



INFORMACIJA ZA MEDIJE

PROJEKT HRANA NI ZA T.JAVENDAN

ZA KOLIKO BODO OTROCI IN MLADOSTNIKI ZMANJŠALI KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE V LETOŠNJEM LETU?

28. september 2020 – Ob Mednarodnem dnevu ozaveščenosti o izgubah hrane in odpadni hrani Ekošola in Lidl Slovenija napovedujeta že sedmo edicijo projekta Hrana ni za tjavendan, ki ga bosta s slovenskimi vrtci ter osnovnimi in srednjimi šolami pričela izvajati v novembru. Partnerja v okviru projekta od leta 2015 ozaveščata o količini zavržene hrane ter skupaj z mentorji iščeta ideje in orodja za reševanje problematike v slovenskih vrtcih, šolah in gospodinjstvih. V lanskem šolskem letu se je v projekt vključilo več kot 5000 otrok in 370 mentorjev iz 94 izobraževalnih ustanov iz vse Slovenije, skupaj pa so v povprečju za 35 odstotkov zmanjšali količino zavržene hrane. Snovalci projekta tudi predlagajo, da 24. april postane Slovenski dan brez zavržene hrane.

Letos bomo prvič obeležili Mednarodni dan ozaveščenosti o izgubah hrane in odpadni hrani, ki stremi k ozaveščanju o tem pomembnem izzivu in iskanju rešitev na vseh ravneh. Največji delež zavržene hrane, kar 52 odstotkov, nastane v gospodinjstvih, zato **program Ekošola in Lidl Slovenija s projektom Hrana ni za tjavendan** o problematiki zavržene hrane že več let izobražujeta otroke in mladostnike. Ti preko projekta spoznajo področje, hkrati pa z novo pridobljenim znanjem in ustvarjalnostjo spodbujajo odrasle k odgovornejšemu ravnanju s hrano.

Projekt, v katerem sodelujejo **izobraževalne ustanove po Sloveniji**, je poleg **ozaveščanja in izobraževanja o zmanjševanju in preprečevanju nastanka odpadne in zavržene hrane**, namenjen tudi **spodbudi praktične uporabe in shranjevanja neporabljenih živil**. Lani je v projektu sodelovalo **5000 otrok in 370 mentorjev iz 94 izobraževalnih ustanov**, v povprečju pa so za **kar 35 odstotkov zmanjšali količino zavržene hrane**. *»Projekt Hrana ni za tjavendan je ena bolj priljubljenih aktivnosti med izobraževalnimi ustanovami, vključenimi v program Ekošola. Verjamemo, da s spodbujanjem najmlajših k odgovornemu odnosu do hrane tlakujemo trdne temelje za prihodnost. Veseli nas, da je od sedaj naprej področje še bolj izpostavljeno na mednarodni ravni, sami pa bomo delček k ozaveščanju splošne javnosti prispevali s Slovenskim dnevom brez zavržene hrane, ki se bo prvič odvil 24. aprila prihodnje leto,« napovedujejo v programu Ekošola.* Ekošola in Lidl Slovenija si želita, da bi o zmanjševanju zavržene hrane razmišljali vsak dan, ne le ob dnevih ozaveščanja o tej tematiki.

S prakso do znanja

Projekt Hrana ni za tjavendan **bo potekal od novembra do junija 2021**, sodelujoče ustanove pa bodo preko različnih orodij spoznavale in se aktivno vključevale v problematiko zavržene hrane. Najmlajše bosta **o pravilnem ravnanju s hrano poučila simpatična lika gospa Kuhla in gospod Polentnik**, v projekt pa bodo vključeni tudi družinski člani učencev in vrtičkarjev, saj bodo skupaj z njimi izpolnjevali **Kuhlin družinski dnevnik zavržene hrane**, kar je lahko dobra priložnost za pogovor o zavrženi hrani v domačem gospodinjstvu. V okviru projekta bosta organizatorja izvedla tudi **Malo akademijo Hrana ni za tjavendan za mentorje**, ki bo namenjena predstavitvi dobrih praks na šolah, nasvetom o implementaciji projekta in organizaciji prehrane v izobraževalnih ustanovah.



