

»Mladi za napredek Maribora 2013«
30. srečanje

**KAJ SE DOGAJA Z VSO ZAVRŽENO HRANO?
(IN KAJ BI SE LAHKO)**

RAZISKOVALNA NALOGA

RAZISKOVALNO PODROČJE: SOCIOLOGIJA

© 2013 by Mladina, Ljubljana

Tiskovna hiša Mladina, Ljubljana

ISBN 978-960-97-0000-0

FEBRUAR, 2013

»Mladi za napredek Maribora 2013«
30. srečanje

**KAJ SE DOGAJA Z VSO ZAVRŽENO HRANO?
(IN KAJ BI SE LAHKO)**

RAZISKOVALNA NALOGA

RAZISKOVALNO PODROČJE: SOCIOLOGIJA

PROSTOR ZA NALEPKO



FEBRUAR, 2013

KAZALO

POVZETEK	1
ZAHVALA	2
1 UVOD	3
2 NEKAJ O EKOLOŠKEM RAVNANJU NA SPLOŠNO	4
3 RAVNANJE Z ODPADKI	5
4 RAVNANJE Z BIOLOŠKIMI ODPADKI IN ZAVRŽENO HRANO	8
5 RAZISKOVALNA VPRAŠANJA IN HIPOTEZE	9
6 METODOLOGIJA	12
7 IZPIS INTERVJUJEV	13
8 POVZETEK INTERVJUJEV IN SKLEP	20
9 O DRUŽBENI ODGOVORNOSTI	21
10 IN ZA ZAKLJUČEK ... NAJINI PREDLOGI	22
11 VIRI IN LITERATURA	23
 KAZALO SLIK IN GRAFOV	
SLIKA 1	6
SLIKA 2	9
SLIKA 3	11
GRAF	7

POVZETEK

Dandanes se veliko govori o ravnanju z odpadkih vseh vrst. Tako posamezniki kot podjetja in šole ločujejo odpadke, reciklirajo. Mi smo se v raziskovalni nalogi osredotočili na ravnanje z biološkimi odpadki in se vprašali: »Kam gre vsa zavržena hrana ali kaj ljudje naredijo z nezaužito hrano?«

Postavila sva dve hipotezi. Domnevava, da ljudje zavrženo hrano vržejo med raznovrstne odpadke ali med biološke odpadke. Domnevava, da zavržene hrane ne razdelijo med brezdomce ali med uslužbence (v restavracijah, pekarnah, šolah), ker če bi, ne bi bilo toliko zavržene hrane.

Raziskala sva nekatere vire, ki govorijo o ravnanju z odpadki. Za glavno metodo raziskovanja pa sva uporabila metodo intervjuja. Kaj naredijo z zavrženo hrano, sva vprašala nekaj uslužbencev v pekarnah, zaposlene v restavracijah in kuharje šol. S pomočjo intervjujev bova lahko na koncu najini hipotezi ovrгла ali pa ju bova potrdila. Tudi sama sva razmišljala, kaj bi bilo dobro storiti z odvrženo hrano. Najin predlog je, da bi zavržena hrana lahko bila hrana za živali ali hrana za rastline (kompost). Predlagava tudi, da bi hrano, ki ostane v restavracijah, pekarnah in šolah razdelili ljudem. Zelo pomembno pa je tudi, da smo ljudje pozorni, kaj in koliko kupujemo in kuhamo – tudi od tega je odvisno, koliko hrane bo zavržene.

ZAHVALA

Zahvalila bi se učiteljici, ki nama je pri raziskovalni nalogi pomagala. Skupaj smo naredili veliko in ljudi spodbudili, da bi nehali metati hrano v smeti in kupovali kaj resnično potrebujejo. Tudi mi smo se zamislili in pomislili koliko hrane zavržemo. Učiteljica je v to delo vložila veliko, ampak mislim, da sva naredila zanimivo raziskovalno nalogo. Iz te raziskovalne naloge sva se veliko naučila in upava da se boste tudi vi.

1 UVOD

Ob svetovnem dnevu hrane smo v šoli gledali projekcijo o ravnanju z zavrženo hrano. Lahko smo prebrali: »Ocenjujejo, da vsak državljan EU na leto zavrže približno 179 kilogramov hrane. Ali povedano drugače, EU zavrže več kot 89 milijonov ton hrane vsako leto, v ta podatek pa niso všteti kmetijski odpadki hrane in zavržene ribe, kar bi številko še dodatno povišalo.«

Na projekciji smo videli tudi slike s tonami zavržene hrane in začelo naju je zanimati, kaj ljudje, šole, pekarnice in restavracije naredijo z zavrženo, nazaužito hrano. Res vržemo toliko hrane na odpad?

