

UNIVERZA V LJUBLJANI
PEDAGOŠKA FAKULTETA

ANJA KRIŠTOF

**ODNOS UPORABNIKOV RESTAVRACIJE PEDAGOŠKE FAKULTETE
DO ODGOVORNEGA RAVNANJA S HRANO**

DIPLOMSKO DELO

LJUBLJANA, 2017

UNIVERZA V LJUBLJANI
PEDAGOŠKA FAKULTETA

Študijski program: Gospodinjstvo – kemija

ANJA KRIŠTOF

Mentor: doc. dr. Stojan Kostanjevec

Somentorica: asist. Martina Erjavšek

**ODNOS UPORABNIKOV RESTAVRACIJE PEDAGOŠKE FAKULTETE
DO ODGOVORNEGA RAVNANJA S HRANO**

DIPLOMSKO DELO

LJUBLJANA, 2017

»Ni bolj iskrene ljubezni, kot je ljubezen do hrane.«

George Bernard Shaw

ZAHVALA

Iskreno se zahvaljujem mentorju, doc. dr. Stojanu Kostanjevcu, in somentorici, asist. Martini Erjavšek za vso podporo, spodbudo, strokovno pomoč in ustrezne usmeritve, ki sem jih prejela pri oblikovanju diplomskega dela.

Zahvaljujem se tudi svoji družini in partnerju, ki so mi ob pisanju diplomskega dela stali ob strani, me podpirali in spodbujali pri pisanju.

Zahvaljujem se tudi osebju v kuhinji Pedagoške fakultete, zlasti ge. Silvi za topel sprejem in pomoč pri vodenju evidence zavržene hrane ter za ves trud pri pridobivanju podatkov.

POVZETEK

Problem zavržene hrane je pereč in po svetu zelo aktualen. Zavržena hrana se pojavlja pri pridelovalcih, predelovalcih, v gospodinjstvih, trgovinah, restavracijah, šolah in drugih ustanovah, kjer strežejo hrano. Pomembno je ozaveščanje družbe o posledicah zavržene hrane, zato sem v diplomskem delu ugotavljala odnos študentov in dijakov do zavržene hrane ter njihovo zadovoljstvo s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti. Raziskala sem vzroke za zavrženo hrano in pridobila predloge študentov ter dijakov za zmanjšanje količine zavržene hrane. Pri raziskovanju sem uporabila deskriptivno metodo ter kvantitativni raziskovalni pristop. V raziskavo je bilo vključenih 60 študentov Pedagoške fakultete Ljubljana z različnih študijskih smeri ter 59 dijakov Srednje vzgojiteljske šole in Gimnazije, prav tako v Ljubljani.

Ugotovila sem, da so tako dijaki kot študentje srednje zadovoljni s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti. V primeru nezadovoljstva najpogosteje izpostavljajo okus in splošno tehnološko kakovost hrane. Ugotovila sem, da so vzroki, da študentje ne pojedjo celotnega obroka večinoma povezani s preveliko porcijo, medtem ko so dijaki mnenja, da vse hrane ne pojedjo zaradi zaznavanja sitosti. Dijaki običajno pojedjo vso hrano na krožniku, medtem ko jo študentje pogosteje puščajo na krožniku. Študentje in dijaki predlagajo, da bi lahko zmanjšali količino zavržene hrane z zmanjšanjem količine ponujene hrane na krožniku, kar pomeni, da bi na razdelilnem pultu bolj pogosto lahko izbirali velikost porcije. Ocenjujejo, da bi uporabnike prehranskih storitev o problemu zavržene hrane lahko ozaveščali s predavanji, učinkovita bi bila tudi možnost, da bi bile uporabnikom storitev na voljo posode za shranjevanje hrane, ki je ne pojedjo v celoti, ali pa se ostanki hrane, ki so uporabni, razdelijo med tiste, ki hrano potrebujejo. Pomembna je tudi komunikacija med ponudnikom in uporabnikom prehranskih storitev, kar pripomore k temu, da se manj pogosto ponuja manj zaželena hrana.

Ozaveščanje o zavrženi hrani je po šolah in fakultetah vse bolj aktualno. Glede na rezultate raziskave ocenjujem, da so dijaki in študentje dobro ozaveščeni o posledicah zavržene hrane, študenti nekoliko bolj.

Ocenjujem, da bi z ustrežno organizacijo in ponudbo prehrane lahko vplivali na količino ostankov hrane, pomembne so tudi akcije ozaveščanja, ki spodbujajo dijake in študente k odgovornemu ravnanju s hrano.

Ključne besede: zavržena hrana, odnos do zavržene hrane, študenti, dijaki, prehrana študentov, prehrana dijakov.

ABSTRACT

Food waste is a burning issue all over the world. Different producers, households, shops, restaurants, schools and other food offering venues face this problem. It is important to raise the society's awareness about the consequences of food waste. In my diploma work I tried to establish the secondary school students and the students of the Faculty of Education attitude towards food and the level of their satisfaction with the faculty restaurant food. I have researched the reasons for the food waste and gathered students' suggestions on how to reduce its amount. In my research, I have used a descriptive method and a quantitative approach. There were 60 students of the Faculty of Education and 59 secondary school students of the Pre-school Teacher Training Secondary School participating in my research.

The research showed a moderate level of student's satisfaction with the food in the restaurant at the Faculty of Education. The main reasons in case of dissatisfaction are according to students the taste and general food quality. I discovered that one of the main reasons for food waste are large portions but the students claimed the reason for not finishing the meal was the feeling of satiety. The secondary school students usually finish their meals whereas the college students more often leave some food on their plates. They have both suggested that food waste could be reduced by giving them smaller portions which means they should be able to choose the size of the meal at the self-service counter. They also proposed that users of food services could be educated about food waste problem through various lectures and education programs. They suggested the use of available food containers for the left-overs and extra food that could be given to those who are in need. Communication between the service providers and users is also very important as it can greatly reduce the number of times when less desired foods are offered.

The awareness about discarded food is increasingly rising in schools and colleges. According to the results of my research, I estimated that secondary school students and college students are both conscious of the consequences of discarded food with college students being slightly more aware of the problem.

My estimation is that the amount of food waste can be reduced by careful planning and management of offered foods. Different projects that would raise the awareness about food waste among the student population are also very important.

Keywords: food waste, the attitude to waste food, secondary school students, university students, students' diet.

Kazalo vsebine

1	UVOD.....	1
2	TEORETIČNI DEL.....	2
2.1	ZAVRŽENA HRANA IN NJENE POSLEDICE	2
2.1.1	ZAVRŽENA HRANA	2
2.1.2	POSLEDICE ZAVRŽENE HRANE.....	3
2.2	ZAVRŽENA HRANA V SLOVENIJI IN PO SVETU	3
2.2.1	ZAVRŽENA HRANA V GOSPODINJSTVU	4
2.2.1.1	Preprečevanje nastajanja zavržene hrane v gospodinjstvih.....	5
2.2.2	ZAVRŽENA HRANA V GOSTILNAH IN DRUGIH USTANOVAH, KJER STREŽEJO HRANO.....	5
2.2.2.1	Preprečevanje nastajanja zavržene hrane v trgovinah	6
2.2.2.2	Preprečevanje nastajanja zavržene hrane v restavracijah, menzah in okrepčevalnicah.....	7
2.3	ODGOVORNO RAVNANJE S HRANO.....	7
2.3.1	KULTURNI DEJAVNIKI.....	8
2.3.2	SOCIALNO-DEMOGRAFSKI DEJAVNIKI.....	8
2.3.3	ZAVEDANJE O ZAVRŽENI HRANI	8
2.4	UKREPI ZA ZMANJŠANJE KOLIČIN ZAVRŽENE HRANE.....	9
2.4.1	PROJEKT »THINK. EAT. SAVE«	9
2.4.2	PROJEKT »VOLK SIT, KOZA CELA«	9
2.4.3	APLIKACIJA FOODKEEPER	9
2.4.4	NE MEČ MO HRANE STRAN (STOP WASTING FOOD).....	10
2.4.5	HRANA NI ZA TJAVENDAN.....	10
2.4.6	FOOD RECOVERY NETWORK.....	10
2.4.7	LOVE FOOD HATE WASTE	11
2.4.8	NAČINI ZMANJŠEVANJA KOLIČIN ZAVRŽENE HRANE.....	11

