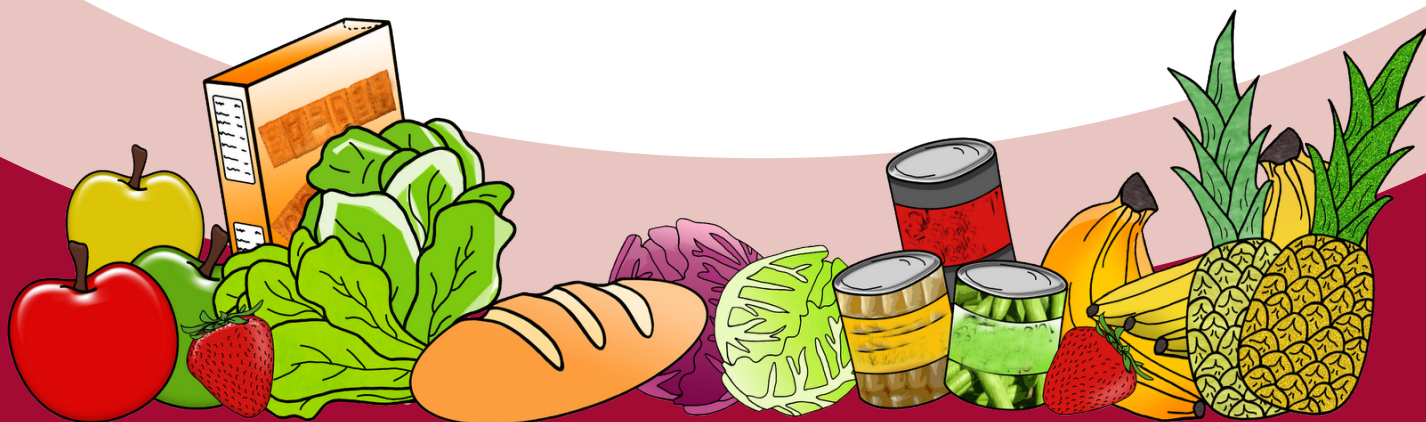


PRIPOROČILA ZA ZMANJŠANJE ODPADNE HRANE V TRGOVINI



KOLOFON

Naslov: Priporočila za zmanjšanje odpadne hrane v trgovini

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani

COBISS.SI-ID [182521347](#)

ISBN 978-961-95244-1-1 (PDF)

Pripravila: Trgovinska zbornica Slovenije

Avtorica: Nika Pečevnik

Izjave trgovcev so prispevala podjetja:

dm drogerie markt d.o.o.; Engrotuš d.o.o.; Hofer trgovina d.o.o.;

Ikea Slovenija d.o.o.; Lidl Slovenija d.o.o. k.d.; Mercator d.o.o.;

Spar Slovenija d.o.o.; Petrol d.d., Ljubljana

Oblikovanje: Nenad Bebić, Milena Oblak Erznožnik

Fotografije: Freepik.com

Podatki o izdaji ali natisu: 1. izdaja

Število izvodov: elektronska publikacija

Kraj založbe: Ljubljana

Izdajatelj in založnik: Trgovinska zbornica Slovenije, Dunajska cesta 167, 1000 Ljubljana

Pravo publikacije je finančno podprlo Ministrstvo za gospodarstvo, turizem in šport

Dostopno na: <https://www.tzslo.si/sl/vsebine-za-clane/zivila/odpadna-hrana/priporocila-za-zmanjsanje-odpadne-hrane-v-trgovini>

Leto izida: 2024

Publikacija je brezplačna

KAZALO VSEBINE

1. UVOD	4
2. PROBLEMATIKA ODPADNE HRANE	6
2.1 Pregled stanja	7
2.2 Izraza odpadna hrana in izgube hrane	8
2.3 Ukrepi na globalni, evropski in nacionalni ravni	10
3. PRIPOROČILA ZA ZMANJŠANJE ODPADNE HRANE V TRGOVINI	13
3.1 Pred pridobitvijo blaga (ob naročanju)	15
3.1.1 Načrtovanje naročenih količin glede na povpraševanje	15
3.1.2 Pravočasno oddajanje in spreminjanje naročil	16
3.1.3 Izogibanje poznim odpovedim	17
3.1.4 Opredelitev jasnih specifikacij in zahtev	18
3.1.5 Zagotavljanje učinkovite logistike	19
3.2 Upravljanje z blagom v trgovini	20
3.2.1 Nadzor nad naročenim blagom ob dostavi	20
3.2.2 Ustrezno shranjevanje blaga	21
3.2.3 Zagotavljanje ustreznega usposabljanja osebja	22
3.2.4 Ustrezno zlaganje	22
3.2.5 Previdno ravnanje z blagom	23
3.2.6 Beleženje parametrov, ki vplivajo na kakovost	23
3.2.7 Iskanje rešitev za neprodano blago	24
3.2.8 Merjenje izgub	26
3.2.9 Ustrezna postavitve izdelkov	26
3.2.10 Vzdrževanje neprekinjene hladne verige	27
3.3 Ozaveščanje potrošnikov	28
4. PRIMERI DOBRIH PRAKS TRGOVSKIH PODJETIJ	29
5. ZAKLJUČEK	35
6. VIRI	37

1. UVOD

Problematika odpadne hrane predstavlja veliko breme na globalni ravni. Organizacija Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO) ocenjuje, da se v živilski verigi do trgovine izgubi približno 14 % svetovne hrane, medtem ko analize Programa Združenih narodov za okolje (UNEP) kažejo, da nadaljnjih 17 % postane odpadki v trgovini in gospodinjstvih.¹ Aktualni mednarodni podatki o stanju prehranske varnosti in prehrane v svetu na drugi strani kažejo, da se je število ljudi, ki jih je prizadela lakota, leta 2021 povečalo na kar 828 milijonov, kar je približno 46 milijonov več kot leta 2020 in 150 milijonov več kot leta 2019. Skupno je ocenjeno, da približno 3,1 milijarde ljudi nima dostopa do zdrave prehrane².

Dejstvo, da se velike količine hrane pridelajo, ne pa tudi pojedjo, ima tako precejšnje negativne posledice na družbo in gospodarstvo, pa tudi okolje, saj je po ocenah kar 8 – 10 % svetovnih emisij toplogrednih plinov povezanih s hrano, ki se ne zaužije³. To prispeva k nestabilnemu podnebnju in ekstremnim vremenskim dogodkom, kot so suše in poplave, kar na drugi strani vpliva na pridelek in kakovost živil ter s tem lahko prizadene dobavne verige.

Reševanje težav, ki jih povzročča odpadna hrana, je ključnega pomena za doseganje trajnosti. V luči tega je bila v okviru Organizacije združenih narodov že leta 2015 sprejeta Agenda za trajnostni razvoj do leta 2030⁴, ki med drugim vključuje tudi cilj, ki služi kot podlaga za številne aktivnosti ter ukrepe na mednarodni ravni, in sicer: »do leta 2030 na svetovni ravni prepoloviti količino zavržene hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž proizvodne in dobavne verige, skupaj z izgubami po spravilu pridelka«. Za ta cilj se zavzema tudi Evropska unija in države članice, ki v svoje strategije in zakonodajne akte vključujejo ukrepe, namenjene zmanjšanju količin odpadkov iz živil.

1 *FAO: Tackling food loss and waste: A triple win opportunity.*

2 *FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO: The State of Food Security and Nutrition in the World, - Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable 2022, str. xiv.*

3 *UNEP: Food Waste Index Report, 2021, str. 20.*

4 *Spremenimo svet: Agenda za trajnostni razvoj do leta 2030, 2015.*



Svoj prispevek k temu dodaja tudi trgovina, ki ima zaradi svojega položaja v verigi preskrbe s hrano povezovalno vlogo med proizvajalci na eni ter potrošniki na drugi strani. Kljub temu, da v trgovini tako na ravni EU, kot tudi v Sloveniji, nastane manj kot desetina odpadne hrane, se trgovska podjetja zavedajo svoje odgovornosti in v svoje poslovanje že vpeljujejo številne družbeno in okoljsko odgovorne dobre prakse.

»SPOŠTUJMO HRANO, SPOŠTUJMO PLANET«

Na Trgovinski zbornici Slovenije smo se zato v okviru izvajanja Akcijskega načrta za izvajanje Strategije za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano: »Spoštujmo hrano, spoštujmo planet« ob podpori Ministrstva za gospodarstvo, turizem in šport med drugim odločili pripraviti Priporočila za zmanjšanje količin odpadne hrane v trgovini, s katerimi želimo predstaviti nekatere ukrepe, ki v trgovini prispevajo k zmanjšanju količin odpadne hrane in na ta način spodbujati razmislek in nadaljnje vpeljevanje trajnostnih pristopov v poslovanje trgovskih podjetij.

Priporočila vsebujejo pregled stanja na področju odpadne hrane v trgovini, vključno z najpogostejšimi vzroki, ki do tega privedejo. Poleg tega so v njih opredeljeni ukrepi, povzeti iz različnih strokovnih virov, ki doprinesejo k zmanjšanju količine odpadne hrane (pravilno načrtovanje, postavitve, rokovanje z živili, ustrezna hramba in temperaturni režimi ipd.) v poslovnih procesih, ki se odvijajo v trgovini (nabava, logistika, skladiščenje, maloprodaja, doniranje hrane humanitarnim organizacijam).