V času krize, ko nekaterim ljudem primanjkuje vseh potrebnih dobrin za življenje, bi morali biti še posebej pozorni, da učinkovito uporabimo tisto, kar imamo. Pa to res počnemo? Včasih niti nismo pozorni na to, kaj počnemo s hrano in koliko je zavržemo po nepotrebnem. Velikokrat se zgodi, da imamo prevelike oči ter si kupimo prevelik sendvič ali preveč jogurtov, ki nato romajo v koš za smeti, saj jim je med čakanjem v hladilniku že potekel rok trajanja. Pri vsem tem pa ne pomislimo na to, koliko slabega naredimo ne le svoji denarnici, ampak tudi okolju.

Iz medijev in od ljudi dobivamo na temo prehranjevanja in zdravja veliko različnih informacij: v zahodnem svetu narašča problem debelosti, marsikje pa ljudje trpijo hudo lakoto.

To, da imamo lahek dostop do hrane, nam ne daje pravice, da z njo grdo ravnamo!

Kako lahko k izboljšanju stanja pripomoremo mi?

Iz tega razloga sva se odločila, da bova sodelovala pri raziskovalni nalogi. S tem bova čim več izvedela o tej temi in jo predstavila svojim sošolcem in tudi prijateljem.

2 NEKAJ O EKOLOŠKEM RAVNANJU NA SPLOŠNO

»Ekologija pojasnjuje, kako deluje narava, po drugi strani pa nam pomaga izbirati prave oblike zaščite življenjskega okolja.« (J. Tala, E. Infiesta, 2005, 84). Ekološko ravnanje zadeva različna področja našega življenja:

- ravnanje z rabo vode,
- ravnanje z gospodinjskimi odpadki,
- ravnanje z naravo v našem okolju,
- ravnanje v prometu,
- kako ravnamo kot dobri potrošniki.

Zavedati se moramo, da voda v naših gospodinjstvih ni zastoj. Z vodo lahko varčujemo tako, da zapiramo pipe med pomivanjem, da se prhamo in ne kopamo, da vrtove zalivamo z deževnico.

Za naravo v našem okolju poskrbimo tako, da ne mečemo odpadkov drugam kot v primeren koš, da upoštevamo opozorilne table, ne povzročamo hrupa, ne motimo živali.

Naša odločitev je, kateri način transporta bomo uporabili. Zagotovo je za nas in za okolje najbolj zdravo pešačenje ali vožnja s kolesom. Ko kupujemo avto, se moramo odločiti za takšnega, ki manj onesnažuje okolje.

Od nas je odvisno tudi, kakšni potrošniki smo. »Etično je kupovati izdelke, ki so zdravju primerni in z odpadki ne škodijo okolju. Dražji, a kvalitetnejši, so izdelki iz ekoloških kmetij.« (J. Tala, E. Infiesta, 2005,85).

In seveda je od vsakega posameznika odvisno, kako bo ravnal z odpadki ali kot lahko preberemo: »Ločevanje odpadkov je naložba, ki se nam v vsakem primeru bogato obrestuje!« (Mirjan Britovšek, Alenka Centrih, Marcel Hriberšek, 2010, 4).

V raziskovalni nalogi sva se posebej posvetila ravnanju z zavrženo in nezaužito hrano, ker ljudje preveč hrane mečemo stran. Vsega imamo preveč in zato premalo pazimo na to. Vsakodnevni pojav v večini gospodinjstev: kupujemo več, kot potrebujemo; skuhamo več, kot porabimo; serviramo več, kot pojemo. Ostanki hrane tako romajo v koš ali v posode naših hišnih ljubljencev.

3 RAVNANJE Z ODPADKI

»Ena glavnih težav sodobne družbe so velike količine odpadkov, ki jih proizvedemo.« (J. Tola, E. Infiesta, 2005, 84).

»Odpadki so predmeti ali snovi, ki jih povzročitelj ne more več uporabiti za proizvodnjo, preoblikovanje ali porabo in jih zavrže.« (M. Steiner, M. Weigel, 2008, 5).

Ravnanje z odpadki je v Sloveniji urejeno z zakoni in pravilniki, ki jih najdemo tudi na internetu: Zakon o varstvu okolja, Pravilnik o ravnanju z odpadki ... in še veliko več je predpisov, ki urejajo to področje. Ravnanje z odpadki zajema zbiranje, prevažanje, predelavo in odstranjevanje odpadkov, vključno s kontrolo tega ravnanja.

