



Hrana med odpadki





REPUBLIKA SLOVENIJA
STATISTIČNI URAD

Hrana med odpadki

HRANA MED ODPADKI

Avtorici: mag. Mojca Žitnik, Tanja Vidic

Oblikovanje infografik: Matjaž Erker

Publikacija je na voljo na spletnem naslovu: <http://www.stat.si/StatWeb/publikacije>

Informacije daje Informacijsko središče:

tel. (01) 241 64 04

elektronska pošta info.stat@gov.si

 @StatSlovenija

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641:628.4.032(0.034.2)

ŽITNIK, Mojca, 1970-

Hrana med odpadki [Elektronski vir] / [avtorici Mojca Žitnik, Tanja Vidic]. - El. knjiga. - Ljubljana : Statistični urad Republike Slovenije, 2016

Način dostopa (URL): <http://www.stat.si/StatWeb/publikacije>

ISBN 978-961-239-360-1 (pdf)

1. Gl. stv. nasl. 2. Vidic, Tanja, 1985-
287264000

UVODNA BESEDA

Po zadnjih podatkih je vsak osmi prebivalec našega planeta lačen, vsak tretji pa trpi zaradi pomanjkanja hrane, in to kljub temu, da je proizvodnja hrane – vsaj za zdaj – še zadostna.

Eden od problemov, s katerimi se spopadamo, je globalno neenaka razporeditev hrane, drugi problem pa sta odnos do hrane in količine zavržene hrane. Po ocenah Evropske okoljske agencije se namreč vsako leto zavrže približno tretjina pridelane hrane.

Zavržena hrana ni sporna le z moralnega in socialnega vidika, temveč tudi z vidika porabe naravnih virov (zemlje oziroma prsti, vode in energije), posredno škodljivo vpliva na okolje tudi zaradi uporabe pesticidov in gnojil ter zaradi emisij toplogrednih plinov (ki nastajajo bodisi zaradi procesa pridobivanja hrane, npr. pri reji živali, bodisi zaradi predelave ali odstranjevanja odpadne hrane, npr. pri kompostiranju in odlaganju odpadne hrane). S hrano, ki jo zavržemo, zavržemo tudi delo (čas, znanje) in energijo, ki sta bila vložena v pripravo hrane.

Kako s hrano ravnamo v Sloveniji? Koliko je zavržemo? Kdo jo zavrže? Kaj zavržemo? Kje taka hrana konča?

Do nedavnega na ta vprašanja ne bi mogli natančneje odgovoriti, saj enotna metodologija za spremljanje količin odpadne hrane na ravni EU še ne obstaja. Statistični urad RS je letos kot del mednarodnega projekta izdelal tako metodologijo in tako postavil temelje za statistično spremljanje odpadne hrane v Sloveniji. Tukaj objavljeni statistični podatki so prvič zbrani podatki te vrste in bodo zato za marsikoga še toliko zanimivejši. Lepo vas vabimo, da si ogledate naše prikaze.

Genovefa Ružič
generalna direktorica

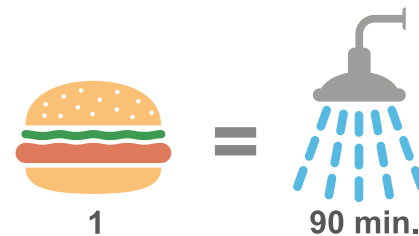


Do 40 % od tega, kar se vzredi ali vzgoji za prehrano, se ne poje.

In vendar je vsak 8. prebivalec planeta lačen, vsak 3. pa trpi zaradi pomanjkanja hrane.

Rešimo probleme!
Veliko bi se že rešilo, če bi spremenili svoj odnos do hrane in če bi je manj zavrgli.

Vsak bi moral začeti pri sebi!



© SURS

Ali se zavedaš, da si s tem, ko si zavrgeš en hamburger, zavrgeš tolikšno količino vode, kot se je porabi za 90 minut tuširanja?

Razlaga strokovnih izrazov

je na strani 18.

Kaj po SSKJ pomeni ...

odpádek -dka m (â) **1.** nav. mn. *kar se v gospodinjstvu, vsakdanjem življenju izloči, zavrže kot neuporabno /.../*

hrána -e ž (á) **1.** *kar sprejema organizem zaradi snovi, potrebnih za rast in obstoj, ali te snovi /.../*

zavréči -vřzem dov., zavřzi zavřzite in zavřzíte; zavřgel zavřgla (ê ř) **1.** *narediti, da preneha biti pri osebk u a) kar se ne řeli več imeti, se več ne potrebuje /.../*

morála -e ř (â) **1.** *kar vrednoti, usmerja medsebojne odnose ljudi kot posledica pojmovanja dobrega in slabega /.../*

étika -e ř (ê) **1.** filoz. *filozofska disciplina, ki obravnava merila človeškega hotenja in ravnanja glede na dobro in zlo /.../*

preobílje -a s (î) **1.** nav. ekspr. *stanje, za katero je značilen obstoj zelo velike količine materialnih dobrin /.../*

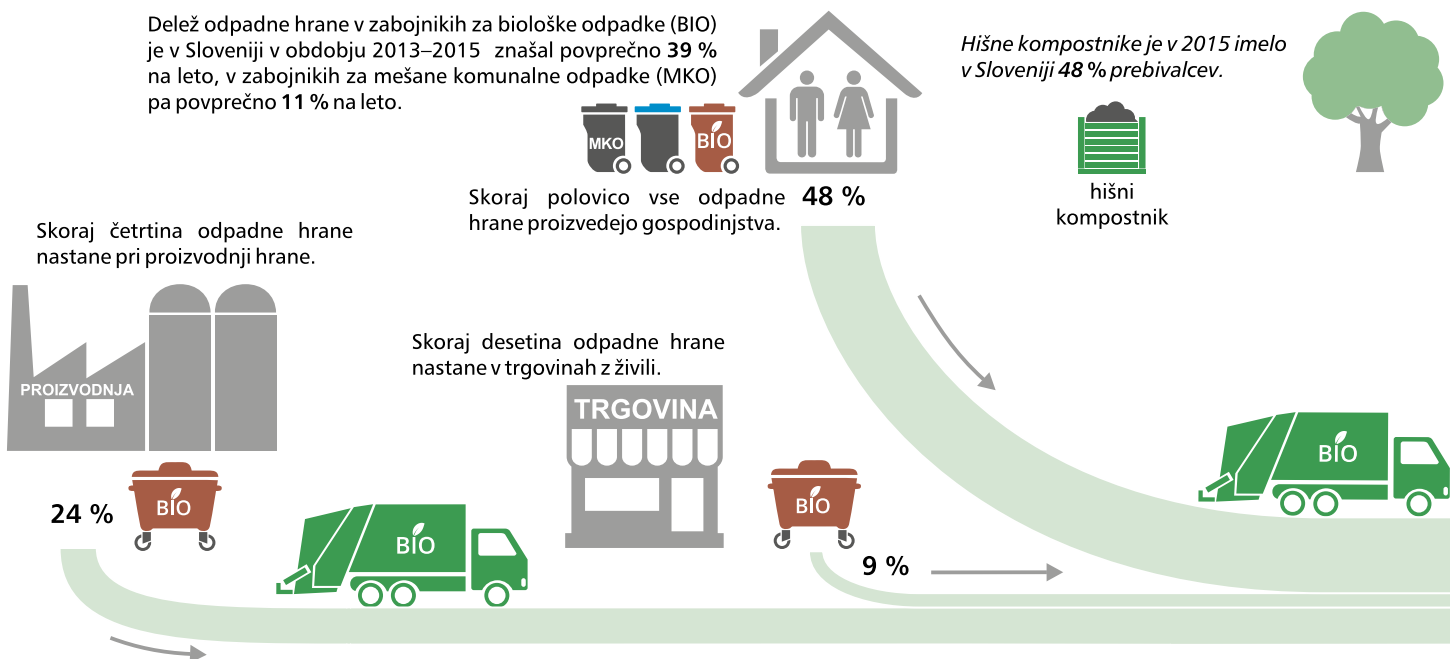
lákota -e ř (á) **1.** *občutek potrebe po jedi /.../*