2. PROBLEMATIKA ODPADNE HRANE



2.1. PREGLED STANJA

UNEP v svojem Poročilu o indeksu odpadne hrane iz leta 2021 ocenjuje, da je leta 2019 v gospodinjstvih, trgovini na drobno in strežbi hrane na svetu nastalo 931 milijonov ton odpadne hrane, kar pomeni v povprečju 121 kg na osebo. 61 % so k temu prispevala gospodinjstva (569 milijonov ton oziroma 74 kg na osebo), 26 % strežba hrane (244 milijonov ton oziroma 32 kg na osebo) in 13 % trgovina na drobno (118 milijonov ton in 15 kg na osebo)⁵.

Najnovejši podatki Eurostata, ki so jih države članice leta 2023 drugič poročale na podlagi enovite metodologije za leto 2021 kažejo, da je takrat (drugo leto pandemije COVID-19), v Evropski uniji (EU)⁶ nastalo več kot 58 milijonov ton odpadne hrane, kar je približno 131 kilogramov odpadne hrane na prebivalca. Od tega so največ odpadne hrane, 54 %, ustvarila gospodinjstva, kar znaša 70 kg na prebivalca. Preostalih 46 % so predstavljali odpadki, ki so nastali v zgodnejših fazah verige preskrbe s hrano. Odpadna hrana iz gospodinjstev je skoraj dvakrat večja od količine odpadne hrane iz sektorjev primarne proizvodnje ter proizvodnje živil in pijač (11 kg in 28 kg na prebivalca oziroma 9 % in 21 %). Gre za sektorje, v katerih obstajajo strategije za zmanjšanje količine odpadne hrane, na primer z uporabo zavrženih delov kot stranskih proizvodov. Restavracije in gostinske storitve so prispevale 12 kg odpadne hrane na prebivalca (9 %), medtem ko je bila trgovina na drobno in druga distribucija hrane sektor z najmanjšo količino odpadne hrane (9 kg na prebivalca; 7 %). Vpliv omejitev poslovanja zaradi pandemije COVID-19 na zadnja dva sektorja se sicer še proučuje.⁷



⁵ UNEP: *Food Waste Index Report, 2021*, str. 70.

⁶ Podatki za nekatere države niso na voljo.

⁷ Eurostat: *Food waste and food waste prevention – estimates, 2023*.

Revidirani podatki Statističnega urada Republike Slovenije (SURs) kažejo, da se je v letu 2021 v Sloveniji zavrlo 154.185 ton hrane, kar znaša povprečno 73 kg na prebivalca. Tudi pri nas je največ (52 %) odpadne hrane nastalo v gospodinjstvih. V gostinstvu in strežbi hrane se je zavrlo 30 % vse odpadne hrane, v trgovini z živili 9 %, 9 % pa so je zavrli v dejavnosti proizvodnja hrane.⁸

Za Slovenijo so razpoložljivi tudi že podatki za leto 2022, ki kažejo, da je v tem letu nastalo 150.839 ton odpadne hrane, kar je za 2 % manj kot leto prej. Prebivalec Slovenije je zavrlo povprečno 72 kg hrane. Največ odpadne hrane je tudi v tem letu nastalo v gospodinjstvih (47 %). V gostinstvu in strežbi hrane se je zavrlo 37 % vse odpadne hrane, v trgovini z živili 9 %, najmanj (7 %) pa so je zavrli v dejavnosti proizvodnja hrane. V primerjavi z letom prej je manj odpadne hrane nastalo v proizvodnji hrane (za 21 %), v gospodinjstvih (za 12 %) in v trgovini z živili (za 2 %), več pa v gostinstvu in strežbi hrane (za 20 %).⁹

2.2. IZRAZA ODPADNA HRANA IN IZGUBE HRANE

Ob spremljanju podatkov je ključno tudi poznavanje s področjem odpadne hrane povezane terminologije, saj različne organizacije za definicije, na katerih temeljijo izračuni, uporabljajo različne metodologije.

FAO denimo loči med pojmom »**izguba hrane**« ter »**odpadna hrana**«. Kot izgubo hrane definira vsako zmanjšanje količine ali kakovosti hrane zaradi odločitve ali dejanj dobaviteljev v verigi, razen trgovin, prehrambnih obratov in potrošnikov. Izraz se torej nanaša na zgodnejše člene verige, medtem ko odpadna hrana nastaja v fazi prodaje in potrošnje¹⁰.



⁸ SURs: Zavrli nekaj manj odpadne hrane, kot leto prej, 2022.

⁹ Prav tam.

¹⁰ FAO: *The State of Food and Agriculture – Moving Forward on Food loss and Waste Reduction*, str. Xii.

ODPADNA HRANA ZAJEMA TAKO UŽITNI KAKOR TUDI NEUŽITNI DEL POSAMEZNEGA ŽIVILA.

V Sloveniji se je definicija »odpadna hrana« izoblikovala na podlagi opredelitve izraza hrana v Uredbi (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane¹¹, opredelitve izraza »odpadek« po Zakonu o varstvu okolja ter v okviru nacionalne metodologije za spremljanje količine odpadne hrane.

Po tej definiciji se med odpadno hrano štejejo vsa surova ali obdelana živila in ostanki 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 tako 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) 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 odpadke med proizvodnjo, distribucijo ali prodajo živil ali pri pripravi ali uživanju hrane (npr. olupki, kosti, koščice, lupine).¹²

¹¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/sl/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>

¹² SURS: Odpadna hrana, metodološko pojasnilo, 2022, str. 4-5.



V metodološki okvir SURS za spremljanje nastajanja odpadne hrane na nacionalni ravni je zajeta vsa odpadna hrana, ki konča v sistemu ravnanja z odpadki. V ta okvir ni zajeta odpadna hrana, ki se obdela zunaj sistema ravnanja z odpadki. Gre za odpadno hrano, ki se obdela na kraju nastanka (npr. v gospodinjstvih v hišnih kompostnikih), in za odpadno hrano, ki se spušča v kanalizacijski odtok. V metodološki okvir SURS prav tako ni zajeta hrana, ki se porabi kot krma za živali, ter pridelek, ki zaradi slabe kakovosti ali presežka v pridelavi in posledično nizke vrednosti ostane na kmetijskih pridelovalnih površinah in se ne pobere.¹³

2.3. UKREPI NA GLOBALNI, EVROPSKI IN NACIONALNI RAVNI

Odpadna hrana je globalna težava. Med ključnimi ugotovitvami Poročila o indeksu odpadne hrane iz leta 2021, ki ga je pripravil UNEP sta podatka, da količine odpadne hrane precej presegajo prejšnje ocene, pa tudi, da se količine odpadne hrane v gospodinjstvu na prebivalca ne razlikujejo dosti med državami v različnih dohodkovnih razredih, kar kaže na to, da je v večini držav še precej prostora za izboljšave. Ključni ukrepi, ki zadevajo tudi Slovenijo in naslavljaajo to problematiko, se sprejemajo na globalni, evropski in nacionalni ravni.

Tako je bila leta 2015 v okviru Organizacije združenih narodov sprejeta Agenda za trajnostni razvoj do leta 2030, v katero je vključenih sedemnajst ciljev trajnostnega razvoja¹⁴. Del dvanajstega cilja, ki nosi naslov »Zagotoviti trajnostne načine proizvodnje in porabe« je »do leta 2030 na svetovni ravni prepoloviti količino zavržene hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž proizvodne in dobavne verige, skupaj z izgubami po spraviu pridelka«.



¹³ MKGP: Strategija za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano »Spoštujmo hrano – spoštujmo planet«, 2021, str. 18.

¹⁴ Sustainable development goals, podrobneje na: <https://sdgs.un.org/goals>.

EVROPSKI ZELENI DOGOVOR

K doseganju tega cilja se je zavezala tudi Evropska Unija, skupaj z državami članicami. Poglavlje, namenjeno hrani, vodi in hranilnim snovem, je vključeno v Novi akcijski načrt za krožno gospodarstvo »**Za čistejšo in konkurenčnejšo Evropo**« iz leta 2020¹⁵. Na podlagi Evropskega zelenega dogovora, v katerem je določen cilj pravičnega, zdravega in okolju prijaznega prehranskega sistema¹⁶, je bila kot ena osrednjih strategij prav tako leta 2020 predstavljena strategija »**Od vil do vilic**«, skupek pobud in ukrepov za doseganje podnebne nevtralnosti do leta 2050, katerega namen je trenutni prehranski sistem EU preusmeriti v bolj pravičen, zdrav in okolju prijazen trajnosten model¹⁷.

Na področju odpadne hrane sta na ravni EU trenutno najbolj aktualna dva bistvena predloga. **Prvi, določitev lastnih pravno zavezujočih ciljev za zmanjševanje odpadne hrane, opredeljenih glede na ugotovljeno izhodiščno raven** (ta je določena na podlagi zbranih podatkov iz prvega enovitega poročanja držav leta 2022 o stanju v letu 2020) je bil predstavljen leta 2023, in sicer v okviru predloga za spremembo okvirne direktive o odpadkih¹⁸, v katerem Evropska komisija predlaga, da bi države članice morale sprejeti potrebne ukrepe za zmanjšanje odpadne hrane do konca leta 2030, in sicer:

- za 10 % v proizvodnji in predelavi,
- za 30 % (na prebivalca) skupaj v prodaji na drobno in potrošnji (restavracije, gostinske storitve in gospodinjstva).

Skladno s predlogom naj bi države članice do konca leta 2027 pripravile tudi formalni pregled napredka, ki ga bo pregledala Evropska komisija in na podlagi tega pretehtala možnosti za prilagoditev ciljev, če bi se izkazalo, da lahko EU še dodatno prispeva k doseganju globalnih ciljev¹⁹.