3	EMPIRIČNI DEL	13
3.1	OPREDELITEV PROBLEMA IN CILJI RAZISKAVE	13
3.2	RAZISKOVALNA VPRAŠANJA.....	13
3.3	METODA DELA IN VZOREC	13
3.4	REZULTATI Z RAZPRAVO	15
3.4.1	KOLIČINA IN VRSTA ZAVRŽENE HRANE V RESTAVRACIJI PEDAGOŠKE FAKULTETE	15
3.4.2	MNENJE DIJAKOV IN ŠTUDENTOV O VZROKIH ZA PUŠČANJE HRANE	16
3.4.3	ODNOS ŠTUDENTOV IN DIJAKOV DO ZAVRŽENE HRANE	21
3.4.4	ZADOVOLJSTVO DIJAKOV IN ŠTUDENTOV S HRANO V ŠTUDENSKI RESTAVRACIJI	25
3.4.5	PREDLOGI ZMANJŠANJA KOLIČIN ZAVRŽENE HRANE V ŠTUDENSKI RESTAVRACIJI	26
4	SKLEP	28
5	VIRI IN LITERATURA.....	30
6	PRILOGE	33

Kazalo preglednic

Preglednica 1: <i>Količina zavržene hrane v restavraciji Pedagoške fakultete Ljubljana</i>	15
Preglednica 2: <i>Primerjava odgovorov študentov in dijakov glede na količino hrane, ki jo le-ti običajno pustijo na krožniku</i>	17
Preglednica 3: <i>Uživanje celotne porcije živila med dijaki in študenti</i>	17
Preglednica 4: <i>Primerjava študentov in dijakov glede na strinjanje s trditvami, ki so navedene v preglednici in opisujejo njihov odnos do hrane, ki je ne pojedjo</i>	19
Preglednica 5: <i>Število dijakov glede na vrsto malice, kjer zavržejo več hrane</i>	20
Preglednica 6: <i>Ocena dijakov, kako avtomatsko naročilo na malico vpliva na količino hrane, ki je ne pojedjo</i>	20
Preglednica 7: <i>Mnenje dijakov in študentov o zavrženi hrani</i>	21
Preglednica 8: <i>Odnos do zavržene hrane pri študentih, ki si sami pripravljajo hrano</i>	22
Preglednica 9: <i>Število dijakov glede na strinjanje s trditvami, ki so navedene v tabeli</i>	24
Preglednica 10: <i>Primerjava študentov in dijakov glede na zadovoljstvo s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti</i>	25
Preglednica 11: <i>Primerjava študentov in dijakov glede na zadovoljstvo s količino hrane, ki jo dobijo pri obroku v restavraciji na Pedagoški fakulteti</i>	25

Kazalo grafov

Graf 1: *Količina zavržene hrane na prebivalca po statističnih regijah Slovenije v letu 2015 ...4*

Graf 2: *Število študentov in dijakov glede na smer študija oz. smer izobraževalnega programa*

..... 14

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

1 UVOD

Ljudje radi jemo, zato je zelo presenetljiv podatek, da kar tretjina hrane konča med odpadki. Daje nam energijo, ki jo naše telo potrebuje za normalno delovanje, prav tako je ključna tudi na družabnem dogodku. Z vso hrano, ki jo zavržemo, bi lahko vsako leto nahranili tri milijarde ljudi, kar je štirikrat več, kot je vseh lačnih ljudi na svetu. S pojmom zavržena hrana ne mislimo le hrane, ki jo zavržemo porabniki, temveč tudi živila, ki so zavržena s strani trgovine, restavracije, hotelov ter proizvajalcev in pridelovalcev (Glopolis, 2017).

Veliko se razmišlja o tem, ali bo naš planet lahko leta 2050 preživel 9,7 milijarde ljudi. Naša prihodnost bi bila lahko veliko bolj svetla, če se začnemo prehranjevati bolj odgovorno in prenehamo metati hrano proč (Glopolis, 2017).

Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja veliko količino zavrženih virov, ki so bili potrebni za njeno proizvodnjo. Za pridelavo zavržene hrane potrebujemo kar 1,4 bilijona hektarov zemlje (trikratna velikost današnje Evropske unije), veliko količino vode, 750 bilijonov do enega trilijona dolarjev denarja, poleg tega tudi onesnažujemo okolje s toplogrednimi plini (Glopolis, 2017).

Pričakujem, da bodo rezultati raziskave mojega diplomskega dela doprinesli k boljši organizaciji prehrane v študentski restavraciji ter zmanjšali količino zavržene hrane. Prav tako bom z raziskavo vplivala na razumevanje problematike zavržene hrane ter spodbudila razmišljanje dijakov in študentov o zavrženi hrani. Dobljeni rezultati bodo v pomoč osebju v kuhinji, saj bodo spoznali vzroke za nastanek odpadne hrane, in tistim, ki se zanimajo za zmanjšanje zavržene hrane.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 ZAVRŽENA HRANA IN NJENE POSLEDICE

2.1.1 ZAVRŽENA HRANA

Danes zavržena hrana predstavlja zelo velik in nerazumljiv problem, predvsem v tistih delih sveta, kjer prevladuje lakota (Ekošola, 2010). Na svetu zavržemo tretjino hrane in glede na to, da je vsak osmi prebivalec našega planeta lačen, vsak tretji pa trpi zaradi pomanjkanja hrane, je zelo pomembno zgodnje ozaveščanje ljudi o zavrženi hrani in posledicah, ki sledijo. Zelo veliko bi se rešilo, če bi vsak človek spremenil svoj odnos do hrane in jo manj zavrgel. Pomembno je torej zgodnje ozaveščanje ljudi in s tem vplivanje na zmanjševanje količin zavržene hrane. Zavedati se moramo, da s tem, ko zavržemo npr. en hamburger, zavržemo tolikšno količino vode, kot se je porabi za uro in pol tuširanja (Žitnik in Vidic, 2016).

Med zavrženo hrano uvrščamo nepredelana ali predelana živila in ostanke teh živil, ki se izgubijo pred, med ter po pripravi ali pri uživanju hrane. Prav tako tudi hrano, ki se odvrže med proizvodnjo, distribucijo, prodajo in izvajanjem dejavnosti, ki so povezane s hrano ter v gospodinjstvih (Ministrstvo za okolje in prostor, 2017).

Najvišjo stopnjo zavržene hrane na svetovni ravni predstavljata sadje in zelenjava (od 40 do 50 %), nato sledijo ribe (35 %) in žitarice (30 %) ter oljna semena, meso in mlečni izdelki (20 %) (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2012). Ob zavrženju še užitne hrane, zavržemo tudi vsa sredstva, ki smo jih porabili za gojenje, pridelavo, predelavo in prevoz živil, kar predstavlja veliko obremenitev za okolje (Gustavsson idr., 2011, v Thyberg, Tonjes, 2016). Proizvodnja zavržene hrane po svetovnih ocenah predstavlja izrabo 24 % svetovnih virov vode, 23 % izrabe svetovne pridelovalne površine ter 23 % svetovne uporabe gnojil, porabljenih za pridelavo hrane. Poraba različnih virov za proizvodnjo zavržene hrane je najvišja v severni Afriki ter zahodni Aziji, kjer porabijo največ vode in pridelovalnih površin, ter v Severni Ameriki in Oceaniji, kjer porabijo največ gnojil. Najmanjša poraba različnih virov za proizvodnjo zavržene hrane je v Podsaharski Afriki, kjer porabijo najmanj vode in gnojil, ter v industrializirani Aziji, kjer porabijo najmanj pridelovalnih površin za proizvodnjo zavržene hrane (Kummu idr., 2012).