»Predpisi na področju ravnanja z odpadki so večinoma sprejeti na osnovi Zakona o varstvu okolja. Okvirni oziroma osnovni predpis, ki ureja področje odpadkov, je Pravilnik o ravnanju z odpadki. Tega dopolnjujejo tri hčerinske skupine predpisov. V prvo skupino sodijo predpisi, ki obravnavajo posamezne vrste odpadkov (npr.: ravnanje z odpadnimi olji, embalažo in odpadno embalažo, baterijami), v drugo skupino sodijo predpisi, ki obravnavajo objekte in naprave za ravnanje z odpadki (odlaganje, sežiganje). Tretjo skupino predpisov oblikujejo predpisi o prekomernem prehodu odpadkov.«

(<http://www.arso.gov.si/varstvo%20okolja/odpadki/>).

Poznamo več vrst odpadkov:

- biološke odpadke,
- nevarne odpadke,
- medicinske odpadke,
- kosovne odpadke,
- različne odpadke iz gospodinjstev in industrij.

Koliko odpadkov bomo proizvedli in kaj bomo z njimi naredili, je odvisno od nas, restavracij, šol, podjetij. Lahko vse mečemo v en koš ali pa ločujemo in recikliramo.

Kaj pomeni ločevanje in kaj recikliranje? Kako ločujemo odpadke v šoli in kaj lahko s tem dosežemo?

»Recikliranje je predelava že uporabljenih odpadnih snovi v proizvodnem procesu.« (<http://sl.wikipedia.org/wiki/Recikliranje>).

Da pa lahko snovi predelajo, jih moramo najprej ločeno zbirati, torej moramo odpadke ločevati. V Mariboru smo navajeni, da imamo ločene zabojnike za papir, steklo, plastiko in za biološke odpadke.

In kako ločujemo in zbiramo odpadne materiale v šoli? Učenci zbiramo papir in tudi učitelji imajo posebni koš za papir v zbornici. Zbiramo zamaške za obolele otroke. Zbirali smo tudi stare igrače za otroke – tako smo naredili nekaj dobrega za otroke, igrače pa niso pristale v koših. Ločeno zbiramo tudi biološke odpadke in zavrženo hrano tako v šolski kuhinji kot v posebnih koših na hodnikih. Tej temi smo se posebej posvetili.

In kdo skrbi za odpadke v Mariboru?

Snaga d. o. o je podjetje, ki v Mariboru skrbi za zbiranje, prevoz in obdelavo komunalnih odpadkov. Hkrati podjetje skrbi za informacije za ljudi in ozaveščanje o pomenu ločevanja! Na njihovih spletnih straneh najdemo informacije: »... v mestni občini Mb je postavljenih 910 zbiralnic za zbiranje papirja in papirne embalaže, plastike ...« (<http://www.snaga-mb.si>). Izvemo, kje v Mariboru so zbirni centri. Novost na zbirnih centrih je zbiranje odpadkov za ponovno uporabo. Zbirajo oblačila in čevlje za ponovno uporabo: »Za vas odpad, za nekoga pa vredna dobrina!« (<http://www.snaga-mb.si>).



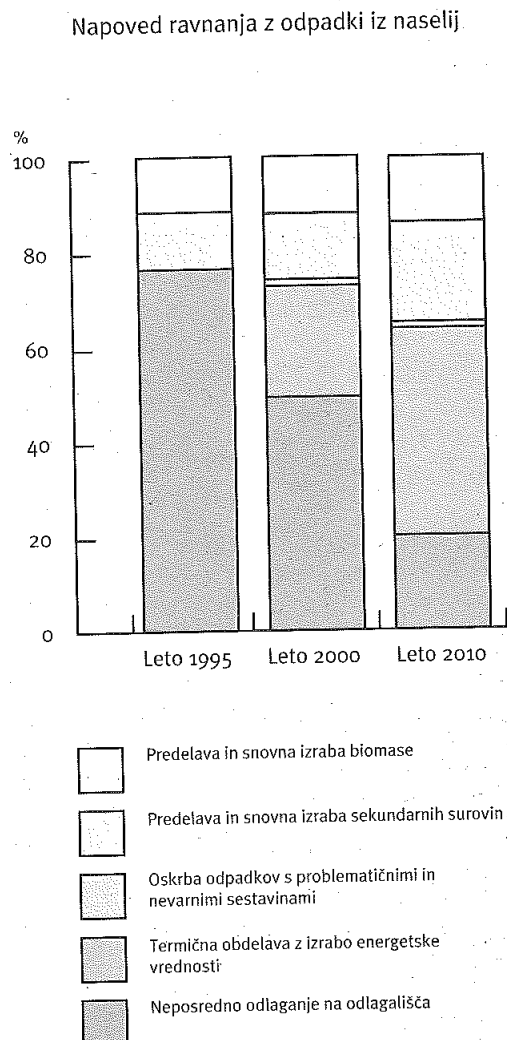
Slika 1: Logotip za promocijo (Vir: <http://www.snaga-mb.si>)