Drugi predviden ukrep na ravni EU je predlog za revizijo pravil EU o označevanju datuma na živilih (»porabiti do« in »uporabno najmanj do«). Študija Evropske komisije iz leta 2018 ocenjuje, da je nepoznavanje pomena na živilih označenih datumov povezano s kar 10 % odpadne hrane v EU letno²⁰, zaradi česar trenutno potekajo aktivnosti za posodobitev in prilagoditev pravil na način, ki bi znižal količino nastale odpadne hrane iz tega razloga.

15 https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:9903b325-6388-11ea-b735-01aa75ed71a1.0010.02/DOC_1&format=PDF.

16 Podrobneje na povezavi: <https://www.consilium.europa.eu/sl/policies/green-deal/>

17 https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en#About.

18 Aktualno besedilo na voljo na: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02008L0098-20180705>, predlog Evropske komisije za prenovo pa na povezavi: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A52023PC0420>.

19 Podrobneje na povezavi: https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets_en.

20 Podrobneje o aktivnostih na: https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/date-marking-and-food-waste-prevention_en.



Evropska komisija v prihodnje načrtuje nadaljnje vključevanje preprečevanja izgub hrane in odpadne hrane tudi v druge politike EU, **preučevanje in raziskovanje načinov za preprečevanje izgub hrane v fazi proizvodnje ter poglobljeno vključevanje deležnikov, zlasti s spodbujanjem izvajanja priporočil za ukrepanje platforme EU o izgubah hrane in živilskih odpadkih**²¹.

K obravnavi problematike odpadne hrane resno pristopa tudi Slovenija, ki je leta 2021 sprejela Strategijo za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano **»Spoštujmo hrano – spoštujmo planet«**²². **Strategija temelji na treh glavnih strateških ciljih:**

- (i) preprečevanje nastajanja izgub hrane, presežkov hrane in odpadne hrane (proizvodnja in potrošnja);
- (ii) zmanjševanje količine odpadne hrane s prerazporejanjem in uporabo presežkov hrane ter
- (iii) ustrezno ravnanje z odpadno hrano.

Navedeni strateški cilji so razdeljeni na več operativnih ciljev in 10 aktivnosti. Na podlagi Strategije je bil leta 2023 sprejet Akcijski načrt za izvajanje Strategije v obdobju 2023-2030, ki podrobneje opredeljuje ukrepe in kazalnike za izvajanje posameznih aktivnosti ter doseganje operativnih in strateških ciljev.

Problematika odpadne hrane je vključena tudi v **Program ravnanja z odpadki in Program preprečevanja odpadkov Republike Slovenije**²³, kjer je predstavljen pregled možnih ukrepov za preprečevanje odpadne hrane in drugih odpadkov, ki nastajajo v posameznih fazah verige. Program navaja, da ima v skladu s hierarhijo preprečevanja odpadkov prednost preprečevanje nastajanja odpadne hrane, ki mu sledijo recikliranje, predelava in odstranjevanje. Glavni poudarek preprečevanja odpadne hrane mora biti na ukrepanju pri viru z omejitvijo nastajanja presežnih količin hrane. Ko se pojavijo presežki hrane, jih je najbolje prerazporediti za prehrano ljudi in tako zagotoviti najkoristnejšo uporabo užitne hrane. Če presežna hrana ni primerna za prehrano ljudi, se lahko uporabi kot živalska krma, če izpolnjuje ustrezne zakonodajne zahteve.²⁴

Odgovornosti se zavedajo tudi podjetja, ki z različnimi pristopi opozarjajo na težave, sprejemajo ukrepe in iščejo rešitve s samostojnimi akcijami ter tudi z združevanjem.

21 EU platform on Food Losses and Food Waste: Recommendations for Action in Food Waste Prevention, 2019.

22 MKGP: Strategija za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano »Spoštujmo hrano – spoštujmo planet«, 2021.

23 Vlada RS: Program ravnanja z odpadki in Program preprečevanja odpadkov Republike Slovenije, 2022.

24 Prav tam, str. 249-250.

3. PRIPOROČILA ZA ZMANJŠANJE ODPADNE HRANE V TRGOVINI



Strategija za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano **»Spoštujmo hrano – spoštujmo planet«**, ki jo je pripravilo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije, med najpogostejše vzroke za nastajanje odpadne hrane v prodaji in distribuciji uvršča zlasti neprimerno upravljanje zalog, kot posledica naročanja prevelikih količin blaga, ki mu nato poteče rok uporabe; poškodbe embalaže; prevelika pakiranja; pravne vidike ali odstopanja od trgovskih zahtev; odpoklic izdelkov zaradi kršitve predpisov, ki urejajo živila; neprimerno shranjevanje in rokovanje z blagom; negotovosti pri doniranju hrane ter slabo poznavanje pomena rokov uporabnosti.

V nadaljevanju sledijo zbrana priporočila in ukrepi za zmanjšanje količin odpadne hrane v trgovini, povzeta iz različnih strokovnih mednarodnih in nacionalnih virov, in sicer

- Kodeksa dobrih praks Ekonomske komisije Združenih narodov za Evropo: Zmanjšanje izgub hrane in zagotavljanje najprimernejšega ravnanja s svežim sadjem in zelenjavo vzdolž vrednostne verige²⁵;
- Prostovoljnega kodeksa ravnanja Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo: Zmanjšanje izgub in odpadne hrane²⁶;
- Priporočil za ukrepanje za preprečevanje odpadne hrane, ki jih je razvila platforma EU za izgube hrane in odpadno hrano²⁷;
- Kodeksa ravnanja EU o odgovornih poslovnih in tržnih praksah v živilskem sektorju²⁸
- ter Programa ravnanja z odpadki in Programa preprečevanja odpadkov Republike Slovenije.

Posamezna priporočila so uvrščena v tri vsebinsko zaokrožene sklope, glede na fazo trgovskega dela verige preskrbe s hrano, in sicer

- (i)** pred pridobitvijo blaga, ko se večina aktivnosti in ukrepov izvaja v sodelovanju z dobavitelji oziroma proizvajalci;
- (ii)** upravljanje z blagom od trenutka, ko je to dostavljeno in prevzeto v trgovskem skladišču preko distribucije v prodajalno ter nenazadnje;
- (iii)** ozaveščanje potrošnikov o pravilnem ravnanju s kupljenim blagom, da to čim dlje obdrži svojo kakovost in se uporabi, skladno s svojim namenom ter ne konča kot odpadna hrana.

25 UNECE: Code of Good Practice: Reducing food loss and ensuring optimum handling of fresh fruit and vegetables along the value chain, 2022.

26 FAO: Voluntary Code of Conduct for Food Loss and Waste Reduction, 2022.

27 EU platform on Food Losses and Food Waste: Recommendations for Action in Food Waste Prevention, 2019.

28 EU code of conduct on responsible food business and marketing practices, 2021.

3.1. PRED PRIDOBITVIJO BLAGA (OB NAROČANJU)

3.1.1. NAČRTOVANJE NAROČENIH KOLIČIN GLEDE NA POVPRASEVANJE

Da je naročeno blago lahko dostavljeno v prodajalno brez nepotrebnih zamud in z minimalnimi izgubami, je ključno načrtovanje in prilagajanje naročenih količin povpraševanju na trgu. Pazljivo načrtovanje med drugim vključuje tudi spremljanje zalog, poznavanje blaga in učinkovito logistiko.

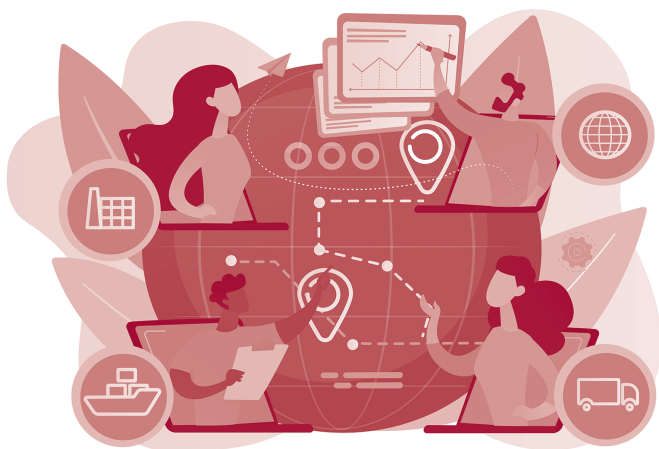
Povpraševanje po določenem blagu je odvisno od različnih dejavnikov, kot so denimo vreme, letni čas in praznovanja. Za nekatere vrste blaga so obdobja večjega oziroma manjšega povpraševanja lažje določljiva, za druge pa manj predvidljiva, kar oteži načrtovanje naročil. Nabavniki naj zato uporabljajo različne strategije in orodja načrtovanja, ki pripomorejo k zmanjšanju te negotovosti. Kadar je to mogoče, je smiselno razmisliti o uvedbi pametnih rešitev za spremljanje dinamike prodaje, ki omogočajo prilagajanje ponudb za končne potrošnike.

Za vzpostavitev učinkovite verige preskrbe s hrano med spraviom pridelka in prodajalno je potrebno poznavanje trga ter pazljivo načrtovanje in izvrševanje načrtov. Načrtovanje lahko zajema predhodno rezervacijo količin določenega blaga, pa tudi ustrezen izbor sort, velikosti, kakovostnih razredov, zahtev glede barve in stopenj zrelosti. Dobra komunikacija med dobavitelji in trgovci je pomembna za uspešno usklajevanje ponudbe s povpraševanjem na trgu.

