalstva. Zaradi tega živilski odpadki predstavljajo zamujeno priložnost za izboljšanje varnosti hrane in imajo zelo visoko sociološko, ekološko, gospodarsko in energetsko ceno.

Potrebni je ogromno naporov, da bi dosegli zadostno ozaveščenost in ustrezne pobude za čimprejšnje obvladovanje tega problema na ravni gospodinjstev in poslovnih procesov. Pri tem jim lahko vsak aktivno pomaga s svojim načinom nakupa, potrošnje in nenazadnje z načinom razpolaganja z morebitno odpadno hrano. Varčno in modro ravnanje s hrano, ki je dragocenost, je ključnega pomena za človeštvo in njegovo negotovo prihodnost. ■