

UNIVERZA V LJUBLJANI  
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Katja Sreš

**Problematika zavržene hrane v slovenskih gospodinjstvih**

Magistrsko delo

Ljubljana, 2019

UNIVERZA V LJUBLJANI  
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Katja Sreš

Mentorica:izr. prof. dr. Tanja Kamin

**Problematika zavržene hrane v slovenskih gospodinjstvih**

Magistrsko delo

Ljubljana, 2019

## **Problematika zavržene hrane v slovenskih gospodinjstvih**

Zavržena hrana je velik okoljski, družbeni in ekonomski problem, ki zahteva urgentno ukrepanje. V razvitem svetu so za največji delež zavržkov odgovorna gospodinjstva. Kljub globalnemu cilju trajnostnega razvoja do leta 2030 na svetovni ravni prepoloviti količino zavržene hrane na prebivalca je ta problematika šele pred kratkim stopila v medijski in znanstveni diskurz. Posledično v Sloveniji še ni bilo opravljene poglobljene raziskave na temo odnosa posameznikov do zavržene hrane, prav tako je zaznati manko celovitega pregleda tega področja. To magistrsko delo s pregledom literature in kvalitativno analizo komentarjev na novinarske prispevke o zavrženi hrani zapolnjuje to vrzel in predlaga možne načine ukrepanja na ravni gospodinjstev. Stanje v Sloveniji se precej razlikuje od držav, kjer so prizadevanja za zmanjševanje količin zavržene hrane že dlje časa na 'meniju' vladnih, medijskih in nevladnih organizacij. Ključ je v razumevanju razlogov za odmetavanje, ki sem jih preučila na podlagi zaporedja razsipavanja, in poznavanju zavesti posameznikov do problematike zavržene hrane.

Ključne besede: zavržena hrana, zaporedje razsipavanja, socialni marketing.

## **The problem of food waste in slovenian households**

Food waste is a major environmental, social and economic problem that requires urgent action. In the developed world, households are responsible for the largest amount of food waste. Despite the global goal of sustainable development, to halve the amount of food waste by 2030 per capita, this issue has only recently entered the media and scientific discourse. Consequently, an in-depth study on the relationship between individuals to discarded food has not yet been carried out in Slovenia, and there is also a lack of a comprehensive review of this area. This master's thesis with a literature review and a qualitative analysis of comments on articles about food waste fills this gap and suggests possible ways of acting at the level of households in terms. The situation in Slovenia varies considerably from countries where efforts to reduce the amount of discarded food have been on the 'menu' of government, media and non-governmental organizations for a long time. The key is to understand the reasons for dumping that I have examined on the basis of the squander sequence and to understand individuals' awareness of the food waste problem.

Keywords: food waste, squander sequence, social marketing.

## Kazalo vsebine

1 UVOD .....	6
2 PREGLED LITERATURE .....	9
2.1 Metodologija.....	9
2.2 Vzroki za odmetavanje hrane .....	9
2.2.1 Nakupovalne navade .....	11
2.2.2 Poraba hrane.....	13
2.2.3 Odmetavanje hrane .....	14
2.3 Zavest do zavržene hrane .....	16
2.4 Predlagani načini preprečevanja nastajanja zavržene hrane.....	17
3 REZULTATI KVANTITATIVNE ANALIZE PODATKOV, ZBRANIH Z ANKETNIM VPRAŠALNIKOM .....	20
3.1 Metodologija.....	20
3.2 Rezultati.....	20
3.2.1 Opis vzorca .....	20
3.2.2 Zavedanje o količinah zavržene hrane .....	20
3.2.3 Poznavanje razlike med navedbama 'porabiti do' in 'uporabno najmanj do'.....	21
3.2.4 Zavest do zavržene hrane in nakupovalne navade .....	21
3.2.5 Razumevanje pojma 'zavržena hrana' .....	21
3.2.6 Vrsta zavržene hrane in vzroki za odmetavanje .....	21
4 KVALITATIVNA ANALIZA KOMENTARJEV NA NOVINARSKÉ PRISPEVKE O ZAVRŽENI HRANI NA VZORCU NAJBOLJ BRANIH SLOVENSКИH SPLETNIH MEDIJEV .....	23
4.1 Metodologija.....	23
4.1.1 Opredelitev vzorca .....	23
4.2 Rezultati.....	25
4.3 Omejitve .....	31
5 DISKUSIJA.....	32
5.1 Zaporedje razsipavanja v Sloveniji.....	32
5.1.1 Nakupovalne navade .....	32
5.1.2 Poraba hrane.....	32
5.1.3 Odmetavanje hrane .....	33
5.2 Zavest do zavržene hrane v Sloveniji .....	33
5.3 Predlogi za preprečevanje nastajanja zavržene hrane v Sloveniji .....	34
5.3.1 Implikacije za druge deležnike v prehranski verigi .....	38

6 ZAKLJUČEK.....	39
7 VIRI.....	40

Kazalo slik

Slika 2.1: Odpadki v skupnem sistemu trženja hrane .....	10
Slika 4.1: Število v analizo vključenih objavljenih prispevkov o zavrženi hrani po letih .....	24
Slika 4.2: Pogostost kodiranih tem in podtem na vzorcu analiziranih komentarjev .....	31

## 1 UVOD

Zavržena hrana je okoljski, socialni in ekonomski izziv. Tretjina vse proizvedene hrane se zavrže, kar pomeni 1,3 milijarde ton zavržene hrane letno (Gustavsson, 2011, str. 4). Ogljični odtis zavržene hrane je ocenjen na 3,3 trilijone kilogramov CO<sup>2</sup>, kar je več, kot proizvede katerakoli država na svetu z izjemo Kitajske in ZDA (Zepeda in Balaine, 2017, str. 628). Na ravni gospodinjstev po oceni finskih študij ta odtis znaša 350 milijonov kilogramov CO<sup>2</sup> letno, kar je ekvivalentno emisijam sto tisoč avtomobilov (Katajajuuri, Silvennoinen, Hartikainen, Heikkilä in Reinikainen, 2014, str. 326). Evropska komisija ocenjuje, da zavržena hrana v Evropski uniji prispeva 3 % vseh klimatskih vplivov (Katajajuuri in drugi, 2014, str. 327), prehranska veriga pa je na prvem mestu izčrpavanja okolja in je odgovorna za 20–30 % okoljski vpliv<sup>1</sup> evropskih gospodarskih aktivnosti (Delley in Brunner, 2017, str. 172).

V celotni prehranski verigi se porabljajo viri, ki so potrebni za proizvodnjo, predelavo, skladiščenje in transport hrane. Posledice proizvodnje in ostalih korakov v prehranski verigi so izčrpavanje pridelovalnih površin, izkoriščanje in onesnaževanje vodnih virov, izčrpavanje virov energije, eutrofikacija, proizvodnja toplogrednih plinov in onesnaževanje ozračja ter zmanjševanje raznolikosti ekosistemov in biodiverzitete (Katajajuuri in drugi, 2014, str. 322; Mallinson, Russell in Barker, 2016, str. 17; Ponis, Papanikolaou, Katimertzoglou, Ntalla in Xenos, 2017, str. 1270; Zepeda in Balaine, 2017, str. 628). Kmetijstvo je največji porabnik pitne vode, saj prispeva več kot 90 % k vodnemu odtisu (Ponis in drugi, 2017, str. 1269), hkrati pa vpliva tudi na vse planetarne sisteme, katerih vrednosti so že prekoračene (Aschemann-Witzel, de Hooge, in drugi, 2017, str. 34).

Z odmetavanjem hrane se zavržejo tudi vsi naravni viri, ki so bili potrebni za njeno proizvodnjo – v Evropi je količina zavrženih virov enaka 261 milijonom tonam (Ponis in drugi, 2017, str. 1269). Za ilustracijo – v ZDA se s hrano letno zavrže četrtnina vse porabljene pitne vode (Zepeda in Balaine, 2017, str. 628) oz. v Evropi trikratni volumen Ženevskega jezera (Ponis in drugi, 2017, str. 1269). Vse točke prehranske verige porabijo velike količine električne energije. Zepeda in Balaine (2017, str. 627) predvidevata, da bi bil prihranek energije v primeru, da se količina zavržene hrane v gospodinjstvih prepolovi, večji kot energija, ki jo iz solarnih virov

---

<sup>1</sup> Med okoljske vplive štejemo izčrpavanje naravnih virov, zakisanje, ekotoksičnost, globalno segrevanje eutrofikacijo, tanjšanje ozonske plasti in fotokemično oksidacijo (Halloran, Clement, Kornum, Bucatariu in Magid, 2014, str. 296).

trenutno pridobiva ZDA. Pridelava hrane zahteva tudi velike pridelovalne površine, na račun katerih se že krčijo redki ekosistemi. Hrana, ki jo letno zavržemo, je za pridelavo potrebovala 1,4 milijarde hektarjev zemlje, kar je ekvivalentno 30 % celotne potrebe po pridelovalnih površinah v kmetijstvu (Topolansky, Von Dewitz in Gonzalez, 2017, str. 775).

Toplogredni plini nastajajo tudi pri odlaganju zavržene hrane. Več kot 95 % hrane je namreč odložene na odlagališčih odpadkov, kjer prihaja do izločanja metana in drugih okolju škodljivih plinov (McCarthy in Liu, 2017, str. 126), kar je zaskrbljujoče z ozirom na to, da so odlagališča odpadkov sestavljena iz več kot petine bioloških odpadkov (Parizeau, von Massow in Martin, 2015, str. 207). Težave pa ne predstavljajo le biološki odpadki. Ko zavržemo hrano, zavržemo tudi vso embalažo, ki je zaradi trenda uživanja predpripravljene hrane v porastu.

Z ozirom na lakoto in pomanjkanje hrane na številnih območjih manj razvitih držav, je pozornost usmerjena tudi v moralne implikacije odmetavanja hrane. FAO ocenjuje, da se bo morala proizvodnja hrane do leta 2050 povečati za 70 %, da bi zadovoljila potrebe naraščajočega števila prebivalstva (Gustavsson, 2011), kar pa ni v skladu s prizadevanji za ohranjanje naravnih virov, zato je reševanje problematike zavržene hrane urgentno. Trenutna količina zavržene hrane globalno bi lahko nahranila vse posameznike, ki živijo v pomanjkanju (McCarthy in Liu, 2017, str. 126), količina zavržene hrane v razvitih državah pa je enaka količini proizvedene hrane v podsaharski Afriki (Principato, Secondi in Pratesi, 2015, str. 733). Negativna socialna posledica zavržene hrane je višanje cen hrane zaradi vpliva na razmerje med povpraševanjem in ponudbo, kar posledično pomeni še težji dostop do živil za najbolj revne posameznike (Clark in Manning, 2018, str. 26).

V luči vsega naštetega je Evropska komisija določila cilj znižanja količin zavržene hrane za 50 % in znižanja porabe virov v prehranski verigi za 20 % do leta 2020, cilj ZDA pa je do leta 2030 prepолоviti količine zavržene hrane (Liu in drugi, 2016, str. 557). Parfitt, Barthel in Macnaughton (2010) postavljajo v ospredje potrošnika, ki ima največji potencial za zmanjševanje količin zavržene hrane v razvitem svetu, kjer imajo po mnenju Calvo-Porrall, Medin in Losada-Lopez (2017) aktivnosti s področja socialnega marketinga ključno vlogo.

Kljub ambiciozno zastavljenim ciljem ne obstajata ne enotna definicija zavržene hrane ne metodologija za spremljanje količin zavržene hrane. Definicija, ki jo bom uporabila v tem delu, izhaja iz definicije Statističnega urada RS (SURS), ki pravi, da “med odpadno hrano štejemo vsa surova ali obdelana živila in ostanke 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” (Žitnik in Vidic, 2016, str. 18). Odpadno hrano delimo na neužitni in užitni del, slednji bo fokus te raziskave, ki je po definiciji SURS “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 ipd.) zavržen med proizvodnjo, distribucijo ali prodajo živil ali pri pripravi ali uživanju hrane” (prav tam).

Kljub globalnim ciljem trajnostnega razvoja je problematika zavržene hrane šele pred kratkim stopila v medijski in znanstveni diskurz. Posledično v Sloveniji še ni bilo opravljene poglobljene raziskave na temo odnosa posameznikov do zavržene hrane, prav tako je zaznati manko celovitega (socialnomarketinškega) pregleda tega področja. Zavržena hrana sicer nastaja na vseh stopnjah prehranske verige, 'od vil do vilic', od njive do potrošnika. Ker pa v Sloveniji največji delež (46 %) k skupni količini 152 tisoč ton prispevajo gospodinjstva (Vidic, 2018), bo fokus usmerjen v končno postajo prehranske verige. Po hierarhiji ravnanja z odpadki je najbolj ključno preprečevanje nastajanja odpadkov (Diaz-Ruiz, Costa-Font in Gil, 2018, str. 1142), zato bo to delo usmerjeno v zmanjševanje količin zavržene hrane in ne v načine ravnanja z viški hrane oz. doniranje in načine odlaganja. Magistrsko delo bo odgovorilo na naslednja raziskovalna vprašanja:

- Kaj pravi znanstvena literatura o zavrženi hrani, kako opredeli ta problem in s čim ga povezuje?
- Kakšna je zavest ljudi v Sloveniji do zavržene hrane?
- Kakšen je odziv ljudi v Sloveniji na (medijsko) poročanje o problematiki zavržene hrane?

V naslednjem poglavju sledi pregled literature in razporeditev v literaturi obravnavanih vzrokov za zavržke hrane v gospodinjstvih glede na zaporedje razsipavanja (squander sequence). V nadaljevanju je deskriptivno obravnavan anketni vprašalnik na temo zavržene hrane, ki smo ga pripravili Ekologi brez meja. Empirični del je sestavljen iz rezultatov kvalitativne analize komentarjev na novinarske prispevke o zavrženi hrani. V zaključku bodo izpostavljeni glavni rezultati, predlogi za ukrepanje in nadaljnje raziskovanje.



