

Delujmo
krožno in

**PREPREČIMO,
DA HRANA
POSTANE
ODPADEK**

»Na svetu vsako leto na svetu zavržemo približno tretjino vse proizvedene hrane. Če bi vsi potrošniki in podjetniki delovali ozaveščeno, bi lahko nahranili ves svet,« izpostavlja Dalibor Matijević, ustanovitelj in idejni vodja Robina Fooda – trajnostno naravnega socialnega podjetja, ki bo poskušal obračunati s presežki hrane. Robin Food je primer dobre prakse, saj rešuje globalni problem zavrženih presežkov hrane, hkrati pa je tudi odgovoren do družbe in okolja ter posluje po modelu krožnega gospodarstva.

Besedilo: **Anja Kralj**



Za delovanje na področju, ki se dotika tudi reševanja problema presežkov odpadne hrane, se je Matijević odločil zato, ker je, kot pravi, ključ do uspeha vračanje družbi in okolju, zato želi poleg uspešnega poslovanja delovati tudi družbeno odgovorno, prav tako pa se zaveda, da bo hrana postajala vedno dražja: »Čez dvajset let bo populacije za 30 odstotkov več, virov, ki bi jo omogočali pridelavo hrane, pa bo vedno manj, cene hrane bodo posledično poletele v nebo in zato smo se skupaj s partnerji odločili za širjenje te zavesti.« Mag. Ladeja Godina Košir, voditeljica in direktorica platforme Circular Change, postrže za nekaj neprijetnimi dejstvi: »Leta 2010 smo prvič v tem stoletju zaznali počasnejšo rast pridelkov od rasti prebivalstva. 60 % ekosistemov je danes na Zemlji degradiranih ali pa jih uporabljamo netrajnostno. Tretjino pridelane hrane v razvitem svetu zavržemo. Kakovost hrane se zmanjšuje – danes je na primer v solati 63 % manj vitamina B kot leta 1950.«

Robin Food, trgovina, ki bo v celoti sledila modelu krožnega gospodarstva, bo svoja vrata odprla aprila v Mariboru. Robin Foodova obljuba kupcem je, da bo še vedno varna hrana z iztekajočim se rokom trajanja na njihovih prodajnih policah znižana vsaj za polovico. Postopoma pa bodo ponudbo nadgradili tudi z restavracijo in tako dobili še dodaten kanal, kjer bodo lahko koristno uporabili presežke hrane.

POPOLNOMA VARNA HRANA PREVEČKRAT NE NAJDE POTI DO POTROŠNIKOV

V trgovini bodo dobrodošli vsi kupci, to namreč ni socialna trgovina, saj glavni cilj glede na status ustanove ni pomoč socialno ogroženim, ampak je kompleksnejši in večplasten – prodati hrano, ki bi jo sicer zavrgli: »Hrano s skrajšanim rokom trajanja poskušamo prodati za precej nižjo ceno, odstotek znižanja hrane pa bo odvisen od tega, kako blizu je iztek roka trajanja. Celoten koncept pa ob koncu temelji tudi na pomoči tistim, ki si hrane, tako pakirane kot toplih obrokov, ne morejo privoščiti, poskrbeli bomo tudi zanje. Ob koncu bo s trgovinskih polic hrana potovala prek donacijske platforme do humanitarnih organizacij.«

A nikakor ne gre za slabo hrano ali hrano, ki ne bi bila več varna. Matijević pojasnjuje, da

bodo imela vsa živila, ki jih bodo ponujali, rok trajanja še vsaj nekaj tednov ali več mesecev, takšen rok trajanja pa pri večjih diskontnih prodajalcih velja za prekratkega, da bi takšno hrano uvozili na svoje police in posledično ta popolnoma uporabna hrana ne najde poti do potrošnika in postane presežek.

Tako takšna podjetja od distributerjev kupujejo samo hrano, ki ima še vsaj 80-% rok trajanja, pri špagetih to pomeni približno dve leti in pol. Čeprav v trgovinah nekatere izdelke pred iztekom roka trajanja res močno znižajo, Matijević pojasnjuje, da so v kotih z znižanimi izdelki zanemarljivi deleži glede na celotno količino hrane, ki jo predčasno umaknejo s polic ter vrnejo do dobaviteljev, ki s takšno zalogo nimajo kaj narediti, zato jo ali donirajo ali pa uničijo.

