

Gradivo za film *Mi hranimo svet (We feed the world, 2005)*

Kaj imata skupnega lokalna pridelava hrane in zavržena hrana?

Ali veste, da je Slovenija povsem na repu Evropske Unije po obdelovalnih in kmetijskih površinah? Imamo 8,8 % obdelovalnih in 24,3 % kmetijskih površin (EU povprečje 27,4 % obdelovalnih, 45 % kmetijskih). Pri samooskrbi s hrano močno pešamo, še posebej slabi smo pri samooskrbi s zelenjavo, saj je pridelamo le 38 %.

A po drugi strani, ali veste, da smo v količinah zavržene hrane med boljšimi? Na ravni EU se v povprečju zavrže 123 kg hrane, pri nas 72 kg letno na prebivalca.

Logično sklepanje nas lahko pripelje do tega, da smo najbrž dobri tudi na račun drugih držav, od katerih uvažamo hrano, saj kar 41 % zavržene hrane nastane v procesu pridelave in predelave.

V resnici imamo dva problema:

- problem nizke samooskrbnosti in
- problem, v vsakem primeru, previsokih količin zavržene hrane.

Osnova za reševanje obeh je odgovor na vprašanje: kako z višanjem stopnje samooskrbe hkrati zniževati tudi količino zavržene hrane, ki nastane v celotnem procesu od vil do vilic?



(foto: *Thinstock*)

Velik del rešitve se gotovo skriva v lokalni pridelavi hrane. Ki pa ne pomeni samo to, da s tem jemo kakovostnejšo hrano, da ohranjamo lokalna delovna mesta, da zadržimo velikanske vsote denarja, ki so namenjene uvozu hrane, doma. Gre tudi zato, da imamo tako večjo možnost zmanjšanja količin zavržene hrane v celotni verigi. Ob pripravi hrane za prevoz in prodajo ter posledično skladiščenje nastane ogromno odpadkov. Ob tem naraščajo tudi stroški in nazadnje kmet dobi še najmanj, za primer: cena za liter mleka od kmeta do trgovine nekje na svetu naraste za 3x. Krajši prevozi in hitrejša prodaja pomenijo manj odpadkov, višjo kakovost hrane in življenja nas vseh.

Pridelava kakovostne hrane je odvisna od rodovitnih tal, a strokovniki, ki se ukvarjajo s tlemi, opozarjajo, da so naša tla vsak dan bolj ogrožena - zaradi erozije, naravnih nesreč, raznih onesnaževanj s težkimi kovinami, gradnjo in tudi intenzivne pridelave kmetijskih pridelkov, ki narašča zaradi večanja števila prebivalcev sveta. Ko bi ob tem le bili vsi siti, bi pomislil moder človek, a na

svetu še vedno zavržemo 1/3 pridelane hrane in ob tem izgubimo vso energijo, vodo in naravne vire, ki smo jih vložili v pridelavo.

Z višanjem lokalne pridelave bi se moralo marsikaj urediti:

*** Enakomerna razporeditev hrane in vplivov na okolje.**

Ne pa da na račun pridelave soje in koruze za pridelavo mesa, ki se večinoma skonzumira v razvitem svetu, krčimo pljuča sveta - Amazonski pragozd.

*** Uravnotežene cene izdelkov.**

In ne, da zaradi kmetijskih subvencij stane španski paradižnik v Afriki manj kot njihov, lokalno pridelan, ljudje tam okrog pa so povsem obubožani.

*** Količine zavržene hrane,**

ki bi se zaradi transporta in skladiščenja zmanjšale. Tako ne bi prihajalo do tega, da bi količine dnevno neprodanega kruha v mestu Dunaj zadostovale količini kruha, ki jo pojedjo prebivalci Gradca.

*** Kakovost življenja.**

Z ohranjanjem kultur, razvojem mest in podeželja, vključenostjo in aktivnostjo prebivalcev z večjo močjo pri odločanju.



(foto: Thurn Film)

Različni strokovnjaki se tudi strinjajo, da z višjim deležem doma pridelane hrane država pridobiva na konkurenčnosti, neodvisnosti in varnosti, pa tudi kvaliteti življenja in razvoju tako mest kot podeželja. Ekologi brez meja dodajamo: z zmanjšanjem zavržene hrane v celotni verigi "od vil do vilic" znižujemo tudi nesmiselne stroške!

Sicer pa hrane ni premalo, hrane je preveč!

VIRI IN PRIPOROČLJIVI OGLEDI:

- film Mi hranimo svet (We feed the world, 2005)
- film Hrana, d.d. (Food, inc., 2008)
- [oddaja Tarča](#), RTVSLO, 13. oktober
- [portal Lokalna kakovost](#), MKGP
- publikacija Tla Slovenije, dr. Franc Lobnik
- [Svetovni dan hrane](#)
- [Največji primanjkljaj pri samooskrbi medu in zelenjave](#)

Piše: Urša Zgojznik



PROJEKT VOLK SIT, KOZA CELA

Na spletni strani projekta [Volk sit, koza cela](http://volksitkozacela.si/) boste našli različne prispevke, gradiva in orodja za zmanjšanje zavržene hrane, ki jih seveda lahko tudi uporabite.

<http://volksitkozacela.si/>