## 2 PREGLED LITERATURE

### 2.1 Metodologija

Sistematični pregled literature je bil osnovan na več kriterijih:

- Leto publikacije: 2008 ali kasneje
- Tip dokumenta: znanstveni članek
- Tema: zavržena hrana
- Podtema: zavržena hrana v gospodinjstvih
- Jezik: angleščina, nemščina, slovenščina
- Ključne besede: Food wast\*, Foodwast\*, Wast\* of food, Wast\* food, Food loss\*, Loss\* of food, Kitchen wast\*, Plate wast\*, Lebensmittelabfälle, Lebensmittelabfall – Lebensmittelabf\*, Lebensmittelabfälle, Lebensmittel abfall – Lebensmittel abf\*, Lebensmittelverschwendung, Lebensmittel verschwenden – Lebensmittelverschwend\*, Essensreste, Lebensmittelmüll, Speisereste, Zavržena hrana, Odpadna hrana, Ostanki hrane

Kriteriji in ključne besede so bili vneseni v iskalnika Web of science (432 zadetkov) in Scopus (505 zadetkov). Po odstranjanju duplikatov je ostalo 582 zadetkov, ki so bili še vsebinsko pregledani, da ustrezajo temi in podtemi. Končno število literature, vključeno v pregled, znaša 59 znanstvenih člankov, ki so bili vsebinsko analizirani s programsko opremo MAXQDA 2018 (18.0.8). Ločeno kodirane so bile naslednje teme: količine zavržene hrane, definicije zavržene hrane, problematika zavržene hrane, metodologija, vzroki za nastanek zavržene hrane, zavest, povezana z zavrženo hrano, načini preprečevanja zavržene hrane in zanimivosti, povezane z zavrženo hrano. Vseh 59 člankov skupaj je vsebovalo 1632 označb, največ na temo vzrokov nastanka zavržene hrane. Največ vključenih člankov izvira iz Velike Britanije, kar ni presenetljivo glede na obsežne programe preprečevanja zavržene hrane, kot je na primer WRAP, in večletno tradicijo obravnavanja tematike zavržene hrane.

### 2.2 Vzroki za odmetavanje hrane

Večina raziskav obravnava vzroke za nastanek zavržene hrane. Razdelimo jih lahko na vzroke, zakaj hrana pristane v smeteh (npr. se pokvari, nima dobrega okusa) ter demografske in

vedenjske značilnosti, ki privedejo do odmetavanja hrane (npr. spol in starost osebe, zadolžene za nakupovanje v gospodinjstvu). Zavržena hrana je tako posledica odstopanja od vsakodnevnih organizacijskih rutin (Watson in Meah, 2012, str. 104).

Najpogostejši vzroki za odmetavanje hrane so: pokvarjena hrana oz. napad plesni, pozabljena hrana (McCarthy in Liu, 2017, str. 130), pretekel rok uporabe, priprava količinsko prevelikih obrokov, ostanki na krožniku (Abdelradi, 2018, str. 488), nevšečen okus ali vonj hrane (Jorissen, Priefer in Brautigam, 2015, str. 2700).

Dejavnike, ki privedejo do naštetih vzrokov bom opisala glede na 'squander sequence' oz. zaporedje razsipavanja, kot ga opisujejo Block in dr. (2016) in je razvidno iz Slike 2.1. Podoben koncept opisuje tudi (Abdelradi, 2018, str. 486), in sicer z izrazom 'chain level' oz. veriga. V tem delu bo uporabljen izraz zaporedje razsipavanja. Zaporedje razsipavanja so številne priložnosti potrošnikov za odmetavanje hrane v potrošnikovem procesu odločanja: nakup, poraba hrane in odmetavanje hrane. Ključni razlogi za odmetavanje po tem zaporedju so povzeti v Tabeli 2.1.

Slika 2.1: Odpadki v skupnem sistemu trženja hrane

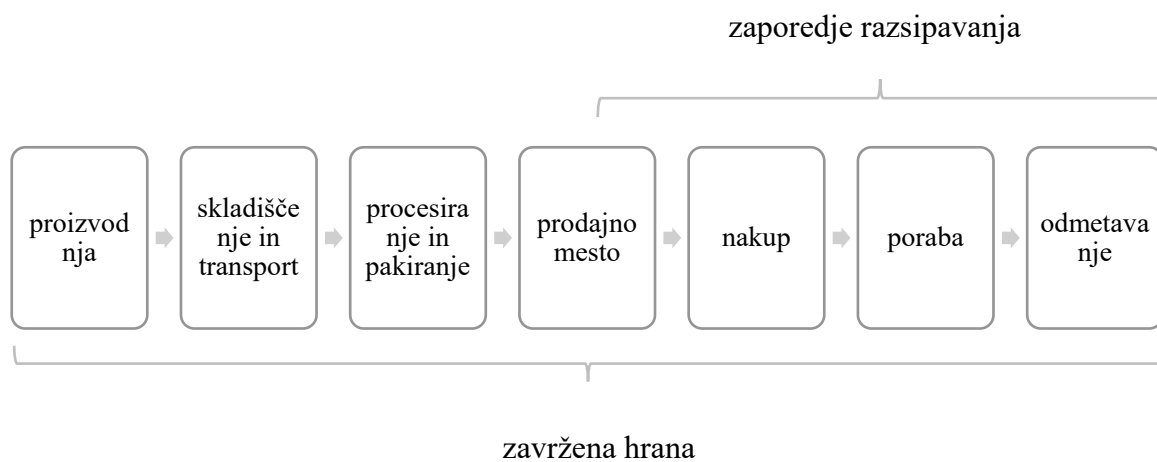


Tabela 2.1: Razlogi za odmetavanje po zaporedju razsipavanja

Nakup	Poraba hrane	Odmetavanje hrane
<ul style="list-style-type: none"> <li>• preveliki nakupi (pomanjkanje načrtovanja, neuskklajenost članov gospodinjstva, neredno nakupovanje, nakupovanje 'na zalogo', supermarketi, trend preobremenjenosti, diete)</li> <li>• eksperimentiranje</li> <li>• psihološko lastništvo (lastna pridelava in trud pri izbiri živil)</li> <li>• demografske značilnosti (ženske, zadolžene za nakupe, višji prihodki in cenovna občutljivost)</li> <li>• odzivanje na marketinške aktivnosti trgovcev</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prehranska varnost (napačno tolmačenje datumov, strah pred okužbami)</li> <li>• dober skrbnik/starš (nepredvideni dogodki)</li> <li>• preference posameznikov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• značilnosti gospodinjstev (mlajši in družine z otroki ter enočlanska gospodinjstva zavržejo več hrane, izobrazba, lokacija bivanja)</li> <li>• prakse shranjevanja hrane</li> <li>• lokacija prehranjevanja</li> <li>• okoljska ozaveščenost</li> </ul>

### 2.2.1 Nakupovalne navade

Najpogostejši razlog za zavržke hrane, ki izhaja iz procesa nakupa, je pomanjkljivo načrtovanje obrokov in nakupovalnih seznamov. Posledično prihaja do nabave prevelikih količin živil (Diaz-Ruiz in drugi, 2018, str. 1148; Edjabou, Petersen, Scheutz in Astrup, 2016, str. 262; Lanfranchi, Calabro, De Pascale, Fazio in Giannetto, 2016, str. 3067; Ponis in drugi, 2017, str. 1275; Simunek, Derflerova-Brazdova in Vitu, 2015, str. 2681; Stefan, van Herpen, Tudoran in Lahteenmaki, 2013, str. 378), ki jih ni mogoče pravočasno uporabiti. Po mnenju Farr-Wharton, Foth in Choi (2014, str. 397) je eden od razlogov za prevelike nakupe neorganiziranost veččlanskega gospodinjstva, saj lahko privede do nesporazumov in posledično podvajanja nakupov. Do prevelikih nakupov prihaja tudi zaradi nerednega obiskovanja trgovin (Graham-Rowe, Jessop in Sparks, 2014, str. 19). Jorissen in drugi (2015, str. 2706) omenjajo trend

preobremenjenosti gospodinjstev v neposredni povezavi z odmetavanjem hrane (npr. ni časa za porabo ostankov), a ta trend lahko navežemo tudi na neredno obiskovanje trgovin in posledično kupovanje živil 'na zalogo'. 'Na zalogo' se kupujejo živila tudi namenoma zaradi cenovnih ugodnosti (Farr-Wharton in drugi, 2014, str. 397).

Vpliva na količine zavržene hrane nima le frekvenca nakupovanja, ampak tudi lokacija nakupovanja. Posamezniki, ki nakupujejo izključno v supermarketih, zavržejo več hrane kot tisti, ki nakupujejo v več manjših trgovinah in na tržnicah, najnižja stopnja odmetavanja hrane pa se kaže pri posameznikih, ki gojijo lastno hrano (Jorissen in drugi, 2015, str. 2703). Nižja stopnja odmetavanja hrane je zaznana tudi pri lokalno pridelani hrani (Setti, Falasconi, Segre, Cusano in Vittuari, 2016, str. 1739). Na količine zavržene hrane vpliva tudi količina truda, vloženega v izbiro živila. Ilyuk (2018) ugotavlja, da posamezniki zavržejo več hrane, če živila kupujejo prek spleta, saj v izbiro vložijo manj razmisleka kot na fizičnem prodajnem mestu, posledično pa se zmanjša izkušnja psihološkega lastništva. Podobno se je izkazalo pri nakupu pakirane hrane. Občutek psihološkega lastništva je torej najbolj izrazit pri doma pridelani hrani, ki je potrošniki zavržejo manj, kot ugotavljajo Jorissen in drugi (2015) ter Mallinson in drugi (2016, str. 25), ki pojasnjujejo pozitivno korelacijo med uživanjem predpripravljenih obrokov in večjo količino zavržkov.

Spol ima vpliv na nakupovalne navade. Če so v gospodinjstvu ženske zadolžene za nakupovanje, se kupi in posledično zavrže več hrane (Katajajuuri in drugi, 2014, str. 325; Koivupuro in drugi, 2012, str. 187; Langen, Gobel in Waskow, 2015, str. 81; Visschers, Wickli in Siegrist, 2016, str. 75). Deloma je razlog za to, da želijo biti ženske dobre skrbnice in po izsledkih etnografske študije, ki jo je opravil Evans (2012, str. 48), kupijo zdrava živila v želji po oskrbi družine z zdravimi obroki. Ker pa se pogosto zgodi, da družinski člani teh obrokov ne zaužijejo, 'na zalogo' kupijo še vse običajne prigrizke, ki so jih člani navajeni. Eksperimentiranje na sploh je en od razlogov za zavržke – potrošniki poizkusijo neznana živila, ki jim na koncu niso všeč ali jih ne znajo pripraviti in jih zavržejo (Lehmann, 2015, str. 7004).

Prevelike količine kupljene hrane so lahko posledica diet zaradi zdravstvenih težav ali želje po izgubi kilogramov. Posamezniki v takih primerih kupijo večje količine hitro pokvarljivih živil, ki jih ne morejo ali ne želijo zaužiti (Block in drugi, 2016, str. 299).

Vpliv prihodkov gospodinjstva na količine zavržene hrane je demografski dejavnik, ki najbolj polarizira strokovno javnost, a več študij kaže v prid povezavi med višjimi prihodki in večjimi količinami zavržene hrane (McCarthy in Liu, 2017, str. 130). Večina raziskav pa je sklepčna, da

cenovno bolj občutljivi potrošniki zavržejo manj hrane (Aschemann-Witzel, Jensen, Jensen in Kulikovskaja, 2017, str. 254). To so potrošniki, ki pogosto posežejo po cenovno ugodnih izdelkih in izdelkih v akciji. Za takšne izdelke se odločajo, ker so skromni oz. finančno manj preskrbljeni ter zato posledično hrano tudi bolj cenijo in je manj zavržejo (Koivupuro in drugi, 2012, str. 189). Spoštovanje hrane se kaže tudi v kategorijah izdelkov, ki so najpogosteje zavržene. Mednje sodita sadje in zelenjava, saj velja prepričanje, da so ta živila poceni (Clark in Manning, 2018, str. 26). Posamezniki, ki zapravijo več denarja za nakupe živilskih izdelkov, zavržejo več hrane (Parizeau in drugi, 2015, str. 211), kar je lahko posledica prevelikih nakupov ali cenovne neobčutljivosti. Na večje količine zavržkov vplivajo tudi bolj izrazite materialistične vrednote (Diaz-Ruiz in drugi, 2018, str. 1148). Skupek vseh omenjenih raziskav nakazuje na to, da prihodki dejansko vplivajo na količine zavržene hrane.

Preveliki nakupi so poleg že naštetega tudi posledica odzivanja na marketinške aktivnosti trgovcev (Mallinson in drugi, 2016, str. 25). Tovrstne aktivnosti so po mnenju Rohm in drugi (2017, str. 4) 'odgovorne' tudi za nakupe izdelkov, ki jih potrošniki ne poznajo in ne znajo uporabiti ter zaradi posledic eksperimentiranja, ki ga omenja že Lehmann (2015, str. 7004). Kljub temu da odmetavanje hrane pomeni tudi odmetavanje denarja, potrošniki kupujejo večje količine hrane, ki so v nekaterih primerih cenovno bolj ugodne (Graham-Rowe in drugi, 2014, str. 20).

### 2.2.2 Poraba hrane

Glavni dejavniki odmetavanja hrane na tej stopnji zaporedja razsipavanja so vezani na datume pokvarljivosti živil. Gre za napačno tolmačenje natisnjenih datumov, napačno presojo užitnosti obrokov (predvsem že pripravljenih ostankov) in za strah pred okužbami s hrano. Pri slednjem gre predvsem za slabe izkušnje iz preteklosti, ki vplivajo na večje količine zavržene hrane iz previdnosti (Farr-Wharton in drugi, 2014, str. 398). Podobno kot pri nerednem obiskovanju trgovin Graham-Rowe in drugi (2014, str. 19) strah pred okužbami pojasnjujejo v luči preobremenjenosti gospodinjstev in posledični želji po izogibanju neprijetnostim, ki jemljejo čas.

Potrošniki pogosto hrano zavržejo, čeprav je še užitna, saj napačno razumejo razliko med navedbama 'porabiti do' in 'uporabno najmanj do' (Halloran in drugi, 2014, str. 297). Čeprav so natisnjeni datumi pogosto vzrok in potuha za odmetavanje hrane, do večjih zavržkov zanimivo prihaja pri živilih brez roka uporabnosti, kot je na primer zelenjava ali sadje (Langen in drugi, 2015, str. 79). K večjim zavržkom prispeva tudi psihološko prepričanje, da je lepo tudi dobro

(Block in drugi, 2016, str. 296). Hrana, ki je dlje časa shranjena, izgubi svojo prvotno barvo, obliko in konsistenco ter je posledično zavržena kljub temu da je še užitna.

Želja biti dober skrbnik ali gostitelj se kaže tudi pri porabi hrane, zaradi česar se pogosto pripravi več hrane, kot bi bilo to potrebno. Predvsem nepredvideni dogodki, kot so na primer obiski in zabave, vplivajo na večje količine zavržene hrane, saj gostitelji težko ocenijo število gostov, njihove preference in apetit (Langen in drugi, 2015, str. 77). Do večjih količin zavržene hrane prihaja tudi ob vikendih in prvih dnevih v tednu. Posamezniki si takrat želijo večje izbire živil in obrokov, se bolj posvetijo pripravi obrokom in eksperimentiranju in se pogosteje prehranjujejo v restavracijah (Langen in drugi, 2015, str. 77). Na tem mestu je primerna izpostavitve slovenskega tradicionalnega nedeljskega kosila, ko so mize obložene s številnimi različnimi jedmi in za mizo pogosto sedi večje število družinskih članov.