VSEBINA

UVODNA BESEDA	3
ZGODBA O HRANI, KI JE POSTALA ODPADEK	6
KOLIKO HRANE ZAVRŽEMO?	8
OD KOD PRIDE ODPADNA HRANA?	10
KAJ ZAVRŽEMO?	12
KJE KONČA ODPADNA HRANA?	14
DOBRO BI BILO, DA BI	16
POJASNILA IN DEFINICIJE	18
OKRAJŠAVE IN MERSKE ENOTE	20
VIRI	20

ZGODBA O HRANI, KI JE POSTALA ODPADEK

Delež odpadne hrane v zabojnikih za biološke odpadke (BIO) je v Sloveniji v obdobju 2013–2015 znašal povprečno **39 %** na leto, v zabojnikih za mešane komunalne odpadke (MKO) pa povprečno **11 %** na leto.

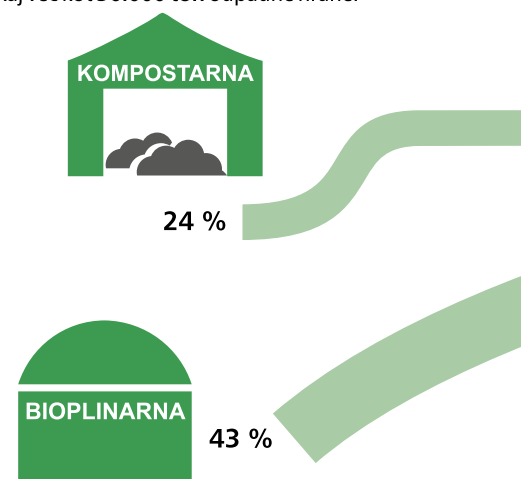


Količina odpadne hrane se v zadnjih treh letih povečuje. V 2015 je vsak prebivalec Slovenije zavrgel povprečno **73 kg** hrane ali **14 %** več kot v 2013.

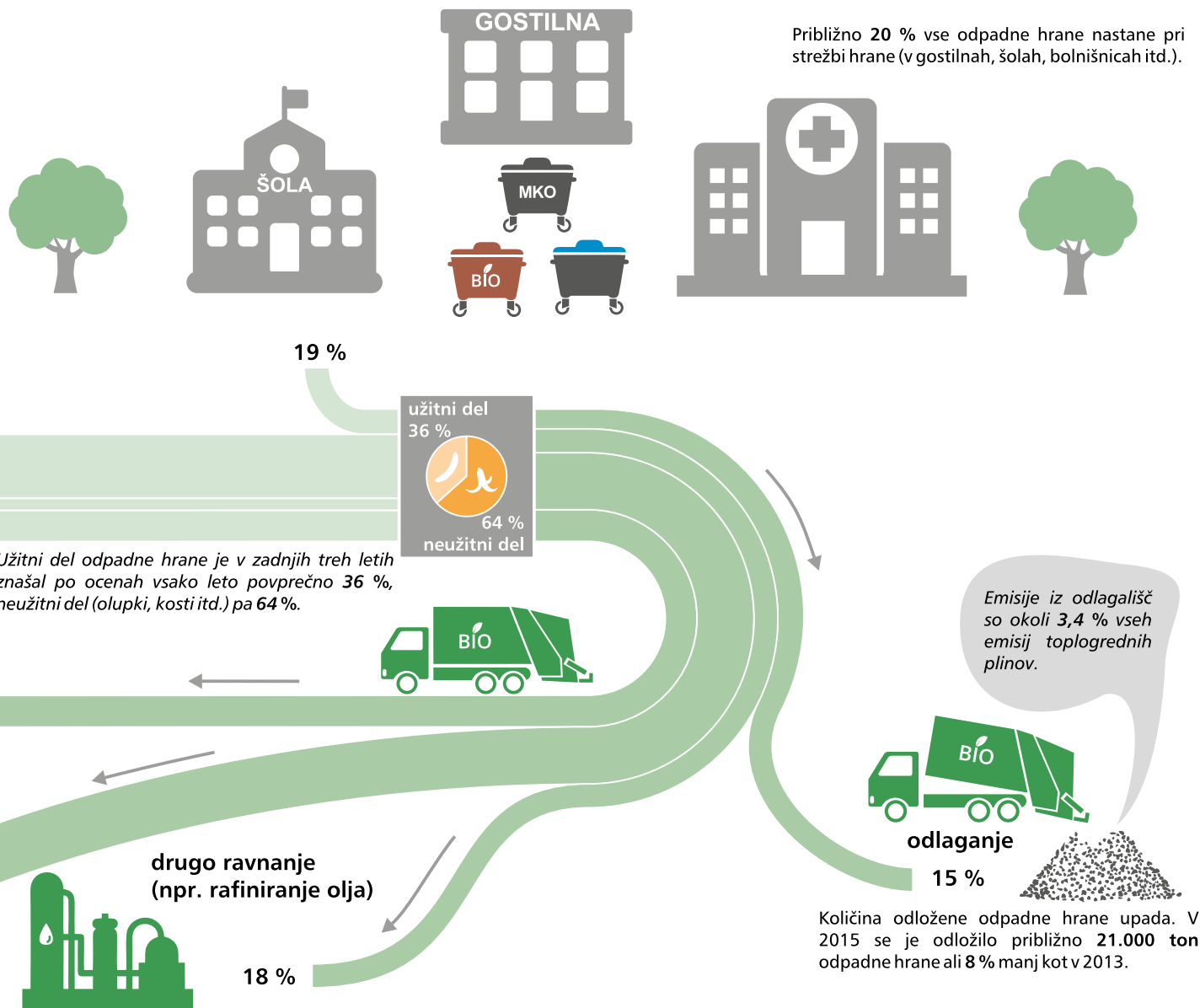
Gospodinjstvo v Sloveniji je v 2015 namenilo za nakup hrane in brezalkoholnih pijač povprečno **14 %** vseh svojih izdatkov. Za to vrednost je lahko kupilo okoli **380 kg** hrane na posameznega člana. **16 %** te hrane (v vrednosti **163 EUR**) je končalo med odpadki.

Odpadna hrana je okoli **3 %** celotne količine vseh odpadkov in okoli **22 %** celotne količine bioloških odpadkov, ki nastanejo v Sloveniji.

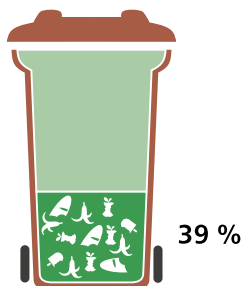
Aerobno (v kompostarnah) se je v 2015 predelalo nekaj več kot **36.000 ton** odpadne hrane.



Največ odpadne hrane se predela anaerobno (v bioplinarnah). V 2015 se je tako predelalo **60.000 ton** odpadne hrane.



Odpadna hrana med biološkimi odpadki, Slovenija, 2013–2015

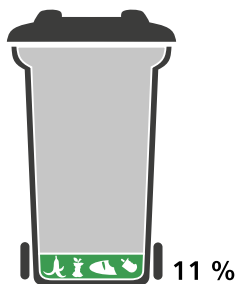


Vir: SURS

© SURS

V sistemu javnega zbiranja komunalnih odpadkov se ločeno zbirajo biološki odpadki, ki poleg odpadne hrane iz naših kuhinj vsebujejo tudi biološke odpadke z vrtov in parkov. Delež odpadne hrane v teh zabojnikih je v Sloveniji v obdobju 2013–2015 znašal povprečno 39 % na leto.