Različne skupine odpadkov odlagamo na sledeče načine (<http://www.snaga-mb.si/podpora-uporabnikom/abecednik-odpadkov/>):

- ZBIRNO MESTO ČRNI ZABOJNIK
- ZBIRNO MESTO RJAVI ZABOJNIK
- ZBIRALNICA ZABOJNIK ZA ODPADNI PAPIR (rdeči pokrov)
- ZBIRALNICA ZABOJNIK ZA ODPADNO EMBALAŽO (rumeni pokrov)
- ZBIRALNICA ZABOJNIK ZA STEKLENO EMBALAŽO (beli pokrov)
- ZBIRNI CENTER
- KOMPOSTNIK
- AKCIJA ZBIRANJE KOSOVNIH ODPADKOV
- AKCIJA PREMIČNA ZBIRALNICA ZA NEVARNE ODPADKE

Snaga ima vsa potrebna dovoljenja, ki so na pristojnem ministrstvu registrirana za zbiranje organskih kuhinjskih odpadkov. Izvajajo zbiranje in odvoz organskih kuhinjskih odpadkov za gostilne in restavracije in druga manjša podjetja, ki imajo hrano. Na njihovi spletni strani tudi najdemo nasvete in namige, kako in zakaj naj kompostiramo. (<http://www.snaga-mb.si>).

Za zaključek poglavja in za primerjavo pa še graf »Napoved ravnanja z odpadki iz naselji za leta 1995, 2000 in 2012«, ki ga najdete v priročniku Odpadki v Sloveniji (M. Steiner, M. Weigel,, 2008, 9). Vidimo, da se predvsem neposredno odlaganje na odlagališča z leti zelo zmanjšuje. Povečuje pa se termična obdelava z izrabo energetske vrednosti:



I. Sistem ravnanja z odpadki v Sloveniji 9

Graf 1: »Napoved ravnanja z odpadki iz naselji za leta 1995, 2000 in 2012«

4 RAVNANJE Z BIOLOŠKIMI ODPADKI IN ZAVRŽENO HRANO

Na spletni strani Organizacije združenih narodov za prehrano in kmetijstvo lahko preberemo, da je tretjina pridelane hrane na svetu zavržene in nezaužite. Če bi imeli možnost vso zavrženo hrano razdeliti, ne bi bilo več lačnih ljudi. (<http://www.fao.org/news/story/en/item/168838/icode/>).

Veliko je načinov, kako bi lahko zmanjšali količino zavržene hrane: pametno nakupovanje, pametna pridelava hrane, razdeljevanje hrane.

Zasledila sva še en zanimiv način, ki se imenuje freeganizem.

Freeganizem je način protestiranja proti krivici v zvezi z zavrženo hrano. Britanec Tristram Stuart, avtor dveh knjig o problematiki zavržene hrane, že od svojih najstniških let živi kot freegan. Povedano po domače, prehranjuje se s hrano iz smetnjakov. Ni brezdomec, temveč človek, ki se je za brskanje po smeteh odločil zavestno, zaradi moralnega prepričanja. Je prejemnik mednarodne okoljevarstvene nagrade Sophie in je znan po projektu Nahraniti pet tisoč ljudi. (<http://www.lifestylenatural.com/891/Freeganizem>).

Med odpadki konča ogromna količina hrane, ki je nedotaknjena ali s še vedno veljavnim rokom uporabe, kar pomeni, da bi se tovrstnim odpadkom ob ustrezni ozaveščenosti lahko povsem izognili.

Ljudi moramo seznaniti z načini preprečevanja nastajanja zavržene hrane in jim prikazati pozitivne zgleda. Začeti je treba že pri vzgoji najmlajših.

Eden izmed primerov dobre prakse, kam z odvečno hrano, je zagotovo vsakodnevno oskrbovanje socialno šibkih skupin s toplimi obroki.

Humanitarno nevladno društvo *Hrana za življenje* že nekaj let vsakodnevno oskrbuje s hrano varovance zavetišča za brezdomce.

zagotovo je eden izmed načinov, kako zmanjšati zavrženo hrano, tudi najti poti, kako ostanke predelati. Velikokrat nam ostane kruh, ki ga lahko uporabimo za drobtine, rezine, jušne kocke ali cmoke. Tudi pri kuhanem krompirju ni nič narobe, če v hladilniku ostane do naslednjega dne. Je pa res, da je krompir treba kuhati v olupkih, saj je pod njim največ vitaminov in mineralov. Prav tako lahko meso iz juhe uporabimo npr. v solati. Tudi sadje in zelenjava, ki smo jo kupili že pred dnevi, še vedno vsebuje vlaknine, zato jo lahko uporabimo za pripravo raznih zelenjavnih omak in sadnih napitkov.