Do odmetavanja že pripravljene hrane prihaja zaradi dveh razlogov. Pripravljena hrana se zavrže, ker ni časa za 'ponovno uporabo' ostankov in preferenc posameznikov, ki se izogibajo uživanju istega obroka več dni zapored (Evans, 2012, str. 51).

### 2.2.3 Odmetavanje hrane

Ključen demografski faktor, povezan s količinami zavržene hrane, je starost. Starejši posamezniki, predvsem tisti nad 65. letom starosti zavržejo manj hrane. Več hrane in več različnih vrst hrane zavržejo gospodinjstva z otroki. Takšna gospodinjstva so časovno še bolj obremenjena (Parizeau in drugi, 2015, str. 212), otroci pa so v primerjavi z odraslimi bolj izbirčni (Jorissen in drugi, 2015, str. 2706; Visschers in drugi, 2016, str. 75).

Eden pomembnejših dejavnikov odmetavanja hrane so prakse shranjevanja. Do zavržkov prihaja predvsem zaradi nepravilnega shranjevanja. Posamezniki hrano pogosto shranjujejo tam, kjer je prostor in ne tam, kjer bi bilo to primerno (Farr-Wharton in drugi, 2014, str. 396). Posledično na hrano pozabijo ali pa se ta hitreje pokvari. Prav tako se hitreje zaužije sveže kupljena hrana, saj je pogosto shranjena pred starejšim nakupom, na vidnejšem mestu (Block in drugi, 2016, str. 299). Ker je hrana tako dostopna, je možnost izbire tudi v gospodinjstvih velika, želja po uživanju čim bolj svežih živil pa privede do odmetavanja izdelkov, ki so shranjeni dlje časa (Porpino, Wansink in Parente, 2016, str. 745).

Veččlanska gospodinjstva po osebi zavržejo manj hrane kot enočlanska. Živila so namreč pogosto prilagojena za enočlanska gospodinjstva in so na voljo le oz. cenejša v večjih pakiranjih, recepti pa so večinoma prilagojeni za več oseb (Jorissen in drugi, 2015, str. 2709).

Edjabou in drugi (2016, str. 263) tej predpostavki nasprotujejo z argumentom, da je težje načrtovati nakupe in obroke za več članov in posledično pri takih gospodinjstvih prihaja do preveč pripravljene hrane. Prav tako predpostavljajo, da enočlanska gospodinjstva pripravljajo bolj enostavne obroke in se pogosteje prehranjujejo v restavracijah. Ravno slednja situacija pa je razlog za večje količine zavržene hrane v večini raziskav, zato je trditve Edjabou in drugih potrebno jemati s previdnostjo. Gospodinjstva, ki hrano pogosteje pripravljajo, imajo boljše sposobnosti ravnanja s hrano na sploh (shranjevanje, interpretacija datumov itd.) (Ponis in drugi, 2017, str. 1275). Posamezniki, ki se pogosto prehranjujejo zunaj, zaradi spontanosti in udobnosti dopustijo, da se hrana, ki jo imajo doma, pokvari (Parizeau in drugi, 2015, str. 215).

Na zavržke hrane lahko vplivata tudi lokacija in tip gospodinjstva. Chakona in Shackleton (2017, str. 9) ugotavljata, da gospodinjstva v urbanih okoljih zavržejo več hrane kot ruralna gospodinjstva. Raziskava je bila opravljena v Južnoafriški republiki, kar morda nakazuje na lokalno specifično, saj se druge raziskave niso posvetile tej korelaciji oz. je ne potrjujejo.

Kljub temu da je povezavi med izobrazbo in zavrženo hrano posvečene manj pozornosti kot ostalim opisanim dejavnikom, nekatere raziskave dokazujejo, da posamezniki brez univerzitetne izobrazbe zavržejo več hrane (Abdelradi, 2018, str. 489). Precej bolj pa je raziskana korelacija med gospodinjstvi in sposobnostmi ter zavrženo hrano. Pogost razlog za odmetavanje hrane je namreč med drugimi tudi neznanje shranjevanja, konzerviranja (Farr-Wharton in drugi, 2014, str. 396) in ponovne uporabe hrane.

Posamezniki, ki se na sploh zavzemajo za preprečevanje nastajanja odpadkov v svojem gospodinjstvu (Diaz-Ruiz in drugi, 2018, str. 1148) in okoljsko ozaveščeni posamezniki (H. Williams, Wikstrom, Otterbring, Lofgren in Gustafsson, 2012, str. 147), zavržejo manj hrane. Po drugi strani pa potrošniki, ki že izvajajo določene okolju prijazne ukrepe v svojih domovih (npr. ločevanje odpadkov, uporaba varčnih sijalk), menijo, da so ti ukrepi bolj kritični za ohranjanje okolja kot preprečevanje zavržkov hrane (Graham-Rowe in drugi, 2014, str. 19). Posledice preprečevanja zavržkov hrane v primerjavi z ostalimi praksami za ohranjanje okolja tudi niso neposredno vidne (npr. pri varčevanju z energijo se zniža račun za električno energijo) (Diaz-Ruiz in drugi, 2018, str. 1150). K temu prispeva tudi prepričanje, da odmetavanje hrane ni problematično, saj se v nasprotju na primer s plastiko razgradi in so za reševanje te problematike v prvi vrsti odgovorni prehranska industrija in trgovci (prav tam). Zanimiva je tudi percepcija, kdaj je odmetavanje hrane sprejemljivo. Rohm in drugi (2017, str. 4) ugotavljajo, da posamezniki plesnive in pokvarjene hrane ne zaznavajo kot zavrženo hrano, saj

takšnih živil ni mogoče več uživati. Poleg okoljske ozaveščenosti na zmanjšanje količin zavržene hrane vpliva tudi vpetost v prakse nakupovanja in priprave hrane, saj imajo posamezniki z več kuharskimi sposobnostmi več znanja za pripravo hrane in ponovno uporabo ostankov (Rohm in drugi, 2017, str. 5).

Abdelradi (2018, str. 490) kot edini avtor v pričujočem pregledu literature omenja povezavo med verskim prepričanjem in zavrženo hrano. Obstoj verskih prepričanj ima pozitiven učinek na okoljsko ozaveščenost in posledično namen preprečevanja zavržkov hrane.

### **2.3 Zavest do zavržene hrane**

Večina literature, ki obravnava zavest posameznikov do zavržene hrane se opira na Ajzenovo teorijo načrtovanega vedenja, ki pravi, da je namen za določeno vedenje odvisen od stališč, subjektivnih norm in zaznane vedenjske kontrole. Na zavest do zavržene hrane pa vplivajo tudi čustva in pretekle navade.

Negativna čustva imajo pozitivno korelacijo z namenom preprečevanja zavržkov hrane (Russell, Young, Unsworth in Robinson, 2017, str. 111). Čustvo, ki je v ospredju razprav, je občutek krivde (Abeliotis, Lasaridi in Chroni, 2014, str. 238; Stefan in drugi, 2013, str. 378). Na namen neodmetavanja hrane vplivajo tudi občutek sramu (Jagau in Vyrastekova, 2017, str. 890), frustracije (Graham-Rowe in drugi, 2014, str. 21) in strah pred odmetavanjem (Evans, 2012, str. 46). Takšna čustva pogosto privedejo do kompleksnih postopkov 'zavlačevanja' odmetavanja hrane, kot je na primer shranjevanje ostankov obrokov v hladilniku, kljub temu, da posamezniki vedo, da jih ne bodo zaužili (Evans, 2012, str. 52). Vsekakor ti postopki ne prispevajo k manjšim količinam zavržkov. Parizeau in drugi (2015, str. 210) celo ugotavljajo, da posamezniki, ki hranijo ostane hrane v hladilniku, zavržejo več hrane v primerjavi s tistimi, ki tega ne počno. V primerjavi z ostalimi vrstami odpadkov ravno odmetavanje hrane povzroča največji občutek krivde (Parizeau in drugi, 2015, str. 212).

Čustva sicer imajo vpliv na namen preprečevanja odmetavanja hrane, a Russell in drugi (2017, str. 111) ugotavljajo, da je posledično dejansko vedenje obratno. Negativna čustva tako ne vplivajo na zmanjšanje količin zavržene hrane, čeprav imajo posamezniki tak namen.

Lanfranchi in drugi (2016, str. 3063) zagovarjajo zanimivo trditev. Odmetavanje hrane kot take je navada, nezavedno in iracionalno vedenje. Tudi Russell in drugi (2017, str. 112) se strinjajo,



da so pretekle navade najpomembnejši napovednik vedenja, povezanega z odmetavanjem hrane. Pri tem imata pomembno vlogo vzgoja (Aschemann-Witzel, Jensen, in drugi, 2017, str. 254) in zgled staršev v otroštvu.

Poleg preteklih navad na preprečevanje zavržkov hrane vpliva tudi finančni vidik (Aschemann-Witzel, Jensen, in drugi, 2017, str. 254), saj z odmetavanjem hrane zavržemo tudi denar, ki smo ga porabili za nakup živil. Ravno ta finančni vidik je v ospredju raziskav, ki ga v večini primerov postavljajo pred okoljsko ozaveščenostjo (Graham-Rowe in drugi, 2014, str. 17; Stancu, Haugaard in Lahteenmaki, 2016, str. 14; Watson in Meah, 2012, str. 113). Varčnost namreč vpliva na prakse načrtovanja, nakupovanja in priprave hrane, zavedanje okoljskih posledic vpliva zgolj na ponovno uporabo ostankov. V največji meri na slednjo prakso preprečevanja zavržkov vpliva vrednost, ki jo posameznik pripiše obroku (Farr-Wharton in drugi, 2014, str. 401). Tako kot okoljska ozaveščenost tudi zaznavanje socialnih posledic odmetavanja hrane nima tako močnega učinka na preprečevanje odmetavanja kot varčnost (Clark in Manning, 2018, str. 27).

Russell in drugi (2017, str. 111) ugotavljajo, da na namen zmanjševanja količin zavržene hrane učinkujejo subjektivne norme in zaznana vedenjska kontrola. Najpogosteje dokazana korelacija je med zaznano vedenjsko kontrolo in namenom zmanjševanja količin zavržene hrane. Na zaznano vedenjsko kontrolo vpliva tudi primerjava z drugimi gospodinjstvi (Qi in Roe, 2016, str. 12).

## **2.4 Predlagani načini preprečevanja nastajanja zavržene hrane**

Literatura na podlagi raziskanih vzrokov in zavesti predlaga različne ukrepe za preprečevanje odmetavanja hrane. Na prvem mestu je sprememba družbenih norm, v smislu da odmetavanje hrane postane družbeno nesprejemljivo. Po mnenju Delley in Brunner (2017, str. 179); Rohm in drugi (2017, str. 7) je ključno najprej nagovoriti že seznanizirane potrošnike, ki lahko sprožijo takšno spremembo v okviru nacionalne kampanje, ki mora vključiti velike množice ljudi (Aschemann-Witzel, de Hooge, in drugi, 2017, str. 38). Priporočljivo je vključiti tudi politike, mnenjske voditelje in znane osebnosti, ki prevzamejo funkcijo vzora in spodbujanja k spremembam (Schmidt, 2016, str. 63). Pomembno je, da v kampanji sodelujejo različni člani prehranjevalne verige in strokovnjaki (Aschemann-Witzel, de Hooge, in drugi, 2017, str. 38; Katajajuuri in drugi, 2014, str. 328). Učinkovito je sodelovanje z organizacijami, ki se ukvarjajo

z drugimi prehranskimi problematikami. Pravilno nakupovanje, priprava in uživanje hrane imajo namreč številne pozitivne posledice poleg zmanjšanja količin odpadkov, med drugimi povezane z zdravjem in prehranskimi boleznimi (Quested, Marsh, Stunell in Parry, 2013, str. 50).

Na uspešno izvedbo kampanje ima velik vpliv čas izvedbe, kar po eni strani pomeni biti prvi ali pa pričeti kampanjo v pravem trenutku – zavržena hrana postane bolj vidna problematika doma ali v drugih državah (Aschemann-Witzel, de Hooge, in drugi, 2017, str. 38).

V sklopu takšne kampanje je ključno povečanje zavedanja o problematiki zavržene hrane (Jagau in Vyrastekova, 2017, str. 890), saj kot že omenjeno, posamezniki redkeje povezujejo zavrženo hrano z okoljskimi posledicami. Ozaveščanje namreč generira občutek krivde, ki privede do preoblikovanja moralnih norm. Slednje imajo vpliv na namen za preprečevanje nastajanja zavržene hrane (Qi in Roe, 2016, str. 14). Povečanje zavedanja o problematiki zavržene hrane pa mora temeljiti na pozitivnem fokusu, ki ne spodbuja obrambnih reakcij potrošnikov (Aschemann-Witzel, de Hooge, in drugi, 2017, str. 38). To je možno storiti z izpostavljanjem prednosti, ki jih ima preprečevanje nastajanja zavržkov, kot so finančni prihranki in občutek, da potrošnik dela pravo stvar (Graham-Rowe in drugi, 2014, str. 21). Quested in drugi (2013, str. 48) prav tako predlagajo spremembo fokusa – središče ozaveščevalnih kampanj mora biti uporaba hrane in ne zmanjševanje količin odpadkov.

Posredovane informacije ne smejo biti presplošne, ampak fokusirane na določene kontekste (Langen in drugi, 2015, str. 48), izdelčne skupine (Visschers in drugi, 2016, str. 76) in ciljne skupine. Grainger in drugi (2018, str. 10) menijo, da morajo postati ključna ciljna skupina družine in gosto naseljena območja, McCarthy in Liu (2017, str. 131) bi se posvetila posameznikov, ki se pogosto prehranjujejo v restavracijah, večini avtorjev pa je ključno izobraževanje otrok (Jorissen in drugi, 2015, str. 2706; Liu in drugi, 2016, str. 563; Simunek in drugi, 2015, str. 2682).

Po mnenju Quested in drugi (2013, str. 49) zgolj ozaveščanje ne zadostuje. Najpogosteje predlagani ukrepi so praktične delavnice za izpopolnjevanje sposobnosti pri načrtovanju, nakupovanju, shranjevanju in pripravi hrane (Aschemann-Witzel, Jensen, in drugi, 2017, str. 256), saj so najbolj učinkovito orodje za spremembo navad (Stancu in drugi, 2016, str. 15). Gutiérrez-Barba in Ortega-Rubio (2013, str. 1778) ter Quested in drugi (2013, str. 49) poleg tega predlagajo individualne obiske strokovnjakov na domu.