V industrializiranih državah znaša količina zavržene hrane približno 680 milijard dolarjev, kar je približno 640 milijard evrov. V državah v razvoju znaša količina zavržene hrane približno 310 milijard dolarjev, torej približno 292 milijard evrov. Tako industrializirane države kot

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

države v razvoju zavržejo približno enake količine hrane, in sicer 670 in 630 milijonov ton. Potrošniki v bogatih (industrializiranih) državah vsako leto zavržejo skoraj toliko hrane (222 milijonov ton), kot se je pridelala v Podsaharski Afriki (320 milijonov ton). Količina izgubljene ali odpadne hrane na leto je enaka več kot polovici količini žit, ki jih pridelamo na svetu, kar znaša kar 2,3 milijarde ton (v letu 2009/2010). Podatki kažejo, da prebivalci Evrope in Severne Amerike (industrializiranih držav) letno zavržejo od 95 do 115 kg hrane na osebo, medtem ko prebivalci Podsaharske Afrike ter južne in jugovzhodne Azije (držav v razvoju) letno zavržejo le od 6 do 11 kg hrane na osebo (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2017).

2.1.2 POSLEDICE ZAVRŽENE HRANE

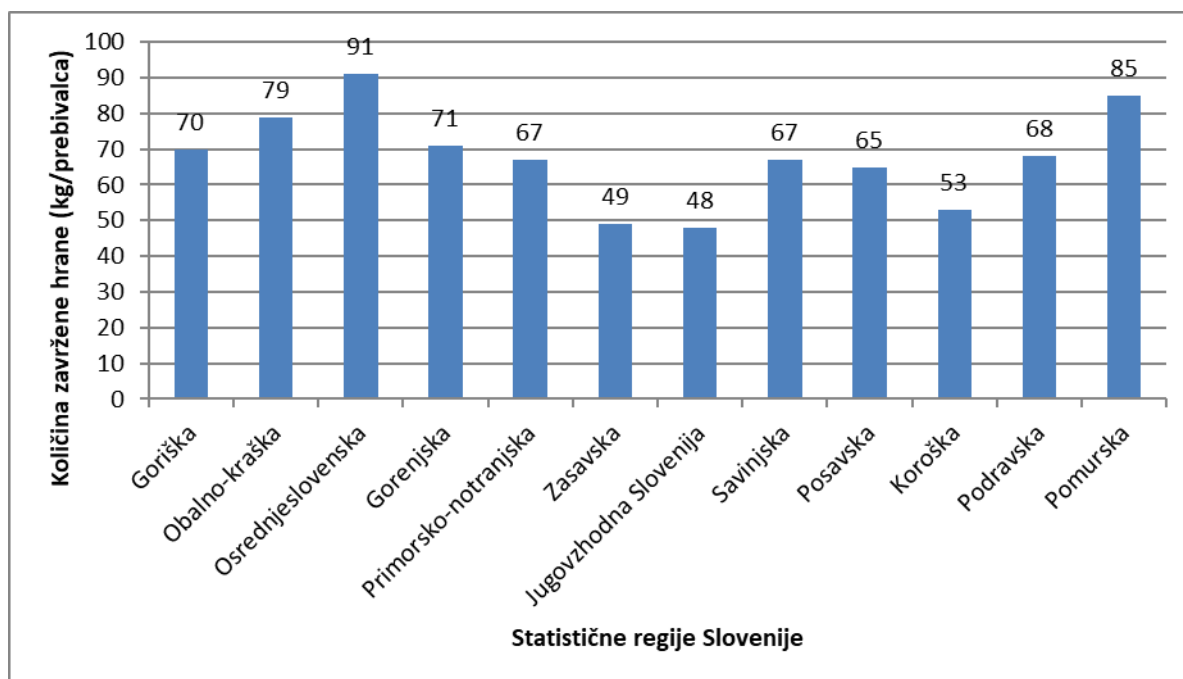
Zavržena hrana je izgubljena priložnost, da bi lahko nahranili naraščajoče svetovno prebivalstvo, poleg tega predstavlja veliko obremenitev za okolje, saj se v fazi pridelave hrane porabi veliko energije in vode. Pesticidi in gnojila, ki odtekajo vanjo, zmanjšujejo njeno kakovost (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2012). Čezmerna poraba vode povzroča povečano tveganje za požare, saj površina zemlje postaja čedalje bolj suha (Ekošola, 2010). V fazi proizvodnje hrane se uničuje prst, zmanjšuje se biodiverziteteta in sproščajo se toplogredni plini (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2012). Sproščajo se zaradi porabljenega goriva, gnojil, vode ter odlaganja bioloških odpadkov, ki se pretvorijo v toplogredni plin metan s 25-krat večjim potencialom globalnega segrevanja od ogljikovega dioksida (IPCC, 2007, v Thylberg, Tonjes, 2016). Proizvodnja hrane bolj prispeva h globalnemu segrevanju kot različna prevozna sredstva, kot so avtomobili, tovornjaki, letala in vlaki skupaj ter tako vpliva na podnebne spremembe (Ekošola, 2010).

Torej če na svetu zavržemo tretjino hrane, zavržemo tudi tretjino goriv, gnojil ter vode za njeno proizvodnjo. Prav tako je bilo nepotrebno krčenje gozdov z namenom pridobitve pridelovalnega polja za hrano. Okolje še dodatno onesnažujemo zato, ker zavržena hrana ne konča na kompostu, ampak v sežigalnicah (Ekošola, 2010).

2.2 ZAVRŽENA HRANA V SLOVENIJI IN PO SVETU

V Sloveniji se količina zavržene hrane rahlo povečuje. To nam pove podatek, da je v letu 2013 vsak prebivalec Slovenije zavržel povprečno 64 kg hrane, v letu 2015 približno 73 kg, kar pomeni 14 % več kot v letu 2013 (Žitnik in Vidic, 2016).

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.



Graf 1: Količina zavržene hrane na prebivalca po statističnih regijah Slovenije v letu 2015

Kot je razvidno iz Grafa 1, raziskave kažejo, da je največ zavržene hrane nastalo v osrednjeslovenski (91 kg/prebivalca) in pomurski (85 kg/prebivalca) statistični regiji, najmanj zavržene hrane je nastalo v jugovzhodni (48 kg/prebivalca) in zasavski (49 kg/prebivalca) statistični regiji. V zahodni kohezijski regiji (goriški, obalno-kraški, osrednjeslovenski ter gorenjski) je nastalo 29 % več zavržene hrane na prebivalca kakor v vzhodni kohezijski regiji (primorsko-notranjski, zasavski, jugovzhodni Sloveniji, savinjski, posavski, koroški, podravski in pomurski). Zavržena hrana nastaja pri proizvodnji hrane, v trgovini z živili, v gostinstvu in strežbi hrane ter v gospodinjstvu (Žitnik in Vidic, 2016).

2.2.1 ZAVRŽENA HRANA V GOSPODINJSTVU

V gospodinjstvu se v Sloveniji proizvede 48 % vse zavržene hrane, ki nastane pri pripravi, predelavi in uživanju hrane. V tem podatku je zajeta le zavržena hrana, ki pride v sistem ravnanja z odpadki. Zavržena hrana, ki se obdela na kraju nastanka (kompost), je izvzeta (Žitnik in Vidic, 2016).

Po ocenah sta dve tretjini zavržene hrane, ki nastaneta pri končnem uporabniku, neužitni že od začetka (na primer odpadki iz priprave in predelave mesa, rib, sadja in zelenjave), medtem ko bi bila tretjina nastale zavržene hrane ob ustreznem ravnanju užitna. Le-ta je nastala na primer zaradi pretečenega priporočenega roka uporabe (Žitnik in Vidic, 2016).