Odpadna hrana med mešanimi komunalnimi odpadki, Slovenija, 2013–2015



Vir: SURS

© SURS

Med mešanimi komunalnimi odpadki se kljub ločenemu zbiranju bioloških odpadkov še vedno najde tudi odpadna hrana. Njen delež v teh zabojnikih se sicer z leti zmanjšuje, vendar ocene kažejo, da je v obdobju 2013–2015 še vedno znašal vsako leto povprečno 11 %.

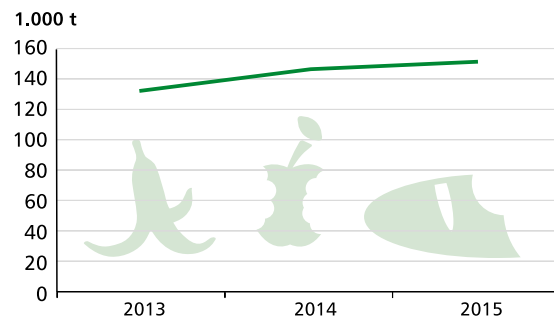
KOLIKO HRANE ZAVRŽEMO?

Količina odpadne hrane se rahlo povečuje

V zadnjih treh letih smo v Sloveniji zavrgli vsako leto povprečno 143.000 ton odpadne hrane.

V 2013 je vsak prebivalec Slovenije zavrgel povprečno 64 kg hrane, v 2015 pa 73 kg ali 14 % več.

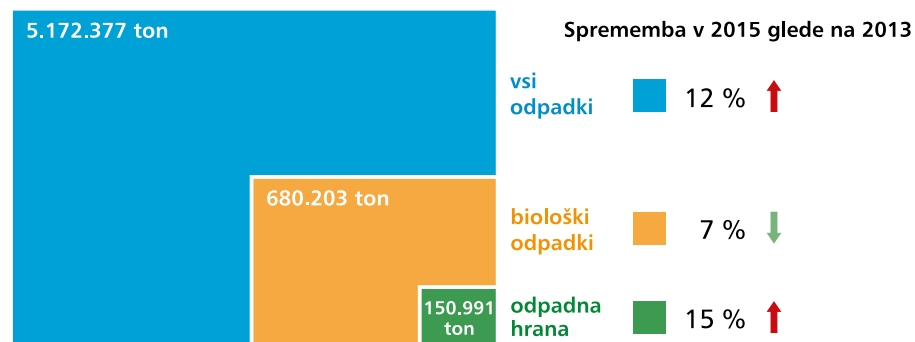
Količina odpadne hrane, Slovenija



© SURS

Viri: SURS, ARSO, MOP

Odpadna hrana med ostalimi odpadki in trend gibanja količin, Slovenija, 2015



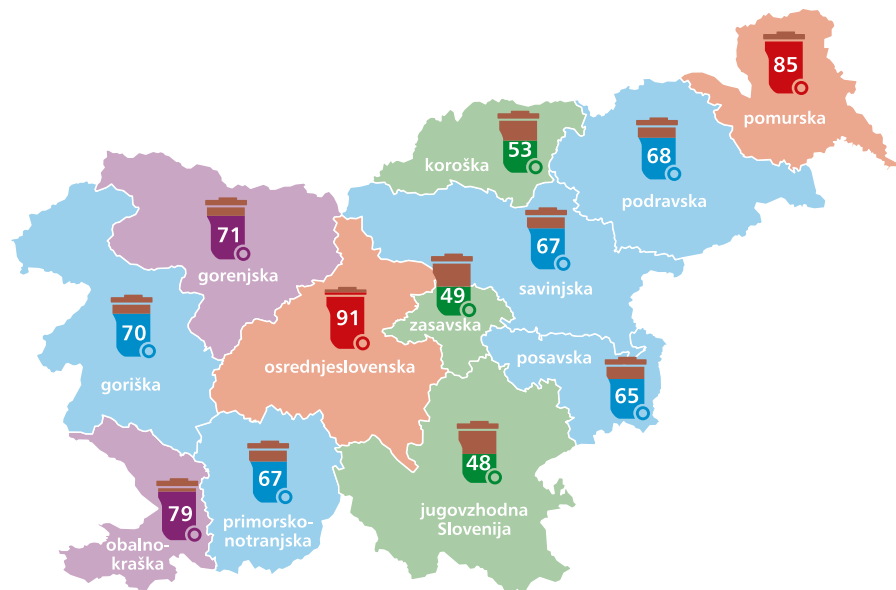
Viri: SURS, ARSO, MOP

© SURS

V 2015 je v Sloveniji nastalo več kot 5 milijonov ton vseh vrst odpadkov (ali za 12 % več kot v 2013). Med temi odpadki je bilo skoraj 700.000 ton ali 13 % bioloških odpadkov (količina teh pa je bila za 2,5 odstotne točke manjša kot v 2013).

Med biološkimi odpadki najdemo poleg odpadkov z vrtov in parkov, lesa, tekstilij in drugega tudi odpadno hrano. Delež te med preostalimi biološkimi odpadki je v 2015 znašal več kot 22 %, med vsemi odpadki pa skoraj 3 %.

Količina odpadne hrane na prebivalca po statističnih regijah Slovenije, 2015

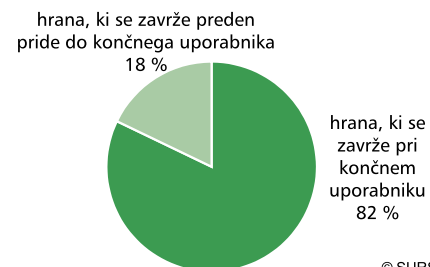


V 2015 so zavržli manj hrane kot v 2013 le v primorsko-notranjski (za 20 %) in zasavski statistični regiji (za 10 %), občutno več pa v goriški (za 26 %), obalno-kraški (za 24 %) in savinjski statistični regiji (za 21 %).

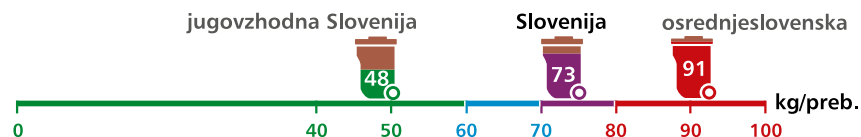
Količina hrane, ki se zavrže, še preden pride na krožnik, se povečuje.

V 2013 je bilo takšne hrane skoraj 14 %, v 2015 pa že skoraj 18 % celotne količine odpadne hrane.

Delež odpadne hrane, ki nastane, preden pride do končnega uporabnika, in delež tiste, ki nastane pri njem, Slovenija, 2015



Vir: SURS



Viri: SURS, ARSO, MOP

© SURS

V 2015 je v zahodni kohezijski regiji nastalo 29 % več odpadne hrane na prebivalca kakor v vzhodni kohezijski regiji.

Največ odpadne hrane je nastalo v osrednjeslovenski in v pomurski statistični regiji: v prvi povprečno 91 kg, v drugi povprečno 85 kg na prebivalca.

Najmanj odpadne hrane je nastalo v zasavski in jugovzhodni statistični regiji: v vsaki povprečno 48 kg na prebivalca.