Njihov poslovni model temelji na tem, da bodo prodajali velike količine določenih izdelkov – ponudba ne bo vedno enaka, za začetek se



Dalibor Matijević

bodo osredotočili predvsem na suho hrano, saj je manj kritična, potem pa jo bodo počasi nadgrajevali z bolj kritičnimi živilji. Presežke hrane za trgovino bodo kupili po nižjih cenah ali pa jim bodo ti podarjeni, kot je to že običaj trgovin v severnih državah EU. Matijević je namreč tudi direktor podjetja Smart Futuristic, ki je razvilo spletno platformo FoodPlus, ki podjetjem pomaga pri zmanjševanju neprodane, odvečne zaloge. Medtem ko platforma proizvajalcem omogoča, da zalogo hitreje prodajo, odjemalcem HoReCa – hoteli, restavracije, cateringi kot tudi trgovine

tipa Robin Food – pomaga, da izdelke kupijo hitreje in ceneje. Skupaj s platformo Agromarket, ki podpira slovenske kmete in kakovostno hrano z izrecnim slovenskim porekлом za pošteno plačilo, bosta delovali kot njihov nabavni kanal.

Kot pojasnjuje, v tujini v primerjavi z nami velike trgovske verige že same uvažajo in po močno znižanih cenah ponujajo hrano, ki ima še kratek rok uporabnosti. Razlogi za to so seveda tudi ekonomski, saj s tem, ko takšno hrano zavržemo, ne gredo v nič samo hrana, viri in energija, ki se je porabila za njeno pridelavo, in se izgubila dobiček, ampak nastajajo tudi stroški, povezani z odvzom in uničenjem. Ti so lahko, ko gre na primer za izdelke po izteku roka uporabnosti, ki jih je treba odpeljati in uničiti, celo dvakratnik proizvodne vrednosti.

“Način pridelave, predelave in uporabe hrane ni vzdržen, še posebej ne ob predpostavki, da bo do leta 2050 na planetu Zemlja treba nahraniti 9,6 milijarde ljudi.”

KAKO ZMANJŠATI DELEŽ ZAVRŽENIH PRESEŽKOV HRANE?

Ko Matijević opisuje zgodbo Robin Fooda, ki bo po njegovih besedah nekakšen poligon krožnega gospodarstva, se njegova vizija kar sama sestavi v zaključen krog, Robin Food namreč zajema trgovino, restavracijo, pridelavo v nove produkte, v končni fazi pa tudi kompostiranje na vrtovih, kjer nastaja rodovitna prst: »Živila, ki jih pridobimo, lahko najprej prodamo v trgovini s popustom, češar ne prodamo, pa poskusimo uporabiti v restavraciji in s tem ponuditi ugodnejšo ceno zavedega, hranljivega obroka kot tudi del tega donirati v humanitarne organizacije oz. nahraniti tiste lačne ljudi, ki potrebujejo hrano za preživetje. Če dobimo rahlo nagnito hrano, ki je še vseeno uporabna, lahko takšna živila s fermentiranjem preobrazimo v nov proizvod. Paradiznike lahko uporabimo za paradiznikovo mezzzo, naredimo kimči, sokove, omake ...

Tako lahko takšna hrana v obliki izdelkov dobi novo življenje. Živila, ki jih je treba samo malo obrezati, uporabimo tudi za pripravo zdravih obrokov v restavraciji. Že zdaj uporabimo vsa živila in njihove dele, tudi olupke krompirja uporabimo za to, da naredimo fenomenalen čips. Uporabimo kar 99 odstotkov vseh živil, približno odstotek pa gre v kompostiranje.» Kot dodaja Matijević, bo tudi večina trgovine narejena iz recikliranih materialov, palete bodo preoblikovane in bodo na novo zaživele kot police, zabojniki za sedenje bodo opremljeni z blazinami iz odpadnih oblačil. Če pa bodo pri delovanju vseeno ostali kakšni olupki ali ostanki, bodo ti uporabljeni za kompostiranje in permakulturne vrtove. Pod njihovim okriljem bodo tudi ozaveščali potrošnike in s pomočjo partnerjev, kot je Inštitut SURF, ljudem ponujali nova znanja o trajnostnem načinu življenja.