In kako najbolje opraviti z že zavrženo hrano?

Hrana, ki se znajde v rjavem zabojniku, prepotuje zanimivo pot – od mize ali prodajne police do komposta, toplotne, električne energije in gnojila. Najslabši konec dočaka na deponiji

mešanih odpadkov. Organski odpadki izredno onesnažujejo okolje zaradi metana, ki nastaja pri njihovem razpadanju. Metan je veliko večji onesnaževalec kot ogljikov dioksid, zato ne bi bilo smotrno, da bi ga spustili v zrak.

Ena izmed slovenskih pooblaščenih družb za zbiranje kuhinjskih odpadkov je Bio futura, ki ima tudi lastno bioplinarno v Ilirski Bistrici. Organske odpadke pobirajo večinoma po menzah v bolnišnicah, šolah, vojašnicah, gostilnah in hotelih. Zbirajo tudi hrano s pretečenim rokom trajanja v trgovinah in odpadke iz živilske industrije (iz proizvodnje).

Ko sodčki prispejo v Ilirsko Bistrico, jih izpraznijo in odpadke zmeljejo ter izločijo nečistoče (plastika, kovine, steklo). Sledi enourna toplotna obdelava pri 170 stopinjah Celzija, nato pa jih uporabijo kot hranilo v bioplinskem procesu. Bioplin nato uporabljajo kot gorivo v kogeneracijah, kjer proizvajamo električno energijo in toploto. Stranski proizvod bioplinskega procesa je tudi presnovni produkt, ki je biognojilo in ga dobavljajo kmetom za gnojenje kmetijskih površin. (<http://www.biofutura.si/>).



Slika 2: Zavržena hrana iz gospodinjstva (Vir: www.eea.europa.eu)

5 RAZISKOVALNA VPRAŠANJA IN HIPOTEZE

Preden sva se resno lotila raziskovalne naloge, sva si zastavila raziskovalna vprašanja in hipoteze, ki so bile vodilo pri raziskovalnem delu.

Raziskovalo vprašanje:

Kaj posamezniki, šole, pekarnice, restavracije naredijo z vso nezaužito in zavrženo hrano?

Hipoteze:

Domnevava, da zavrženo, nezaužito hrano odvržejo med biloške ali mešane odpadke.

Domnevava, da se ostala, nezaužita hrana, ne razdeli med ljudi (brezdomce, zaposlene), kot bi se lahko.

Z izbrano raziskovalno metodo, z intervjujem, bova hipoteze zavrgla ali potrdila. Ob tem bova prišla do novih spoznanj in idej, kaj posamezniki predlagajo, da lahko naredimo za manj zavržene hrane.



Slika 3: »Ravnajte premišljeno!.« (Vir: mojdrom.dnevnik.si)

»Po podatkih OZN za prehrano in kmetijstvo v svetu vsako leto odvržemo več kot milijardo ton živil oziroma tretjino vse pridelane hrane, po drugi strani pa je že 1,02 milijarde ljudi, ki trpijo zaradi lakote ali podhranjenosti. Poleg najresnejše, etične dimenzije tega problema, je potrebno pri tem opozoriti tudi na okoljsko problematiko.«

(http://www.arhiv.mop.gov.si/si/medijsko_sredisce/novica/browse/8/article/2022/8346/b1c1e5a9bb/).

6 METODOLOGIJA

Poznamo več vrst raziskovalnih metod.

Metoda opazovanja: pri njej mora biti predmet, ki ga opazujemo, natančno opredeljen, treba je voditi natančne zapise, opazovanje mora biti povezano s širšim znanjem.

Metoda opazovanja z udeležbo: pri njej je značilno, da raziskovalec v času, ko raziskuje, živi s skupino, ki jo proučuje.

Eksperiment: pri njem potrebujemo vsaj dve skupini, ki sta si po osnovnih lastnostih čim bolj podobni, eksperimentiranje se opravlja ob predpostavki, da bo razlika med skupinama nastala na podlagi delovanja vpeljane spremenljivke.

Analiza dokumentov: pri njej lahko pomemben del podatkov za analizo pridobimo z analizo različnih dokumentov. Pri tem je treba posebno pozornost posvetiti verodostojnosti vira.

Anketa: pri njej od vprašanih zahtevamo, da pisno odgovarjajo na anketna vprašanja.

Intervju: delimo ga na strukturiran in nestrukturiran intervju.

