

## Delavnica za učitelje

### Odgovorno s hrano Eat Responsibly

Tina Hribar, Gregor Cerar,  
Grad Jable, 18.4.2016



This PPT presentation has been produced with the financial assistance of the European Union. The contents of this document are the sole responsibility of Društvo DOVES – FEE Slovenia and can under no circumstances be regarded as reflecting the position of the European Union.

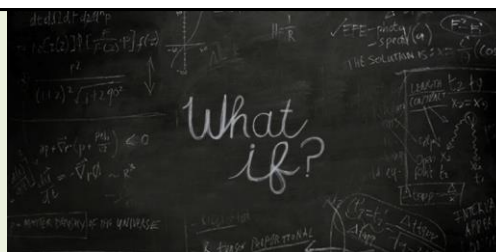
## Program

12.15 – 12.20	Uvodni pozdrav – mag. Gregor Cerar, vodja projekta Odgovorno s hrano in nacionalni koordinator programa Ekošola
12.20 – 12.35	Prehranska pismenost in zaviralni dejavniki – doc. dr. Stojan Kostanjevec, Pedagoška fakulteta Ljubljana
12.35 – 12.50	Reševanje viškov hrane v Sloveniji – mag. Saša Dragar Milanović, glavna inšpektorica, Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo, lovstvo in ribištvo
12.50 – 13.45	Predstavitve metodologije izvajanja projekta - Sedem korakov do prave hrane - Predstavitve vprašalnikov - mag. Gregor Cerar, Tina Hribar – program Ekošola
13.45 – 14.00	Odmor
14.00 – 14.30	Navodila za pripravo in izvedbo akcijskega načrta 2016/17 mag. Gregor Cerar, Tina Hribar – program Ekošola
14.30 – 14.45	Nadzor, ocenjevanje in poročanje mag. Gregor Cerar, Tina Hribar – program Ekošola
14.45 – 14.55	Odpirna razprava
15.00	Zaključek



## Odgovorno s hrano / Eat Responsibly

- **Projekt Odgovorno s hrano, je sofinanciran s strani EU:**
  - 9 držav: Malta, BG, RO, HR, SLO, SK, CZ, PL, Latvija
  - 3- letni projekt (2015-2017); v SLO v 1. letu 13 pilotnih ustanov
  - Skupno v projektu: 45 - 45 ustanov (vrtci, OŠ, SŠ ...)
  - Gradiva: Metodologija: 7 korakov do prave hrane, Poglavlja o hrani
  - Vprašalniki
  - Primeri dobrih praks (v šolskem letu 2016/17)
  - Prejmete finančno nadomestilo
  - *Osnovni podatki o projektu (natisnjeno!)*
- TEMA EKOKVIZ-a za OŠ in SŠ 2017 ter ALTERMED 2017:  
**ODGOVORNO S HRANO**



Kaj če ... Bi obstajal pomemben del našega vsakodnevnega življenja, ki ima ključno vlogo pri soočanju z globalnimi izzivi?

Ta del našega življenja je pogosto v veliki meri podcenjen...



## MOTIVACIJSKE DEJAVNOSTI ZA:

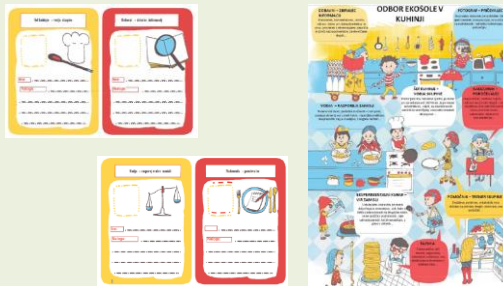
- **vrtnice:** Družina Hrček
- **osnovne šole:** Tujci v ogledalu
- **srednje šole:** snemanje filma



<https://www.youtube.com/watch?v=bv3rlSZ-Fg&feature=youtu.be>

## 1. ODBOR EKOŠOLE

- Sestava skupine na temo hrane.
- Razdelitev vlog in določitev nalog med člani skupine.
- Motiviranje za tematiko o hrani.