PREHOD V KROŽNO GOSPODARSTVO JE NUJEN

Krožno gospodarstvo se usmerja v ponovno uporabo, popravila in recikliranje obstoječih materialov in izdelkov. Temelji na uporabi energije iz obnovljivih virov, opuščaja uporabo nevarnih kemikalij, znižuje porabo surovin ter prek skrbne zasnove izdelkov nastajanje odpadkov znižuje proti ničelni stopnji. Mag. Ladeja Godina Košir, je prepričana, da prehod v krožno gospodarstvo ni izbira, temveč nujna: »Če v svetu, kjer virov primanjkuje in zmanjkuje, želimo preživeti, moramo svoje vzorce poslovanja, delovanja in bivanja v najširšem smislu čim prej prilagoditi. Zmanjšati porabo materialov in energije, omejiti negativne vplive na okolje in družbo. Več pozornosti velja posvetiti modularnemu načrtovanju izdelkov (circular design), ki so zasnovani na način, da jih je možno vzdrževati, obnovljati, popravljati, predelovati in jim tako podaljševati dobo uporabe. Ki za to, da jih proizvedemo, porabijo kar najmanj neobnovljivih virov, čim več recikliranih materialov in se v ciklu uporabe zadržijo čim dlje. Po uporabi pa naj jih bo možno v kar največji meri reciklirati. Podjetniki naj se v krožno gospodarstvo vključujejo zato, da bodo ostali mednarodno konkurenčni in obstali na trgu.

Tudi Matijević razlaga, da poleg odgovornosti do družbe in okolja takšno poslovanje omogoča tudi preživetje in dolgoročno poslovno vzdržnost podjetja. S takšnim



načinom poslovanja podjetja optimizirajo in zmanjšujejo stroške ter si zagotavljajo stabilnejši položaj na trgu. Kot ponazoril mag. Godina Košir: »Predstavljajte si, da ste proizvajalec sestavnih delov za avtomobilске motorje. Področje razvoja mobilnosti vključuje koncepte krožnega gospodarstva. Danes iščemo rešitve v smeri električnih vozil, samovozečih avtomobilov, delivne ekonomije. Boste z izdelkom, ki ga proizvajate danes, lahko obstali na trgu čez pet let? Malo verjetno.«

JE SLOVENSKO GOSPODARSTVO PRIPRAVLJENO NA PREHOD V KROŽNO GOSPODARSTVO?

Celovitega pregleda nad slovenskim gospodarstvom v smislu izvedbe krožnega modela nimamo. Mag. Godina Košir pa iz izkušenj v okviru delovanja platforme Circular Change in dostopnih podatkov ocenjuje, da je razumevanje krožnega gospodarstva v poslovni in splošni javnosti v zadnjem letu dni močno napredovalo: »Če smo pred dvema letoma ugotavljali, da številni razumejo krožno gospodarstvo kot aktivistično tematico, ki pripada nevladnim organizacijam in se navezuje zgolj na reciklajo, je danes razumevanje tega, da gre za sistemski pristop, ki prinaša drugačno delovanje celotnega gospodarstva, bolj utrjeno. Je klarska in



papirniška panoga sta na primer takšni, ki temeljita na načelih krožnega gospodarstva. Potem so tu energetske družbe, določena gradbena, komunalna, pohišvena, predelovalna, tekstilna, avtomobilska, živilska podjetja, pa številna mala in mikro podjetja, ponudniki turističnih in drugih storitev – vse več je tistih, ki že prilagajajo poslovne modele krožnim načelom.»