3.1.2. PRAVOČASNO ODDAJANJE IN SPREMINJANJE NAROČIL

Naročila naj bodo oddana dovolj zgodaj, da ima proizvajalec oziroma dobavitelj dovolj časa za hlajenje blaga na primerno temperaturo za transport, sortiranje in pakiranje, skladno z zahtevami naročila, v primeru denimo sadja in zelenjave ima lahko ključno vlogo tudi spravilo blaga ob primernem času dneva. V izogib naknadnim spremembam naročil zaradi napake ob naročanju je v določenih primerih, če je to možno, smiselna uporaba samodejnega spletnega naročanja.

Če so naročila oddana ali spremenjena tik pred distribucijo, se lahko zgodi, da je potrebno sortiranje in pakiranje opraviti preveč hitro, da bi pri tem omogočili ustrezno rokovanje z blagom in s tem zagotovili ustrezno kakovost. Lahko se tudi zgodi, da odposlano blago ne bo optimalno ohlajeno, kar skrajša rok trajanja blaga in s tem prispeva k povečanju količine izgube hrane in odpadne hrane. V primerih, ko blago prihaja iz tujine in za pot potrebuje daljše časovno obdobje, je naročanje v zadnjem hipu pogosto neizvedljivo.



3.1.3. IZOGIBANJE POZNYM ODPOVEDIM

Podobno kot v prejšnji točki, **k povečanju izgub hrane in odpadne hrane poleg poznih sprememb, zlasti prispevajo tudi pozne odpovedi naročil**, saj ponudnik pogosto težko najde drugega kupca za svoje blago. Ta težava je še večja v primerih, ko je blago že spakirano v embalažo določene trgovske znamke, zaradi česar ga ni moč prodati drugemu trgovcu brez dodatnih stroškov menjave embalaže, pri čemer pa se v tem primeru dodatno poveča možnost poškodb blaga.

V primerih, ko blago prihaja iz tujine in za pot potrebuje daljše časovno obdobje, je odpoved naročila v zadnjem hipu pogosto neizvedljiva ali pa privede do velikih količin izgubljene hrane v izvornih državah, še posebej, če se takšnih živil v tej državi navadno ne uživa.

Pogosto je vzrok za pozno odpoved naročila zmanjšanje povpraševanja po določenem blagu v primerjavi z obdobjem, ko je bilo naročilo oddano. V določenih primerih, ko je naročilo nemogoče odpovedati ali spremeniti (ker je blago recimo že na poti), se lahko zgodi, da blago vseeno postane odpadna hrana ob prihodu na ciljni trg. V takšnih primerih bi veljalo razmisliti o ukrepih za pospeševanje prodaje tega blaga, denimo z znižanjem cene.

Zaradi vpliva morebitnih (pre)poznih odpovedi naročil na izgube hrane in odpadno hrano so se nekatere države odločile, da to tudi zakonodajno zamejijo. Med njimi je tudi Slovenija, ki je na podlagi evropske zakonodaje v Zakon o kmetijstvu²⁹ med nedovoljena ravnanja v 17. točko četrtega odstavka 61.f. člena vključila:

»17. odpoved naročila hitro pokvarljivih kmetijskih in živilskih proizvodov v tako kratkem roku, da za dobavitelja ni mogoče razumno pričakovati, da bo našel nadomestni način za trženje ali uporabo teh proizvodov; odpoved v roku, krajšem od 30 dni, se vedno šteje kot kratek rok;«

²⁹ Zakon o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17, 22/18, 86/21 – odl. US, 123/21, 44/22, 130/22 – ZPOMK-2, 18/23 in 78/23)a.

3.1.4. OPREDELITEV JASNIH SPECIFIKACIJ IN ZAHTEV

Trgovčeve specifikacije, vključno z zahtevami glede kakovosti, pravilne stopnje zrelosti za predvideni namen in označevanja morajo biti jasno opredeljene vnaprej in v dobri komunikaciji s proizvajalci ali dobavitelji oziroma v pogodbah z njimi, saj se tudi na ta način preprečijo nepotrebne količine odpadne hrane.

Ena od točk dogovora med dobaviteljem in trgovcem naj bo tudi primerna embalaža za določen izdelek ter ustrezno označevanje, ki pripomoreta k ohranjanju kakovosti izdelka med transportom ter v prodajalni, pa tudi po nakupu, ko blago preide v roke potrošnika (da se embalaža denimo ob običajnem ravnanju ne poškoduje, predre ipd.).

Trgovčeve specifikacije glede kakovosti na področju sadja in zelenjave naj bi v večini primerov sovpadale s tržnimi standardi za sveže sadje in zelenjavo. Da bi se izognili dodatnim transakcijskim stroškom, izgubam hrane ter odpadni hrani, bi dodatne zahteve glede kakovosti, ki odstopajo od splošnih standardov, morale biti karseda minimalne. Pri sadju in zelenjavi je posebno pozornost potrebno nameniti tudi različnim sortam posamezne vrste, ki dozoriijo ob različnih časih, čemur je potrebno prilagoditi tudi njihovo ponudbo na trgu.



3.1.5. ZAGOTAVLJANJE UČINKOVITE LOGISTIKE

Učinkovita logistična veriga, ki skrajša čas, ki ga blago potrebuje do prodajalne, pripomore k vzdrževanju ustreznega dolgega roka trajanja pokvarljivih izdelkov in zmanjšuje izgube kakovosti ter nastajanja odpadkov vzdolž verige. K temu prispeva tudi trgovanje z lokalnimi živili, ki imajo bistveno krajšo dolžino prevoza.

Učinkovita logistična veriga bi morala imeti najmanjše možno število postankov in točk za dodatno natovarjanje. Postanki bi morali biti kratki, pretovarjanje pa učinkovito. Strogo bi bilo potrebno upoštevati načelo **»prvo noter, prvo ven«**, če je to skladno tudi s kakovostjo blaga. V kolikor ima kasnejša dobava bolj občutljive proizvode s krajšim rokom trajanja, naj imajo ti prednost.

Trgovinsko osebje, ki nadzoruje kakovost, naj dovolj pogosto spremlja kakovost blaga v skladišču. V kolikor ni na voljo avtomatiziranih sistemov, naj se spremljajo tudi okoljski pogoji.



3.2. UPRAVLJANJE Z BLAGOM V TRGOVINI

3.2.1. NADZOR NAD NAROČENIM BLAGOM OB DOSTAVI

Med dobaviteljem in kupcem mora obstajati medsebojni dogovor glede kriterijev in načinov zagotavljanja dogovorjenih zahtev o kakovosti blaga in postopka v primeru ugotovljenih neskladnosti. Neskladnost blaga z zahtevami kupca, pa tudi neutemeljene reklamacije lahko privedejo do večjih količin odpadne hrane, zato je ključno, da pogodbeni strani v pogodbi vnaprej jasno opredelita potencialno tvegana oziroma težavna področja. Učinkovita komunikacija med prodajalcem in kupcem v teh primerih je najboljši način za odpravljanje težav in pomembno prispeva k zmanjšanju izgub hrane ter odpadne hrane.

Večji zapleti nastanejo, ko se prodajalec in kupec ne moreta dogovoriti ali dobavljeno blago ustreza dogovorjenim standardom kakovosti. V primerih, ko gre za očitno neskladnost (denimo poškodovano ali umazano blago) za dokazilo o obsegu neskladnosti navadno zadoščajo že fotografije. V manj očitnih primerih pa je potrebno izvesti podrobnejši nadzor kakovosti, pri čemer je večja verjetnost za doseg soglasja obeh strank, če poročilo o opravljenem nadzoru temelji na ustreznem vzorčenju in je podprto s fotografijami ter drugimi dokazi.

K uspešni razrešitvi pritožbe pripomore takojšnji pregled blaga ob prihodu in hitra povratna informacija dobavitelju. Nadzor kakovosti je najbolje opraviti neposredno ob prihodu blaga, da izsledki kar najbolj odražajo stanje blaga ob prihodu, obenem pa se s hitro povratno informacijo dobavitelju izogne pomislekom, da je blago postalo neskladno zaradi razmer v trgovčevem skladišču.

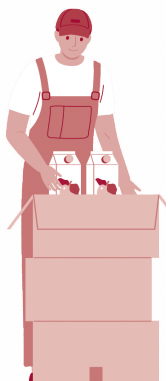
Če je možno, je smiselno ugotoviti razloge za nastanek določene neskladnosti, saj se na ta način lahko sprejmejo ukrepi, s katerimi se podobnim težavam v prihodnje izogne.

3.2.2. USTREZNO SHRANJEVANJE BLAGA

Eden glavnih faktorjev za ohranjanje kakovosti blaga med distribucijo je temperatura, saj neposredno vpliva na svežino in varnost živil ter s tem na rok trajanja blaga. Vzdrževanje hladne verige zato bistveno pripomore k zmanjšanju količin odpadne hrane.

Blago mora biti tako v skladiščnih prostorih, kot na polici, shranjeno na ustreznem temperaturnem režimu, s čimer se ohranja njegova kakovost in svežina. Podobno kot neprimerna temperatura, lahko rok trajanja blaga skrajšajo tudi pogoste spremembe temperature, zato se je potrebno izogibati prenašanju blaga iz hladnejših v toplejše prostore in nazaj. Da se prepreči prekinitve hladne verige, mora biti vzpostavljeno sodelovanje med različnimi deležniki vzdolž verige preskrbe s hrano.