Učinkovita so tudi orodja za spremembo rutin, kot so na primer nakupovalni sezname, odključnice, predloge jedilnikov (prav tam). Mednje sodi tudi dnevnik zavržene hrane oz. tehtanje zavržkov, saj se posamezniki ne zavedajo, koliko hrane dejansko zavržejo. Že samo spremljanje in tehtanje zavržkov je samo po sebi okoljevarstvena zaveza, ki posledično vpliva na samo zmanjševanje količin zavržene hrane (Gutiérrez-Barba in Ortega-Rubio, 2013, str. 1778). Dnevnik zavržkov je tudi učinkovito orodje za primerjavo z drugimi in posledično utrjevanje zaznane vedenjske kontrole (Qi in Roe, 2016, str. 15). Jagau in Vyrastekova (2017, str. 891) gresta pri tem še dlje, saj predlagata javno objavo merjenih količin zavržkov v določenih skupnostih in krajih, kar spodbudi občutek krivde in spremembo navad. Video vsebine (Zepeda in Balaine, 2017, str. 634) in informacije na embalaži izdelkov (Russell in drugi, 2017, str. 112) so najboljši načini ozaveščanja in posredovanja nasvetov za preprečevanje nastajanja zavržkov hrane.

## **3 REZULTATI KVANTITATIVNE ANALIZE PODATKOV, ZBRANIH Z ANKETNIM VPRAŠALNIKOM**

### **3.1 Metodologija**

Društvo Ekologi brez meja je nastalo leta 2009 ob organizaciji največje prostovoljske okoljske akcije Očistimo Slovenijo, ki so jo ponovno organizirali leta 2012 in 2018. V ospredju njihovih aktivnosti je preprečevanje nastajanja odpadov, med njim tudi ozaveščanje o problematiki zavržene hrane, ki so se ji pričeli posvečati leta 2014 v projektu Volk sit, koza cela.

Ker problematika zavržene hrane v Sloveniji še ni bila raziskana, so se najprej lotili zbiranja podatkov s spletnim anketnim vprašalnikom, pri čigar pripravi in analizi podatkov sem sodelovala tudi sama. Namen vprašalnika je bil odkriti navade ravnanja z zavrženo hrano. Podatke smo zbrali na priložnostnem, neverjetnostnem vzorcu 714 enot, vprašalnik, ki je bil distribuiran prek platforme lka, pa je bil sestavljen iz 39 vprašanj zaprtega tipa, pri devetih vprašanjih je bil na voljo prostor za dodatna pojasnila. Povezava do ankete je bila objavljena na spletnih straneh in družbenih spletnih omrežjih društva ter posredovana prek e-pošte 10.000 prejemnikom e-novic društva. Odgovori so se zbirali med 23. majem in 28. julijem 2014.

### **3.2 Rezultati**

#### **3.2.1 Opis vzorca**

80 % anketirancev je ženskega spola. Največ sodelujočih ima univerzitetno izobrazbo (47 %), sledijo tisti s srednješolsko izobrazbo (29 %). Zanimljivo je odstotek posameznikov z osnovnošolsko izobrazbo. Gospodinjstva v največji meri sestavljata dva člana (35 %). Skupni mesečni dohodek gospodinjstva se giblje med 1000 in 1500 €, največ vprašanih pa prihaja iz ljubljanske omrežne skupine (47 %) in prebiva v večstanovanjski stavbi (46 %).

#### **3.2.2 Zavedanje o količinah zavržene hrane**

Največji odstotek posameznikov (43 %) predvideva, da povprečno gospodinjstvo letno zavrže med 200 in 300 € hrane, kar je precej več v primerjavi s podatki Statističnega urada RS, ki pravi, da je gospodinjstvo leta 2015 zavrglo za 163 € hrane letno (Žitnik in Vidic, 2016). Po drugi strani pa večina (73 %) za svoje gospodinjstvo navaja, da mesečno zavržejo za manj kot

10 € hrane, kar kaže na družbeno zaželene odgovore in nepoznavanje dejanskega stanja zavržkov. Jorissen in drugi (2015, str. 2711) ocenjujejo, da so statistični podatki o zavrženi hrani 3–10 krat višji v primerjavi z ocenami, ki jih podajo posamezniki v anketah.

### 3.2.3 Poznavanje razlike med navedbama 'porabiti do' in 'uporabno najmanj do'

65 % posameznikov pozna razliko med navedbama 'porabiti do' in 'uporabno najmanj do', medtem ko 17 % vprašanih sploh ne ve, da razlika obstaja. 69 % posameznikov vedno preveri živilo s pretečenim rokom, preden ga zavrže. Večina (64 %) se ne strinja s trditvijo, da lahko neporabljeno kuhano hrano uporabimo še več kot eno leto po zamrznjenju, medtem ko se 79 % vprašanih strinja, da so ostanki hrane, shranjeni v hladilniku več kot en dan, varni za prehrano ljudi.

### 3.2.4 Zavest do zavržene hrane in nakupovalne navade

67 % posameznikov se zelo strinja s trditvijo, da se počutijo krive, če kupijo izdelke, ki jih nato ne uporabijo. 40 % posameznikov je navedlo, da kupujejo v večjih količinah, da zaloge zadostujejo do naslednjega nakupa. Le 16 % posameznikov redno načrtuje jedilnik in vedno sledi nakupovalnemu seznamu.

### 3.2.5 Razumevanje pojma 'zavržena hrana'

Zanimiva je percepcija zavržene hrane. Kar 70 % vprašanih se strinja, da hrana, ki je sicer namenjena človeški prehrani, ni zavržena, če jo zaužijejo živali. 42 % pa jih navaja, da hrana ni zavržena, če jo kompostiramo.

### 3.2.6 Vrsta zavržene hrane in vzroki za odmetavanje

Posamezniki navajajo, da najpogosteje zavržejo ostanke pri pripravi jedi, na drugem mestu je pokvarjena hrana. Da bi preverili, zakaj prihaja do tega, je bilo postavljeno vprašanje, ki sprašuje po razlogih. 80 % posameznikov je navedlo, da najpogosteje zavrže hrano, ker postane plesniva, 41 % pa v primerih pretečenega roka uporabe. To je lahko posledica nepravilnega shranjevanja ter načrtovanja jedilnika in nakupov, čeprav je zgolj 7 % posameznikov navedlo, da kupuje preveč.

Najpogosteje zavržejo sadje, zelenjavo, kruh in mlečne izdelke. 77 % posameznikov se na tedenski ravni redko ali nikoli ne prehranjuje v restavraciji. Večina (43 %) pripravlja glavni obrok iz svežih sestavin 5–7 krat tedensko.

79 % vprašanih meni, da je priprava obroka iz ostankov enostavna, 64 % pa se strinja, da aktiven življenjski slog ni izgovor za odmetavanje hrane.

Največ posameznikov (57 %) je zaskrbljenih glede vzdrževanja ekosistemov, razpoložljivosti potrebnih naravnih virov (46 %) in jih skrbi prihodnost naslednjih generacij (44 %).

Pridobljeni podatki dajejo zgolj splošen vpogled v problematiko zavržene hrane na ravni gospodinjstev. Iz podatkov ni mogoče izpeljati korelacij, kar je velika pomanjkljivost in priporočilo za nadaljnje raziskovanje. Zaradi nereprezentativnega vzorca in družbeno zaželenih odgovorov sem opravila še kvalitativno analizo komentarjev na novinarske prispevke o zavrženi hrani, ki sledi v nadaljevanju.

## **4 KVALITATIVNA ANALIZA KOMENTARJEV NA NOVINARSKÉ PRISPEVKE O ZAVRŽENI HRANI NA VZORCU NAJBOLJ BRANIH SLOVENSКИH SPLETNIH MEDIJEV**

V nadaljevanju bom s kvalitativno analizo komentarjev na novinarske prispevke o zavrženi hrani odgovorila na zadnji dve raziskovalni vprašanji, ki se glasita:

1. Kakšna je zavest ljudi v Sloveniji do zavržene hrane?
2. Kakšen je odziv ljudi v Sloveniji na (medijsko) poročanje o problematiki zavržene hrane?

### **4.1 Metodologija**

#### **4.1.1 Opredelitev vzorca**

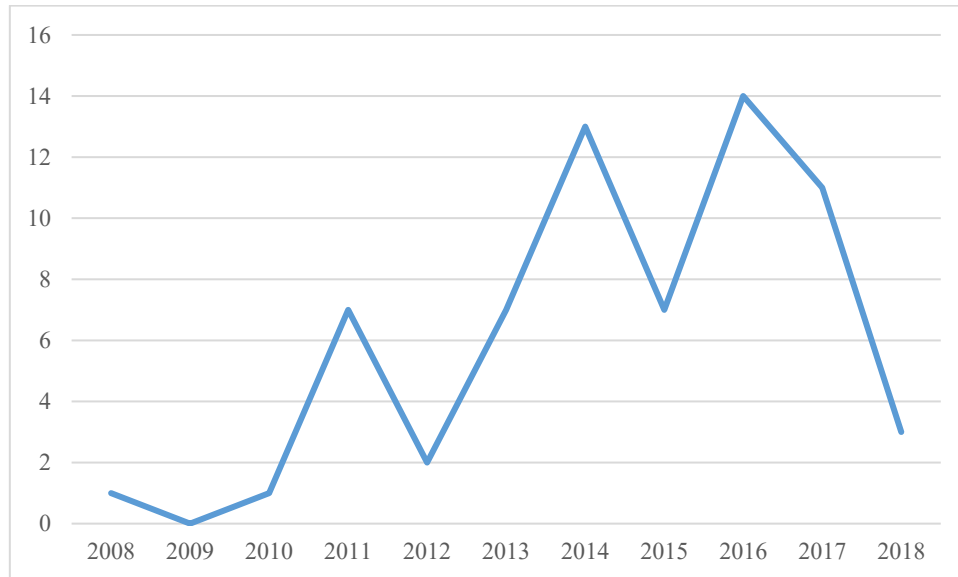
Vzorec je vseboval najbolj brane slovenske medije septembra 2018, ki so bili izbrani na podlagi merjenja obiskanosti spletnih strani, ki ga izvaja Slovenska oglaševalska zbornica. Izbrala sem 24ur, Siol, MMC in Žurnal. V vzorec nisem zajela drugih spletnih medijev zaradi nepokrivanja tematike zavržene hrane ali nerazvite 'kulture' komentiranja novinarskih prispevkov.

V vzorec so bili vključeni novinarski prispevki iz 24ur (45), MMC (9), Žurnal (3) in Siol (2). Novinarski prispevki so bili izbrani na podlagi iskanja s ključno besedo 'zavržena hrana'. Na posameznih spletnih mestih je bilo sicer več prispevkov, a so bili iz analize izključeni tisti brez komentarjev bralcev. V vzorec za analizo so bili vključeni vsi novinarski prispevki (59 prispevkov), ki so bili objavljeni v letu 2008 ali kasneje in so obravnavali temo zavržene hrane. Na objavljene prispevke, ki so predstavljali vzorec raziskave, je bilo objavljenih 3556 komentarjev. V vzorec komentarjev za analizo sem vključila vse vsebinsko primerne in ustrezne komentarje. Izključeni so bili komentarji, ki se niso nanašali na tematiko prispevka, torej zavrženo hrano. Tako sem v vzorec za analizo vključila 1679 oz. 48 % vseh komentarjev pod prispevkih vključenih v vzorec za analizo.

S pomočjo te analize lahko ugotovimo, kdaj je pričela problematika zavržene hrane sistematično vstopati v slovenski medijski prostor. Pred letom 2013 je le peščica prispevkov na to temo, frekvenca pa se prične stopnjevati po letu 2014, kar je razvidno in Slike 4.1. Takrat smo z ozveščevalnimi aktivnostmi pričeli v društvu Ekologi brez meja, kar kaže na to, da je društvo s prvimi koraki na tem področju 'zadelo' pravi časovni okvir, kot ga izpostavljajo

Aschemann-Witzel, de Hooge, in drugi (2017, str. 38) ter da se prispevki na temo zavržene hrane pojavljajo na iniciacijo omenjenega društva.

Slika 4.1: Število v analizo vključenih objavljenih prispevkov o zavrženi hrani po letih



Komentarji so bili analizirani s pomočjo programske opreme MAQDA (18.1.0.). Vseh 59 novinarskih prispevkov je vsebovalo 1009 označb, ki so bile tematsko analizirane glede na (ne)zavedanje o problematiki zavržene hrane in razlogih za zavržke. Vsebinsko kodiranje je potekalo dvostopenjsko, teme so bile razdeljene na krovne teme in podteme. V nadaljevanju predstavljam posamezne krovne teme in podteme.

Komentarji so bili na krovni ravni vsebinsko kodirani glede na zavedanje o problematiki zavržene hrane, razloge za odmetavanje hrane, pretekle izkušnje in navade preprečevanja zavržkov hrane, ukrepe za zmanjševanje količin zavržene hrane, nezavedanje problematike zavržene hrane in glede na povezovanje problematike s politiko.

Zavedanje problematike zavržene hrane je bilo v podtemi ločeno obravnavano z vidika zavedanja lastnih napak, ki privedejo do odmetavanja hrane. Še bolj podrobno so bili v podtemah razdeljeni razlogi za nezavedanje problematike zavržene hrane, in sicer na zanikanje uradnih in statističnih podatkov, vezanih na zavrženo hrano, navezavo na finančno preskrbljenost posameznikov in socialni vidik, 'lastništvo' nad hrano (s hrano lahko počnem, kar želim) ter razumevanje definicije zavržene hrane (pokvarjena hrana in hrana, ki jo pojedjo živali je/ni zavržena hrana).



V podtemah so bili obravnavani tudi identificirani razlogi za odmetavanje hrane (razvajenost in odnos do hrane, potrošništvo in materializem, cena in kakovost hrane) in povzročitelji zavržene hrane (televizijske oddaje, javne ustanove, trgovine, prehranska industrija, restavracije in hoteli). Komentarji so bili tako kodirani na 21 tem, pristop pri kodiranju pa je bil induktiven – kodiranje je izhajalo iz vzorca komentarjev in ni temeljilo na vnaprej oblikovanem teoretskem modelu.

Rezultati tematske analize bodo v nadaljevanju predstavljeni deskriptivno. Deskriptivna analiza se prične z najpogosteje obravnavano temo – nezavedanje problematike zavržene hrane – in se nadaljuje z razlogi in 'krivci' za odmetavanje hrane ter konča z obravnavo teme zavedanja problematike in načini preprečevanja odmetavanja.

## 4.2 Rezultati

Analiza komentarjev je pokazala, da je zavedanje o deležu odgovornosti posameznikov v problematiki zavržene hrane slabo. Komentatorji večinoma menijo, da ne zavržejo čisto nič hrane, le v redkih primerih je bilo mogoče zaznati zavedanje osebnih napak, ki prevedejo do odmetavanja hrane.

Komentarji odražajo obrambne mehanizme posameznikov, ki ne priznavajo lastne krivde za količine zavržene hrane: “Pa vsaj tri četrt ljudi, ki jih poznam, ne mečejo hrane stran. To je spet en nakladač dobil nalogo da ‘hlapce’ opomni, da največ škode dela mali človek<sup>2</sup>” (24ur.com, 2011b). In: “Točno tako! In potem se spravljajo na malega človeka” (24ur.com, 2013b).