Društvo Ekologi brez meja (2014) je naredilo spletno anketo glede navad in vedenjskih vzorcev ravnanja z zavrženo hrano, s katero so ugotovili, da gospodinjstva v Sloveniji v

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

največji meri zavržejo svežo zelenjavo in solato (40 %), sadje (36 %), kruh (33 %) ter mlečne izdelke (22 %).

Tudi v Veliki Britaniji so naredili raziskavo glede zavržene hrane v gospodinjstvu. Ljudi so razdelili v pet ključnih skupin glede na dohodek na gospodinjstvo in stopnjo izobrazbe ter jih med seboj primerjali glede na količino in vrsto zavržene hrane. Ugotovili so, da so ljudje, ki so imeli najvišji celotni dohodek na gospodinjstvo in najvišjo stopnjo izobrazbe (vsaj dodiplomsko stopnjo), bili najmanj potratni od vseh petih obravnavanih skupin, zavrgli so okoli 2,5 % celotne kupljene hrane (glede na vse vrste živil). Prav tako so zavrgli nizko količino hrane, ki je ostala na krožniku in količino skuhane hrane, ki je ostala. Pokazali so veliko stopnjo zaskrbljenosti zaradi zavržene hrane. Ugotovili so tudi, da so ljudje, ki so imeli nižji celotni gospodinjski dohodek in nižjo stopnjo izobrazbe zavrgli več kupljene hrane (okoli 5,1 %), večjo količino hrane s krožnika po obroku, večjo količino skuhane hrane, ki je ostala, kot bolj izobraženi ljudje. Največ (33,8 %) so zavrgli sadja in zelenjave. Pokazali so zmerno stopnjo zaskrbljenosti zaradi zavržene hrane (Mallinson, Russell in Barker, 2016).

2.2.1.1 Preprečevanje nastajanja zavržene hrane v gospodinjstvih

Pri preprečevanju nastajanja zavržene hrane je zelo pomembno načrtovanje obrokov vnaprej z namenom, da v trgovini kupimo toliko hrane, kot jo potrebujemo in je ne zavržemo. Z vidika shranjevanja živil je pomembno, da imamo zalogo osnovnih živil, začimb in dodatkov, ki niso hitro pokvarljivi oz. zdržijo dalj časa. Da bi se izognili zavrženju hrane, je priporočljivo tudi odmerjanje velikosti porcije. Ko dobimo občutek, koliko hrane skuhati, da lahko vso pojemo, bomo zavrgli manj hrane. Preden gremo v trgovino, je dobro napisati nakupovalni seznam, ki nam je v pomoč, da ne kupimo preveč hrane. Nekatere ostanke hrane lahko zamrznemo (npr. po porcijah), jih nepredušno zapremo ter opremimo z datumom zamrznitve. Količino nastale zavržene hrane v gospodinjstvu lahko preprečujemo tudi tako, da pripravimo jedi iz ostankov hrane, na primer iz hladilnika, od včerajšnjega obroka ter z izmenjavo živil s sosedi (Janežič, b. d.).

2.2.2 ZAVRŽENA HRANA V GOSTILNAH IN DRUGIH USTANOVAH, KJER STREŽEJO HRANO

V Sloveniji v šolah, gostilnah in drugih ustanovah (v vrtcih, bolnišnicah, domovih za ostarele), kjer strežejo hrano, v povprečju nastane 19 % vse zavržene hrane. V gostilnah se v zadnjih treh letih količina zavržene hrane zmanjšuje, medtem ko se v drugih ustanovah, kjer strežejo hrano, povečuje. Zavržena hrana, ki nastaja v trgovinah z živili (9 % vse zavržene

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

hrane), so predvsem živila, ki se jim je med prodajo spremenila njihova kakovost ali jim je potekel priporočeni rok uporabe (Žitnik in Vidic, 2016).

V Los Angelesu so ugotovili, da je znaten delež dijakov, ki pri kosilu ne zaužijejo ponujenega sadja in zelenjave. Dijaki sadja in zelenjave sploh ne izberejo ali ju izberejo in zavržejo, ne da bi ju poskusili (Gase, McCarthy, Robles in Kuo, 2014).

V Združenih državah Amerike so ugotovili, da mlajši učenci v osnovni šoli zavržejo večjo količino hrane kot starejši učenci, vendar vzroki za to še niso bili raziskani. Prav tako še niso bile raziskane strategije za zmanjšanje količin zavržene hrane (Niaki, Moore, Chen in Cullen, 2017).

Na Kitajskem se v restavracijah zavrže približno 93 g hrane na osebo na obrok, od tega največ zelenjave, riža, rib, pšenice in svinjine. Na količino zavržene hrane vplivajo različni dejavniki, in sicer količina zavržene hrane se razlikuje glede na mesto, glede na skupino potrošnikov (turisti zavržejo več hrane kot lokalni prebivalci), glede na velikost restavracij (večje restavracije imajo več zavržene hrane) ter glede namena obroka (poslovni, osebni). Podatke so pridobili tako, da so merili le zavrženo hrano s krožnikov po obroku. Uporabnike restavracij so tudi anketirali, kjer so pridobili osnovne informacije uporabnikov o tem ali se potrošniki zavedajo problema o pomanjkanju hrane na Kitajskem in s kakšnimi ukrepi lahko zmanjšajo količino zavržene hrane. Prav tako so beležili tudi število uporabnikov restavracije (Wang idr., 2017).

Vzroki za izgubo hrane so zelo različni. V Indiji (državi v razvoju) zavržejo od 35 do 40 % svežih živil zato, ker tako maloprodajna kot tudi veleprodajna mesta nimajo ustrezne hladilnice. Nasprotno je v industrializiranih državah, kjer je hrana relativno poceni, kar zmanjšuje spodbujanje za zmanjšanje odpadkov. Potrošniki so se navadili na nakup živil najvišjih standardov, zato trgovci zavržejo številna še užitna, le rahlo poškodovana živila (Godfray, idr., 2010).

2.2.2.1 Preprečevanje nastajanja zavržene hrane v trgovinah

Na količino odpadne hrane lahko trgovci vplivajo tako, da hrani, ki ji kmalu preteče rok trajanja, znižajo cene. Prav tako s prodajanjem živil, ki niso predpakirana v embalaži, z namenom, da si lahko kupci različna živila, čistila in ostale stvari napolnijo v embalažo, ki so jo prinesli s seboj in s tem plačajo le toliko, kolikor so si odmerili sami, kar jim omogoča svoboden in načrtovan nakup. Velikokrat se zgodi, da morajo trgovci zaradi zakonodaje še

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

užitno hrano umakniti s polic. To hrano bi lahko trgovci podarili zavetiščem in drugim ustanovam, ki skrbijo za socialno ogrožene. Tudi odstranitev količinskih popustov bi pripomoglo k zmanjšanju količin zavržene hrane. Prav tako ne bi bila slaba ideja ustanovitev spletne trgovine, kjer bi lahko prodajali užitno hrano tik pred iztekom ali takoj po izteku roka trajanja. Mišljena so živila, kot so različne vrste testenin, moke ter konzervirana in pasterizirana hrana, ki je označena z »uporabno najmanj do« (Janežič, b.d.).

Z namenom zmanjševanja zavržene hrane se je v Evropi razširil projekt »Hrana iz pravih ostankov«, kjer restavracija dobi hrano, ostanke od manjših supermarketov in lokalnih gostincev. Iz ostankov skuhamo različne jedi, ki jih obiskovalci plačajo, kot želijo oz. toliko, kolikor si lahko privoščijo (Janežič, b.d.).