Poleg temperature, morajo trgovci biti pozorni tudi na vse ostale vidike, ki so pomembni za ohranjanje kakovosti blaga (na primer videz, okus, vonj, izgled ter dotik) in pripomorejo k zmanjševanju odpadne hrane, kot sta denimo vlažnost in sestava zraka. Med ukrepi za vzdrževanje primerne ravni vlažnosti so vzdrževanje primerne temperature, rošenje, pršenje vode ipd. Blago, ki se hitro izsuši, prav tako ne sme biti postavljeno v bližini ventilatorjev. Proizvodi, ki proizvajajo določene pline in proizvodi, ki so nanje občutljivi, ne smejo biti shranjeni skupaj (npr. etilen).



3.2.3. ZAGOTAVLJANJE USTREZNEGA USPOSABLJANJA OSEBJA

Trgovinsko osebje, ki je v stiku z živili, mora poznati pravilne načine skladiščenja, rokovanja, umestitve in postavitve blaga ter razumeti vplive nepravilnega ravnanja z blagom na varnost in kakovost živil, rok trajanja, potrošniške navade ter nenazadnje tudi poslovanje podjetja. Prav tako se mora zavedati, da je blago potrebno prodati v roku trajanja in posledično nujnosti uporabe načela »prvo noter, prvo ven«. Prodajno osebje je zato potrebno ustrezno seznaniti z vplivom neprimerne ravnanja in shranjevanja blaga, saj lahko z ustreznim znanjem in pristopom pomembno pripomorejo k zmanjšanju količin odpadne hrane v trgovini.

Ključne informacije vključujejo potrebne parametre za zagotavljanje kakovosti in varnosti živil ter vplivajo na rok trajanja blaga. Med njimi so denimo navodila za ravnanje s posamezno vrsto blaga z usmeritvami glede ustreznih temperaturnih režimov, podatki glede najprimernejše umestitve blaga v prodajalni in pogostih težavah ter dobrih praksah za njihovo reševanje.

3.2.4. USTREZNO ZLAGANJE

Blago mora biti ustrezno zloženo, pri čemer je nujno upoštevati trpežnost in druge značilnosti embalažnega materiala, prav tako ne sme biti naloženo previsoko. V kolikor je embalaža preveč obremenjena ali blago zloženo previsoko, namreč lahko pride do poškodb embalaže ali celo blaga. Za zlaganje je potrebno uporabiti ustrezno metodo, glede na embalažo blaga, saj lahko ob preveč ali premalo založenih skladiščnih prostorih pride do različnih neželenih učinkov, denimo neučinkovita raba prostora, mešanje nekompatibilnega blaga, poškodbe embalaže in blaga na nižjih ravneh, ovirano kroženje zraka ipd..

3.2.5. PREVIDNO RAVNANJE Z BLAGOM

Slabo oziroma nepravilno ravnanje lahko povzroči poškodbe na blagu, ki zmanjšujejo njegovo kakovost, pospešujejo kvarjenje in s tem prispevajo k nastanku odpadne hrane.

Blago se lahko poškoduje med skladiščenjem ali prenosom v prodajalno, zaradi česar je še zlasti pomembno, da je trgovinsko osebje usposobljeno za ustrezno ravnanje z blagom. Med prenosom na prodajne police je potrebno z blagom ravnati karseda pazljivo. Trgovinsko osebje, ki je v stiku z blagom, mora zato biti ustrezno usposobljeno in tudi razumeti možne vplive oziroma posledice nepravilnega ravnanja z blagom. Odpad, ki nastane zaradi nepravilnega ravnanja z blagom, ne pomeni samo izgube za prodajalno, ki takšnega blaga ne more več prodati, pač pa so posledice širše, saj odpadna hrana vpliva na okoljska prizadevanja ter zmanjšuje možnosti za doseganje ciljev trajnostnega razvoja.

Ob tem je pomembno opozoriti, da do poškodb lahko pride tudi zaradi nepazljivega ravnanja potrošnikov z blagom v prodajalni, čemur je prav tako potrebno nameniti pozornost z ozaveščanjem in opozarjanjem. Trgovci naj zato razmislijo o ukrepih, ki bi omejili poškodbe blaga zaradi neprimerne ravnanja z njim s strani potrošnikov. Možni ukrepi vključujejo omejevanje količine blaga na polici, kjer je na voljo potrošnikom ter ozaveščanje. Pri določenih vrstah blaga, ki je še posebej dovzetno za poškodbe, velja razmisliti o možnostih pakiranja v primerno embalažo, vendar je ta ukrep nujno pretehtati z vidika primernosti v luči preprečevanja prekomerne uporabe embalaže.

3.2.6. BELEŽENJE PARAMETROV, KI VPLIVAJO NA KAKOVOST

Različne parametre, ki pomembno vplivajo na kakovost živil, kot sta na primer temperatura in vlažnost, je smiselno spremljati in beležiti vzdolž celotne distribucijske verige, saj je v primeru zaznanih neskladnosti na ta način lažje odkriti vzroke zanje in jih odpraviti. Beleženje parametrov je priporočljivo posebej za vsako stopnjo distribucijskega procesa in za vsako pošiljko.

3.2.7. ISKANJE REŠITEV ZA NEPRODANO BLAGO

Kljub pazljivemu spremljanju prodaje in skrbnemu načrtovanju naročenih količin, se še vedno lahko zgodi, da v prodajalni ostane neprodano blago. V teh primerih trgovci v želji čimbolj zmanjšati obseg blaga, ki se zavrže, razvijajo in uporabljajo različne pristope, da bi se še uporabno in užitno blago na primeren način uporabilo. Primeri takšnih rešitev, ki pomembno prispevajo k zmanjšanju obsega odpadne hrane, vključujejo zniževanje cene blaga pred potekom roka uporabe ali proti koncu odpiralnega časa prodajaln, ozaveščanje potrošnikov o različnih načinih ali receptih za uporabo ostankov blaga, njihovo predelavo ipd..

Pomemben pristop k naslavljanju problematike manjšanja količin odpadne hrane je tudi doniranje hrane. Slednje se izvaja prostovoljno v sodelovanju s humanitarnimi organizacijami, ki pri trgovcih prevzamejo neprodana užitna živila in jih razdelijo pomoči potrebnim.

Zakon o kmetijstvu doniranje hrane opredeljuje kot brezplačno razdeljevanje hrane, ki izpolnjuje vse predpisane zahteve glede varnosti hrane v skladu z Uredbo 178/2002/ES o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane. Skladno z zakonom so donatorji hrane pravne in fizične osebe, ki se ukvarjajo s pridelavo, predelavo, distribucijo ali prodajo hrane v verigi preskrbe s hrano in v svojem poslovnem procesu hrano darujejo posrednikom pri razdeljevanju donirane hrane za humanitarne namene. Posredniki pri razdeljevanju donirane hrane so humanitarne, invalidske organizacije ter javni zavodi s področja socialnih in varstvenih storitev, ki razdeljujejo donirano hrano upravičencem. Donatorji hrane in posredniki pri razdeljevanju donirane hrane so nosilci živilske dejavnosti v skladu z Uredbo 178/2002/ES, ki so odgovorni za varnost hrane, nadzor nad njo v skladu z Uredbo 178/2002/ES in izpolnjevanje splošnih pogojev o higieni hrane iz Uredbe 852/2004/ES ter so vpisani v z zakonom določen register obratov. Upravičenci za prejem donirane hrane so:

- upravičenci do denarne socialne pomoči in varstvenega dodatka v skladu s predpisi, ki urejajo socialno varstvo;
- prejemniki denarnih podpor in socialnih storitev v skladu s predpisi lokalnih skupnosti o sofinanciranju humanitarnih organizacij;
- invalidi, katerim vrsta invalidnosti povzroča socialno ogroženost oziroma
- osebe, za katere posrednik z veliko verjetnostjo oceni, da so potrebne pomoči.

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano za spodbujanje doniranja hrane posrednikom lahko sofinancira nakup tehnične opreme za izvajanje dejavnosti, povezanih z doniranjem hrane, preko javnih razpisov.

Zakonodaja za podjetja, ki donirajo hrano, predvideva tudi nekatere davčne ugodnosti, ki so urejene v Pravilniku o izvajanju Zakona o davku na dodano vrednost.³⁰ Ta določa, da je lastna oziroma nabavna cena blaga za donirano hrano, ki izpolnjuje pogoje za doniranje hrane po predpisih, ki urejajo kmetijstvo, enaka 0, če skupna vrednost donirane hrane davčnega zavezanca, ki donira hrano v tekočem letu, ne presega 2 % prihodkov, ugotovljenih po računovodskih predpisih za zadnje poslovno leto, zaključeno pred tekočim letom. Določene olajšave pa so urejene tudi v Zakonu o davku od dohodkov pravnih oseb (ZDDPO-2)³¹ ter Zakonu o dohodnini (ZDoh-2)³².

Skladno s Smernicami EU o doniranju hrane se z doniranjem podpira boj proti pomanjkanju hrane, prav tako pa je to lahko tudi učinkovit in fleksibilen vzvod za zmanjšanje količine presežkov hrane, uporabljenih v industriji ali poslanih v predelavo odpadkov. Presežna hrana se lahko prerazdeli, če je primerna za prehrano ljudi in izpolnjuje vse zahteve glede varnosti živil, kot so določene s pravili EU o varnosti živil in informacijah o živilih za potrošnike ter ustreznimi nacionalnimi pravili³³.