Ob navedbi, da so posamezniki v največji meri odgovorni za količine zavržene hrane, je zaznati plaz **kritik**, ki je uperjen proti raziskovalnim ustanovam in novinarjem: “Ta prispevek je neposredno proti ljudem in jih obtožuje na pamet” (24ur.com, 2013a).

Na splošno je zaznati, da posamezniki **ne verjamejo statističnim podatkom**: “Spet ena izmed raziskav saj ni res pa je” (24ur.com, 2012b). In: “Novinar je izredno diskriminatorno obtožil ljudi in gospodinjstva brez nekih dokazov, ki bi množično dokazovala. Očitno je ta prispevek ciljan z namenom diskreditacije ljudi” (24ur.com, 2013a).

---

<sup>2</sup> Z namenom lažjega branja tega dela so bili komentarji slovnično in pravopisno prilagojeni.

Nekateri se sicer zavedajo problematike, ampak v večini primerov **pripisujejo krivdo drugim**: “Iz hrane se ogromno ljudi prav norčuje! Nekatero pa nas zaboli srce, ko vidimo te gore zavržene hrane! Ampak ja ... moja že ni” (24ur.com, 2013c).

Nekateri posamezniki pri komentiranju na to temo vidno **moralizirajo**: “Nisem več mlada, a v življenju nisem niti koščka kruha vrgla v smeti” (24ur.com, 2013d).

Do podcenjevanja vpliva na zavrženo hrano in količin zavržkov po mnenju Delley in Brunner (2017, str. 181) prihaja zaradi tega, ker je odmetavanje hrane posledica časovno razmejenih dogodkov in odločitev, ki jih večinoma sprejemamo podzavestno.

Posamezniki, ki se zavedajo problematike zavržene hrane, so mnenja, da ne odmetavajo hrane, zaradi **vzgoje in preteklih navad**. Presenetljivo pogosto citirajo rek “Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga”: “Mi je mama velikokrat govorila, kako je bila lačna v otroštvu in če mi je kdaj ponesreči padel košček kruha na tla, ni šel v smeti, spihati sem ga mogla in pojesti” (24ur.com, 2018).

Na primeru posameznikov se v večini primerov krivda vali na **finančno bolj preksrbljena gospodinjstva**: “S hrano razmetavajo predvsem tisti z visokimi osebnimi dohodki! Osebe s 400 € pokojnine ali pa plače, nimajo kaj stran metat” (24ur.com, 2013a).

Sicer pa se največ krivde pripisuje drugim členom v prehranski verigi, v prvi vrsti **trgovcem**: “Verjetno tisti, ki so lačni ne mečejo hrane v smeti, ampak trgovci, ki hrano, (ki ji nič ne manjka) raje vržejo v smeti, kot, da bi jo prodali pod ceno” (24ur.com, 2012a). Pri prelaganju krivde na trgovce, pa zanimivo, komentatorji posredno in pogosto nezavedajoč okrivijo tudi potrošnike, ki jih žene materializem ter potreba po veliki in vedno sveži ponudbi. Zanimivo je, da v zvezi s tem najpogosteje omenjajo kruh, ki se tudi sicer pri ostalih temah obravnava kot glavni simbol odmetavanja hrane: “Za to stanje so krivi potrošniki in prodajalci. Kaj pa je treba 30 vrst kruha na polici pa vsemogoče zadeve. Izbirčnost ljudi in požrešnost trgovcev so nas do sem pripeljale” (24ur.com, 2013c). Obregnejo se tudi ob odziv na marketinške aktivnosti trgovcev: “Poleg tega se ljudi na polno posiljuje z reklamami in popusti, mnogi se ne znajo obvladat. Mislijo da bodo prihranili, če bodo zaradi par centov ceneje nakupili cel voziček hrane. Potem pa tega ne zmorejo pojesti” (24ur.com, 2013d).

Dežurni krivci na drugem mestu so **javne ustanove** (šole, vrtci, bolnišnice, domovi za starejše): “Največ hrane se zavrže po šolah. Pojdite malo s kamerami po šolah, ko je zelje, repa, špinača, bučke itd. Skoraj polovica se potem zavrže” (24ur.com, 2013a).

Velik del krivde se pripisuje tudi **gostinskim obratom**: “Je pa problem odpadne hrane predvsem v gostilnah in na sploh v večjih kuhinjah ne pa pri posameznikih. Če bi vedeli, koliko se tam hrane zavrže, bi se zjokali ...” (24ur.com, 2013a).

Na portalu 24ur, ki je del iste medijske hiše kot POP TV, ki že več let producira **televizijska kuharska tekmovanja**, so se nepresenetljivo komentatorji obregnili tudi ob zavržke hrane v tovrstnih oddajah in na njih prevalili krivdo: “Ukinite oddajo Gostilna išče šefa, saj tudi tam odvržejo ogromno hrane in POP TV to oddajo zelo podpirate, tako, da je ta novica žal brezvezna ...” (24ur.com, 2013a). In: “Če ste že tako raziskovalni pa še malo po tistih smetnjakih, zraven Gostilne, ki išče šefa pogledajte, kaj vse je tam pristalo, preden smo gledalci lahko videli čudovit aranžma na krožniku, ki ga je celo šef poizkusil, pohvalil in vrgel v smeti” (24ur.com, 2014b).

Zelo prisotno je prepričanje, da se hrana v prehranski verigi **odmetava namenoma**: “Dajte raje preveriti, koliko ton hrane zavržejo velesile samo, da jo lahko potem dražijo in umetno dvigajo cene. Oni bi lahko z zavrženo hrano nahranili vse lačne sveta, ne pa de se zbira košarice” (24ur.com, 2013b).

Nasploh pa je velik del komentarjev vezan na **zakonodajo, politično in sistemsko ureditev** na nacionalni in globalni ravni: “Živimo v ekonomskem sistemu, v katerem moramo vsako leto porabiti več surovin in pridelati več odpadkov. Le tako omogočamo sistemu stalno eksponentno rast. Takoj, ko se začne uvajati drugačne vrednote, grozi sistemu propad” (24ur.com, 2017).

Precej komentatorjev se obregne tudi ob stalno prisotno **politično delitev**: “No, torej! So pa levaki namerno delali cirkus, ko je Janša pred leti dejal, da hrana leži v smeteh. To je zanesljivo preverljiva resnica” (24ur.com, 2013c).

Politike se prav tako obtožuje, da z razpravami o zavrženi hrani prikazujejo **navidezno blagostanje**: “Tale 'reportaža' meni deluje bolj kot reklama naše vlade za dvig davka na prehranske artikle, ker zopet vidijo priliko za polnjenje državne blagajne” (24ur.com, 2014d).

Nekaterim posameznikom se odmetavanje hrane **ne zdi problematično**: “82kg/365dni ni tako veliko. Olupkov pač ne moremo jesti” (24ur.com, 2014d).

Evidentno je tudi **nepoznavanje definicije zavržene hrane**. Precej posameznikov namreč meni, da hrana, ki je bila prvotno namenjena posameznikom in se uporabi za krmo živali, ni zavržena hrana: “V našem gospodinjstvu vso odpadno hrano zberemo v posodah, ki nato, ko je polna gre na kmetijo, kjer jo pojedjo pujsi. Dejansko nič ni zavrženo” (24ur.com, 2011d). Hrano

tako lahko po njihovem mnenju brez slabe vesti odmetavajo: “Sem pa stvar rešil še bolj enostavno - nabavil sem par zajcev (kuncev), dva vietnamska pujsa, nekaj kokoši. Brez slabe vesti kruh, ki ga niti po nekaj dneh ne pojemo, pokrmim živalim” (24ur.com, 2011a). Od tod tudi prepričanje, da se na podeželju zavrže manj hrane kot v urbanem okolju, saj zavržke dobijo živali.

Tako kot je bilo razvidno iz pregleda literature, tudi v Sloveniji nekateri posamezniki verjamejo, da **zavržena hrana ni problematična, saj se razgradi**: “Hrana je pokvarljiva zadeva in če jo vržeš na kompost, to ni metanje stran, temveč reciklaža” (rtvslo.si, 2017b). In: “V tem, da se hrana zavrže ne vidim nič spornega, nasprotno, je del naravnega procesa” (rtvslo.si, 2017b).

Prav tako hrane, ki se pokvari, posamezniki ne dojemajo kot zavržek, saj velja prepričanje, da **pokvarjene hrane ne moremo uživati**: “A dajte no ... večina živil je že tri dni pred rokom uporabnosti pokvarjena, kdo bi to pol probal? Fuj” (24ur.com, 2014c). V zvezi s tem se pogosto omenja tudi strah pred zastrupitvami s hrano: “Če nočeš tvegati z zastrupitvami pač vržeš, ker veljajo v razvitem svetu standardi, ki so visoki in varujejo naše zdravje. Že zdaj je veliko tega, da se ljudje zastrupijo s pokvarjenimi živili. Zdaj imaš pa na izbiro - bi rad bil zdrav, živ, vesel ali pa v bolnicah na intenzivni negi” (24ur.com, 2013c). Tako se pogosto zavrže tudi hrana, ki ni oporečna. Zanimivo je, da nekateri komentatorji navajajo podoben podatek – po njihovem prepričanju naj bi se stroški za zdravljenje, ob uživanju sicer neoporečne hrane, ki ji je potekel rok 'uporabno najmanj do', povečali tudi do 35 % na državni ravni: “S tem bi tvegali neverjetne stroške za zdravstvo. Veliko želodčnih težav, zastrupitev, odpovedi ledvic, jeter itd. bi nas stalo okoli 25 - 35 % več kot trenutno. Ali imamo toliko, da bi to lahko vzdrževali” (24ur.com, 2014a). Pogosto je tudi prepričanje, da zavrženo hrano iz gospodinjstev sestavljajo le neužitni deli: “Ogrizkov in bananinih olupkov pa res ne bom glodal” (24ur.com, 2016).

Eden izmed razlogov za odmetavanje hrane po mnenju komentatorjev je **slaba kakovost hrane**: “V Sloveniji se pridelala veliko slabega kruha, drugi dan suh, potem pa v smeti” (24ur.com, 2011d). In: “Kvalitetne hrane nihče ne meče stran, to kar se poceni prodaja je pa itak gnoj in ni za drugam kot v smeti” (rtvslo.si, 2014).

Posamezniki, ki se zavedajo problematike zavržene hrane, razloge pripisujejo tudi **pre nizkim cenam živil**: “Dejstvo je, da je hrana poceni kot še nikoli, in da mnogi slabo ravnajo z njo, pa čeprav imajo majhne prihodke” (rtvslo.si, 2017a).

Najbolj prisotno pa je prepričanje, da posamezniki hrane **ne spoštujejo in so razvajeni**: “To, kar danes delamo s hrano, je katastrofa. Milijone bi lahko nahranili s to hrano, ki jo vržemo v smeti, medtem pa drugje umirajo od lakote. Neko spoštovanje do hrane pa je treba imeti” (24ur.com, 2010). V zvezi z zadnjo predpostavko se najpogosteje omenjajo otroci: “O ja verjemi, ti lahko samo za meso povem, da se ga ogromno zavrže doma, zato ker otroci ne marajo žilic v mesu in potem mamice tem razvajenčkom secirajo tisti kos mesa kot kirurgi, da ja ne bo kake mrenice videlo dete, ki potem ne je. Enostavno ni več odnosa do hrane takega, kot bi moral biti” (24ur.com, 2014d).

Razvidno je tudi **pomanjkanje moralnega in okoljskega čuta**, saj vlada prepričanje, da lahko vsak s hrano počne, kar želi: “Če jaz kupim preveč hrane, je to moj problem. Lahko delam z njo, kar mi paše” (24ur.com, 2014b). In: “Tisti, ki je kruh vrgel stran, ga je tudi kupil ... kdo pa pravi, da mora dajat kruh revežem? To ni več socializem, ampak kapitalizem, zato početje posameznika ne more prikazovati celotne slovenske družbe” (24ur.com, 2011a).

Prisotno je tudi prepričanje, da so **viški boljši od primanjkljaja**: “Še vedno je boljše, da imaš kaj stran za vreč, kot pa da nimaš kaj za jest” (24ur.com, 2013d).

Odmetavanja hrane nekateri posamezniki ne zaznavajo kot **socialnega problema**: “Višek hrane v mojem okolju nima nobene zveze z lakoto v drugih delih sveta” (24ur.com, 2011c). In: “Ali naj imam sedaj slabo vest, ali naj slabo spim ker je v Afriki toliko lačnih jaz pa bom sedaj vrgel stran hrano” (24ur.com, 2014b).

Kot načine preprečevanja odmetavanja hrane najpogosteje navajajo **načine za ponovno uporabo ostankov**, predvsem kruha: “Kruh se da zamrzniti, da se ga speče na tem kontaktnem žaru ali v opekaču za toast. Da se ga posuši in naredi drobtine, da se ga nareza na majhne koščke, ga posuši in ga pojest v juhah ali pa v končni fazi lahko ga damo komu, ki ima kure npr.” (24ur.com, 2011a). Ena najpogosteje izpostavljenih praks je zamrzovanje živil. Le redki posamezniki navajajo druge nasvete, ki so povezani s pravilnim načrtovanjem, shranjevanjem in pripravo hrane. V ospredju je racionalno nakupovanje: “S samodisciplino. Kupovat, kar se potrebuje, in ne kar vse povprek, pisat seznam, preden se gre v nakup, kupit za dlje časa in primerno shraniti, ter redno pregledovati zalogo in zapisovati ter pregledovati stroške nakupov. To je rešitev” (24ur.com, 2014b). Sicer pa je večina komentatorjev naklonjena razdeljevanju hrane za dobrodelne namene.