© SURS

Skoraj polovica odpadne hrane se proizvede v **gospodinjstvih**. Količina odpadne hrane iz gospodinjstev se je sicer od 2013 do 2015 povečevala (z 68.000 ton na 73.000 ton), vendar se je glede na celotno količino nastale odpadne hrane ta delež v gospodinjstvih zmanjševal. Tako je v 2013 delež odpadne hrane, ki je nastala v gospodinjstvih, znašal skoraj 52 %, v 2015 pa nekaj več kot 48 %. Seveda pa je v tem podatku zajeta le odpadna hrana, ki pride v sistem ravnanja z odpadki. Številna gospodinjstva namreč odpadne hrane ne oddajajo v sistem javnega zbiranja, temveč jo kompostirajo doma in kompost koristno uporabijo na svojih vrtovih. Praviloma se odpadna hrana, ki se obdela na kraju nastanka, ne šteje za odpadek, in tako tudi količina te odpadne hrane ni zajeta v preračunih.







© SURS

Pri **proizvodnji hrane** nastane v povprečju skoraj četrtina odpadne hrane, in ta količina se še povečuje. V 2015 se je pri proizvodnji hrane zavrnilo 14 % več hrane kot v 2013.

OD KOD PRIDE ODPADNA HRANA?

Odpadna hrana po dejavnostih, Slovenija, 2015

NASTAJANJE ODPADNE HRANE				DELEŽ
DEJAVNOSTI	PROIZVODNJA HRANE 	mesa in rib		24 %
		sadja in vrtnin		
		mlečnih izdelkov		
		pekarskih izdelkov		
		pijač		
	TRGOVINA Z ŽIVILI 		distribucija ¹⁾	9 %
	GOSTINSTVO IN STREŽBA HRANE 			19 %
	GOSPODINJSTVA 		uživanje	48 %

1) razpošiljanje

Viri: SURS, ARSO, MOP

© SURS

Odpadna hrana nastaja pri izvajanju določenih dejavnosti. Ločimo 4 glavne skupine takih dejavnosti, ki so viri nastajanja odpadne hrane. Te so: proizvodnja hrane (kjer večinski del odpadne hrane nastaja v procesu proizvodnje hrane), trgovina z živili (kjer odpadna hrana nastaja pri distribuciji hrane), gostinstvo in strežba hrane (gostinski obrati, šole, bolnišnice, drugo, kjer odpadna hrana nastaja pri pripravi in razdelitvi obrokov in pri uživanju hrane) ter gospodinjstva (kjer odpadna hrana nastaja pri pripravi in uživanju hrane).

Količina odpadne hrane glede na izvor, Slovenija

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

Viri: SURS, ARSO, MOP

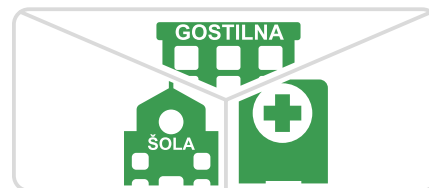
Kljub ločenemu zbiranju odpadkov pa se tudi med mešanimi komunalnimi odpadki še vedno najde kar nekaj odpadne hrane. Iz spodnje karte je razvidno, da se je največ hrane v 2015 odvrгло skupaj z mešanimi komunalnimi odpadki v obalno-kraški regiji, povprečno 21 kg na prebivalca. Tej sta sledili goriška in koroška statistična regija s po 19 kg na prebivalca. Najmanj odpadne hrane je bilo med mešanimi komunalnimi odpadki v gorenjski regiji, in sicer 13 kg na prebivalca, sledili pa sta ji podravska in savinjska regija, vsaka s po 14 kg na prebivalca.

Odpadna hrana med mešanimi komunalnimi odpadki po statističnih regijah Slovenije, 2015



Vir: SURS

© SURS



© SURS

V **gostilnah in drugih ustanovah**, kjer **strežejo hrano**, kot so šole, vrtci, bolnišnice, domovi za ostarele itd., nastane v povprečju približno 19 % vse odpadne hrane. Količina odpadne hrane v gostilnah se je v zadnjih treh letih začela zmanjševati, medtem ko se je v drugih ustanovah, kjer se streže hrana, nekoliko povečala. Kljub temu pa se je skupni delež odpadne hrane iz tega vira glede na celotno količino odpadne hrane od 2013 do 2015 zmanjšal za 2 odstotni točki.



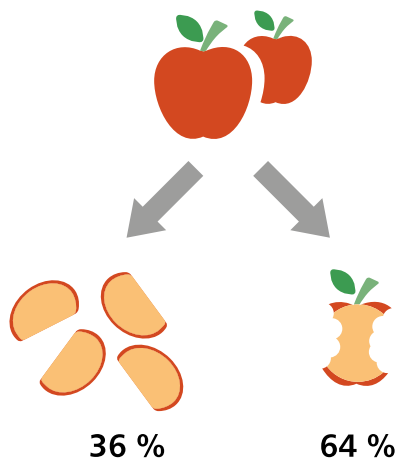
© SURS

Odpadna hrana, ki nastaja v **trgovinah z živili**, so predvsem živila, ki se zavržejo, ker jim je pretekel priporočeni rok uporabe ali ker se je med prodajo spremenila njihova kakovost. V 2015 je tako v trgovinah z živili nastalo skoraj 9 % od vse odpadne hrane. Ta delež bi se z ustreznimi ukrepi lahko zmanjšal (npr. s pravočasno prerazporeditvijo hrane tik pred potekom roka).

Ali bi se vsa hrana res lahko zaužila?

Prav vsa ne.

Po ocenah je bilo v hrani, ki je bila v obdobju 2013–2015 zavržena v Sloveniji, 36 % užitnega dela, in s pravilnim ozaveščanjem in odnosom do hrane bi ta delež lahko zmanjšali. 64 % odpadne hrane so bili neužitni deli, npr. kosti, koščice, olupki, jajčne lupine, lupine, luščine itd. Tega dela se načeloma ne da zmanjšati.



Vir: SURS (preračuni za Slovenijo za obdobje 2013–2015)

© SURS

V letu 2015 je v Sloveniji nastalo 151.000 ton odpadne hrane, od tega je bilo užitnega dela 55.000 ton. Prebivalec Slovenije je tako v 2015 zavrzel povprečno približno 27 kg užitnega dela hrane, tj. hrane, ki načeloma ne bi smela končati v smeteh, ampak bi se lahko koristno uporabila. 20 kg užitnega dela hrane na prebivalca je zavrzel končni uporabnik, 7 kg užitnega dela na prebivalca pa se je završlo v procesu distribucije živil.

KAJ ZAVRŽEMO?

Sestava odpadne hrane po vrstah zavržene hrane in trend gibanja količin, Slovenija, 2015



Viri: SURS, ARSO, MOP

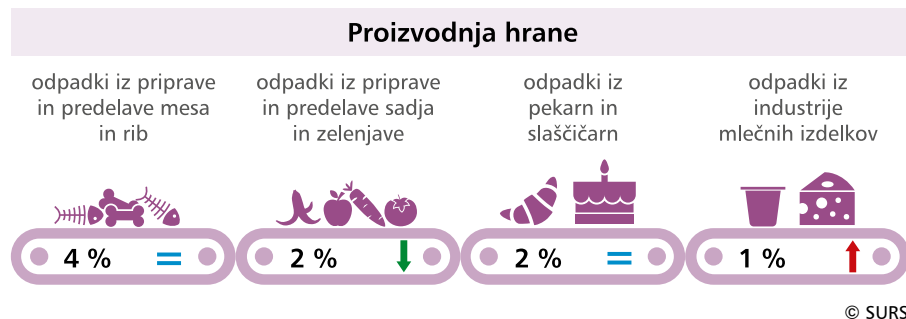
Več kot dve tretjini odpadne hrane, ki je v 2015 nastala v Sloveniji, so bili kuhinjski odpadki. To so odpadki, ki nastanejo pri pripravi obrokov ali ostajajo na krožnikih pri končnem potrošniku, in tudi odpadki, ki nastajajo pri proizvodnji hrane. 9 % hrane se je završlo, ker ji je pretekel rok uporabe ali ker se je med prodajo spremenila njena kakovost (se je npr. pokvarila). 5 % odpadne hrane so bila odpadna jedilna olja, 4 % odpadki iz priprave in predelave mesa in rib, po 2 % odpadki iz priprave in predelave sadja in zelenjave ter odpadki iz pekarn in slaščičarn, 1 % pa odpadki iz industrije mlečnih izdelkov.