Nosilci živilske dejavnosti lahko določena živila, ki niso več namenjena za prehrano ljudi (tako imenovana nekdanja živila), dajo na trg kot krmo za živali. V tem primeru morajo nosilci živilske dejavnosti izpolnjevati določene pogoje in biti registrirani tudi kot nosilci dejavnosti na področju krme. V svoji analizi tveganja in ugotavljanja kritičnih kontrolnih točk (HACCP) nosilci dejavnosti opredelijo tveganja, ki so povezana z uporabo nekdanjega živila za krmo. Nekatera nekdanja živila se lahko kot krma uporabijo neposredno brez predelave, nekatera pa se lahko kot krma uporabijo šele po predelavi.³⁴ Podrobnejši opis uporabe živil, ki niso več namenjena za prehrano ljudi, v krmi je v smernicah Evropske komisije Smernice za uporabo živil, ki niso več namenjena prehrani ljudi, v krmi (2018/C133/02)³⁵.

30 Pravilnik o izvajanju Zakona o davku na dodano vrednost (Uradni list RS, št. 141/06, 52/07, 120/07, 21/08, 123/08, 105/09, 27/10, 104/10, 110/10, 82/11, 106/11, 108/11, 102/12, 54/13, 85/14, 95/14, 39/16, 45/16, 86/16, 50/17, 84/18, 77/19, 58/21, 205/21, 16/22, 82/22 in 17/23).

31 59. člen Zakona o davku od dohodkov pravnih oseb (Uradni list RS, št. 117/06, 56/08, 76/08, 5/09, 96/09, 110/09 – ZDavP-2B, 43/10, 59/11, 24/12, 30/12, 94/12, 81/13, 50/14, 23/15, 82/15, 68/16, 69/17, 79/18, 66/19, 172/21 in 105/22 – ZZNŠPP).

32 66. člen Zakona o dohodnini (Uradni list RS, št. 13/11 – uradno prečiščeno besedilo, 9/12 – odl. US, 24/12, 30/12, 40/12 – ZUJF, 75/12, 94/12, 52/13 – odl. US, 96/13, 29/14 – odl. US, 50/14, 23/15, 55/15, 63/16, 69/17, 21/19, 28/19, 66/19, 39/22, 132/22 – odl. US in 158/22).

33 [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01))

34 MKGP: Strategija za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano »Spoštujemo hrano – spoštujemo planet«, 2021, str. 18.

35 [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0416\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0416(01)&from=EN)

POMEMBEN
PRISTOP K
ZMANJŠANJU
KOLIČIN ODPADNE
HRANE JE TUDI
DONIRANJE

3.2.8. MERJENJE IZGUB

Podjetja, ki se zavedajo količin odpadne hrane, ki nastanejo pri njih, jih merijo in prepoznajo vzroke zanje, te količine lažje zmanjšajo kot podjetja, ki teh aktivnosti ne izvajajo. To pomeni, da trgovci, ki prepoznajo odpadno hrano kot težavo, izmerijo količine in poiščejo izvor, nato lažje sprejmejo ukrepe, usmerjene v zmanjšanje teh količin. Izsledki meritev služijo ne le za načrtovanje naročil v prihodnje, temveč tudi za uvajanje ustreznih prilagoditev procesov glede ravnanja z blagom, temperature in logistike. **Izvajanje meritev je poleg okoljevarstvenega, pomembno tudi s poslovnega vidika.**

3.2.9. USTREZNA POSTAVITEV IZDELKOV

Blago mora biti ustrezno nameščeno v prodajni prostor, upoštevajoč njegove lastnosti in razpoložljivost prostora. Poleg zagotavljanja stalnega primerne temperature režima je potrebno upoštevati tudi druge vidike, ki vplivajo na ohranjanje izgleda, kakovosti in hranilne vrednosti blaga ter na ta način zmanjšujejo možnost nastanka odpadkov.

Tudi tu je ključna dobra komunikacija vzdolž verige preskrbe s hrano glede načinov za preprečevanje prekinitve hladne verige, najprimernejše postavitve blaga na prodajnem mestu (bližina vrat, bližina drugega blaga...).

Količino blaga na polici je v določenih primerih smiselno omejiti, saj je blago tam izpostavljeno nekaterim zunanjim dejavnikom, ki posebej pri bolj občutljivem oziroma hitro pokvarljivem blagu, lahko povzročijo hitrejše slabšanje kakovosti (temperatura, rokovanje potrošnikov...).

3.2.10. VZDRŽEVANJE NEPREKINJENE HLADNE VERIGE

Za zagotavljanje varnosti in kakovosti živil je ključno vzdrževanje neprekinjene temperaturno ustrezne hladne verige vzdolž celotne verige preskrbe s hrano. K temu pripomoreta ustrezna komunikacija in dobro sodelovanje med deležniki v tej verigi. Neprimerna temperatura ali temperaturna nihanja namreč lahko privedejo do poslabšanja kakovosti blaga ali celo vplivajo na varnost živil in tako neposredno prispevajo h količinam odpadne hrane.



3.3. OZAVEŠČANJE POTROŠNIKOV

24. APRIL -
SLOVENSKI DAN
BREZ ZAVRŽENE
HRANE.

Trgovina ima zaradi svoje vloge v verigi preskrbe s hrano in neposrednega stika s potrošniki, poleg ukrepov za zmanjšanje količin odpadne hrane, ki jih izvaja sama, tudi možnost neposrednega posredovanja informacij potrošnikom, predvsem preko različnih načinov ozaveščanja.

Trgovska podjetja z različnimi ukrepi, denimo preko promocijskih kampanj, deljenja raznovrstnih receptov iz ostankov hrane, ozaveščanja glede pomena datumov uporabe, nasvetov o pravilnem shranjevanju živil in podobno potrošnikom posredujejo pomembne informacije o možnostih uporabe kupljenega blaga oziroma načinih ravnanja z njim, da čim dlje zadrži svojo kakovost. Pri tem je pomembno, da trgovska podjetja izvajajo odgovorne oglaševalske kampanje, ki tudi upoštevajo načela trajnosti in stremijo k zmanjšanju količin odpadne hrane. V pomoč pri iskanju in naslavljanju vzrokov za potrošniško vedenje so lahko tudi različne strokovne raziskave.

Potrošnikom je v pomoč tudi jasno pravilno označevanje izdelkov in ustrezne razumljive razlage pomenov posameznih označb, saj študije kažejo, da veliko potrošnikov ne pozna pravilnega pomena posameznih označb, zaradi česar lahko pride do zavrženja hrane, ki je užitna. S tem namenom so Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Ministrstvo za okolje in prostor ter Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani ob mednarodnem dnevu ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani, ki ga obeležujemo 29. septembra, začeli s kampanjo »**Poglej, povohaj, poskusi**«, ki so se ji pridružili tudi nekateri trgovski sistemi. Posebne promocijske aktivnosti se izvajajo tudi 24. aprila, ki je bil letos s sklepom Vlade Republike Slovenije razglašen za slovenski dan brez zavržene hrane.

4. PRIMERI DOBRIH PRAKS TRGOVSKIH PODJETIJ

- IZJAVE TRGOVCEV



Mercator d.o.o.

»V Mercatorju že vrsto let izvajamo številne ukrepe, s katerimi si prizadevamo za zmanjšanje odpadne hrane v trgovini.

Veliko pozornosti namenjamo ustreznemu hranjenju živil, skladno z določili proizvajalcev ter sistemskemu preverjanju rokov uporabnosti živil v prodajalnah. Pred potekom roka uporabe neprodanemu blagu znižamo ceno, vse od uvedbe projekta doniranja hrane v začetku leta 2013 pa smo kot prvi trgovec v Sloveniji začeli neoporečne presežke hrane tudi donirati preko humanitarnih organizacij. Slednje za svoje delo potrebujejo ustrezna sredstva, izziv je tudi zagotavljanje dovoljšnega števila primerno usposobljenih prostovoljcev.«

SPAR SLOVENIJA d.o.o.

»V Sparu si kot trgovsko podjetje na različne načine prizadevamo, da je presežkov hrane čim manj – tako iz ekonomskih, kot tudi etičnih vidikov. Pri tem sledimo okoljskim politikam. Statistika sicer kaže, da je trgovina člen v verigi, kjer nastane le približno desetina odpadkov, medtem ko več kot polovica nastale količine odpadne hrane izvira iz gospodinjestev. Prav zato je vloga Spara kot trajnostno usmerjenega trgovca na omenjenem področju večplastna.

Na eni strani z rednim spremljanjem prodaje v naših trgovinah omogočamo optimalno naročanje izdelkov in s tem minimalna vračila hrane. Posebej skrbno ravnamo z izdelki, ki se bližajo izteku roka uporabe in jim že nekaj dni pred tem znižamo cene. Te izdelke v trgovini posebej izpostavimo in jih označimo z oznako »Spoštujemo hrano«.

Na drugi strani pa je izjemnega pomena tudi osveščanje potrošnikov o zmanjševanju količin odpadne hrane doma, v njihovih lastnih gospodinjestvih. V sklopu naše dolgoročne akcije »Hrana ne sodi v smeti« naše kupce redno osveščamo z uporabnimi nasveti ter izvirnimi recepti za čim boljši izkoristek hrane.

V Sparu viške hrane že dlje časa doniramo humanitarnim organizacijam. Število naših trgovin, ki oddajajo viške hrane, se vsako leto večja. Z donacijami imamo dobre izkušnje, s humanitarnimi organizacijami dobro sodelujemo, pri tem pa se vsi deležniki soočamo tudi z nekaterimi izzivi, povezanimi predvsem z omejenimi razpoložljivimi delovnimi sredstvi in kadri oziroma prostovoljci, ki pri tem sodelujejo, kar bi bilo smiselno urediti sistemsko.«

ENGROTUŠ d.o.o.