## 2. OCENA PREHRANJEVANJA

- Raziskovanje prehranjevanja v šolskih jedilnicah in pogled v naše domove.
- Ocena rezultatov raziskovanja in predlogi o izboljšavah.

### Spletna anketa:

- Vprašalnik eko-odbora za spremembo jedilnika: Učenci
- Vprašalnik eko-odbora za spremembo jedilnika: Starši

**Raziskovanje:** Prigrizki iz moje torbe

**Analiza:** šolska kuhinja

Vprašanja se nanašajo na 6 vsebinskih sklopov:

1. **Jejmo lokalno in sezonsko.**
2. **Jejmo manj mesa.**
3. **Jejmo svežo in polnovredno hrano.**
4. **Spoznajmo pridelovalca.**
5. **Reševanje in ohranjanje starih sort.**
6. **Zavržena hrana.**

### Anketa Učenci - 7. vprašanj:

- Kako se odločiš, katero hrano boš kupil? (država izvor, "organsko", "poštena trgovina", videz hrane, palmovo olje, sezonska živila, cena, trenutni vzgib ...)



- Kako pogosto jeste doma ... ? (meso in mesni izdelki, zelenjava, sadje)



- Kolikokrat na teden ješ zajtrk ... (dom, trgovina, hitra prehrana, šolska kuhinja ...)

- Kako pogosto ješ v restavraciji s hitro prehrano (npr. McDonald)? (jaz, prijatelji, starši ...)



- Ali glede na sezonsko hrano doma spremenite jedilnik?



- Kako pogosto doma jeste na pol pripravljeno hrano (zamrznjena pica, omake ali juhe v konzervi, ribje palčke ...), hrano, ki jo samo pogrejete?



- Ali znaš kaj skuhati?



### Anketa: Starši

- Kje nakupujejo hrano, katero hrano pridelujejo, kako se odločijo katero hrano kupiti ...

- Pogostost priprave različnih obrokov, kako pogosto uživajo doma določeno vrsto hrane, kaj in kolikokrat zajtrkujejo, kako pogosto obiskujejo lokale s hitro prehrano ...

- Ali se jedilnik doma prilagaja glede na sezono, kako pogosto doma pripravljajo pol pripravljeno hrano ...

- Od kod prihaja hrana na domačih krožnikih.


- Zavržena hrana (kako pogosto zavržejo, kaj naredijo z ostanki hrane, zakaj najpogosteje zavržejo hrano ...)

**Raziskovanje: Prigrizki iz moje torbe**

**Analiza – Prigrizki iz moje torbe**

Na rumeno označena vprašanja ni obvezno odgovoriti.

V torbi (V prazne vrstice napišite, kakšne vrste prigrizkov imajo učenci s seboj v šoli ali na šolskih izletih...)	Prodana količina (Število izdelkov v nekem obdobju, katerega izberete sa mi; lahko prevzete pri prodajalcu)	Od kod prihajajo izdelki (koliko kilometrov prepotujejo)			Prisotnost palmovega olja	Energijska vrednost - dnevni vnos v odstotkih	
		Slovenija		Uvoz		Energijska vrednost KJ (1 kalorija = 4,187 džulov)	% dnevnega vnosa
		lokalno	iz različnih območij				
Oreški							
Sadje							
Sladkarije							



**Analiza: šolska kuhinja**

- Vpliv na naravne vire in podnebje, lokalna hrana (lokalno sadje in zelenjava, kje šolska kuhinja kupuje živila, koliko km pripotujejo, kuhanje sezonskih jedi, organske sestavine, pravična trgovina, brezmesni dan, na kakšen način se razdeljuje sadje – od kod prihaja ...)
- Zavržena hrana (koliko, kaj, kje konča, ali je možna samopostrežba določene jedi, manjše porcije, dodaten obrok, najbolj in najmanj priljubljena hrana ...)
- Zdravje in življenjski slog (kako na šoli skrbijo za zdravo prehranjevanje, izobraževanje, sestava in hranilne vrednosti obrokov, sveža živila, načini kuhanja, ponudba pijač ...)
- Prehranjevalna kultura in odprtost za različne prehranske potrebe (vpliv na jedilnik, izbira hrane v obroku, hrana od doma, alergije, počutje v jedilnici ...)