V letih od 2013 do 2015 sta se delež kuhinjskih odpadkov in delež odpadnega jedilnega olja v celotni količini odpadne hrane zmanjšala (vsak za 2 odstotni točki), delež izdelkov, zavrženih zaradi pretečenega roka uporabe ali spremenjene kakovosti, pa se je povečal za 4 odstotne točke.

Količina odpadne hrane po vrstah zavržene hrane, Slovenija

	2013	2014	2015
	t		
Odpadna hrana skupaj	131.866	145.568	150.991
kuhinjski odpadki (200108, del 200201 in 200301)	104.823	112.955	117.125
izdelki s pretečenim rokom (160306)	6.979	9.769	13.839
odpadna jedilna olja (200125)	8.826	9.026	6.875
odpadki iz priprave in predelave mesa in rib (0202)	4.989	6.759	6.038
odpadki iz pekarn in slaščičarn (0206)	1.821	2.129	2.563
odpadki iz priprave in predelave sadja in vrtnin (0203)	2.573	2.775	2.321
odpadki iz industrije mlečnih izdelkov (0205)	696	1.069	1.606
odpadki iz proizvodnje pijač (0207)	1.161	1.087	625

Viri: SURS, ARSO, MOP in Seznam odpadkov (str. 18)



Iz prikaza je razvidno, da so bili odpadki iz priprave in predelave hrane v letu 2015 okoli 10 % količine celotne zavržene hrane. Količine teh odpadkov se, razen pri industriji mlečnih izdelkov, celo zmanjšujejo ali vsaj ostajajo enake. Pojav je seveda logičen, saj je proizvodnja naravnana tako, da je čim manj odpada surovin in da so stroški proizvodnje čim nižji. V proizvodnji hrane pa poleg odpadkov iz priprave in predelave hrane lahko nastajajo tudi t. i. kuhinjski odpadki.

Iz tabele na prejšnji strani vidimo, da se je količina večine zavržene hrane iz posameznih skupin odpadne hrane od 2013 do 2015 povečala. Zmanjšale so se le količina odpadnega jedilnega olja (z 8.800 ton na 6.900 ton), količina odpadkov iz priprave in predelave sadja in vrtnin (z 2.600 ton na 2.300 ton) ter odpadne hrane iz proizvodnje pijač (z več kot 1.200 ton na 600 ton).

Delež kuhinjskih odpadkov v celotni količini odpadne hrane se sicer res zmanjšuje (v 2015 je bil 78 %, v 2013 pa 80 %), absolutna količina teh odpadkov pa se v zadnjih treh letih povečuje: v 2015 jih je bilo za več kot 117.000 ton ali za 12 % več kot v 2013 (tedaj jih je bilo blizu 105.000 ton).

Kuhinjski odpadki, Slovenija

	2013	2015
Količina kuhinjskih odpadkov (t)	104.823	117.125
Delež kuhinjskih odpadkov med odpadno hrano (%)	80	78

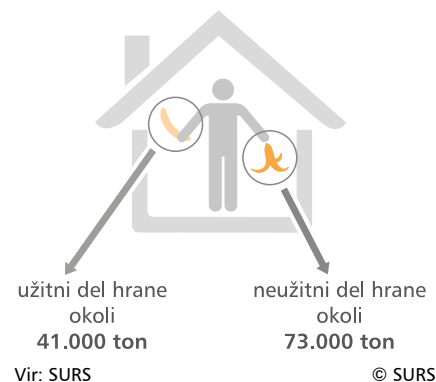
Viri: SURS, ARSO, MOP

Največji delež odpadne hrane so kuhinjski odpadki.

Kuhinjski odpadki in odpadna jedilna olja so 82 % vse odpadne hrane in v največji količini nastanejo pri končnem uporabniku. V letu 2015 smo jih zavrgli kar 124.000 ton.

Od odpadne hrane, ki nastane pri končnem uporabniku, sta po ocenah dve tretjini neužitni od vsega začetka, tretjina pa bi bila ob ustreznem ravnanju užitna.

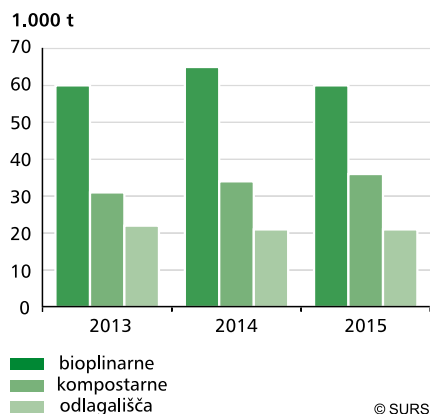
Užitni in neužitni del odpadne hrane, nastale pri končnem uporabniku, Slovenija, 2015



Pri pripravi in predelavi hrane (proizvodnja hrane) je v letu 2015 nastalo več kot 13.000 ton odpadne hrane, ki je skoraj v celoti od vsega začetka neužitna.

Izdelkov, katerih priporočeni rok uporabe je pretekel, in tistih, katerih kakovost se je spremenila med prodajo, je bilo prav tako več kot 13.000 ton. Odpadna hrana iz trgovin z živili bi bila lahko ob pravočasnem in ustreznem ukrepanju skoraj v celoti užitna.

Obdelava v bioplinarnah in kompostarnah ter odlaganje na odlagališča odpadkov, Slovenija



Viri: SURS, ARSO, MOP

Največ odpadne hrane se predela anaerobno (v bioplinarnah). V 2013 se je tako predelalo okoli 60.000 ton odpadne hrane, v 2014 se je ta količina povečala na 65.000 ton, v 2015 pa ponovno zmanjšala na 60.000 ton. Razloga za to sta precej nestabilno stanje pri vhodnih količinah odpadne hrane in prehajanje obratov od lastnika do lastnika.

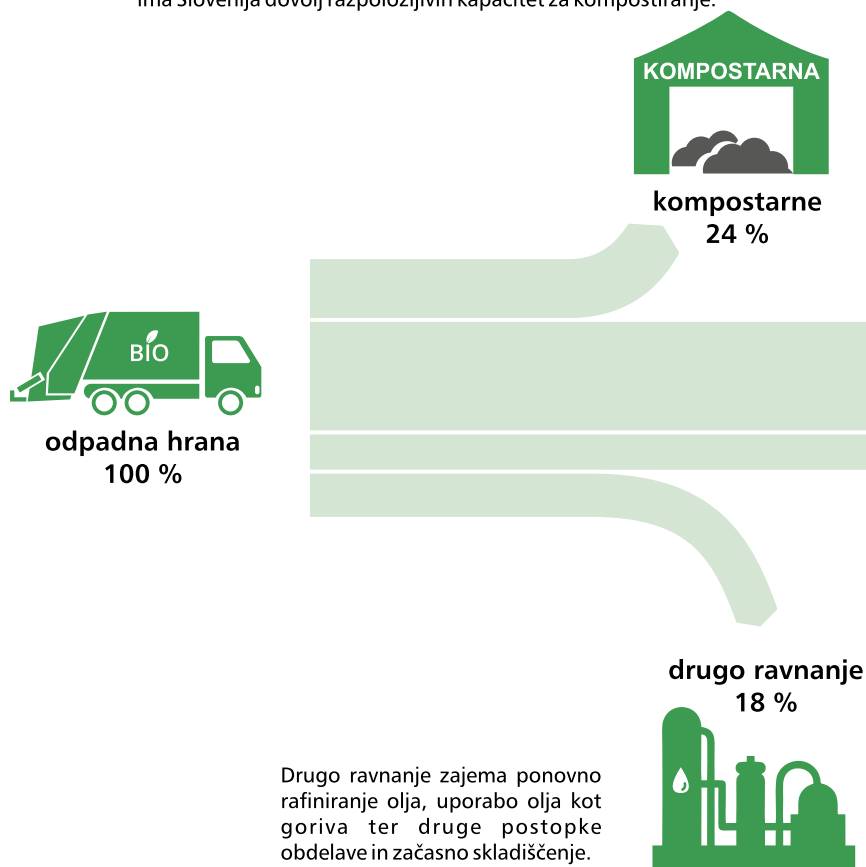
Stanje pri aerobni predelavi (v kompostarnah) je veliko bolj stabilno in tako se tudi količina odpadne hrane, ki se kompostira, iz leta v leto počasi, a enakomerno povečuje. V 2015 se je v kompostarnah predelalo 24 % odpadne hrane (nekaj več kot 36.000 ton) ali kar 19 % več kot v 2013.