Midva sva se odločila za metodo intervjuja. Prednosti pri strukturiranem intervjuju so: hitrejša napredovanje, je manj osebno. Pomanjkljivosti pri strukturiranem intervjuju so: odgovori so bolj skopi, pridobljene informacije so omejene. Prednosti pri nestrukturiranem intervjuju so: vprašani lahko izrazi svoje mnenje o vrsti vprašanj, pridobljene informacije so bogate. Pomanjkljivosti pri nestrukturiranem intervjuju so: intervju traja dolgo in je zelo obširen, nejasno postavljena vprašanja. Midva sva se odločila za strukturirani intervju, saj meniva, da bova tako hitreje napredovala in bova dobila boljše odgovore. Nekaj restavracijam, šolam, pekarnam in nekaj mimoidočim posameznikom bova postavila 4 vprašanja. Ta so:

- Ali ločujete odpadke?
- Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?
- Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?
- Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

7 IZPIS INTERVJUJEV

Prvi del intervjujev smo izvedli v soboto, 19. 1. 2013, med 11.15 in 12.30, v Mariboru. Intervjuvanci so bili uslužbenci ali lastniki pekarn, lokalov/restavracij.

Drugi del intervjujev smo izvedli v torek, 5. 2. 2013, med 13.40 in 15.20, v Mariboru.

Vsi udeleženci so sodelovali prostovoljno. Vljudno smo jih vprašali, ali želijo sodelovati v raziskavi raziskovalne naloge o ravnanju z odpadki. Večina je pritrdila. Predvsem na prvo in drugo vprašanje so odgovarjali zelo kratko. Tako smo naredili 13 intervjujev. Intervjuji so trajali od 3 do 8 minut.

7. 1 INTERVJU Z USLUŽBENKO PRI PEKARNI M

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Ja seveda. Moramo.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Ja. Imamo poseben sod. Ko sod napolnimo, pokličemo, sod odpeljejo in dobimo novega.

– Katero podjetje vam odvaža bio odpadke? (dodatno vprašanje)

ODG: Samo, da pogledam. Bio Futura.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Vse vržemo, moramo vreči med bio odpadke.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Jaz osebno bi hrano, ki nam ostane, razdelila. Vsaj med brezdomce, če ne drugače. Ali bi prodala po polovični ceni. Tukaj pa vse, kar ostane, gre v odpis. Vidite, zdaj kmalu zapiramo in vse to gre v smeti.

7. 2 INTERVJU Z USLUŽBENCEM V LOKALU I

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Smo začeli. Biološke, papir, steklo, plastika.

–Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Jih skoraj nimamo.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Nesemo domov, pojemo, razdelimo med redne stranke. Izredno malo se zavrže, če sploh kaj.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: To, kar že počnemo. Naročamo zmerne količine in sproti pripravljamo. Kar pa ostane, pa si razdelimo.

7. 3 INTERVJU Z USLUŽBENCEM V RESTAVRACIJI T

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Ja, veš da.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Ločujemo in shranjujemo v posebne posode, ki jih podjetje odvažja. Ob odvozu prinese novo posodo.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Kruhke si razdelimo, ostalo gre v odpis. Največ odpadne hrane je, kar gostje ne pojejo in ostane na krožnikih.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Mislim, da že delamo veliko. Priprave delamo pametno. Večkrat nam zmanjka in sproti narežemo, kot da bi na koncu dneva vrgli stran. Kot sem rekel, največ vržemo stran hrane, ki jo gosti pustijo na krožnikih.

7. 4 INTERVJU Z USLUŽBENCEM V RESTAVRACIJI P

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Ja seveda, saj je treba.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Ja jih, v velike posode od Biotere. Odpadno olje in druge biološke odpadke posebej.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Damo v odpis in zavržemo v omenjene sode od Biotere.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Hmm. Pazimo pač, da so stroški čim manjši.

7. 5 INTERVJU Z USLUŽBENCEM V PEKARNI D

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Ja, ločujemo. Hrano, ki ostane, damo posebej.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Ja, vse, kar ostane, damo v skladišče in nato kmetje to odpeljejo za živali.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Uslužbenci si lahko vzamejo, kolikor hočejo, tudi jaz, ostalo pa gre v skladišče in h kmetom.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Da bi se manj peklo. Ampak ne ostane zelo veliko. Največ tri vrečke. Tudi kmetje, ki odpeljejo, bi lahko razdelili ali kaj.

7. 6 INTERVJU Z BLAGAJNIČARKO V M

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Ja.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Ločujemo bio odpadke. V bistvu ločujemo vse. Po kategorijah. Papir pa tako dalje.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Vse damo v posebne zaboje, ki jih odpelje Saubermacher.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Pri nas kar gledamo, koliko ostane. Delamo bolj sproti, po naročilu. Če ste bili kdaj pri nas zvečer, veste, da je treba počakati. Ker raje sproti pripravimo, kot da stran vržemo. Tudi, da je stroškov manj. Tako, da je čim manj hrane za stran.