**3. AKCIJSKI NAČRT**

- Iz rezultatov raziskav o prehranjevanju je treba ugotoviti, katero področje iz projekta Odgovorno s hrano potrebuje najboljše.
- Dogovor o tem, kaj natanko je treba spremeniti.
- Izdelava letnega načrta, ki nam bo pomagal približati se "pravi hrani".

Česa na svoji poti do cilja ne smemo pozabiti?

- **Izhodišna točka** – To je kraj, kjer se trenutno nahajamo in s katerega se bomo odpravili na pot proti zastavljenemu cilju. To določimo na podlagi pregleda hrane.
- **Cilj** – Jasno določen kraj, kamor želimo priti – kaj želimo doseči z izpostavljenim problemom.
- **Akcijski načrt (načrt poti)** – Število korakov (stopenj poti), ki jih je treba narediti za uspešno dosego cilja – kdo bo za kaj odgovoren, kako izvesti določen korak in do kdaj.
- **Dejavnost** – Izvajanje načrta – odprava na našo pot.
- **Ocena dejavnosti** – So bili izbrani pravi koraki? Smo izbrali pretežno potovanje? Smo naleteli na nepredvidene ovire? Če je tako, se znamo spopasti z njimi? Bi morali predlagati drugo pot za dosego istega cilja?

**AKCIJSKI NAČRT**

Projekt: Odgovorno s hrano

VOĐJA SKUPINE: Mateja Koprivc Polutnik

E-mail naslov vodje skupine: [mateja.polutnik@yahoo.com](mailto:mateja.polutnik@yahoo.com)

CLANI SKUPINE in njihovi e-mail naslovi (opcijno): Ravnateljica Irena Krajnc in celoten učiteljski zbor OŠ Lesično (Ivanka Drobne, Karolina Hostnik Amon, Lilijana Cerar, Nives Kostevc Arzenšek, Lučka Palir Mavrič, Kristina Vovk Jazbinšek, Lidija Koznik Klausber, Gordana Šalobir, Milana Grobelšek, Milojka Drobne, Ivan Kukurvič, Janez Čepin, Matej Romih), kuharica Martina Štrgar.

Ime/naziv aktivnosti	Opis aktivnosti	Namen in cilj	Udeleženci / Izvajalci	Obdobje izvajanja	Kazalci uspešnosti	Povezava z učnim načrtom	Stroški ali pritrhanki
Kako naša hrana spreminja naš planet?	PPP Predstavitev projekta Odgovorno s hrano in sezonske učence v dejavnosti (poraba energetske vrednosti, transport hrane, mesa in živil mesnega izvora, potrošnja, identifikacija hrane, uporaba palmovega olja v predelanih živilih, izguba virov in genetski razmisljati ter zavarna hrana, ki globlino vpliva na naš planet).	Dzaveščanje o odgovornem ravnanju s hrano in ekološka ozaveščenost potrošnika pri izbiri živil.	Va učenci / učiteljica zbor / Mateja Koprivc Polutnik	november 2015	Priznanje skupine, ki zaradi neprimernega odnosa do hrane puščajo negativen vpliv na okolje. Odgovornost in samopostrežba priprava hrane: Priznanje skupine, ki zaradi prehranjevanja s hrano v šolski kuhinji.	Spomenice ekološke, naravnostne in šolske, Gospodinjstvo 5 in 6, Naravnostne 5, Naravnostne 7, Biologija 8, 9, Šolska priprava hrane: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100.	/
KVZ - Kako naša hrana spreminja naš planet?	Uveljavila kava za vse učence OŠ Lesično. Kava je ustvarjalno pripravljena za	-/-	Va učenci / 8 razredni zbirak posameznice	november 2015	Priznanje skupine, ki zaradi	-/-	/