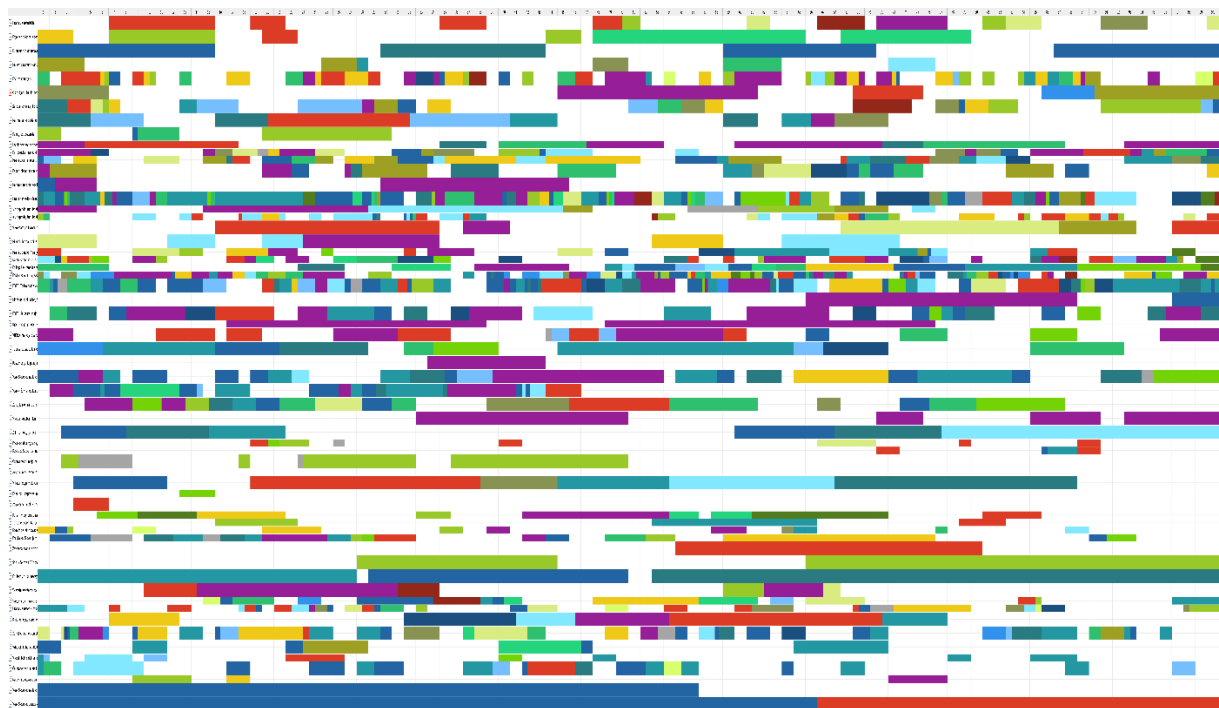
V nekaj komentarjih je bilo zaznati, da se **posamezniki zavedajo problematike zavržene hrane** in da največji delež k temu prispevajo gospodinjstva: “Tudi pri nas OGROMNO hrane pristane nedotaknjene v smeteh ... najprej je treba pred domačim pragom pomest”(24ur.com, 2008). In: “Poznam večinoma navadne ljudi in pri vseh konča hrana v smeteh. Na kmetijah jo dajo živalim (kar je enako kot v smeti), tisti, ki nimamo živali pa v zabojnik za bio odpadke. Še nisem srečal človeka, ki bi za kosilo pripravil toliko hrane, kot jo poje, vedno se jo vsaj polovica vrže v smeti” (24ur.com, 2012b).

Najmanj zastopana tema je **zavedanje lastne krivde** oz. priznavanje lastnih napak, ki privedejo do odmetavanja hrane: “Točno to, čisto vsi imamo nespoštljiv odnos do hrane in jo dajemo v smeti, samo eni priznamo, drugi pa ne. Pri nas konča v smeteh okoli 50 % hrane, ki jo pripravimo in ne poznam človeka, da ne bi njegova hrana končala v smeteh, razen na kmetijah, kjer jo dajejo živalim” (24ur.com, 2011d).

Iz analiziranih komentarjev lahko sklepamo, da se posamezniki ne zavedajo problematike zavržene hrane. Če že, jo povezujejo z moralnimi vrednotami, povezave z okoljskimi posledicami so redke. Prav tako v ospredju niso ekonomski vidiki, saj vlada prepričanje, da vsak lahko s svojim denarjem počne, kar želi. Posamezniki večinoma ne verjamejo raziskavam in statistikam ter posledično krivdo za odmetavanje valijo na druge deležnike v prehranski verigi. Na novinarske prispevke se posamezniki odzivajo negativno in z močnim obrambnim mehanizmom.

Tudi iz grafičnega prikaza kodiranja na Sliki 4.2 je razvidno, da prevladujejo teme, povezane z nezavedanjem problematike zavržene hrane (modri odtenki), ki jim po pogostosti sledijo teme, povezane z razlogi in 'krivci' za odmetavanje hrane (zeleni odtenki). Rdeče obarvani kodi se nanašajo na teme, povezane z zavedanjem problematike.

Slika 4.2: Pogostost kodiranih tem in podtem na vzorcu analiziranih komentarjev



### 4.3 Omejitve

Tematska analiza je učinkovito orodje za povzemanje ključnih ugotovitev velikega vzorca podatkov, ki omogoča fleksibilen pristop za potrebe različnih raziskav (Nowell, Norris, White in Moules, 2017, str. 2). Seveda pa je potrebno rezultate opravljene analize brati tudi z ozirom na omejitve. Tematska analiza komentarjev na spletne novinarske prispevke sloni na subjektivni interpretaciji avtorja, ki ni zanesljiva, zato bi bilo v bodoče smiselno, da takšne analize opravi večje število raziskovalcev. Omejitve obstajajo tudi pri samem vzorcu. V analizo so bili vključeni zgolj prispevki spletnih strani, ki so vsebovali (vsebinsko primerne) komentarje. Izključeni so bili komentarji, ki se niso nanašali na tematiko prispevka, torej zavrženo hrano. Smiselno bi bilo takšno analizo komentarjev izvajati tudi v bodoče, da se ugotovijo spremembe v diskurzu posamezne problematike. V tem primeru je takšna analiza lahko tudi orodje za spremljanje uspešnosti ozaveščevalnih projektov, vendar pa je interpretacija odvisna zgolj od vzorca komentarjev in ne more biti posplošena na celotno javnost.

## 5 DISKUSIJA

Po podatkih Statističnega urada RS je prebivalec Slovenije “v 2016 zavržl povprečno 74 kg hrane, to je približno 0,2 kg na dan” (Vidic, 2018). 35 % je predstavljal užiten del, 65 % pa neužitni del. Odpadki iz gospodinjstev so k skupni količini 152 tisoč ton prispevali 46 %. Gostinstvo in strežba hrane sta doprinesla 29 %, distribucija in trgovina z živili 10 %, proizvodnja hrane pa 15 %.

Gospodinjstva so torej tista, ki prispevajo največji delež k skupni količini zavržene hrane. Vendar pa je iz opravljene kvalitativne analize komentarjev in kvantitativne analize anketnega vprašalnika razvidno, da se Slovenci ne zavedajo oz. ne sprejemajo te 'krivde'. Krivdo prevračajo na druge potrošnike, trgovce, javne ustanove, gostince in zakonodajo.

Obe opravljene analizi predstavljata dva ekstrema. V anketni vprašalnik je bilo zaradi načina distribucije (po spletnih kanalih društva Ekologi brez meja in sorodnih okoljskih organizacij) vključenih več okoljsko ozaveščenih posameznikov, kar se kaže v njihovi skrbi za ekosisteme in naravne vire. Na drugi strani pa so komentatorji prispevkov na spletnih portalih izrazito okoljsko neozaveščeni, saj le peščica komentarjev povezuje problematiko zavržene hrane z okoljskimi izzivi.

### 5.1 Zaporedje razsipavanja v Sloveniji

V nadaljevanju bom skušala osvetliti ugotovitve empiričnega dela glede na že omenjeno zaporedje razsipavanja.

#### 5.1.1 Nakupovalne navade

Potrošniki na izbranem vzorcu imajo slabe navade načrtovanja jedilnika in nakupov. Pogosto se z večjimi nakupi in nakupi znižanih izdelkov odzivajo na marketinške aktivnosti trgovcev. Pri nakupu jih žene materializem in potreba po vedno sveži ponudbi, pogosto pa kupujejo tudi 'na zalogo'. Posledica je, da se nakupi preveč, kar se odraža tudi v razlogih za odmetavanje hrane – drugo mesto v odzivih na anketni vprašalnik namreč zaseda pokvarjena hrana, ki je poleg nepravilnega shranjevanja lahko tudi posledica prevelikih nakupov.

#### 5.1.2 Poraba hrane



Iz analize komentarjev na spletne novinarske prispevke o zavrženi hrani je zaznati močan strah posameznikov pred zastrupitvami, rezultati anketnega vprašalnika pa kažejo, da ena tretjina vprašanih ne pozna razlike med navedbama 'uporabno najmanj do' in 'porabiti do' oz. zanjo sploh ni vedela.

Očitno je, da je najpogostejša praksa preprečevanja zavržkov hrane v Sloveniji ponovna uporaba ostankov hrane.

### 5.1.3 Odmetavanje hrane

Zanimivo je, da večina komentatorjev na spletu in anketirancev meni, da hrana, ki je sicer namenjena človeški prehrani, ni zavržena, če jo zaužijejo živali. Podobno je tudi v primeru kompostiranja hrane. Tako kot Rohm in drugi (2017, str. 4) tudi sama ugotavljam, da potrošniki plesnive in pokvarjene hrane ne zaznavajo kot zavržene hrane, saj takšnih živil ni več mogoče uživati. Calvo-Porrall in drugi (2017, str. 47) pojasnjujejo, da je to posledica družbene sprejemljivosti – pakirana in neporabljena živila je družbeno nesprejemljivo odmetavati v primerjavi z ostanki in pokvarjeno hrano.

Razvidno je, da se anketiranci bolj zavedajo problematike zavržene hrane, medtem ko komentatorji spletnih novinarskih prispevkov do določene mere zanikajo ta problem, pri marsikom pa vlada prepričanje, da lahko s hrano, ki jo je kupil sam, počne, kar želi.

## 5.2 Zavest do zavržene hrane v Sloveniji

Večina posameznikov, ki so odgovarjali na anketi vprašalnik, se čuti krive, če hrano zavržejo, medtem ko občutka krivde ni zaznati pri komentatorjih spletnih novinarskih prispevkov, saj le ti krivdo prelagajo na druge.

Večina komentatorjev spletnih novinarskih prispevkov, ki se zaveda problematike zavržene hrane, izpostavlja izogibanje zavržkom zaradi preteklih navad, ki so posledica vzgoje in zgleda staršev v otroštvu.

Pri finančnem, okoljskem in moralnem vidiku odmetavanja hrane bi v ospredje postavila moralnega. Rdeča nit večine komentarjev na spletne novinarske prispevke je tako predpostavka, da hrano ni prav metati stran, saj je veliko revnih. Okoljski vidik je med vsemi zagotovo najbolj zapostavljen.

Anketiranci izražajo visoko stopnjo zaznane vedenjske kontrole, kar je najbrž tudi eden od razlogov za navedene nizke ocene zavržkov hrane v gospodinjstvih. Priprava obrokov iz ostankov hrane se jim zdi enostavna, kar potrjujejo tudi navedbe spletnih komentatorjev, ki so za glavne načine preprečevanja zavržkov identificirali ravno ponovno uporabo ostankov.

### **5.3 Predlogi za preprečevanje nastajanja zavržene hrane v Sloveniji**

V nasprotju s tujo literaturo, ki na prvo mesto ukrepov za preprečevanje nastajanja zavržene hrane postavlja spremembo družbenih norm, je v Sloveniji potrebno najprej ozavestiti posameznike o tem, kaj sploh je zavržena hrana. Glede na obe analizi imajo namreč posamezniki zelo različne predstave o tej problematiki. Po njihovem mnenju hrana ni zavržena, če jo zaužijejo živali, je kompostirana ali se pokvari.

V Sloveniji se je problematika zavržene hrane začela izpostavljanju leta 2014, ko ni bilo ne enotne definicije ne metodologije za spremljanje količin zavržene hrane. Tema se je v medijih pričela problematizirati z izpostavljanjem količin zavržkov in orodij za preprečevanje odmetavanja. Spregledana pa je bila ta ključna definicija. Posledično so bili posamezniki postavljeni pred dejstvo, da so oni krivi za količine zavržene hrane, na kar se odzivajo z močnim obrambnim mehanizmom, s katerim krivdo prelagajo na druge deležnike v prehranski verigi.

Glede na zaznane negativne odzive na medijsko poročanje o problematiki zavržene hrane je še toliko bolj pomembno, da povečanje zavedanja temelji na pozitivnem fokusu, ki izpostavlja prednosti preprečevanja zavržene hrane. Strinjam se s predlogom Graham-Rowe in drugi (2014, str. 21), da je potrebno v ospredje postaviti občutek, da potrošnik dela pravo stvar, in finančni prihranek. Sporočila morajo izpostavljanju družbeno zaželeno vedenje, s katerim se potrošnik lahko približa vedenju večine in zadosti družbenim normam (Kayleigh, Wokje in Judith, 2013, str. 1836). Z ozaveščevalnimi aktivnostmi je potrebno potrošnika prepričati, da tudi sam nosi odgovornost in da ima njegovo osebno vedenje neposreden učinek (Bamberg in Möser, 2007), v tem primeru na količine zavržene hrane.

Ozaveščevalne vsebine Ekologov brez meja so bile sicer lansirane v pravem času, saj so kot prvi na tem področju 'zadeli' pravi časovni okvir. Dokaz za to predpostavko so tudi kampanje trgovcev in drugih podjetij, ki so se začele po aktivnostih okoljevarstvenikov: Lidlov projekt Hrana ni za tjavendan, ki ga izvajajo z Ekošolo se je pričel leta 2015 (takrat so tovrstne vsebine prišle tudi v šole in vrtce), komunalno podjetje Snaga je z ozaveščanjem pričelo konec leta

2014, na pobudo Ekologov brez meja in ostalih deležnikov pa se je Statistični urad RS pričel intenzivneje ukvarjati s to problematiko leta 2016.

V sklopu projekta Volk sit, koza cela je bila vzpostavljena tudi Nacionalna platforma za Slovenijo brez zavržene hrane, ki je povezala vse deležnike 'od vil do vilic'. Zaradi načina delovanja in financiranja nevladnih organizacij, kot so Ekologi brez meja, pa ni mogoče, da bi takšne organizacije vodile vsa dolgoročna prizadevanja povezovanja deležnikov. Vodenje takšne nacionalne kampanje bi zato tudi po predlogih tujih raziskav moralo prevzeti pristojno ministrstvo, v tem primeru Ministrstvo za okolje in prostor v sodelovanju z Ministrstvom za kmetijstvo. Ministrstvo za okolje in prostor problematiko zavržene hrane komunicira zelo površno, vsebine na spletni strani pa so zastarele in suhoparne, kar nakazuje na to, da zavržena hrana kljub evropskim ciljem ni v ospredju ministrstva. Javna objava zaveze in cilja zmanjšati količino zavržene hrane bi imela motivacijski učinek tudi na potrošnike. Ekologi brez meja so takšen cilj že postavili, namreč prepoloviti količino zavržene hrane do leta 2025, a je potrebno sodelovanje in komuniciranje vseh deležnikov za doseganje tega cilja. Kampanje iz tujine dokazujejo uspeh sodelovanja deležnikov v prehranskih verigi – v petletnem obdobju so nekateri programi uspeli znižati količine zavržene hrane tudi do 25 % (Liu in drugi, 2016, str. 558).