»V podjetju si prizadevamo, da so naročene količine v skladu s potrebami potrošnikov, zato veliko pozornosti posvečamo spremljanju zalog.

Za hrano, ki se ne proda po redni ceni, izvajamo ukrepe za odgovorno ravnanje, med drugim imamo razvit sistem zniževanja cen, že pred leti pa smo z dobrodelno organizacijo sklenili dogovor o darovanju presežkov, pri čemer upoštevamo vse potrebne predpise za zagotavljanje varne hrane. Pri sodelovanju s humanitarno organizacijo imamo same pozitivne izkušnje. Glede na potrebe in situacijo s presežki hrane imamo dogovorjene procese za prevzemanje hrane, interno pa skrbimo, da predana hrana ustreza vsem predpisom.

Izvedli smo tudi kar nekaj aktivnosti na področju ozaveščanja potrošnikov za preprečevanje nastajanja odpadne hrane, med drugim projekt razvoja izdelkov v sodelovanju z Ano Roš, ki je nastal kot odgovor na presežek surovin zaradi epidemije COVID-19, pa tudi projekt promocije sadja in zelenjave nepravilnih oblik. Testno smo pripravljali paketke zelenjave za domačo uporabo, v katerih smo združili različne vrste zelenjave z namenom, da ima potrošnik v enem paketu na voljo vse potrebno za denimo pripravo juhe. Na podoben način smo kupcem v paketih ponujali tudi natančne količine blaga, potrebne za pripravo obroka po določenem receptu. Menimo, da bi k ozaveščanju lahko pripomogla tudi celovita kampanja pod okriljem resornega ministrstva.«

HOFER trgovina d.o.o.

»V podjetju HOFER trgovina z optimiziranim sistemom naročanja in dovršeno logistiko skrbimo za čim manj odpadne hrane v trgovinah.

Raziskave Evropske komisije so pokazale, da se desetina vse hrane zavrže zato, ker potrošniki ne poznajo ali ne razumejo pomena datumov uporabe na živilih. Kupce zato o pomenu roka ozaveščamo z logotipom »Je rok potekel? Pogosto uporabno dlje.« na embalaži izdelkov lastnih blagovnih znamk z rokom uporabnosti »Uporabno najmanj do«, hkrati pa jih tudi prek video vsebin in drugih objav ozaveščamo o pomenu načrtovanja nakupov, obrokov in s preprostimi recepti usmerjamo k uporabi ostankov živil ali že pripravljenih jedi.

Izdelkom pred potekom roka uporabnosti z namenom zmanjšanja količin odpadne hrane, znižamo ceno. Že od leta 2017 sodelujemo tudi v projektu Donirana hrana, od leta 2021 so v sistem doniranja vključene vse naše trgovine. Hrano letno doniramo okoli 20.000 socialno ogroženim ter ranljivim, pri tem sodelujemo s približno 30 humanitarnimi organizacijami. Ob tem je potrebna precej usklajevanja, humanitarne organizacije imajo občasno izzive s številom prostovoljcev, naše izkušnje pa so večinoma pozitivne. V prihodnje bi država morda lahko ponudila posebne subvencije za zagon socialnega podjetništva ali drugačne podpore, ki bi zagotovila enotno pokritost po celotni državi.«

LIDL Slovenija d.o.o. k.d.

»Aktivno nagovarjanje problematike zavržene hrane je ena naših prioritete v okviru uresničevanja ESG smernic ter sledenja globalnim in aktualnim EU politikam za zeleni prehod, hkrati pa tudi ena od osrednjih tematik naše trajnostne strategije, ki je tesno vpeta v poslovno strategijo podjetja. V Lidlu Slovenija se s problematiko zavržene hrane tako že leta sistemsko ukvarjamo ter pospešeno nadgrajujemo procese, ki pripomorejo k zmanjševanju količin zavržene hrane, krepimo ozaveščenost in spodbujamo razmislek ciljnih javnosti o pomenu preudarnega ravnanja s hrano.

Z optimizacijo procesov naročanja blaga v prvi fazi in odprodajo izdelkov z nižano ceno tik pred potekom roka trajanja v drugi, skrbimo, da je tovrstnih izdelkov čim manj. S tem namenom smo v zadnjih letih povečevali sortiment izdelkov, ki jih skladno z zakonodajo v prodaji ohranimo še na zadnji dan roka trajanja, pri čemer jim znižamo ceno. Leta 2021 smo uvedli centralno naročanje, v okviru katerega določene izdelčne skupine naročamo neposredno iz našega logističnega centra v Arji vasi.

V preteklih letih smo znatno okrepili programe ozaveščanja o problematiki zavržene hrane. Cilj vseh naših prizadevanj je, da vsi deležniki ozaveščenost, da je hrana vrednota, ki ji je potrebno posvečati posebno pozornost in skrbeti, da je bo čim manj pristalo v smeteh. V ta namen razvijamo in se tudi v sodelovanju z različnimi organizacijami vključujemo v številne projekte, denimo »Hrana ni za tjavendan«, »Hrana svoje mesto najde« ter »Mini tovarna«. Na svojih komunikacijskih kanalih (spletne strani, družbena omrežja, letak in tudi interni komunikacijski kanali) redno komuniciramo vsebine, s katerimi izobražujemo ciljne javnosti (kupce, izobraževalne ustanove, zaposlene ...), kako pravilno shranjevati živila po nakupu, na kakšen način jih lahko uporabijo in podobno.

Od leta 2017 sodelujemo v projektu Donirana hrana, v okviru katerega humanitarnim organizacijam doniramo hrano, ki ostane v trgovinah po zaprtju in je še vedno primerna

za zaužitje, npr. pekovsko pecivo, mlečne izdelke, sadje in zelenjavo. Trenutno hrano doniramo iz 45 trgovin, število se vseskozi povečuje. V minulem poslovnem letu smo donirali več kot 390 ton hrane. Največji izziv pri tem vidimo predvsem pri zagotavljanju varne logistične mreže, saj je trenutno dnevno prevzemanje in razdeljevanje hrane v celoti na plečih prostovoljnih organizacij, ki pa nimajo zadostnih kapacitet (financ, ljudi, prevoznih sredstev ipd.), da bi lahko v skladu z zakonodajo, prehransko varnostjo in sistemom HACCP pobirale svežo hrano v vseh trgovinah.

Da je področje preprečevanja zavržene hrane za nas strateškega pomena, potrjuje tudi dejstvo, da je postalo rdeča nit našega trajnostnega poročila, ki smo ga opremili z ilustracijami, narejenimi z barvami iz zavrženega sadja in zelenjave. Bili smo med pobudniki razglasitve 24. aprila za slovenski dan brez zavržene hrane, ki ga obeležujemo od leta 2021, leta 2023 pa je bil razglašen tudi na ravni države.«

PETROL d.d., Ljubljana

»V Petrolu uporabljamo več orodij in ukrepov, s katerimi zmanjšujemo količine odpadne hrane. Vodenje rokov živil obvladujemo tudi elektronsko, in sicer nam aplikacija omogoča vpogled na artikle pred izteki rokov. Pri lastni blagovni znamki že ob dogovorih s proizvajalci pazimo na primerno časovno okno za prodajo blaga, da ne pride do prehitrega poteka rokov zaradi zalog v skladiščih. Izvajamo aktivno prodajo artiklov, pri katerih se bliža potek roka trajanja.

Doniramo kampanjsko, kadar so izkazane potrebe in se tudi pri nas pojavi možnost. Takšen primer so bile denimo donacije gasilskim društvom v času epidemije. Želimo si izvajati kontinuirano doniranje presežkov hrane, naš izziv je zagotavljanje potrebne logistične podpore zaradi specifične razpršenosti lokacij ter relativno majhnih količin živil, ki bi bila primerna za donacije iz naših lokacij.«

dm drogerie markt d.o.o.

»V podjetju dm redno preverjamo blago, ki ima določen rok uporabe in ob tem izdelke, pri katerih je pričakovati, da jih ob redni prodaji ne bomo uspeli pravočasno prodati, znižamo, vrnemo dobavitelju ali pa doniramo. Pri doniranju sodelujemo s humanitarnimi organizacijami, naše izkušnje ob tem pa so zelo pozitivne, tako pri nas, kot tudi s strani prejemnikov.«

IKEA Slovenija, d.o.o.

»V podjetju IKEA si prizadevamo za bolj trajnostno poslovanje in hkrati razvijamo izdelke ter storitve, ki ljudem omogočajo zmanjšanje njihovega vpliva na planet. Z rešitvami na področjih, kot so energija, zrak, voda, odpadki in hrana pomagamo svojim kupcem živeti bolj trajnostno življenje.

Eden od načinov, kako zmanjšujemo naš vpliv na podnebje, je zmanjšanje količine odpadkov. V podjetju IKEA Slovenija se zavedamo, da se vsako leto po vsem svetu izgubi ali zavrže približno tretjina hrane, namenjene prehrani ljudi. Zato smo uvedli več ukrepov za zmanjšanje količine zavržene hrane.

Eden od ključnih ukrepov je uporaba dnevnih načrtov priprave in proizvodnje hrane, ki temeljijo na prodajnih podatkih preteklega tedna. Razvili smo sistem naročanja, prilagojen prodaji prejšnjega tedna, tedensko pa tudi skrbno spremljamo roke uporabnosti izdelkov (»Best before dates« - BBD). Na globalni ravni je naš cilj zagotoviti, da količina zavržene hrane ne presega 16 gramov na kupca oziroma na posamezni račun.