<b>4. NADZOR IN OCENA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dogovor o tem, kako zabeležiti in oceniti nenehno doseganje ciljev.</li> <li>Nenehno nadzorovanje in ocenjevanje naših korakov.</li> </ul>
<b>5. DELO PO UČNEM NAČRTU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vključitev tem o hrani v učni načrt.</li> </ul>
<b>6. OBVEŠČANJE IN VKLJUČEVANJE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obveščanje drugih – zunaj šole in na šoli – o našem napredku na temo o hrani.</li> <li>Izobraževanje za predstavitev naše dejavnosti in rezultatov, kako napisati članek o tej temi, kako pripraviti oglasno desko, plakat in internetno stran, ter o obveščanju prek socialnih omrežij.</li> <li>Organiziranje dogodka za ravnatelje, starše in javnost na temo o hrani.</li> <li>Sodelovanje s starši, širšo javnostjo, strokovnjaki za prehrano, kmeti, kuharji, prodajalci...</li> </ul>
<b>7. EKO-LISTINA – izjava o odgovornem prehranjevanju</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dogovor o tem, kaj je na temo hrane pomembno za nas, in to dodati na našo eko-listino.</li> </ul>

### Eko-listina – izjava o odgovornem prehranjevanju

- je vrsta pravil/priporočil, ki jih učenci sestavijo in jim poskušajo slediti;
- namenjena spodbujanju učencev in drugih deležnikov;
- ne sestavijo samo člani eko-odbora, ampak pri tem sodeluje tudi čim več drugih učencev s šole;
- pravila naj bodo postavljena na vidnem mestu v šoli, da jih učenci ves čas vidijo;
- Primerno mesto je oglasna deska odbora Ekošole ali oglasna deska pri jedilnici.

### Kakšna komunikacijska orodja imate?

- Za vsako orodje boste v dodatku našli **delovni list** (ki vsebujejo navodila za pravilno uporabo orodja in jih neposredno prejmejo učenci, ki naj bi bili odgovorni za posamezna orodja).
- Oglasna deska** – Uporabite lahko oglasno desko eko-odbora ali naredite svojo. Za delovni list **Kako narediti vpadljivo oglasno desko** – glej dodatek na str. 39.
- Članek** – Za časopis, šolski časopis itd. ... Za delovni list **Kako napisati zanimiv članek** – glej dodatek na str. 40.
- Splet** – Pisanje člankov za splet ima svoja pravila in zahteva izkušnje. Kljub temu je dobro poskusiti napisati tak članek in izvedeti, kako se pišejo članki za internet. Za delovni list **Kako napisati članek** – glej dodatek na str. 42.
- Predstavitve** – Eno od orodij, ki vam pomaga predstaviti vaš projekt javnosti. To so kratke, preproste, razumljive in predvsem zabavne predstave, kjer igra glavno vlogo govornik, medtem ko so prosojnice za vizualno spremljavo. To orodje lahko uporabite tudi za predstavitev projekta na konferenci, na šolskem srečanju ali na javnem dogodku. Za delovni list **Kako narediti predstavitev** – glej dodatek str.42.
- Javni dogodek** – str 43

**Biotehniška šola Maribor**

**ODGOVORNO S HRANO!**

**KJE** Na Biotehniški šoli Maribor, Vitravska cesta 30 (pod Kalvarijo).

**KDAJ** V torek, 3. 3. 2016, od 12. do 17. ure, ob 12.30 uri predavanja v učilnici 25.

**KAJ** Prireditev z naslovom **Nazaj h koreninam (lokalno nad globlino).**

**PROGRAM**

Predstavitev na točki kroženja, predstava in izvedba, ki se ukvarjata s pridelavo ekoloških hrani, pridelovalnih, izdelavi ali konzervirani in konzervirani. Na stopnicah bo tudi možnost ogleda izdelkov.

S predstavitvijo si vsi predstavitelji predstavijo lokalno pridelano hrano, ki je velika bolj okusna, zdrava, blagajna in veliko bolj okusna kot pridelana v tujini, ki prihaja iz različnih predelovalnih svetov.

V sklopu prireditve bo tudi predstavitve z naslovom **OBVEŠČANJE ODOBRA**, ki ga bo izvedel doc. dr. Silvo Grožničnik Hlekar, s Fakultete za kmetištvo in živilstvo na Biotehniški univerzi v Ljubljani. Na predstavitvi bo predstavljena ekološka kmetištva, prava osnova za odgovorno pridelavo hrane v EU in SI, pomembnost kmetištva, pridelanje in oskrbovanje (okoliš) hrane.