2.2.2.2 Preprečevanje nastajanja zavržene hrane v restavracijah, menzah in okrepčevalnicah

Glede na zadnje raziskave, ki kažejo, da odpadkov hrane v restavracijah ne povzročajo kuharji v kuhinjah, kjer se hrana pripravlja, ampak uporabniki, ki s tem pripomorejo k velikim količinam zavržene hrane, so pomembne spremembe. Na zmanjšanje količine zavržene hrane ter s tem na varovanje okolja bi lahko v restavracijah vplivali tako, da bi uporabniku omogočili, da lahko hrano, ki mu ostane na krožniku, odnese domov v tako imenovanih »foodie bagih«, torej vrečkah za ostanke hrane in jo poje pozneje. Prav tako bi lahko restavracije ostanke hrane prodajale po nižji ceni ali/in jih razvažale dobrodelnim organizacijam ter zavetiščem. Pomagala bi tudi možnost naročanja polovičnih porcij obrokov (Janežič, b.d.).

2.3 ODGOVORNO RAVNANJE S HRANO

Vedno bolj se zavedamo pozitivnega vpliva zmanjšanja količine zavržene hrane na okolje, porabo energije, vode, rabo tal ter emisije toplogrednih plinov (Quested, Marsh, Stunell in Parry, 2013).

Na ravnanje s hrano vplivajo kulturni, gospodarski, socialni in institucionalni dejavniki oz. faktorji. Ti dejavniki se razlikujejo v vsakem gospodinjstvu, zato ni enotne strategije, ki bi lahko zmanjšala količino zavržene hrane. Obstaja več različnih pristopov, ki bi pripomogli k zmanjšanju količine odpadkov. Na primer izobraževanje in pridobivanje različnih spretnosti bi lahko koristilo tistim, ki se zavedajo, da je vsak posameznik odgovoren za zmanjšanje

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

gospodinjskih odpadkov, vendar ne vedo, kako bi to storili (Parizeau, Massow in Martin, 2015).

2.3.1 KULTURNI DEJAVNIKI

Kultura ima temeljno vlogo pri oblikovanju prehrane, načina prehranjevanja ter nastajanju odpadkov (Rozin, 2005; Sobal, 1998, v Thyberg in Tonjes, 2016). Količina hrane, ki jo družba zavrže, je odvisna od kulturnih navad in stališč. Ljudje iz različnih kultur sprejemajo različna živila in dele živil kot užitna ter zavržejo različne dele živil (Strasser, 1999, v Thyberg in Tonjes, 2016). Odnos Francozov oz. njihovih stališč do hrane poudarja zmernost ter kakovost in ne obilja ter količine kot v Združenih državah Amerike (Rozin, 2005). Mednarodne razlike obstajajo tudi v ostalih vzorcih nakupovanja hrane, na primer glede pogostosti nakupovanja ter v količini shranjenih živil v gospodinjstvu (Neff, Spiker in Truant, 2015).

2.3.2 SOCIALNO-DEMOGRAFSKI DEJAVNIKI

Količina hrane, ki jo ljudje zavržejo, se razlikuje tudi glede na socialno-demografske dejavnike, kot so starost, družbeni razred in velikost gospodinjstva, vendar ni točno določeno, kateri socialno-demografski dejavniki se nanašajo na večjo količino zavržene hrane. Mlajša generacija (manj kot 45 let) naj bi zavržla več hrane kot starejša, prav tako je večja verjetnost, da družine v nižjem družbenem razredu, ki živijo v privatnih ali socialnih najemnih stanovanjih, kjer so starši bodisi zaposleni bodisi nezaposleni ter večja gospodinjstva in gospodinjstva z otroki, zavržejo več hrane kot ostali (Cox in Downing, 2007).

2.3.3 ZAVEDANJE O ZAVRŽENI HRANI

Vestnost glede zavržene hrane in njenih vplivov je prav tako povezana z nižjimi stopnjami nastajanja odpadkov. Gospodinjstva, katerih pripadniki se počutijo bolj krivi ob zavrženju hrane, proizvedejo manjšo količino organskih odpadkov, prav tako tudi tisti, ki se bolj strinjajo s trditvijo, da je zavržena hrana socialni problem (Parizeau, Massow in Martin, 2015).

Manj odpadne hrane so imela tudi gospodinjstva, ki niso zavržla hrane, kateri je potekel rok uporabe. Prav tako tudi ljudje, ki so se izognili zavrženju hrane glede na čas shranjevanja le-te v hladilniku. To vedenje kaže na to, da lahko učinkovite rešitve ravnanja z živili (vestni nakup živil, pravilno vrednotenje živil – pokvarjena, užitna) v gospodinjstvu, zmanjšajo količino zavržene hrane (Parizeau, Massow in Martin, 2015).

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

Študenti v Južni Afriki so rekli, da bi na fakultetah verjetno bilo manj zavržene hrane, če bi se zavedali, koliko hrane dejansko zavržejo. Prav tako je bil trend med vsemi anketiranci nezadostno poznavanje posledic zavržene hrane (Painter, Thondhlana in Wei Kua, 2016).

2.4 UKREPI ZA ZMANJŠANJE KOLIČIN ZAVRŽENE HRANE

Cilj Evropske unije je zmanjšanje odlaganja užitne odpadne hrane v Evropski uniji za polovico (Društvo Ekologi brez meja, 2017c). Po Evropi in po svetu obstaja več dogodkov in projektov, ki so se izoblikovali zaradi velike količine zavržene hrane. S projekti želijo spodbuditi in ozavestiti podjetja, vlade in javnost, da ne bi zavrgli tako velike količine hrane ter za ponovno uporabo hrane, kjer se odpadkom ne da izogniti (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2013).

2.4.1 PROJEKT »THINK. EAT. SAVE«

Zavržena hrana je velik svetovni problem, ki predstavlja negativne humanitarne, finančne in okoljske posledice. Kar ena tretjina vse neporabljene hrane v razvitih državah je zavržene s strani gospodinjstev. S preprostimi spremembami naših navad, lahko bistveno spremenimo to paradigmo. Projekt Think. Eat. Save, je partnerstvo med FAO (Food and Agriculture Organization), UNEP (United Nations Environment Programme) in Messe Dusseldorf, ki si prizadevajo razširiti globalne, regionalne in nacionalne dejavnosti na več socialnih sektorjev, za ustrezno ukrepanje glede zavržene hrane (Think. Eat. Save, 2014).

2.4.2 PROJEKT »VOLK SIT, KOZA CELA«

Projekt Volk sit, koza cela je oblikovalo društvo Ekologi brez meja. Oblikovali so idejo za Slovenijo brez zavržene hrane (Zero Food Waste Slovenia). Cilj projekta je zmanjšati in preprečiti nastajanje odpadne in zavržene hrane (Društvo Ekologi brez meja, 2017b).

2.4.3 APLIKACIJA FOODKEEPER

V Združenih državah Amerike ljudje v gospodinjstvih vsako leto zavržejo hrano v vrednosti milijarde funtov, ker niso prepričani v njeno kakovost oz. varnost. USDA (United States Department of Agriculture) ocenjuje, da je na ravni potrošnika zavržene 21 % razpoložljive hrane. Da bi se izognili zavrženju hrane, je bila narejena aplikacija FoodKeeper. Le-ta je bila razvita kot projekt med univerzo Cornell (oddelek za živilstvo), inštitutom za trženje hrane in USDA. Uporabnikom ponuja nasvete za shranjevanje različnih živilskih izdelkov. Z aplikacijo uporabniki izvejo, koliko časa lahko živilo shranjujejo v hladilniku, zamrzovalniku in v shrambi glede na naravo živila, da bo le-to še sveže in kvalitetno; dobijo nasvet za

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

kuhanje/pečenje mesa in morske hrane ter shranijo opombo v koledar v mobilne telefone, kdaj so določeno živilo kupili in nato dobijo opozorilo, ko se bliža konec datuma priporočenega skladiščenja (Bernstein, 2015).