Upada, vendar prepočasi, tudi količina odpadne hrane, ki se odloži na odlagališčih odpadkov. V 2013 se je tako odložilo več kot 22.000 ton odpadne hrane, v 2015 pa skoraj 21.000 ton ali 8 % manj.

KJE KONČA ODPADNA HRANA?

Načini ravnanja z odpadno hrano, Slovenija, 2013–2015

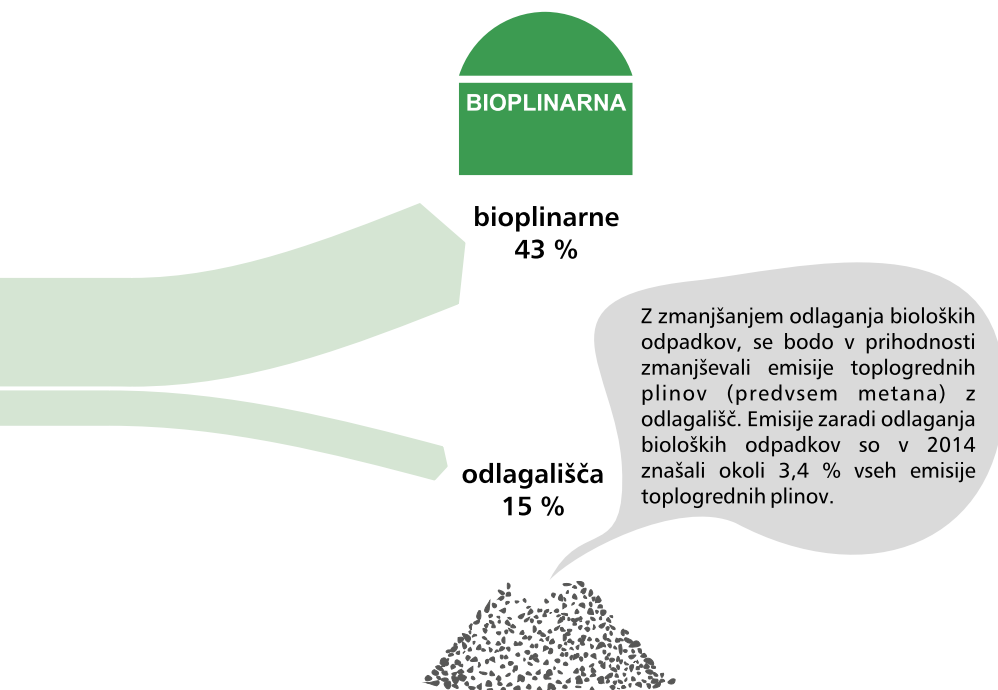
V Sloveniji je v letu 2015 obratovalo 22 kompostarn, ki so imele okoljevarstveno dovoljenje za aerobno predelavo bioloških odpadkov. Njihova skupna dovoljena letna zmogljivost je znašala 168.000 ton, kar pomeni, da ima Slovenija dovolj razpoložljivih kapacitet za kompostiranje.



Viri: SURS, ARSO, MOP

© SURS

V Sloveniji je v letu 2015 obratovalo 11 bioplinarn, ki so imele okoljevarstveno dovoljenje za anaerobno predelavo bioloških odpadkov. Njihova skupna dovoljena letna zmogljivost je znašala 464.650 ton.



V letu 2015 je bilo v Sloveniji 14 odlagališč, ki so odlagala komunalne odpadke in posledično tudi odpadno hrano. V letu 2013 pa je bilo takih odlagališč 23.

Na odlagališčih odpadkov se odlagajo predvsem kuhinjski odpadki, ki nastajajo v gospodinjstvih.

Ti odpadki se namreč ne zbirajo ločeno, ampak v mešanih frakcijah komunalnih odpadkov in med biološkimi odpadki. V 2015 so kuhinjski odpadki predstavljali več kot 99 % količine vse odložene odpadne hrane.

Biološki odpadki, ki nastanejo pri proizvodnji hrane, se večinoma predelajo v bioplinarnah.

V 2015 se je tako predelalo kar 62 % vse odpadne hrane iz tega vira. 16 % teh odpadkov se je uporabilo kot gorivo oziroma za pridobivanje energije, 10 % teh odpadkov pa se je kompostiralo. Preostala količina se je odložila, skladiščila ali obdelala v postopkih predpriprave odpadkov za predelavo.

Hrana, katere rok uporabe je pretekel, in tista, katere kakovost se je spremenila med prodajo, večinoma konča v bioplinarnah.

Opadna hrana iz gostiln in drugih ustanov, kjer se streže hrana, se predela v bioplinarnah ali v kompostarnah.

Ta hrana se zbere ločeno in je dober vhodni vir odpadkov za tako predelavo. V 2015 se je tako v bioplinarnah predelalo 63 %, v kompostarnah pa 31 % odpadne hrane iz tega vira.

V Sloveniji je bilo v 2015 resno materialno prikrajšanih skoraj 6 % prebivalcev (vsak 17.).

Kar 11 % gospodinjstev je v tem letu zelo težko, 20 % pa težko preživelo mesec s svojimi dohodki.

8 % gospodinjstev si ni moglo privoščiti mesnega ali enakovrednega vegetarijanskega obroka vsaj drugi dan oziroma si ni moglo privoščiti kakovostne hrane.

Gospodinjstvo v Sloveniji je v 2015 namenilo za nakup hrane in brezalkoholnih pijač povprečno 2.671 EUR (ali 14 % vseh svojih izdatkov) ali 1.031 EUR na člana gospodinjstva. Za ta denar je v 2015 lahko kupilo okoli 380 kg hrane na posameznega člana. Če upoštevamo, da je v 2015 pri končnem potrošniku nastalo 60 kg odpadne hrane na prebivalca, pomeni, da je 16 % te hrane na posameznega prebivalca (v vrednosti 163 EUR) končalo med odpadki.