Seveda pa so takšne kampanje lahko uspešne le ob sodelovanju vseh deležnikov, tudi nevladnih organizacij, ki jim uspe vključiti velike množice ljudi. Ekologi brez meja so tako med letoma 2014 in 2018 v medijih zaznali 447 objav, povezanih z njihovim delovanjem na področju zavržene hrane. Sodelovanje deležnikov prav tako pozitivno vpliva na motivacijo posameznikov, da zmanjšajo količine zavržene hrane (Abdelradi, 2018, str. 492). Za ohranjanje konsistence v komunikaciji je priporočljivo oblikovati zapomljiv slogan (kot npr. Volk sit, koza cela in Ne meč'mo hrane stran! v primeru Ekologov brez meja) (Delley in Brunner, 2017, str. 173). Poleg tega v nevladnih organizacijah delujejo kompetentni posamezniki, kar Aschemann-Witzel, de Hooge, in drugi (2017, str. 38) izpostavljajo kot enega od faktorjev za uspeh ozaveščevalnih kampanj. Ozaveščevalne kampanje morajo potrošnikom nuditi podatke, podporo in navdih za uspešno spremembo vedenja (Zepeda in Balaine, 2017, str. 629). Vladne organizacije tako lahko nudijo podatke, nevladne podporo, mnenjski voditelji pa so vir navdiha.

Glede na identificirano nezaupanje zakonodaji in vladnim ustanovam bi bilo vsekakor priporočljivo, da le te prevzamejo funkcijo vzora in spodbujanja k spremembam, kot predlagajo

Aschemann-Witzel, de Hooge, in drugi (2017, str. 38). To bi morali storiti s konkretnimi koraki preprečevanja nastajanja zavržkov v vseh vladnih prostorih.

Glede na specifičnost pripisovanja krivde drugim deležnikom, ki ga ni bilo zaznati v tuji literaturi, predlagam raziskave in uvid v procese preprečevanja nastajanja zavržene hrane pri ostalih členih prehranske verige, še posebej pri trgovcih. Nekateri trgovci vsaj na področju doniranja viškov ustvarjajo lepe uspehe, a posamezniki o njih niso obveščeni.

Doslej še nepreizkušen način za senzibiliziranje posameznikov za problematiko zavržene hrane je povezovanje z organizacijami, ki se ukvarjajo z drugimi prehranskimi problematikami, kot to omenjajo Quested in drugi (2013, str. 50). V ospredju prehranskega diskurza v Sloveniji je poleg zavržene hrane še lokalno pridelana hrana. Ministrstvo za kmetijstvo tako vodi kampanjo Naša super hrana, ki spodbuja nakup lokalno pridelane hrane. Vsekakor bi bilo smiselno preizkusiti in povezati obe problematiki. Dokazano je namreč, da posamezniki, ki nakupujejo hrano na tržnici ali neposredno pri lokalnem ponudniku, zavržejo manj hrane, saj je občutek psihološkega lastništva bolj izrazit (Jorissen in drugi, 2015). Na ta način lahko v središče ozaveščevalne kampanje postavimo uporabo hrane in ne zmanjševanje količin odpadkov, kot to predlagajo Quested in drugi (2013, str. 48).

Vse večjo pozornost v javnem diskurzu dosegajo tudi teme, povezane z zmanjšanjem oz. opustitvijo uživanja mesa in mesnih izdelkov. Glede na veliko populacijo zagovornikov veganske in vegetarijanske prehrane, ki sicer po osebnih izkušnjah delovanja v okoljski nevladni organizaciji, pogosto omalovažujejo vsa ostala prizadevanja za izboljšanje stanja okolja, bi bilo vsekakor smiselno povezovanje tudi s to ciljno skupino.

Glede na to, da se posamezniki ne zavedajo, koliko hrane dejansko zavržejo, bi bilo nujno spremljanje zavržene hrane z dnevniki oz. dnevnim tehtanjem. Že fizični prikaz, koliko zavrže povprečna družina tedensko, bi imel precejšen učinek. V kolikor bi tak eksperiment izvedli mnenjski voditelji, pa bi bilo zanikanje problematike in prelaganje krivde na druge potrošnike manjše.

S konkretnimi orodji za spremembo rutin bi bilo potrebno ljudi spodbuditi in jih opremiti z znanji za bolj učinkovito načrtovanje jedilnikov in nakupov hrane, saj je tu opaziti največji manko. Fokusiranje na nakupne navade je ključno za preprečevanje zavržkov, saj se vpliv na okolje kopiči in povečuje na vseh nadaljnjih stopnjah zaporedja razsipavanja (Helén Williams in Wikström, 2011, str. 44). Delley in Brunner (2017, str. 173) predlagajo, da je fokus pri tako

kompleksni problematiki, kot je zavržena hrana (Aschemann-Witzel, de Hooge, in drugi, 2017, str. 40), usmerjen v nekaj izbranih in konkretnih orodij, ki jih potrošniki lahko enostavno uvedejo v svoje rutine, pri tem pa je smiselno uporabiti več komunikacijskih kanalov (prav tam).

Ekologi brez meja so že v sklopu projekta Volk sit, koza cela pripravili in spodbudili uporabo takšnih orodij, a v luči vedno večjih količin zavržene hrane bi bilo bolj smiselno organizirati praktične delavnice za izpopolnjevanje sposobnosti pri načrtovanju in nakupovanju ter ponuditi individualno izobraževanje na domu. Priporočljivo je tudi opremljanje posameznikov z znanji in veščinami; konkretnimi nasveti prek video vsebin in uporaba sodobnih tehnologij, kot so mobilne aplikacije, so lahko v oporo pri načrtovanju nakupovanja (Calvo-Porrall in drugi, 2017, str. 53).

Ena izmed bolj zanimivih tujih praks je finski projekt, poimenovan Postrezi si! (Gjerris in Gaiani, 2013, str. 10). Upravniki večstanovanjskih stavb so v kletih vzpostavili prostor za izmenjavo neporabljenih živil in ostankov med stanovalci. Po izkušnjah Ekologov brez meja so večstanovanjske stavbe področje, ki bi se mu morali z ozirom na slabo ravnanje z odpadki posvečati v prihodnosti. Na tej točki velja omeniti predpostavko, ki so jo oblikovali Stancu in drugi (2016, str. 14), in sicer da so razlogi za odmetavanje hrane podobni v različnih kulturah in je zato smiselno zgledovanje po in prenašanje dobrih praks iz tujine.

Prav tovrstne vedenjske intervencije so se izkazale kot uspešne na področju številnih drugih družbenih izzivov, kot so na primer smotrna raba energije, odločitev za doniranje organov in spodbujanje zdravega načina prehranjevanja (Jagau in Vyrastekova, 2017, str. 883; Qi in Roe, 2016, str. 12).

Kuharska tekmovalna oddaja MasterChef je leta 2017 dosegla 16,6 % gledanost (marketingmagazin.si, 2017), prav tako pa je iz analize komentarjev spletnih novinarskih prispevkov razvidno, da so tovrstne oddaje zelo spremljane in nemalokrat tarča kritik zaradi odmetavanja hrane. Kuharske oddaje so lahko dober kanal za posredovanje informacij o problematiki zavržene hrane, saj potrošniki preferirajo subtilno podajanje informacij v primerjavi z aktivnim učenjem (Langen in drugi, 2015, str. 84).

Upoštevajoč zavest do zavržene hrane je potrebno preoblikovati moralne norme posameznikov tako, da odmetavanje hrane postane nesprejemljivo. Posledično se bo povečal tudi namen za

preprečevanje zavržkov hrane. Na ta namen pa vpliva tudi zaznana vedenjska kontrola, ki jo utrdijo prej omenjena orodja za spremembo rutin načrtovanja in nakupovanja.

### 5.3.1 Implikacije za druge deležnike v prehranski verigi

Čeprav je namen te naloge osvetliti problematiko zavržene hrane z vidika gospodinjstev, pa le ta niso izolirana od ostalih deležnikov v prehranski verigi, še posebej od trgovcev in gostincev. Podjetja, ki proizvajajo, prodajajo ali so kakorkoli povezana s hrano imajo priložnost, da vplivajo na zmanjševanje količin zavržene hrane. Javno angažiranje teh deležnikov je namreč ključnega pomena za uspeh pobud za preprečevanje zavržkov hrane (Quested in drugi, 2013, str. 50). Zato v nadaljevanju navajam še nekaj ukrepov, ki bi jih morala uvesti tudi ta dva deležnika, da bi bila sprememba rutin posameznikov resnično učinkovita. Pri teh ukrepih ne ciljamo na večje spremembe ponudbe ali izdelkov, ampak manjše ukrepe, ki so izvedljivi brez večjih posegov v sisteme delovanja podjetij.

Informacije na embalaži izdelkov so po mnenju Russell in drugi (2017, str. 112) eden od najboljših načinov ozaveščanja in posredovanja nasvetov za preprečevanje nastajanja zavržkov hrane. Bolj kot posredovanje receptov za uporabo ostankov bi bilo v primeru Slovenije smiselno navesti preprosta in vidna navodila za pravilno shranjevanje živil (npr. do katerega datuma je živilo lahko zamrznjeno) ter v nekaterih primerih za porabo živil po pretečenem roku uporabnosti.

Namesto spodbujanja odmetavanja hrane z akcijskimi ponudbami (npr. 2 + 1 gratis) Dobson in Gerstner (2010 v Mallinson in drugi, 2016, str. 25) trgovcem predlagata znižano ponudbo izdelkov z možnostjo kasnejšega prevzema.

Priporočljivo bi bilo tudi na samem prodajnem mestu informirati posameznike o pomenu označb 'porabiti do' in 'uporabno najmanj do'. Zanimivo bi bilo na prodajnih ali drugih frekventnih mestih npr. kulinaričnih dogodkih promovirati uporabo izdelkov, ki jim je potekel rok 'uporabno najmanj do'. To bi lahko storili podobno kot pri običajni promociji živil v supermarketih. S tem bi dosegli dvoje – zmanjšali količino zavržene hrane in potrošnikom odvzeli strah pred zastrupitvami s tovrstno hrano. Podobno priporočata tudi Gjerris in Gaiani (2013, str. 10), ko opisujeta primer finskega projekta, v sklopu katerega so trgovci donirali hrano s pretečenim rokom 'uporabno najmanj do' družinam z otroci in jim na delavnicah praktično prikazali, kako uporabiti takšna živila.

Za gostinski sektor je priporočljivo, da goste spodbuja, da ostanke vzamejo za sabo oz. da naročijo manjše porcije. Namesto 'all you can eat' bifejev je v duhu zmanjševanja količin zavržene hrane bolj smiselno zaračunavanje hrane glede na količino.

## **6 ZAKLJUČEK**

Hrana je podobno kot ostale surovine postala tržno blago. Na svetu je je dovolj, le nepravilno je razporejena. V nerazvitih državah se hrana odmetava v procesu proizvodnje, v razvitem delu sveta pa smo za zavržke odgovorni posamezniki. Kot je pokazala moja raziskava, se vsaj v Sloveniji redko kdo tega tudi zaveda. Še manj posameznikov pa se zaveda, da ima zavržena hrana tudi okoljske posledice.

Prizadevanja za zmanjševanje količin zavržene hrane v Sloveniji bi se morala postaviti na 'točko nič'. Potreben je podroben uvid v navade posameznikov ravnanja s hrano. Največji manko je nepoznavanje posameznih segmentov gospodinjstev, ki odmetavajo hrano, ter njihovih demografskih značilnosti in zavesti do zavržene hrane, ki bi temeljilo na reprezentativnem vzorcu.

Vsekakor je nujno tudi zgledovanje po uspešnih tujih praksah, ki žanjejo uspehe pri zniževanju količin zavržene hrane v gospodinjstvih. Najbolj ključno pa je povezovanje vseh deležnikov prehranske verige, ki bi z usmerjenim in pozitivnim tonom komunikacije lahko uspeli prepričati posameznike, da vsak korak pri ohranjanju okolja šteje.

## 7 VIRI

1. 24ur.com. Hrana v smetnjakih. (2008, 9. maj). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/svet/hrana-v-smetnjakih.html>
2. 24ur.com. 'Pojejte do konca, sicer boste plačali več'. (2010, 5. junij). Dostopno prek <https://www.24ur.com/ekskluziv/zanimivosti/pojejte-do-konca-sicer-boste-placali-vec.html>
3. 24ur.com. Kruh v smetnjaku. (2011, 9. junij). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/foto-kruh-v-smetnjaku.html>
4. 24ur.com. Kupujemo in odmetavamo, a se tega sploh ne zavedamo. (2011, 29. marec). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/svet/kupujemo-in-odmetavamo-a-se-tega-sploh-ne-zavedamo.html>
5. 24ur.com. Ob milijardi lačnih zavržene kar 1,3 milijarde ton hrane. (2011, 15. oktober). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/ob-milijardi-lacnih-zavrzene-kar-1-3-milijarde-ton-hrane.html>
6. 24ur.com. Se kdaj vprašate, koliko hrane zavržete? (2011, 24. november). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/se-kdaj-vprasate-koliko-hrane-zavrzemo.html>
7. 24ur.com. Lačnih vse več, v smeti pa gre na leto za kar 11 milijard evrov hrane. (2012, 20. oktober). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/svet/lacnih-vse-vec-v-smeti-pa-gre-na-leto-za-kar-11-milijard-evrov-hrane.html>
8. 24ur.com. Naj hrana ne postane odpadek! (2012, 12. marec). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/foto-naj-hrana-ne-postane-odpadek.html>
9. 24ur.com. Hrana namesto v želodcih konča v smetnjakih. (2013, 16. november). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/hrana-namesto-v-zelodcih-konca-v-smetnjakih.html>
10. 24ur.com. Hrana sodi na krožnik, ne v smeti! Letno zavržemo za 250 evrov hrane. (2013, 18. februar). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/hrana-sodi-na-kroznik-ne-v-smeti-letno-zavrzemo-za-250-evrov-hrane.html>



11. 24ur.com. Kar polovica hrane, ki jo pridelamo na svetu, konča na smetišču. (2013, 11. januar). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/svet/kar-polovica-hrane-ki-jo-pridelamo-na-svetu-konca-na-smetiscu.html>
12. 24ur.com. Papež: Metati hrano stran je tako, kot bi jo kradli revnim. (2013, 5. junij). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/letno-roma-v-smeti-za-565-evrov-hrane.html>
13. 24ur.com. Hrana v smeteh? Žal je še kako res, razsežnosti si niti približno ne predstavljamo. (2014, 18. september). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/svet/tristram-stuart.html>
14. 24ur.com. Krivi smo sami: največ hrane konča v smeteh, ker smo je kupili preveč. (2014, 16. oktober). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/zakaj-bi-hrano-metali-v-smeti-ce-pa-nismo-nasitili-lacnih.html>
15. 24ur.com. Naprodaj tudi izdelki s pretečenim rokom. Bi posegli po njih? (2014, 28. maj). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/prodajali-bodo-lahko-tudi-zivila-s-pretecenim-rokom-uporabnosti-kar-ne-bodo-prodali-bodo-lahko-darovali.html>
16. 24ur.com. Toliko hrane vsak od nas na leto vrže v smeti. (2014, 26. november). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/foto-toliko-hrane-konca-v-smeteh.html>
17. 24ur.com. Vsak vrže v smeti kar 72 kg hrane. (2016, 18. januar). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/vsak-vrže-kar-72-kg-hrane-v-smeti.html>
18. 24ur.com. Kuharji v boj proti zavrženi hrani: 'Povrnimo hrani dostojanstvo, ki si ga zasluži'. (2017, 26. maj). Dostopno prek <https://www.24ur.com/cas-za-zemljo/kuharji-v-boj-proti-zavrzeni-hrani-povrnimo-hrani-dostojanstvo-ki-si-ga-zasluzi.html>
19. 24ur.com. Prebivalec Slovenije v 2016 zavrgel povprečno 74 kilogramov hrane. (2018, 22. julij). Dostopno prek <https://www.24ur.com/novice/slovenija/prebivalec-slovenije-v-2016-zavrgel-povprecno-74-kilogramov-hrane.html>
20. Abdelradi, F. (2018). Food waste behaviour at the household level: A conceptual framework. *Waste Management*, 71, 485-493. doi:10.1016/j.wasman.2017.10.001
21. Abeliotis, K., Lasaridi, K. in Chroni, C. (2014). Attitudes and behaviour of Greek households regarding food waste prevention. *Waste Management & Research*, 32(3), 237-240. doi:10.1177/0734242x14521681