2.4.4 NE MEČ'MO HRANE STRAN (STOP WASTING FOOD)

Projekt Ne meč'mo hrane stran je oblikovalo društvo Ekologi brez meja z namenom raziskati stanje in možnosti preprečevanja zavržene hrane v bolnišnicah in domovih za starejše (v javnem sektorju). Projekt so izoblikovali zato, ker so ugotovili, da se z odpadno hrano v javnem sektorju nihče ne ukvarja. Ta tematika ni medijsko izpostavljena, po drugi strani pa se v Sloveniji kaže potreba po dobrih in aktualnih podatkih na področju ravnanja z odpadki. To je predvsem pomembno v javnem sektorju, ki je pomemben zgled za širšo družbo (Društvo Ekologi brez meja, 2017a).

Stop Wasting Food je danska potrošniška organizacija, ki deluje z namenom zmanjšanja količine zavržene hrane v družbi. Ustanovila jo je Selina Juul, leta 2008. Organizacija ima podporo več kot 60 000 ljudi, med drugimi tudi številnih politikov. Namen organizacije je razširiti sporočilo, kako ekonomsko neodgovorno je metati stran užitno hrano na kateri koli točki v verigi proizvodnje hrane, od proizvajalcev do trgovin, restavracij in domov (Stop Wasting Food, b.d.a).

2.4.5 HRANA NI ZA TJAVENDAN

Projekt Hrana ni za tjavendan je program, ki ga je ustanovila Ekošola (Ekošola, b.d.). Pobudnik projekta je tudi Lidl Slovenija, saj projekt spada pod okrilje Lidlove trajnostne pobude Ustvarimo boljši svet (Lokalno.si, 2017). Cilji projekta so zmanjšati in preprečiti nastajanje zavržene hrane tako doma kot v vrteu, osnovni šoli ter srednjih šolah, prikazati pravi način shranjevanja živil ter spodbuditi praktično uporabo hrane, ki ni porabljena, pravilno odlaganje ostankov hrane v zabojnik za biološke odpadke in pravilno recikliranje, povečanje zavedanja odgovornega ravnanja s hrano ter skrbeti in krepiti izobraževanje o odgovornem ravnanju s hrano in zavrženo hrano (Ekošola, b.d.).

2.4.6 FOOD RECOVERY NETWORK

Food recovery network je največje študentsko gibanje proti zavrženi hrani in lakoti v Ameriki, ki je bilo ustanovljeno leta 2011, ko so študenti Univerze v Marylandu opazili, da na koncu dneva konča v smeteh veliko hrane. Food recovery je gibanje za reševanje presežka hrane. Hrano dajo agencijam za boj proti lakoti z namenom, da se je ne zavrže. Od takrat je

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

gibanje podarilo že več kot 2 milijona kilogramov hrane, ki bi jo sicer zavrgli. To znaša več kot 1,8 milijona obrokov, namenjenih tistim, ki jih potrebujejo (Food recovery network, b.d.).

2.4.7 LOVE FOOD HATE WASTE

Projekt Love food hate waste je oblikovala dobrodelna organizacija Velike Britanije WRAP (Waste and Resources Action Programme). Namen projekta je povečati ozaveščenost ljudi o zmanjšanju količine zavržene hrane. Gospodinjstva s preprostimi dejanji lahko zavržejo manj hrane, s tem bodo ljudje zavrgli tudi manj denarja ter bodo bolj prijazni do okolja (WRAP, b.d.).

2.4.8 NAČINI ZMANJŠEVANJA KOLIČIN ZAVRŽENE HRANE

Poleg vseh teh projektov so tudi druge strategije, s katerimi lahko zmanjšamo količino zavržene hrane.

Možne predlagane strategije, s katerimi bi lahko povečali porabo sadja in zelenjave so vključevanje dijakov v oblikovanje menijev, ponudba več vrst različnega sadja in zelenjave, povečanje telesne dejavnosti pred kosilom, saj se s tem poveča potreba po z vodo bogatih živilih, vključevanje dijakov v gojenje sadja in zelenjave v okviru šolskih vrtov, vključevanje prehranskih vsebin v učni načrt ter namestitve zdrave hrane na trgovskih policah v višini oči (Gase, McCarthy, Robles in Kuo, 2014).

Zavrženo hrano v restavracijah bi lahko zmanjšali tudi tako, da bi stregli manjšo količino hrane, z izboljšanjem kakovosti hrane ter s preglednim opisom količine hrane na krožniku med naročanjem (Wang idr., 2017).

Hrana, zavržena s strani gospodinjstev, je največkrat posledica impulzivnega nakupovanja in pripravljanja večje količine hrane, kot jo potrebujemo. Pri tem nastanejo ostanki hrane, ki jih največkrat ne znamo uporabiti (Glopolis, 2017).

Količino zavržene hrane v gospodinjstvih bi lahko zmanjšali tako, da bi načrtovali jedilnik in si vnaprej pripravili seznam jedi za cel teden. Prav tako je zelo pomembno, da se izogibamo impulzivnim nakupom živil, ki jih v resnici ne potrebujemo, ampak jih kupimo zato, ker so znižana. Dobro je, da se v trgovino ne odpravimo lačni, saj v tem primeru kupimo več, kot bi sicer. Pomembno je tudi, da preverimo datume uporabe ter da vemo, kaj pomenita besedni zvezi »uporabno do« ter »uporabno najmanj do«. Uporabno do pomeni, da je živilo varno za uporabo do navedenega datuma, uporabno najmanj do pa označuje datum, do katerega je izdelek še pričakovane kakovosti, varen za uporabo je tudi po pretečenem datumu

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

uporabnosti. V hladilniku moramo imeti »red«. Novo kupljene izdelke postavimo zadaj, v ospredje postavimo izdelke, ki so že v hladilniku. Sadja in zelenjave ne smemo puščati mokrih v vrečkah, saj z vlago pospešimo njihovo gnitje. Pomembno je tudi, da preračunamo oz. odmerimo, koliko hrane potrebujemo na posameznika in se izognemo preveliki količini ostankov hrane. Najpomembnejše je, da znamo uporabiti ostanke hrane. Na primer iz ostankov sadja lahko pripravimo t. i. »smutije« in iz ostankov zelenjave enolončnice. Obstaja kar nekaj kulinarčnih portalov in forumov, kjer lahko dobimo ideje, ki so v pomoč pri uporabi ostankov hrane (Glopolis, 2017).

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

3 EMPIRIČNI DEL

3.1 OPREDELITEV PROBLEMA IN CILJI RAZISKAVE

Na svetu je več kot 7 milijard ljudi, od tega jih je 925 milijonov lačnih. Na drugi strani zavržemo 1,3 milijarde ton hrane letno, kar je dovolj za prehrano treh milijard ljudi. Do leta 2050 bo svetovno prebivalstvo naraslo za 2 milijardi, kar pomeni, da se mora proizvodnja hrane povečati za 70 %, da bi zadoščala potrebam ljudi (Stop Wasting Food, b.d.b). Glede na te podatke je zelo pomembno zgodnje ozaveščanje ljudi o zavrženi hrani in njenih posledicah.

Cilji raziskave diplomskega dela so ugotoviti, kakšne so količine zavržene hrane v restavraciji na Pedagoški fakulteti v Ljubljani, ugotoviti odnos dijakov in študentov do zavržene hrane in na kakšne načine bi lahko po mnenju dijakov in študentov zmanjšali količino zavržene hrane.

3.2 RAZISKOVALNA VPRAŠANJA

Oblikovana so bila naslednja raziskovalna vprašanja:

- Kakšne so količine zavržene hrane v restavraciji na Pedagoški fakulteti Ljubljana?
- Kakšni so vzroki za nastanek zavržene hrane?
- Kakšen je odnos dijakov Srednje vzgojiteljske šole in Gimnazije Ljubljana ter študentov Pedagoške fakultete Ljubljana do zavržene hrane?
- Na kakšen način bi lahko po mnenju dijakov in študentov zmanjšali količino zavržene hrane v restavraciji?