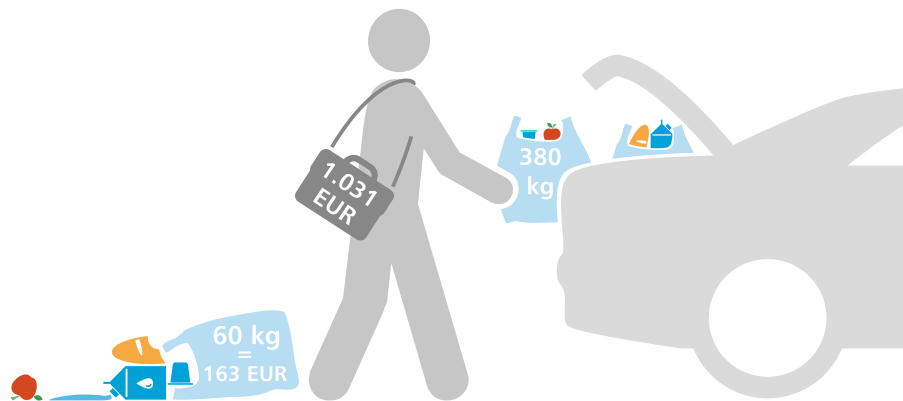
Gospodinjstvo je v 2015 namenilo za ravnanje z odpadki v povprečju skoraj 147 EUR ali 24 % več kot v 2012.

Nekatera gospodinjstva vsaj del odpadne hrane tudi sama kompostirajo v domačih kompostnikih. V Sloveniji je v 2015 imelo hišne kompostnike za kompostiranje bioloških odpadkov kar 48 % prebivalcev. Največ prebivalcev je imelo hišne kompostnike v jugovzhodni Sloveniji, in sicer več kot 81 %. V posavski statistični regiji jih je imelo 75 % prebivalcev, v gorenjski pa 60 %. Najmanj prebivalcev je imelo hišne kompostnike v obalno-kraški (18 %) in goriški statistični regiji (19 %).

DOBRO BI BILO, DA BI ...

... POZNALI DEJSTVA, SE ZAMISLILI IN UKREPALI

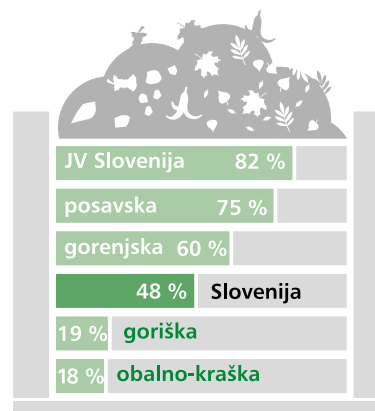
Koliko hrane povprečno je v 2015 kupil član gospodinjstva v Sloveniji in koliko te hrane je zavržl?



Viri: SURS (APG, raziskovanja o odpadkih), ARSO, MOP

© SURS

Delež prebivalcev Slovenije, ki imajo hišne kompostnike, statistične regije Slovenije, 2015



- 1) Količina odpadne hrane, ki se je kompostirala v hišnih kompostnikih, ni upoštevana v prikazanih podatkih o količinah nastale odpadne hrane in prav tako ne v podatkih o posameznih načinih ravnanja z odpadno hrano.
- 2) Prebivalci, ki biološke odpadke kompostirajo sami, tj. v hišnih kompostnikih, lahko hkrati del takih odpadkov oddajajo tudi v sistem javnega zbiranja, vendar je količina odpadkov, ki jih oddajo, zato manjša.

Vira: SURS, MOP

© SURS

Kako ravnati, da hrana ne postane odpadke

Star kruh lahko porabimo za pripravo drobtin. Iz njega lahko naredimo tudi kruhove moke ali pripravimo trijet, sladico, s katero so se sladkali naše babice in dedki.

TRIJET

Sestavine:

- 4 rezine starega kruha
- 2 dl rdečega ali belega vina, zmešanega z 0,5 dl vode
- ščepec cimeta
- 2 žlici sladkorja



Priprava:

1. Na tanko narezane rezine starega kruha na hitro popecite v pečici.
2. Vino, pomešano z vodo, segrejte skupaj s cimetom in sladkorjem. Ta naj se povsem raztopi.
3. Popečene kruhove rezine naložite na krožnik in prelijte z mlačnim vinom.
4. Dober tek in na zdravje!

Prezrelo sadje, npr. jabolka, hruške in slive, lahko porabimo za pripravo kompotov, čežan ali različnih zavitkov. Pogosto se nam zgodi, da kupimo preveč banan, ki na kuhinjskem pultu kaj hitro postanejo prezrele. Takšne banane lahko uporabimo za pripravo slastnega sladoleda ali iz njih spečemo dišeč bananin kruh.

BANANIN KRUH

Sestavine:

- 200 g pirine ali druge moke
- 200 g rjavega sladkorja
- 3 zrele banane
- 50 g masla
- 1 jajce
- 1 žlička sode bikarbone
- ščepec soli

Priprava:

1. Počasi stopimo maslo.
2. Pekač (17 x 29 cm) obložimo s papirjem za peko in ogrejemo pečico na 170 °C.
3. Jajce blago razžvrkljamo.
4. Olupljene banane v skledi zmečkamo z vilicami. Dodamo stopljeno maslo, jajce in ščepec soli. Dobro premešamo.
5. Dodamo sladkor, premešamo, nazadnje pa na vse skupaj presejemo moko s sodo bikarbono. S penovko gladko premešamo.
6. Testo nalijemo v pekač. Po vrhu ga poravnamo, pekač pa za približno 40 minut položimo v ogreto pečico. Po vrhu potemni, zažge pa se ne.
7. Pečen bananin kruh ohladimo.



Ali poznate razliko med »uporabno najmanj do« in »porabiti do«?

Datum, ki sledi zapisu »uporabno najmanj do«, označuje rok minimalne trajnosti, tj. datum, do katerega živila ohranijo pričakovano kakovost. Oznaki »porabiti do« sledi datum, do katerega so živila varna za uporabo.

Ali drugače:

zapis »**uporabno najmanj do**« na zavitku jabolčne pite pomeni, da proizvajalec do tega datuma zagotavlja npr. hrustljivo skorjico. To pa ne pomeni, da pita po tem datumu ni primerna za uživanje;

zapis »**porabiti do**« je naveden na embalaži hitro pokvarljivih živil, kot so sveže ribe, sveže mletu meso ipd., in po tem roku naj teh živil ne bi več uživali.

POJASNILA IN DEFINICIJE

Uradne definicije za **odpadno hrano** ni. Delovna skupina, ki je na SURS zadolžena za področje statistike odpadkov, je pripravila definicijo odpadne hrane.

Hrana je definirana v Uredbi (ES) št. 178/2002. Po tej definiciji je hrana vsaka snov ali izdelek, lahko v predelani, delno predelani ali nepredelani obliki, namenjen za uživanje ali se smiselno pričakuje, da ga bodo uživali ljudje. Skladno z Zakonom o varstvu okolja (Uradni list RS, št. 39/2006 z vsemi dopolnitvami) je **odpadek** snov ali predmet, ki ga imetnik zavrže, namerava zavržeti ali mora zavržeti.

Glede na navedeni definiciji tako **med odpadno hrano štejemo** vsa surova ali obdelana živila in ostanke teh živil, ki se izgubijo pred pripravo hrane, med njo ali po njej in pri uživanju hrane, vključno s hrano, ki se odvrže med proizvodnjo, distribucijo, prodajo in izvajanjem storitev, povezanih s hrano, in v gospodinjstvih.

Med odpadno hrano ne sodijo:

- ostanki hrane, ki se namenijo za predelavo v živalsko krmo v skladu s predpisi EU,
- hrana, namenjena za humanitarne namene,
- papirnati robčki, serviete in brisače, ki se kot kuhinjski odpadki zbirajo med biološkimi odpadki,
- embalaža, ki se zavrže skupaj z odpadno hrano.

Odpadna hrana zajema tako užitni kakor tudi neužitni del posameznega živila.

Užitni del posameznega živila je tisti del živila, za katerega se v običajnih okoliščinah domneva, da je bil v določenem trenutku primeren za prehrano ljudi, vendar je bil zaradi določenih razlogov (npr. pretečeni datum uporabe/minimalna trajnost, preveliki obroki, neustrezno shranjevanje ipd.) zavržen med proizvodnjo, distribucijo ali prodajo živil ali pri pripravi ali uživanju hrane.