22. Aschemann-Witzel, J., de Hooge, I. E., Rohm, H., Normann, A., Bossle, M. B., Gronhoj, A. in Oostindjer, M. (2017). Key characteristics and success factors of supply chain initiatives tackling consumer-related food waste - A multiple case study. *Journal of Cleaner Production*, 155, 33-45. doi:10.1016/j.jclepro.2016.11.173
23. Aschemann-Witzel, J., Jensen, J. H., Jensen, M. H. in Kulikovskaja, V. (2017). Consumer behaviour towards price-reduced suboptimal foods in the supermarket and the relation to food waste in households. *Appetite*, 116, 246-258. doi:10.1016/j.appet.2017.05.013
24. Bamberg, S. in Möser, G. (2007). Twenty years after Hines, Hungerford, and Tomera: A new meta-analysis of psycho-social determinants of pro-environmental behaviour. *Journal of Environmental Psychology*, 27(1), 14-25. doi:doi:10.1016/j.jenvp.2006.12.002
25. Block, L. G., Keller, P. A., Vallen, B., Williamson, S., Birau, M. M., Grinstein, A., ... Tangari, A. H. (2016). The Squander Sequence: Understanding Food Waste at Each Stage of the Consumer Decision-Making Process. *Journal of Public Policy & Marketing*, 35(2), 292-304. doi:10.1509/jppm.15.132
26. Calvo-Porràl, C., Medin, A. F. in Losada-Lopez, C. (2017). Can Marketing Help in Tackling Food Waste?: Proposals in Developed Countries. *Journal of Food Products Marketing*, 23(1), 42-60. doi:10.1080/10454446.2017.1244792
27. Chakona, G. in Shackleton, C. M. (2017). Local setting influences the quantity of household food waste in mid-sized South African towns. *Plos One*, 12(12). doi:10.1371/journal.pone.0189407
28. Clark, J. in Manning, L. (2018). What are the factors that an opportunity sample of UK students insinuate as being associated with their wastage of food in the home setting? *Resources Conservation and Recycling*, 130, 20-30. doi:10.1016/j.resconrec.2017.11.005
29. Delley, M. in Brunner, T. A. (2017). Foodwaste within Swiss households: A segmentation of the population and suggestions for preventive measures. *Resources Conservation and Recycling*, 122, 172-184. doi:10.1016/j.resconrec.2017.02.008
30. Diaz-Ruiz, R., Costa-Font, M. in Gil, J. M. (2018). Moving ahead from food-related behaviours: an alternative approach to understand household food waste generation. *Journal of Cleaner Production*, 172, 1140-1151. doi:10.1016/j.jclepro.2017.10.148

31. Edjabou, M. E., Petersen, C., Scheutz, C. in Astrup, T. F. (2016). Food waste from Danish households: Generation and composition. *Waste Management*, 52, 256-268. doi:10.1016/j.wasman.2016.03.032
32. Evans, D. (2012). Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste. *Sociology-the Journal of the British Sociological Association*, 46(1), 41-56. doi:10.1177/0038038511416150
33. Farr-Wharton, G., Foth, M. in Choi, J. H. J. (2014). Identifying factors that promote consumer behaviours causing expired domestic food waste. *Journal of Consumer Behaviour*, 13(6), 393-402. doi:10.1002/cb.1488
34. Gjerris, M. in Gaiani, S. (2013). Household food waste in Nordic countries: Estimations and ethical implications. *Etikk I Praksis*, 7(1), 6-23.
35. Graham-Rowe, E., Jessop, D. C. in Sparks, P. (2014). Identifying motivations and barriers to minimising household food waste. *Resources Conservation and Recycling*, 84, 15-23. doi:10.1016/j.resconrec.2013.12.005
36. Grainger, M. J., Aramyan, L., Piras, S., Quested, T. E., Righi, S., Setti, M., ... Stewart, G. B. (2018). Model selection and averaging in the assessment of the drivers of household food waste to reduce the probability of false positives. *Plos One*, 13(2). doi:10.1371/journal.pone.0192075
37. Gustavsson, J. (2011). *Global food losses and food waste : extent, causes and prevention*. Rim: FAO.
38. Gutiérrez-Barba, B. E. in Ortega-Rubio, A. (2013). Household food-waste production and a proposal for its minimization in Mexico. *Life Science Journal*, 10(3), 1772-1783.
39. Halloran, A., Clement, J., Kornum, N., Bucatariu, C. in Magid, J. (2014). Addressing food waste reduction in Denmark. *Food Policy*, 49, 294-301. doi:10.1016/j.foodpol.2014.09.005
40. Ilyuk, V. (2018). Like throwing a piece of me away: How online and in-store grocery purchase channels affect consumers' food waste. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 41, 20-30. doi:10.1016/j.jretconser.2017.11.003
41. Jagau, H. L. in Vyrastekova, J. (2017). Behavioral approach to food waste: an experiment. *British Food Journal*, 119(4), 882-894. doi:10.1108/bfj-05-2016-0213

42. Jorissen, J., Priefer, C. in Brautigam, K. R. (2015). Food Waste Generation at Household Level: Results of a Survey among Employees of Two European Research Centers in Italy and Germany. *Sustainability*, 7(3), 2695-2715. doi:10.3390/su7032695
43. Katajajuuri, J. M., Silvennoinen, K., Hartikainen, H., Heikkilä, L. in Reinikainen, A. (2014). Food waste in the Finnish food chain. *Journal of Cleaner Production*, 73, 322-329. doi:10.1016/j.jclepro.2013.12.057
44. Kayleigh, J., Wokje, A. in Judith, I. M. d. G. (2013). Persuasive Normative Messages: The Influence of Injunctive and Personal Norms on Using Free Plastic Bags. *Sustainability*, 5(5), 1829-1844. doi:10.3390/su5051829
45. Koivupuro, H. K., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Katajajuuri, J. M., Heikintalo, N., Reinikainen, A. in Jalkanen, L. (2012). Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households. *International Journal of Consumer Studies*, 36(2), 183-191. doi:10.1111/j.1470-6431.2011.01080.x
46. Lanfranchi, M., Calabro, G., De Pascale, A., Fazio, A. in Giannetto, C. (2016). Household food waste and eating behavior: empirical survey. *British Food Journal*, 118(12), 3059-3072. doi:10.1108/bfj-01-2016-0001
47. Langen, N., Gobel, C. in Waskow, F. (2015). The effectiveness of advice and actions in reducing food waste. *Proceedings of the Institution of Civil Engineers-Waste and Resource Management*, 168(2), 72-86. doi:10.1680/warm.13.00036
48. Lehmann, L. V. (2015). The Garbage Project Revisited: From a 20th Century Archaeology of Food Waste to a Contemporary Study of Food Packaging Waste. *Sustainability*, 7(6), 6994-7010. doi:10.3390/su7066994
49. Liu, C., Hotta, Y., Santo, A., Hengesbaugh, M., Watabe, A., Totoki, Y., ... Bengtsson, M. (2016). Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges. *Journal of Cleaner Production*, 133, 557-564. doi:10.1016/j.jclepro.2016.06.026
50. Mallinson, L. J., Russell, J. M. in Barker, M. E. (2016). Attitudes and behaviour towards convenience food and food waste in the United Kingdom. *Appetite*, 103, 17-28. doi:10.1016/j.appet.2016.03.017

51. marketingmagazin.si. Gledanost slovenskega Masterchefa še naprej raste. (2017, 4. april). Dostopno prek <http://www.marketingmagazin.si/novice/mmarketing/13988/gledanost-slovenskega-masterchefa-se-naprej-raste>
52. McCarthy, B. in Liu, H. B. (2017). Food waste and the 'green' consumer. *Australasian Marketing Journal*, 25(2), 126-132. doi:10.1016/j.ausmj.2017.04.007
53. Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E. in Moules, N. J. (2017). Thematic Analysis: Striving to Meet the Trustworthiness Criteria. *International Journal of Qualitative Methods*, 16(1), 1609406917733847. doi:10.1177/1609406917733847
54. Parfitt, J., Barthel, M. in Macnaughton, S. (2010). Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions: Biological Sciences*, 365(1554), 3065-3081.
55. Parizeau, K., von Massow, M. in Martin, R. (2015). Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviours in Guelph, Ontario. *Waste Management*, 35, 207-217. doi:10.1016/j.wasman.2014.09.019
56. Ponis, S. T., Papanikolaou, P. A., Katimertzoglou, P., Ntalla, A. C. in Xenos, K. I. (2017). Household food waste in Greece: A questionnaire survey. *Journal of Cleaner Production*, 149, 1268-1277. doi:10.1016/j.jclepro.2017.02.165
57. Porpino, G., Wansink, B. in Parente, J. (2016). Wasted Positive Intentions: The Role of Affection and Abundance on Household Food Waste. *Journal of Food Products Marketing*, 22(7), 733-751. doi:10.1080/10454446.2015.1121433
58. Principato, L., Secondi, L. in Pratesi, C. A. (2015). Reducing food waste: An investigation on the behavior of Italian youths. *British Food Journal*, 117(2), 731-748. doi:10.1108/BFJ-10-2013-0314
59. Qi, D. Y. in Roe, B. E. (2016). Household Food Waste: Multivariate Regression and Principal Components Analyses of Awareness and Attitudes among US Consumers. *Plos One*, 11(7). doi:10.1371/journal.pone.0159250
60. Quested, T. E., Marsh, E., Stunell, D. in Parry, A. D. (2013). Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours. *Resources Conservation and Recycling*, 79, 43-51. doi:10.1016/j.resconrec.2013.04.011

61. Rohm, H., Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Symmank, C., Almli, V. L., de Hooge, I. E., ... Karantininis, K. (2017). Consumers in a Sustainable Food Supply Chain (COSUS): Understanding Consumer Behavior to Encourage Food Waste Reduction. *Foods*, 6(12). doi:10.3390/foods6120104
62. rtvslo.si. Hrana v smeteh - posledica prevelike ponudbe in izkrivljenega odnosa do nje. (2014, 25. november). Dostopno prek <http://www.rtv slo.si/slovenija/hrana-v-smeteh-posledica-prevelike-ponudbe-in-izkrivljenega-odnosa-do-nje/351045>
63. rtvslo.si. Če hrane ne bi metali proč, ne bi potrebovali TEŠ-a 6. (2017, 5. december). Dostopno prek <http://www.rtv slo.si/slovenija/ce-hrane-ne-bi-metali-proc-ne-bi-potrebovali-tes-a-6/439656>
64. rtvslo.si. V vsaki bolnišnici na leto ostane skoraj 700 vozičkov nedotaknjene hrane. (2017, 24. oktober). Dostopno prek <http://www.rtv slo.si/slovenija/v-vsaki-bolnisnici-na-letu-ostane-skoraj-700-vozikov-nedotaknjene-hrane/436057>
65. Russell, S. V., Young, C. W., Unsworth, K. L. in Robinson, C. (2017). Bringing habits and emotions into food waste behaviour. *Resources Conservation and Recycling*, 125, 107-114. doi:10.1016/j.resconrec.2017.06.007
66. Schmidt, K. (2016). Explaining and promoting household food waste-prevention by an environmental psychological based intervention study. *Resources Conservation and Recycling*, 111, 53-66. doi:10.1016/j.resconrec.2016.04.006
67. Setti, M., Falasconi, L., Segre, A., Cusano, I. in Vittuari, M. (2016). Italian consumers' income and food waste behavior. *British Food Journal*, 118(7), 1731-1746. doi:10.1108/bfj-11-2015-0427
68. Simunek, J., Derflerova-Brazdova, Z. in Vitu, K. (2015). Food wasting: A study among Central European four-member families. *International Food Research Journal*, 22(6), 2679-2683.
69. Stancu, V., Haugaard, P. in Lahteenmaki, L. (2016). Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. *Appetite*, 96, 7-17. doi:10.1016/j.appet.2015.08.025

70. Stefan, V., van Herpen, E., Tudoran, A. A. in Lahteenmaki, L. (2013). Avoiding food waste by Romanian consumers: The importance of planning and shopping routines. *Food Quality and Preference*, 28(1), 375-381. doi:10.1016/j.foodqual.2012.11.001
71. Topolansky, F., Von Dewitz, P. in Gonzalez, M. (2017). Reducing food waste through retail influence on consumer buying behaviour. *Chemical Engineering Transactions*, 58, 775-780. doi:10.3303/CET1758130
72. Vidic, T. (2018). Prebivalec Slovenije je v 2016 zavrzel povprečno 74 kg hrane ali približno 0,2 kg na dan. Dostopno prek <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/7542>
73. Visschers, V. H. M., Wickli, N. in Siegrist, M. (2016). Sorting out food waste behaviour: A survey on the motivators and barriers of self-reported amounts of food waste in households. *Journal of Environmental Psychology*, 45, 66-78. doi:10.1016/j.jenvp.2015.11.007
74. Watson, M. in Meah, A. (2012). Food, waste and safety: negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning. *Sociological Review*, 60, 102-120. doi:10.1111/1467-954x.12040
75. Williams, H. in Wikström, F. (2011). Environmental impact of packaging and food losses in a life cycle perspective: a comparative analysis of five food items. *Journal of Cleaner Production*, 19(1). doi:10.1016/j.jclepro.2010.08.008
76. Williams, H., Wikstrom, F., Otterbring, T., Lofgren, M. in Gustafsson, A. (2012). Reasons for household food waste with special attention to packaging. *Journal of Cleaner Production*, 24, 141-148. doi:10.1016/j.jclepro.2011.11.044
77. Zepeda, L. in Balaine, L. (2017). Consumers' perceptions of food waste: A pilot study of US students. *International Journal of Consumer Studies*, 41(6), 627-637. doi:10.1111/ijcs.12376
78. Žitnik, M. in Vidic, T. (2016). *Hrana med odpadki*: Statistični urad Republike Slovenije.