7. 7 INTERVJU Z USLUŽBENKO PRI PEKARNI M

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Ja.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Tudi to. Imamo doma kompost. Aja, me sprašujete za tukaj? Ja, tudi.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Vrnemo v centralo. Tam zbirajo, pa gre za živali. Prevzamejo kmetje. Doma damo tudi živalim.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Lahko bi zvečer znižali cene in bi več prodali. Pa tudi stranke so že razvajene. Ravno danes je en kar prinesel kruh nazaj.

7. 8 INTERVJU Z USLUŽBENCEM RESTAVRACIJE I

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Ja. Vse: papir, plastika, pločevinke, mešani odpadki.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Biotera vozi ostanke. Imamo njihove sode. Tudi olje oni odpeljejo.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano? Npr. vsa tista hrana iz bifeja?

ODG: Tu pri nas je tako. Upoštevamo HASAP sistem. In kar je za stran, je za stran, kar pa po pravilih lahko ostane še kak dan ali dva, pa ostane.

Je pa tako, da se trudimo, da res načrtujemo glede na porcije, koliko porabimo oz. koliko se proda. Na primer, ena jed se naredi za 70–80 porcij, ker se po navadi toliko proda. Če potrebujemo več, še sproti dodatno pripravimo. Solate iz bifeja, ki so zmešane in ne morejo ostati do naslednjega dne, morajo stran.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Jaz bi razdelil. Dal vsaj po polovični ceni za zaposlene. Ali pa, da bi na primer, po 7. uri zvečer imeli akcijo za 40 % manj. Ja, nekako bi razdelil.

7. 9 M. Z., UPOKOJENKA S PTUJA

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Seveda.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Nekaj na kompost, nekaj v smeti za bio.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: V bio kanto. Tega imam tako zelo malo. Šparamo, veste.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Eni imajo dosti denarja, imajo vse. Pa si vse privoščijo. Kako bi njih lahko ozavestili? Hmm. Jaz imam malo hrane za stran. Sem bila rojena v letu, ko je bilo hrane malo. Tako vzgajam tudi hčerko. Veliko je odvisno od staršev in od tega, kako vzgajajo.

7. 10 M. N., ŠTUDENTKA IZ MARIBORA

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Ja, jih.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Ja. V bio smeti.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Vržem stran, ampak ne mečem stran veliko.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Ne vem. Sproti porabiš, kar kupiš. Pa premisliš kaj kupiš in koliko rabiš.

7. 11 T. V., ZAPOSLENA IZ MARIBORA

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Ja.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Ja, ločujemo. Imamo doma že od začetka, odkar je Snaga s tem začela, ločeno zbiranje.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Med bio odpadke jo damo.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Zanimivi bi bili zbirni centri, tako kot imajo to v tujini, sem videla, tudi pri nas. Ne samo za hrano, tudi za druge odpadke. Vsaj en zbirni center za vsako mestno četrt. Ljudje bi tja lahko prinesli tudi hrano. In iz starega kruha bi naredila npr. drobtine.

7. 12 N. U., DELAVEC IZ MARIBORA

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Da.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: V koš, ker imam vse tri posebej. za papir, za bio odpadke in za drugo. In pol gre bio v keson, ki je zato namenjen. Rjavi bio koš.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Nekaj zavržemo. Nekaj damo za svinje. Imamo kmetijo.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Težko še kaj. Ker delam optimalno. Skuha se toliko, kot se mora. Ne mečemo stran veliko. Težko bi naredil še kaj več.

7. 13 B. R., ZAPOSLENA IZ MARIBORA

– Ali ločujete odpadke?

ODG: Delno.

– Ali ločujete biološke odpadke od ostalih in kako?

ODG: Da. Biološke odpadke odlagamo v rjavi zabojnik, ki je namenjen biološkim odpadkom.

– Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?

ODG: Trudimo se, da je te hrane čim manj. Se pa včasih zgodi, da jo vržemo v smeti.

– Kaj bi lahko vi naredili drugače ali bolje, da bi bilo manj zavržene hrane?

ODG: Kupila bi hrano z daljšim rokom uporabe in pa seveda toliko, da bi jo pojedli in ne bi ostajala. Že sedaj se trudimo, da je tako.

8 POVZETEK INTERVJUJEV IN SKLEP

Z metodo intervjuja sva prišla do naslednjih ugotovitev.

Pri vprašanju, če ločujejo odpadke, so vsi odgovorili, da ločujejo, le ena oseba je rekla, da delno ločujejo.

Na drugo vprašanje, so vsi odgovorili, da ločujejo biološke odpadke od ostalih. Restavracije in pekarnice ločujejo tako, da zbirajo biološke odpadke v posebnih sodih, ki jih odvažajo različna podjetja, ki imajo licenco za ravnanje z odpadki. Taka podjetja so, med drugimi: Biofutura, Biotera, Saubermacher.