Godina Košir izpostavlja tudi, da je za podjetja preobražanje iz linearnih v krožne modele zahtevno in terja pogum, močne voditeljske sposobnosti in vztrajnost: »Pri prehodu se namreč spreminja celotna veriga vrednosti, potrebna so vlaganja v inovacije, znanje, mednarodno povezovanje. Spremembe na področju obdavčitev – na primer nižje obdavčenje dela in višje obdavčitve neobnovljivih virov energije in materialov – bi lahko neposredno spodbudile iskanje

“Če v svetu, kjer virov primanjkuje in zmanjkuje, želimo preživeti, moramo svoje vzorce poslovanja, delovanja in bivanja v najširšem smislu čim prej prilagoditi.”

kožnih rešitev. Dobrodošle so spodbude za vlaganja v izobraževanje kadrov, izmenjavo znanj, mednarodno povezovanje. Krožno gospodarstvo je utemeljeno na sodelovanju in povezovanju, in to tam, kjer te povezave prej niso bile vzpostavljene. Primer sta podjetji AquafilSLO in Atlantis. Prvo ustvarja presežke toplotne energije, ki jih posreduje drugemu, da to ogreva vodo v bazenih. To so nove oblike sodelovanj, v katerih pridobivo vsi udeleženi. Z 2. mednarodno konferenco Circular Change, ki jo organiziramo pod pokroviteljstvom predsednika vlade 11. in 12. maja v Ljubljani in Mariboru, bomo dali prostor predstavitvam dobrih praks, mednarodnih iniciativ in povezovanju podjetij na področju krožnega gospodarstva, ker ugotavljamo, da tovrstna srečanja spodbujajo učinkovitejša mreženja in hitrejši prenos znanj med podjetji ter tako pospešujejo prehod v krožne poslovne modele.»

OKOLJSKO, DRUŽBENO IN EKONOMSKO SPREJEMLJIVIŠI NAČIN PRIDELAVE HRANE

Mag. Godina Košir poudarja, da je zagotovo pomembno, da presežkov hrane ne zavržemo, še bolj pa moramo razmišljati o tem, kako do presežkov hrane ne bi prihajalo: »Tu smo mi, potrošniki, lahko zelo močan člen. Če začnemo spreminjati svoje prehranjevalne in nakupovalne navade, se odločati za kakovostno lokalno hrano in biti pripravljani zanjo kdaj plačati tudi kakšen cent več kot za od daleč prideljana »prazna« živila, če skrbneje načrtujemo jedilnike in uporabimo zaloge, preden gremo v ponovne nakupe, lahko zmanjšamo delež hrane, ki danes konča v smeteh. Veliko lahko naredijo tudi javne ustanove, vrtci, šole, bolnišnice, domovi za starejše – javna naročila, ki spodbujajo nakup lokalne hrane, strokovno načrtovani jedilniki, ki upoštevajo potrebe in želje uporabnikov, znanje in veščine za optimizacijo celotnih procesov nabave, skladiščenja, priprave in strelžbe hrane, veliko je priložnosti za male izboljšave, ki se seštevajo v pomembne prihranke.»



Mag. Ladeja Godina Košir

Trenutni industrijski ter množični načini pridelovanja, predelovanja in uporabe hrane, v katerih se velika večina uporabljenih naravnih virov ne vrne v cikel ponovne uporabe, negativno vpliva na okolje in ljudi: »Govorimo lahko o neučinkovitosti in potratnosti. V Evropi poljščine absorbirajo le 30–50 % uporabljenih gnojil. 25 % te količine gre v dele rastlin, ki jih ne zaužijemo. Večine gnojil ne uporabimo ponovno – skoraj 28 % fosforja v EU ne uspešno ponovno uporabiti, pri čemer vemo, da je to element, ki je dragocen in redek. Način pridelave, predelave in uporabe hrane ni vzdržan, še posebej ne ob predpostavki, da bo do leta 2050 na planetu Zemlja treba nahraniti 9,6 milijarde ljudi,« pojasnjuje mag. Godina Košir in dodaja: »Priložnosti za optimizacijo in bolj krožne pristope so tu in določene razvite države dokazujejo, da se da. Odlični primer je Frizija (Nizozemska), kjer je krožni model udejanjen na vseh ravneh – v teoriji in v praksi. Znanost in kmetijstvo delujeta z roko v roki in ustvarjata krožne rešitve, ki postavljajo to pokrajino za zgled učinkovitega in trajnostno naravnane gospodarjenja.»