Za spremljanje in upravljanje odpadkov hrane uporabljamo poseben prilagojen sistem, ki natančno beleži vrsto hrane, čas, lokacijo in vzrok odpadkov. Ti podatki nam omogočajo raziskovanje potencialnih vzrokov nastanka odpadkov in iskanje rešitev za zmanjševanje nastajanja odpadkov.

Vizija podjetja IKEA je ustvariti boljši vsakdan za mnoge ljudi. Zato v podjetju IKEA Slovenija izjemno resno jemljemo svojo odgovornost do lokalnih skupnosti, v katerih smo prisotni. Pri doniranju viškov hrane aktivno sodelujemo z različnimi humanitarnimi organizacijami. Doniramo le hrano, ki je primerna za takšne namene in ki ima še vedno znaten rok uporabnosti, s čimer prispevamo k pomoči tistim, ki jo potrebujejo.

Naše izkušnje z donacijami odvečne hrane so pozitivne, saj nam omogočajo aktivno prispevanje k lokalni skupnosti ter zmanjševanju količine zavržene hrane. Kljub temu pa se pri donacijah srečujemo z nekaterimi izzivi, predvsem povezanimi z organizacijo in distribucijo hrane, še posebej pri vzdrževanju hladne verige za zagotavljanje varnosti živil. Mnogokrat partnerji ne razpolagajo z dovolj prostora in skladiščnimi zmogljivostmi za nemoten potek donacij. Obstaja potreba po izboljšavah in v podjetju IKEA Slovenija pozdravljamo pobude, ki bi nudile podporo na tem področju, še posebej v smislu zagotavljanja učinkovite hladne verige za zagotavljanje varnosti živil.«

5. ZAKLJUČEK

Še do nedavnega se področje odpadne hrane ni posebej izpostavljalo, temveč ga je zakonodaja vključevala v širšo problematiko bioloških odpadkov, kjer pa je prav odpadna hrana obsegala relativno pomemben delež.³⁶ Zadnji aktualni podatki mednarodnih organizacij kažejo, da je razsežnost te problematike bistveno širša, kot je morda kazalo še nedolgo nazaj. Glede na obseg, ki ga odpadna hrana dosega na globalni, pa tudi ožjih ravneh, je ključno, da se k reševanju in sprejemanju ukrepov pristopa celostno, vključujoč vse deležnike verige preskrbe s hrano.

S tem namenom smo se na Trgovinski zbornici Slovenije odločili, da ob izvajanju Akcijskega načrta za izvajanje Strategije za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano, v pripravi katerega smo tudi sodelovali, ob podpori Ministrstva za gospodarstvo, turizem in šport pripravimo Priporočila za zmanjšanje odpadne hrane v trgovini, kjer so na enem mestu zbrana in obrazložena povzeta priporočila in možni ukrepi, ki prispevajo k zmanjšanju količin odpadne hrane v tej dejavnosti.

Kljub temu, da v trgovini tako na ravni EU, kot tudi v Sloveniji, nastane manj kot desetina odpadne hrane, se trgovska podjetja zavedajo svoje odgovornosti in v svoje poslovanje že vpeljujejo številne družbeno in okoljsko odgovorne dobre poslovne prakse, kar odražajo tudi izjave nekaterih trgovskih podjetij, članov Trgovinske zbornice Slovenije, ki so v postopku priprave teh Priporočil sodelovali s posredovanjem izjav in gradiv o svojih aktivnostih in prizadevanjih.

Številna trgovska podjetja se, poleg izvajanja drugih ukrepov, vključujejo tudi v projekte doniranja hrane humanitarnim organizacijam, s čimer imajo v večini dobre izkušnje. Ob tem pozdravljajo ukrepe davčnih ugodnosti za donatorje na tem področju, nekatere izzive v sistemih doniranja hrane pa zaznavajo predvsem kot posledico omejenih kapacitet, s katerimi lahko razpolagajo humanitarne organizacije (omejeni kadri, sredstva, prostori ipd.).

36 Vlada RS: Program ravnanja z odpadki in Program preprečevanja odpadkov Republike Slovenije, 2022, str. 245.

V primeru priprave teh priporočil gre torej za še en dokaz več, da Trgovinska zbornica Slovenije v tesnem sodelovanju s svojimi člani in njihovimi strokovnjaki pomembno pripomore k oblikovanju ustreznih rešitev v trgovini za zmanjšanje obsega odpadne hrane ter večji ozaveščenosti potrošnikov pri nakupovanju in kasnejši uporabi te hrane v svojem poslovnem in domačem okolju.

Za izvedbo tega projekta se Trgovinska zbornica Slovenije zahvaljuje Ministrstvu za gospodarstvo, turizem in šport, ki je ta projekt podprlo.

Pri vsem tem pa ne gre pozabiti tudi na neprecenljiv prispevek naše, torej trgovinske dejavnosti, na humanitarnem oziroma širšem družbenem področju, za kar se vsem našim članom zahvaljujemo.

Projekt TZS »Priporočila za zmanjšanje odpadne hrane v trgovini« je potekal pod vodstvom Nike Pečevnik, pravne svetovalke na TZS.

Mija Lapornik, univ. dipl. ekon.
Izvršna direktorica TZS

mag. Mariča Lah
Predsednica TZS



6. VIRI

- United Nations Economic Commission for Europe: Code of Good Practice: Reducing food loss and ensuring optimum handling of fresh fruit and vegetables along <https://unece.org/trade/publications/code-good-practice-food-loss>.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations: Voluntary Code of Conduct for Food Loss and Waste Reduction, Rim, 2022, dostopno na: <https://www.fao.org/documents/card/ru/c/CB9433EN>.
- United Nations Environment Program: Food Waste Index Report, Nairobi, 2021, dostopno na: <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>.
- EU Platform on Food Losses and Food Waste: Recommendations for Action in Food Waste Prevention, 2009, dostopno na: https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf.
- Evropska komisija: EU Code of Conduct on Responsible Food Business and Marketing Practices, 2021, dostopno na: https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-06/f2f_sfpd_coc_final_en.pdf.
- Statistični urad Republike Slovenije: Odpadna hrana, metodološko pojasnilo, 2022, dostopno na: <https://www.stat.si/statweb/File/DocSysFile/10183>.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations: The State of Food and Agriculture – Moving Forward on Food loss and Waste Reduction, 2019, dostopno na: <https://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>.
- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: Strategija za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano »Spoštujemo hrano – spoštujemo planet«, 2021, dostopno na: <https://www.gov.si teme/zmanjsevanje-odpadne-hrane/>.
- Vlada Republike Slovenije: Akcijski načrt za izvajanje Strategije za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano: »Spoštujemo hrano – spoštujemo planet«, 2023, dostopno na: <https://www.gov.si teme/zmanjsevanje-odpadne-hrane/>.
- Eurostat: Food waste and food waste prevention – estimates, 2023, dostopno na: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates.
- SURS: Zavrgli nekaj manj odpadne hrane, kot leto prej, 2022, podrobneje na: <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/11387>.

- Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane, (EGTL31,1.2.2002,s.1), dostopno na: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/sl/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>.
- SPREMENIMO SVET: AGENDA ZA TRAJNOSTNI RAZVOJ DO LETA 2030, 2015, dostopno na: https://www.gov.si/assets/ministrstva/MZZ/Dokumenti/multilateral/razvojno-so-delovanje/publikacije/Agenda_za_trajnostni_razvoj_2030.pdf.
- Novi akcijski načrt za krožno gospodarstvo - Za čistejšo in konkurenčnejšo Evropo, 2020, dostopno na: https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:9903b325-6388-11ea-b735-01aa75ed71a1.0010.02/DOC_1&format=PDF.
- Evropski zeleni dogovor, dostopno na povezavi: <https://www.consilium.europa.eu/sl/policies/green-deal/>.
- European Comission: Farm to Fork Strategy, dostopno na: https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en#About.
- DIREKTIVA 2008/98/ES EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA z dne 19. novembra 2008 o odpadkih in razveljavitvi nekaterih direktiv, (UL L 312, 22.11.2008, str. 3), dostopno na: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02008L0098-201807050>.
- Predlog DIREKTIVE EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA o spremembi Direktive 2008/98/ES o odpadkih, 2023, dostopno prek: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A52023PC0420>.
- European Comission: Food Waste Reduction Targets, dostopno na: https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets_en.
- European Comission: Date marking and food waste prevention, dostopno na: https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/date-marking-and-food-waste-prevention_en.
- Food and Agriculture Organization: Tackling food loss and waste: A triple win opportunity, 2022, dostopno na: <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/en>.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO: The State of Food Security and Nutrition in the World, - Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable, Rim, 2022, dostopno na: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc0639en>.
- Smernice za uporabo živil, ki niso več namenjena prehrani ljudi, v krmi, (2018/C 133/02), dostopno na: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0416\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0416(01)&from=EN)
- Smernice EU o doniranju hrane, (2017/C 361/01), dostopno na: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01)).
- Izjave trgovcev so prispevala podjetja: dm drogerie markt d.o.o.; Engrotuš d.o.o.; Hofer trgovina d.o.o.; Ikea Slovenija d.o.o.; Lidl Slovenija d.o.o. k.d.; Mercator d.o.o.; Spar Slovenija d.o.o.; Petrol d.d., Ljubljana



Izdala in založila: **Trgovinska zbornica Slovenije**,
Dunajska cesta 167, 1000 Ljubljana
Kraj in leto izdaje: Ljubljana, 2024
Nosilec materialnih avtorskih pravic: Trgovinska zbornica Slovenije
Oblikovanje: Nenad Bebić / Milena Oblak Erznožnik