3.3 METODA DELA IN VZOREC

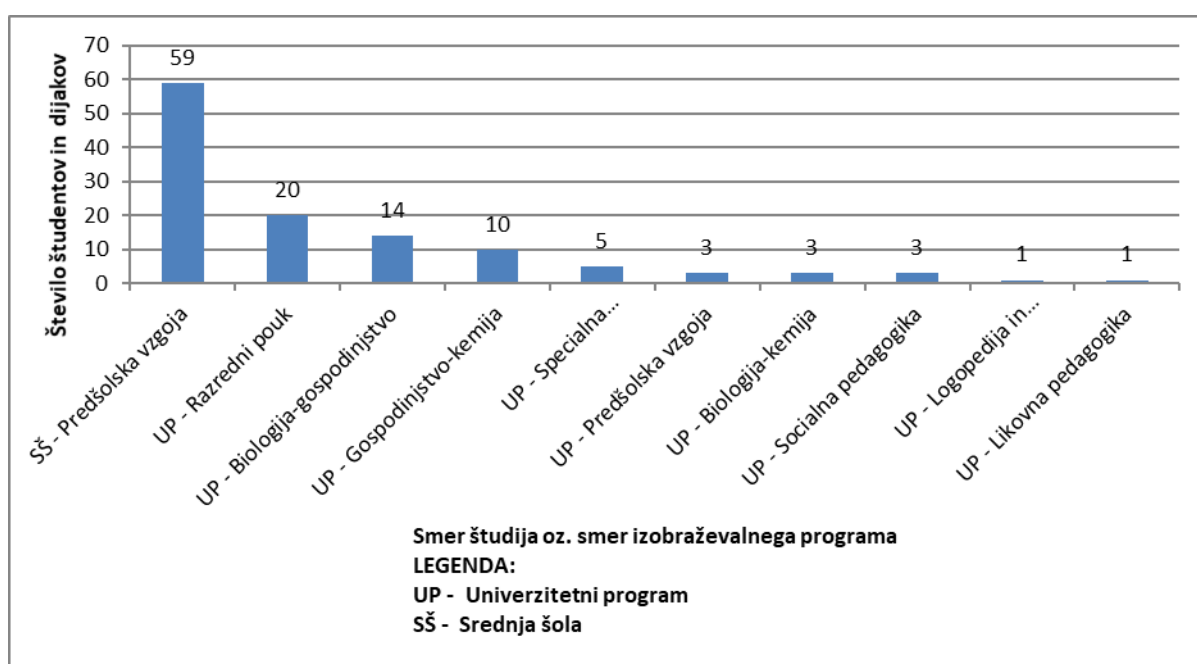
Pri izdelavi diplomskega dela sem uporabila deskriptivno metodo ter kvantitativni raziskovalni pristop. Postopek zbiranja podatkov je bil anketiranje, tehnika zbiranja podatkov anonimni spletni vprašalnik, ki je bil objavljen na spletni strani 1KA, ter tiskani vprašalnik, ki je bil razdeljen študentom Univerze v Ljubljani – Pedagoške fakultete ter dijakom Srednje vzgojiteljske šole in Gimnazije Ljubljana.

Anketni vprašalnik za dijake je bil sestavljen iz enajstih vprašanj. Vseboval je vprašanja zaprtega in odprtega tipa. Anketni vprašalnik za študente je bil sestavljen iz devetih vprašanj

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

zaprtega in odprtega tipa. Anketna vprašalnika sta se razlikovala le v četrtem vprašanju ter v tem, da sta bili pri vprašalniku za dijake dodani dve vprašanji. Anketna vprašalnika sta priložena v Prilogi.

V vzorec je bilo vključenih 59 dijakov in 60 študentov, ki so jedli v restavraciji na Pedagoški fakulteti v Ljubljani. Največ anketirancev je bilo ženskega spola, in sicer 113 (95,0 %), moških anketirancev pa je bilo le 6 (5,0 %). Starost anketirancev je bila med 15 in 29 let. Največ anketiranih dijakov je bilo starih 17 let, največ anketiranih študentov 22 let. Vsi anketirani dijaki so bili iz izobraževalnega programa predšolske vzgoje, največ anketiranih študentov je bilo iz študijske smeri razredni pouk (Graf 2).



Graf 2: Število študentov in dijakov glede na smer študija oz. smer izobraževalnega programa

Pridobljene podatke sem statistično ovrednotila z računalniškim programom Microsoft Office Excel in statističnim programom SPSS (Statistical Package for Social Sciences).

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

3.4 REZULTATI Z RAZPRAVO

3.4.1 KOLIČINA IN VRSTA ZAVRŽENE HRANE V RESTAVRACIJI PEDAGOŠKE FAKULTETE

Zanimalo me je, kakšne so količine zavržene hrane s strani dijakov in ostalih uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete. To sem izvedela tako, da smo v kuhinji 15 dni merili količino zavržene hrane, ki so jo po malici zavržli dijaki, ter količino hrane, ki so jo zavržli študentje oz. ostali uporabniki. V kuhinji Pedagoške fakultete imajo urejen sistem ločevanja odpadkov v tri različne zabojnike (biološki odpadki, papirnati odpadki ter embalaža). Ostanke s krožnikov uporabniki sami odstranijo v zabojnik za biološke odpadke. Tako smo do enajste ure, ko z uživanjem malice končajo dijaki, merili količino odpadne hrane dijakov, od enajste ure dalje pa količino odpadne hrane ostalih uporabnikov. Poleg izmerjenih količin zavržene hrane sem pridobila tudi podatke, koliko malic je bilo naročenih s strani dijakov za opazovani dan.

Preglednica 1: Količina zavržene hrane v restavraciji Pedagoške fakultete Ljubljana

Dan v tednu	Število naročenih obrokov	Količina zavržene hrane (kg)		
		Dijaki	Ostali uporabniki	Skupaj
Ponedeljek, 8. 5. 2017	325	19,35	19,65	39,00
Torek, 9. 5. 2017	301	20,40	18,10	38,50
Sreda, 10. 5. 2017	302	18,00	25,70	43,70
Četrtek, 11. 5. 2017	281	31,20	12,80	44,00
Petek, 12. 5. 2017	239	37,00	10,00	47,00
Ponedeljek, 15. 5. 2017	314	29,40	8,10	37,50
Torek, 16. 5. 2017	304	27,80	12,30	40,10
Sreda, 17. 5. 2017	290	26,10	16,90	43,00
Četrtek, 18. 5. 2017	285	36,00	5,80	41,80
Petek, 19. 5. 2017	232	28,00	18,90	46,90
Ponedeljek, 22. 5. 2017	243	29,00	9,70	38,70
Torek, 23. 5. 2017	235	31,70	5,40	37,10
Sreda, 24. 5. 2017	241	27,80	11,90	39,70
Četrtek, 25. 5. 2017	238	22,70	13,10	35,80
Petek, 26. 5. 2017	221	18,50	22,20	40,70
SKUPAJ	4051	402,95	210,55	613,50
Dnevno povprečje	270	26,86	14,04	40,90

Povprečna dnevna količina skupne zavržene hrane, ki je bila zavržena v času dijaške malice, je 26,86 kg, kar je v povprečju 0,10 kg na dijaka na dan, kar znaša 19,35 kg na šolsko leto.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

Najmanj (18,00 kg) zavržene hrane s strani dijakov je bilo v sredo, 10. 5. 2017, največ (37,00 kg) zavržene hrane s strani dijakov je bilo v petek, 12. 5. 2017.

Vsak dan so dijaki imeli na izbiro 4 različne menije malic. Dva menija sta bili hladni malici, od tega večinoma en meni vegetarijanski, druga dva topli malici in prav tako večinoma en meni vegetarijanski.

V sredo, 10. 5. 2017, so dijaki imeli na izbiro graham špagete s tunino omako (meni 1); zelenjavno loparnico (meni 2); pizza žepek, puding in sadje (meni 3) in sendvič s sirom, sadje (meni 4). Največ dijakov je bilo naročenih na meni 1 ($n = 193$), najmanj dijakov na meni 2 ($n = 2$). Iz pridobljenih podatkov lahko sklepam, da je bilo na ta dan najmanj zavržene hrane zato, ker noben meni ni vseboval jedi na žlico, saj so dijaki v nadaljevanju pri vprašanju, katera malica je najmanj okusna, največkrat napisali, da so to jedi na žlico.