KROŽNO GOSPODARSTVO MOTI SKUPNI IMENOVALEC

Mag. Košir Godina pravi, da smo v Sloveniji sicer lahko še vedno zelo zadovoljni s

tem, kakšno hrano pridelujemo in kako se prehranjujemo, a opozarja, da to ne pomeni, da ni potreben bolj sistematičen in načrten pristop k razvoju kmetijstva in živinoreje, ki bo upošteval krožno gospodarstvo kot skupni imenovalec: »Priložnosti za izboljšanje imamo tako pri boljšem upravljanju zemlje, povezovanju sistemov živinoreje in poljedelstva kot tudi pri uvajanju trajnostnih pristopov.« Godina Košir izpostavlja, da na ravni Evropske skupnosti poteka javno posvetovanje o prihodnosti skupne kmetijske politike: »Phil Hogan, evropski komisar za kmetijstvo in razvoj podeželja poudarja, da skupna kmetijska politika že prinaša velike prednosti vsem evropskim državljanom, in sicer glede prehranske varnosti, vitalnosti podeželja, podeželskega okolja in prispevka k spopadanju s podnebni spremembami. Moramo pa jo izpopolniti in ji dati nov zagon ter zanjo seveda zagotoviti ustrezna sredstva. To velja tudi za Slovenijo, ki potrebuje jasne smernice razvoja in aktivno vodeno kmetijsko politiko. Osredotočeno na danosti, ki jih ima Slovenija in usmerjeno v širši mednarodni prostor, katerega sestavni deli smo. Polnomnoženje zasebnega sektorja, odprava »škodljivih« subvencij in spodbujanje učinkovitejšega upravljanja naravnih virov, krajanje poti od pridelovalca do kupca, pomoč manjšim kmetom, da bodo lahko investirali v trajnostne rešitve, podpora potrošnikom pri odločanju za trajnostne rešitve na področju prehrane in pa transparentno in sistematično spremljanje rezultatov so tisto, kar spodbudi korake v krožno razvojno smer.«

Ekipa Robin Food v sodelovanju s povezano družbo Smart Futuristic je samo lani po junjsko rešila od 20 do 30 ton hrane, od tega precej sadja in zelenjave, ki bi sicer pristala v košu. Matijević izpostavi, da ni treba, da so junaška samo podjetja, tudi vsak izmed nas je lahko super junak, in sicer tako, da trajnosten postane tudi doma, saj gospodinjstva v Sloveniji zavržejo največji delež hrane. Mag. Godina Košir pa zaokroži: »Ko naslednji ugriznemo v domače jabolko in si natočimo kozarec pitne vode iz pipe, se za hip zamislimo nad tem, kako dragoceno je to, kar nam narava daje, in kako hitro lahko to bogastvo z nespametnim ravnanjem zapravimo. Bodimo aktivni varuhi in modri soustvarjalci zelenih, krožnih rešitev.»

Bodi eko



9 772232 436001

ŠTEVILKA 62, LETNIK
APRIL 2017
3,50 EUR

**MAJA
LAGOVIČ:**
šeč mi je vse, kar
iši po domačem

**Taravna
omoč
ri sezonskih
lergijah**

**BOLEZNI
ČITNICE**
OVEZANE Z
(E)DELOVANJEM
ETER

Dieta brez glutena

10

**ZMOT O
ETERIČNIH
OLJIH**

KANDIDA

**TREBA JO JE
RAZUMETI**

ZGODBA

**DRUŽINA,
KI JE ZARADI
BOLEZNI
SPREMENILA
ŽIVLJENJE**

**ZDRAVILNE
KOPRIVE**



**JOŽE MAJES
SVETUJE
RECEPT ZA
ZDRAVILNO
REGRATOVO
VINO**



**RECEPTI
ZA DIETO
PRI KANDIDI
KVINOJINA
GOSTA
JUHA**



**GURMANSKI
RECEPTI
Z GRAHAM
FALAFEL,
GOLAŽ IN
OKUSNA JUHA**