Biotehniška šola Maribor, Vitravska c. 30, 2000 Maribor, tel.: 02 235 37 00, www.bša.si



## Poglavja

1. **Jejmo lokalno in sezonsko!** Je res zdaj čas za jagode?
2. **Jejmo manj mesa.** Odkrijmo povezavo med piščančjimi krilci in Amazonskim gozdom
3. **Jejmo svežo in polnovredno hrano.** Drugačen pogled na pecivo
4. **Spoznajmo pridelovalca.** Kdo so ljudje, ki stojijo za mojo hrano?
5. **Reševanje in ohranjanje starih sort.** Na krožniku naj bo raznovrstna hrana
6. **Zavržena hrana**

## Struktura poglavij

- Problem
- Definicije
- Zgodba
- Vprašanja
- Ali veste?
- Oglejte si še / Za nadaljnje raziskovanje
- Povezovalne točke



## Problem št. 1: vsa hrana ob vsakem času od koder koli

### Vprašanja:

- Katera hrana raste v posameznih sezonah?
- Koliko sezonske hrane pojedete v šoli in doma?
- Kolikšna je povprečna razdalja enega obroka?
- Kaj to pomeni za sproščanje toplogrednih plinov?
- Katere so koristi uživanja sezonske hrane?



## Jejmo lokalno in sezonsko!

Z uživanjem sezonske lokalne hrane:

- pomagamo omejiti transport, ki porablja energijo.
- pomagamo zmanjšati sproščanje toplogrednih plinov, ki povzročajo podnebne spremembe.
- pripomoremo k ohranitvi biotske raznovrstnosti.

Sadje in zelenjava, ki nista sezonska, rasteta v ogrevanih rastlinjakih in prihajata iz oddaljenih krajev:

- Ko jih prevažamo z letali ali ladjami, porabimo od 10 do 20 krat več goriva, kot če isto sadje in zelenjavo pridelamo lokalno med sezono
- Kilogram jagod pozimi porabi do pet litrov goriva, da pride do vas.



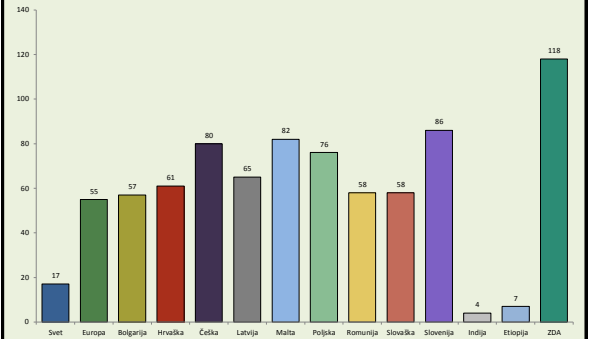
## Problem št. 2: svetovno naraščanje porabe mesa

### Vprašanja:

- Kateri so glavni vzroki za krčenje Amazonskega gozda?
- Koliko mesa na teden pojemo? Koliko to znaša na leto?
- Kako se meso, ki ga jemo, pridelava, od kod prihaja?



### Podatki o porabi mesa (na osebo v kg) v partnerskih državah:



### Si vedel da ...?

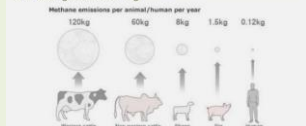
- Tretjina svetovnih obdelovalnih površin uporabljamo za krmljenje živine. Do leta 2050 bo za pridelavo živinske krme morda potrebna polovica obdelovalne zemlje.
- Da nahranimo evropsko živino, potrebujemo 20 milijonov hektarov zemlje, kar je približno toliko, kolikor meri Nemčija.
- Program Združenih narodov za okolje priporoča, naj bi svetovno omejili količino mesa na **največ 37 kilogramov na osebo letno** (Slovenija 86! kg letno).