Večina posameznikov pa je odgovorila, da ločuje bio odpadke tako, da jih meče v rjave zabojnike, da jih dajo živalim ali pa na kompost.

Tretje vprašanje se je glasilo: Kaj storite/naredite z zavrženo, nezaužito hrano?. Nekateri so povedali, da si ostalo hrano lahko razdelijo uslužbenci. To so bili zaposleni v pekarni Drava in v lokalu Isabela. Preostali so povedali, da jo zavržejo med biološke odpadke. Večina je povedala, da se zelo trudijo, da imajo čim manj zavržene hrane. V restavracijah raje delajo sproti in kupujejo premišljeno. Tudi posamezniki se trudijo, da bi bilo zavržene hrane čim manj.

Na kocu sva zastavila vprašanje, kaj bi lahko naredili, da bi bilo čim manj zavržene hrane. Nekateri izmed dobrih predlogov naših intervjuvancev so bili: kupovali bi manj in premišljeno ter z daljšim rokom uporabe. Restavracije in pekarnice bi lahko zvečer prodajale ceneje ali po polovični ceni. Hrano bi tudi lahko razdelili med uslužbence. Ena intervjuvanka je predlagala, da bi imeli v vsaki mestni četrti zbirni center, kjer bi zbirali tudi ostalo hrano.

Glede na ugotovitve lahko prvo hipotezo potrdimo. Torej res je, da tako restavracije, pekarnice kot ljudje ločujejo biološke odpadke in jih dajejo posebej v biološki zbirnik ali sod. Druga najina domneva je bila, da se zavržena in nezaužita hrana ne razdeli med ljudi. Kot smo videli v intervjujih, nekateri (pekarna Drava, Isabela, kruh v Takosu) hrano vseeno razdelijo med uslužbence.

Glede na odgovore sva prišla do ugotovitve, da večina ljudi pravilno ravna s hrano, ki ostaja in se zavrže. Vsi se tudi trudijo, da je te hrane čim manj. Vsi pa tudi vedo, da bi lahko še izboljšali ravnanje, da bi bilo še manj odpadne in zavržene hrane.

9 O DRUŽBENI ODGOVORNOSTI

Družbeno odgovorno ravnanje je ravnanje, ki je dobro za družbo, za ljudi in dobro za okolje, v katerem živimo.

Ali najina raziskovalna naloga spodbuja družbeno odgovornost in kako? Da, ker sva z zbranimi odgovori dobila informacije o ravnanju z zavrženo in nezaužito hrano, ki jih bova predstavila drugim. Tako bova ljudi opozorila na to, kaj se dogaja s hrano, da se je veliko zavrže in predvsem, da so načini, da to spremenimo. Hkrati sva napisala predloge, kako ravnati, da bi bilo zavržene hrane manj, kar tudi spodbuja družbeno odgovornost.

10 IN ZA ZAKLJUČEK ... NAJINI PREDLOGI

- Restavracije, pekarnice in drugi proizvajalci hrane bi morali hrano pripravljati v manjših količinah.
- Zavrženo, odpadno hrano bi lahko uporabili za kompostiranje (nato se uporabi za gnojilo).
- Kupujemo, kar resnično potrebujemo in večkrat po malo.
- Hrana, ki ostane (npr. restavracije, šole ...) se lahko razdeli med ljudi, uslužbence, brezdomce.
- Kupujemo hrano, ki ima daljši rok trajanja.
- Zavržena hrana je lahko hrana za živali.
- Hrano lahko skurimo in proizvaja se nova energija.
- Hrano bi lahko predelali (npr. drobtine za kruh, marmelade in podobno).

11 VIRI IN LITERATURA

- <http://www.arso.gov.si/varstvo%20okolja/odpadki/>, 15. 1. 2013
- <http://sl.wikipedia.org/wiki/Recikliranje>, 12. 1. 2013
- <http://www.biofutura.si/>, 12. 1. 2013
- <http://www.snaga-mb.si>, 12. 1. 2013
- J. Tola in E. Infiesta: Šolski ekološki vodnik, Tehniška založba Slovenije, Ljubljana, 2005.
- M. Steiner in M. Weigel: Ravnanje z odpadki, Ljubljana, 2008.
- J. Zore, D. Marc: Odpadki v Sloveniji, Ministrstvo za okolje in prostor, Ljubljana, 2001.
- <http://www.fao.org/news/story/en/item/168838/icode/>), 25. 1. 2013
- http://www.arhiv.mop.gov.si/si/medijsko_sredisce/novica/browse/8/article/2022/8346/b1c1e5a9bb/, 5. 2. 2013