Neužitni del posameznega živila je tisti del živila, ki v nobenem trenutku ni primeren za prehrano ljudi ali pa se zanj v običajnih okoliščinah domneva, da ni primeren za prehrano ljudi, vendar nastaja kot odpadek med proizvodnjo, distribucijo ali prodajo živil ali pri pripravi ali uživanju hrane. To so npr. olupki, kosti, koščice, lupine ipd.

Seznam odpadkov je seznam nevarnih in nenevarnih odpadkov, določen s Sklepom Komisije z dne 18. decembra 2014 o spremembi Odločbe Komisije 2000/532/ES o seznamu odpadkov v skladu z Direktivo 2008/98/ES Evropskega parlamenta in Sveta (2014/995/EU). Odpadki so razvrščeni po skupinah glede na izvor nastanka. Za vsak odpadek je natančno določeno njegovo ime in poleg tega še njegova šestmestna številka.

Med odpadno hrano so bili vključeni odpadki z naslednjimi številkami:

- 02 02 Odpadki iz priprave in predelave mesa, rib in drugih živil živalskega izvora:
 - 02 02 02 Odpadna živalska tkiva
 - 02 02 03 Snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo
- 02 03 Odpadki iz priprave in predelave sadja, vrtnin, žitaric, jedilnih olj, kakava, kave, čaja in tobaka; iz konzerviranja; iz proizvodnje kvasa in kvasnega ekstrakta, iz priprave in fermentacije melase:
 - 02 03 04 Snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo
- 02 05 Odpadki iz industrije mlečnih izdelkov:
 - 02 05 01 Snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo
- 02 06 Odpadki iz pekarn in slaščičarn:
 - 02 06 01 Snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo
- 02 07 Odpadki iz proizvodnje alkoholnih in brezalkoholnih pijač (razen kave, čaja in kakava):
 - 02 07 04 Snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo
- 16 03 Serije, ki ne ustrezajo specifikaciji, in neuporabljeni proizvodi:
 - 16 03 06 Organski odpadki, ki niso navedeni v 16 03 05 (95 % od celotne količine)

- 19 08 Odpadki iz čistilnih naprav, ki niso navedeni drugje:
 - 19 08 09 Mešanice masti in olj iz ločevanja olja in vode, ki vsebujejo le jedilna olja in masti
- 20 01 Ločeno zbrane frakcije (razen 15 01):
 - 20 01 08 Biorazgradljivi kuhinjski odpadki in odpadki iz restavracij
 - 20 01 25 Jedilno olje in masti
- 20 02 Odpadki z vrtov in parkov (vključno z odpadki s pokopališč):
 - 20 02 01 Biorazgradljivi odpadki (39 % od celotne količine)
- 20 03 Drugi komunalni odpadki:
 - 20 03 01 Mešani komunalni odpadki (11 % od celotne količine)
 - 20 03 02 Odpadki s tržnic

V tretjem poglavju **Kaj zavržemo?** so bili z izrazom:

- kuhinjski odpadki zajeti odpadki s števkami 20 01 08 ter del odpadkov s števkami 20 02 01 in 20 03 01;
- jedilna olja zajeti odpadki s števkami 20 01 25 in 19 08 09;
- izdelki, katerih rok uporabe je pretekel, zajeti odpadki s številko 16 03 06.

Izraz "spremenjena kakovost živil" pri prodaji hrane se nanaša na vso hrano, ki je v trgovinah z živali zaradi napačnega ravnanja trgovcev in kupcev (videz, poškodbe ipd.) niso uspeli prodati.

Komunalni odpadki je odpadki iz gospodinjstev in njemu podoben odpadki iz trgovine, proizvodnih, poslovnih, storitvenih in drugih dejavnosti ter javnega sektorja.

Biološki odpadki so biorazgradljivi odpadki z vrtov in iz parkov, živilski in kuhinjski odpadki iz gospodinjstev, restavracij, gostinske dejavnosti in trgovin na drobno ter primerljivi odpadki iz obratov za predelavo hrane.

Kuhinjski odpadki so biološko razgradljivi kuhinjski odpadki v skladu s predpisom, ki ureja ravnanje s kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadom.

Ločeno zbiranje odpadkov je zbiranje, pri katerem so tokovi odpadkov ločeni glede na vrsto in naravo odpadkov, tako da se olajša posamezna vrsta obdelave odpadkov.

Kompostiranje je aerobna razgradnja biološko razgradljivih odpadkov ali njihove mešanice z biološko razgradljivimi naravnimi nenevarnimi materiali iz kmetijstva ali gozdarstva s pomočjo mikro- in makroorganizmov s kisikom.

Hišno kompostiranje je kompostiranje biološko razgradljivih odpadkov, ki nastanejo v posameznem gospodinjstvu kot kuhinjski odpadki ali zeleni vrtni odpad, ki nastane na vrtu, ki pripada posameznemu gospodinjstvu, in raba tako proizvedenega komposta na vrtu, ki pripada temu gospodinjstvu.

Kompostarna je sklop objektov z napravami za kompostiranje pri nadzorovanih pogojih.

Anaerobna razgradnja je anaerobna razgradnja biološko razgradljivih odpadkov ali njihove mešanice z biološko razgradljivimi naravnimi nenevarnimi materiali iz kmetijstva ali gozdarstva s pomočjo mikro- in makroorganizmov brez kisika. Anaerobna razgradnja poteka v bioplinarnah.

Bioplinarna je sklop objektov z napravami za anaerobno razgradnjo biorazgradljivih odpadkov pri nadzorovanih pogojih.

OKRAJŠAVE IN MERSKE ENOTE

APG	raziskovanje Anketa o porabi v gospodinjstvih
ARSO	Agencija RS za okolje
EU	Evropska unija
MOP	Ministrstvo za okolje in prostor
SURS	Statistični urad Republike Slovenije
SSKJ	Slovar slovenskega knjižnega jezika

EUR	evro
kg	kilogram
kg/preb.	kilogram na prebivalca
min.	minuta
t	tona
%	odstotek

VIRI

Demografsko in socialno področje: Prebivalstvo. SI-STAT podatkovni portal. Ljubljana: Statistični urad Republike Slovenije. Pridobljeno 3. 10. 2016 s spletne strani: http://pxweb.stat.si/pxweb/Database/Dem_soc/Dem_soc.asp

Demografsko in socialno področje: Življenjska raven. SI-STAT podatkovni portal. Ljubljana: Statistični urad Republike Slovenije. Pridobljeno 4. 10. 2016 s spletne strani: http://pxweb.stat.si/pxweb/Database/Dem_soc/Dem_soc.asp

Okolje in naravni viri: Odpadki. SI-STAT podatkovni portal. Ljubljana: Statistični urad Republike Slovenije. Pridobljeno 5. 10. 2016 s spletne strani: <http://pxweb.stat.si/pxweb/Database/Okolje/Okolje.asp>

Interno gradivo Delovne skupine za odpadke pri SURS, marec 2016. Priprava definicije odpadne hrane. Ljubljana: Statistični urad Republike Slovenije.

Seznam predelovalcev odpadkov. ARSO, Ljubljana. Pridobljeno 6. 10. 2016 s spletne strani: <http://www.arso.gov.si/varstvo%20okolja/odpadki/podatki/>

Predelovanje biološko razgradljivih odpadkov v kompost. ARSO, Ljubljana. Pridobljeno 6. 10. 2016 s spletne strani: <http://www.arso.gov.si/varstvo%20okolja/odpadki/podatki/>

Slovar slovenskega knjižnega jezika. Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša ZRC SAZU - Portal BOS. Pridobljeno 11. 10. 2016 s spletne strani: <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html>