### Jejmo manj mesa

- Če jemo manj mesa, se pomagamo boriti proti podnebnim spremembam.
- Če jemo manj mesa, pomagamo varčevati z vodo.
- Če jemo bolj kakovostno meso (pridelano na trajnosten način), pomagamo reševati podtalno vodo, ohranjati kakovost zemlje in ohranjati živalske pasme

Reduce excessive meat consumption.  
By eating less meat we can reduce methane emissions and ease global warming



ELIMINATE MEAT? 2014 HOW DOES MEATLESS MEAT HELP?

IF THE WORLD ATE **15% LESS MEAT**,  
IT WOULD BE LIKE:  
  
**TAKING 240 MILLION CARS OFF THE ROAD EACH YEAR**

### Problem št. 3: jemo preveč predelane hrane

#### Vprašanja:

- Kako visoko predelana hrana vpliva na zdravje? In kako taka hrana vpliva na okolje?
- Zakaj je varstvo ekosistemov pomembno?
- Ali hrana, ki jo imate doma, in prigrizki v šoli vsebujejo palmovo olje? Katera hrana, ki jo imate radi, ne vsebuje palmovega olja?



### Ali veste ...?

- Debelost – svetovni zdravstveni problem št. 1 (1/3)!
- Večji obroki in „močno predelana hrana“ naj bi bili glavni vzroki za to - leta 2010 je imelo prekomerno težo okoli 43 milijonov otrok, mlajših od 5 let.
- Vsako leto za posledicami prekomerne teže ali debelosti (ker je debelost povezana z večjim tveganjem nastanka kroničnih bolezni kot so rak, srčno - žilne bolezni in sladkorna bolezen) umre vsaj 2,6 milijona ljudi
- Zdaj ljudje na svetu pojemo povprečno 20 odstotkov več sladkorja in sladil kot naši starši in sari starši leta 1960.



### Jejmo svežo in polnovredno hrano

- Z uživanjem manj visoko predelane hrane in več sveže ter polnovredne hrane skrbimo za svoje zdravje.
- Sveža hrana porabi manj energije kot predelana ali zamrznjena hrana in tako ne povzroča podnebnih sprememb.
- Z izbiro hrane brez palmovega olja ohranjamo deževni gozd v Indoneziji in preživetje tamkajšnjih prebivalcev.



### Problem št. 4: naraščajoča razdalja med pridelovalci in potrošniki

#### Vprašanja:

- Kje se kupuje hrana za šolsko kuhinjo? Ali lahko majhni lokalni kmetje neposredno oskrbujejo šolsko kuhinjo s proizvodi?
- Kaj je pravična trgovina? Kakšna zagotovila daje proizvajalcem hrane?
- Ali imate v vaši državi izdelke iz pravične trgovine?



### Ali si vedel, da:

- v Evropi še vedno zaužijemo le majhen del pomarančnega soka iz pravične trgovine?
- delavci na plantažah pomaranč dobijo plačo na podlagi teže pomaranč, ki jih naberejo, in ne na podlagi delovne ure. Delavec vsak dan prenese dve toni pomaranč.



### Spoznajmo pridelovalca

- Kupovanje na kmečki tržnici, pri kmetu doma ali naročanje dostave na dom neposredno pri kmetu pomeni, da imam možnost vprašati in izvedeti, kakšne metode pridelave se uporabljajo, in izbrati ekološke metode.
- Izbira tuje hrane na podlagi označb mi omogoča večji vpliv na učinke mojega prehranjevanja, na druge ljudi in okolje.
- Če spoznamo pridelovalca, to tudi pomeni, da lahko skrajšamo razdaljo med kmetijo in našo mizo!



### Problem št. 5: s standardiziranjem hrane izgubljam vrste

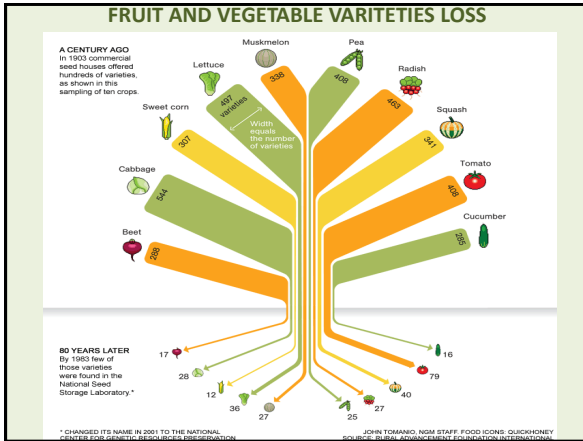
#### Vprašanja za nadaljnje raziskovanje:

- Koliko različnih vrst rastlin raste v vašem šolskem vrtu?
- Ali imate šolsko semensko banko (semensko knjižnico)?
- Kakšne sorte rastlin in pasme živali vzgajate v vaši regiji? Zakaj je treba spodbujati njihovo vzgojo in številnost tudi v današnjih časih?