Pomemben del projekta, kot že več let, ostaja **natečaj Reciklirana kuharija**, rezultat česar je priročna **kuharska knjižica z recepti Reciklirana kuharija** – zbrani okusni zmagovalni recepti natečaja, ki so nastali s ponovno uporabo živil in otroško domišljijo. Knjižice iz preteklih let so na voljo na spletni strani [Ustvarimo boljši svet](#).

Lidl Slovenija se aktivno vključuje v reševanje problematike zavržene hrane

Kot eden izmed večjih ponudnikov živilskih izdelkov v Sloveniji, je tudi Lidl Slovenija del problematike zavržene hrane, zato so se **v podjetju odločili, da področje aktivno nagovorijo**. *»Problematiko zavržene hrane smo v podjetju že pred leti pričeli sistemsko naslavlјati s ciljem vzpostaviti učinkovite procese, s katerimi bi zmanjšali potencialne količine zavržene hrane. Optimiziranimi procesi naročanja in nadzora nad količinami prehranskih izdelkov v skladišču in trgovini so del vsakdanjega poslovanja. Pristopili smo tudi k projektu Donirana hrana Zveze Lions Slovenija in zdaj že iz več kot 20 Lidlovih trgovin po Sloveniji potekajo prevzemi izdelkov pred iztekom roka trajanja za donacijo ljudem v socialni stiski. Obenem pa želimo prevzeti tudi vlogo spodbujevalca razmisleka o spoštovanju hrane in s tem zmanjšanju zavržene hrane na vseh ravneh. Verjamemo, da je tudi to pot do boljšega sveta,«* je povedala **Tina Cipot, vodja korporativnega komuniciranja v Lidlu Slovenija**.

Več informacij:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Tina Cipot, Korporativno komuniciranje; tina.cipot@lidl.si; pr@lidl.si
Društvo DOVES - FEE SLOVENIA, program Ekošola, Gregor Cerar, nacionalni koordinator,
gregor.cerar@ekosola.si

O Lidlu Slovenija

Lidl Slovenija ima 60 trgovin in več kot 1.800 zaposlenih, na slovenskem trgu pa posluje od leta 2007. Je del mednarodne Skupine Lidl, ki je trenutno prisotna v 32 državah po svetu in ima trgovine v 29 državah po svetu.

V središče svoje dejavnosti vedno postavljajo kupce. Držijo se preprostega načela: ponujajo najvišjo kakovost po ugodnih cenah in želijo s ponudbo več kot 2000 izdelkov lastnih in uveljavljenimi blagovnih znamk zadovoljiti vsakdanje potrebe vsake družine.

Ustvarimo boljši svet je trajnostna pobuda Lidla Slovenija, s katero želijo s pozitivnim zgledom k ustvarjanju boljšega sveta spodbujati tudi svoje zaposlene, poslovne partnerje, kupce in širšo družbo. Vsako leto podpirajo številne organizacije in projekte s področja izobraževanja, kulture, športa ter humanitarne pomoči ljudem in živalim. Več na www.boljsi-svet.si.

O programu Ekošola

Program Ekošola je mednarodno uveljavljen program celostne okoljske vzgoje in izobraževanja, namenjen spodbujanju in večanju ozaveščenosti o trajnostnem razvoju med otroki, učenci in dijaki skozi njihov vzgojni in izobraževalni program ter skozi aktivno udejstvovanje v lokalni skupnosti in širše. Vsako leto najuspešnejšim šolam podeljuje mednarodna priznanja – zelene zastave. To je tudi edino javno in mednarodno priznanje slovenskim šolam za okoljevarstveno delovanje, skladno z mednarodnimi kriteriji FEE (Foundation for Environmental Education).