### Nekaj zanimivosti

- Za več kot 60% vnosa energije pri ljudeh so odgovorne 4 vrste rastlin: **riž, pšenica, koruza in krompir**
- 75% hrane se proizvaja iz samo 12 vrst rastlin in 5 vrst živali
- V 100 letih se je po svetu izgubilo 75% poljedelske biotske raznovrstnosti
- Mnogi poljedelci opuščajo rastline, ki se prosto oprašujejo in se bolj usmerjajo v komercialne hibridne vrste (omogočajo večji donos, enotno velikost, videz ali okus)
- Takšna hrana je cenejša, njena kakovost pa je predvidljiva



### Reševanje in ohranjanje starih sort

- Ohranjanje rastlinskih sort in živalskih pasem pripomore k ohranjanju biotske pestrosti kot celote.
- Sajanje lokalnih sort pomaga naš sistem prehrane prilagoditi podnebnim spremembam.
- Uživanje različnih sort pomaga ohranjati zdravo in okusno prehrano.

Gorenjska voščenska, bobovec, carjevič ...



(foto: Robinson)

- Na levi pujs pasme mangalica.
- Na desni pujs pasme turopoljec.



Različne sorte korenja in koruze

## Palmovo olje

- Je najpogosteje uporabljena maščoba v svetovnem merilu
- vsebujejo ga piškoti, čips, energijske ploščice, čokolade, namazi, kreme, rastlinske smetane, sladolei;
- je glavna sestavina večine margarin, je olje za peko, kuho, cvrtje
- najdemo ga v kozmetičnih izdelkih: milu, šamponu, kremi za nego telesa, kože, v pralnem prašku, detergentih, v plastiki, farmacevtskih izdelkih, tekstilu, svečah ...



## Zakaj je problematično?

- je ena največjih nevarnosti za tropske pragozdove in njihovo biodiverzitetu
- Visok donosnost - zaradi visokega hektarskega donosa (10t/ha)
- posledica pridelave palmovega olja je izpust velikih količin CO2 in metana v ozračje.
- od leta 1990 pa do danes se je svetovna uporaba palmovega olja povečala za več kot petkrat
- zaradi presežnih zmogljivosti proizvajalcev in manjšega povpraševanja po surovem palmovem olju cena te surovine od rekordnih vrednosti iz leta 2008 do danes skoraj prepolovila.



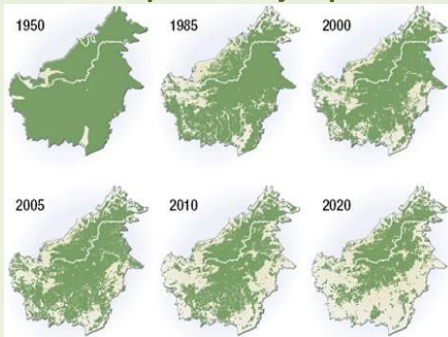
## A Sampling of Products Containing Palm Oil



- Leta 2013 je svetovna proizvodnja palmovega olja znašala 55 milijonov ton
- V Indoneziji je bilo leta 1985 samo 2.500 kvadratnih milj plantaž oljne palme, leta 2005 že 22.000 kv. milj, do leta pa 2015 načrtujejo najmanj 100.000 kv. milj.
- Ozemlje za palme pridobivajo z namernim zažiganjem pragozda na šotnih zemljiščih (problem CO2 ter problem gnojenja in uporabe pesticidov ...)
- Zaradi izgube habitata je kritično ogroženih veliko vrst, najbolj znane vrste:
  - orangutani, sumatranski sloni in tigri ...
  - sumatranski sloni lahko izumrejo do leta 2030 ...



### Otok Borneo in krčenje pragozda za namene plantaž oljne palme



<http://www.rtvsl.si/blog/doba/palmove-olje-unicuje-planet/95297>

### Rešitve?

- Trajnostno palmovo olje (RSPO certificirano) - pomeni, da je vzgojeno na plantažah, kjer ni prišlo do krčenja gozdov oz. ni prišlo do spremembe namembnosti plantaž po letu 2005.
- Pri RSPO ocenjujejo, da je na svetu na voljo cca 300–700 milijonov hektarjev zemljišč, ki so tudi primerna za nasade oljnih palm; gre za zapuščena (kmetijska) zemljišča in ne bi bilo potrebno krčiti gozdov ...



### Problem št. 6: na svetu se zavrže tretjina hrane

- Potrošniki v industrializiranih državah vsako leto zavržejo skoraj toliko hrane (222 milijonov ton), kot se pridelava v Podсахarski Afriki (230 milijonov ton) – vsak teden tako zavržemo 4 obroke na osebo
- 30% ulovljenih morskih rib nikoli ne konča na krožnikih
- 1/3 hrane = 1/3 goriv, gnojil in vode, ki se zavrže in je bila potrebna za njeno proizvodnjo



### Zavržena hrana v Sloveniji

- Povprečni Slovenec zavrže 82 kilogramov hrane na leto,
- To pomeni, da zavržemo tretjino vse kupljene oziroma pripravljene hrane, kar je obremenjujoče za okolje in za naše denarnice.
- Raziskava Evropske komisije je pokazala, da v povprečnem evropskem gospodinjstvu na tak način vržemo stran vsaj 250 evrov letno.
- Različne ankete (MKGP, nevladne organizacije) kažejo, da Slovenci zavržemo največ **sveže zelenjave in solate, sadja, kruha in mlečnih izdelkov**.
- V zaboju za odpadke najpogosteje konča hrana, ker:
  - naenkrat je kupimo preveč hitro pokvarljivih živil (sadja in zelenjave);
  - kupujemo prevelike količine hrane, še posebej v okviru posebnih ponudb;
  - na mnoga živila pozabimo in jih čez čas neužitna najdemo v hladilniku/zamrzovalniku
  - pripravljamo prevelike količine hrane.



VIR: [https://www.gzs.si/zbornica\\_komunalnega\\_gospodarstva/Novice/articelid/43888/arhiv-zbornica-komunalnega-gospodarstva-ob-svetovnem-dnevu-hrane-opozarja-na-zavrzena-zivila](https://www.gzs.si/zbornica_komunalnega_gospodarstva/Novice/articelid/43888/arhiv-zbornica-komunalnega-gospodarstva-ob-svetovnem-dnevu-hrane-opozarja-na-zavrzena-zivila)



## Možnost porabe sredstev

### 3 skupine, nujno v povezavi z izvedbo projekta:

#### 1. Prevoz

- Obisk kmetije, sejma, vstopnice za sejem ...

#### 2. Znanje/ozaveščanje/promocija

- Za eksperte, predavanja, kuharske mojstre, najem prostora za predavanja/dogodke, marketinški in promocijski material, informacijske table, razvoj spletnih strani, plačilo fotografa ...

#### 3. Oprema in ostalo

- Orodje za vrt, pribor za kuhinjo, pisarniški material, tiskovine, semena in zelišča, sadje, zelenjava, catering, darila...



- Bodite pozorni na 7 korakov (da jih dejansko upoštevate)
- Kar koli delate v povezavi s tem projektom, uporabljajte LOGOTIPE (pošljemo po mailu)
- Slikajte dogodke
- Ne pozabite na EKO LISTINO za hrano
- Kakšne spremembe se lahko pričakujejo po izvedbi tega projekta
- Namen je sprememba vedenja pri mladih (posledično pri starših in učiteljih)
- Organizirajte AKCIJSKI DAN
- Povezovanje z lokalno skupnostjo (povabilo na akcijski dan?)

**Hvala za pozornost!**

Vprašanja 