V petek, 12. 5. 2017 so dijaki imeli na izbiro krompirjev golaž s hrenovko in sadjem (meni 1), gratinirane skutine palačinke in kompot (meni 2), pizza klasika in sadje (meni 3) ter krof in čokoladno mleko (meni 4). Največ dijakov je bilo naročenih na meni 3 ($n = 100$), najmanj dijakov je bilo naročenih na meni 4 ($n = 16$). Na meni 1 je bilo naročenih 63 dijakov. V primeru, da se dijak ne prijavi na malico in ne izbere menija, ki mu ustreza, mu je dodeljeno naročilo na malico 1.

Glede na podatke o vrsti ponujenih malic in glede na dnevno največjo količino zavržene hrane lahko domnevam, da je bila količina zavržene hrane vzrok površnega prijavljanja na malico oz. je bila posledica nevšečnosti jedi na žlico, kot so dijaki napisali kot odgovor na vprašanje o najmanj okusni hrani.

V restavraciji na Kitajskem so z raziskavo ugotovili, da povprečno na obrok zavržejo 93 g na osebo. Prav tako so merili le ostanke hrane iz krožnikov (Wang idr., 2017).

3.4.2 MNENJE DIJAKOV IN ŠTUDENTOV O VZROKIH ZA PUŠČANJE HRANE

Dijake in študente sem spraševala o količini in vzrokih za puščanje hrane. Na vprašanje so odgovorili tako, da so označili, koliko hrane običajno pustijo na krožniku. Narisan je bil krožnik, ki je bil razdeljen na osem delov. Dijaki in študentje so obkrožili črko pred ustreznim krožnikom, ki je prikazoval, koliko osmin krožnika hrane običajno pustijo. Anketiranci so navajali tudi vzroke, zakaj ne pojedjo vse hrane.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

Preglednica 2: Primerjava odgovorov študentov in dijakov glede na količino hrane, ki jo le-ti običajno pustijo na krožniku

Koliko hrane običajno pušiš na krožniku?	Število odgovorov			
	Študenti f	Študenti f (%)	Dijaki f	Dijaki f (%)
Pojem vse.	17	28,3	20	33,9
Običajno pustim na krožniku 1/8 krožnika hrane.	29	48,3	18	30,5
Običajno pustim na krožniku 2/8 krožnika hrane.	8	13,3	14	23,7
Običajno pustim na krožniku 3/8 krožnika hrane.	6	10,0	4	6,8
Običajno pustim na krožniku 4/8 krožnika hrane.	0	0,0	2	3,4
Običajno pustim na krožniku 5/8 krožnika hrane.	0	0,0	0	0,0
Običajno pustim na krožniku 6/8 krožnika hrane.	0	0,0	1	1,7
Običajno pustim na krožniku 7/8 krožnika hrane.	0	0,0	0	0,0
Pustim vse.	0	0,0	0	0,0
SKUPAJ	60	100,0	59	100,0

Rezultati (Preglednica 2) kažejo, da največji delež študentov (48,3 %) običajno pušijo na krožniku eno osmino krožnika hrane, medtem ko je delež dijakov, ki pušijo enako količino hrane, nižji, in sicer 30,5 %. Največji delež dijakov (33,9 %) običajno pojedo vse, medtem ko je delež študentov v tem primeru nižji (28,3 %).

Glede na pridobljene podatke lahko sklepam, da študentje pogosteje dobijo ali si pripravijo preveliko količino hrane, medtem ko imajo dijaki na krožniku ustrežnejšo količino hrane, ki jo tudi zaužijejo.

V nadaljevanju me je zanimala razlika med dijaki in študenti glede pogostosti zaužite cele porcije različne hrane, ki jim je ponujena, ali si jo pripravijo.

Preglednica 3: Uživanje celotne porcije živila med dijaki in študenti

VRSTE HRANE	SKUPINA	N	M*	SD	t	df	P
Mlečni izdelki	Študenti	59	4,41	0,746	0,196	115	0,845
	Dijaki	58	4,38	0,768			
Meso	Študenti	57	3,96	0,944	- 1,548	111	0,124
	Dijaki	56	4,21	0,756			
Mesni izdelki	Študenti	57	3,91	0,808	- 0,564	110	0,574
	Dijaki	55	4,00	0,839			
Ribe	Študenti	56	4,13	0,992	2,844	109	0,005
	Dijaki	55	3,51	1,275			
Stročnice	Študenti	57	3,82	0,984	3,084	108	0,003
	Dijaki	53	3,17	1,236			
Zelenjava	Študenti	59	4,24	0,817	2,015	113	0,046
	Dijaki	56	3,86	1,182			

Se nadaljuje.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

Nadaljevanje Preglednice 3.

VRSTE HRANE	SKUPINA	N	M*	SD	t	df	p
Solata	Študenti	58	4,14	1,050	0,772	113	0,442
	Dijaki	57	3,98	1,110			
Sadje	Študenti	59	4,41	0,673	- 1,052	116	0,295
	Dijaki	59	4,54	0,727			
Krompir	Študenti	59	3,73	0,827	- 5,758	116	0,000
	Dijaki	59	4,54	0,703			
Riž	Študenti	59	3,76	0,989	- 3,340	116	0,001
	Dijaki	59	4,34	0,883			
Kruh	Študenti	58	3,59	1,124	- 2,210	115	0,029
	Dijaki	59	4,03	1,066			
Slaščice	Študenti	59	4,03	1,017	- 2,472	116	0,015
	Dijaki	59	4,46	0,837			
Jedi na žlico	Študenti	56	3,66	1,014	1,810	109	0,073
	Dijaki	55	3,33	0,924			

Legenda:

*Povprečna vrednost (M) je izračunana na osnovi 5-stopenjske Likertove lestvice (1 – nikoli, 2 – zelo redko, 3 – včasih, 4 – pogosto, 5 – vedno). Pri izračunu pogostosti so bili izločeni tisti, ki te vrste hrane ne uživajo.

Rezultati (Preglednica 3) kažejo, da obstaja statistično pomembna razlika med dijaki in študenti glede zaužite cele porcije hrane pri naslednjih živilih: krompir ($p = 0,000$), riž ($p = 0,001$), kruh ($p = 0,029$), zelenjava ($p = 0,046$), ribe ($p = 0,005$), stročnice – grah, leča, fižol, čičerika ($p = 0,003$) ter slaščice ($p = 0,015$). Dijaki pogosteje pojedjo celo porcijo priloga (z izjemo zelenjave) in slaščic kot študentje, medtem ko študentje pogosteje pojedjo celo porcijo zelenjave, stročnic in rib. Rezultati kažejo tudi, da študentje najpogosteje pojedjo celo porcijo mlečnih izdelkov in sadja ($M = 4,41$), manj pogosto kruh ($M = 3,59$), medtem ko dijaki najpogosteje pojedjo celo porcijo krompirja in prav tako tudi sadja ($M = 4,54$), najmanj pogosto stročnice ($M = 3,17$).

Glede na podatke, ki jih kaže raziskava, lahko sklepam, da študentje bolj pogosto pojedjo priporočena živila kot dijaki, saj pogosteje izbirajo zelenjavo in ribe ter manj pogosto slaščice.

Raziskala sem tudi, kaj je vzrok, da študenti in dijaki ne pojedjo vse hrane na krožniku. Pridobila sem podatke, ki so predstavljeni v Preglednici 4.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

Preglednica 4: Primerjava študentov in dijakov glede na strinjanje s trditvami, ki so navedene v preglednici in opisujejo njihov odnos do hrane, ki je ne pojedjo

Vse hrane na krožniku običajno ne pojem, ker ...	SKUPINA	N	M*	SD	t	df	p
... je prevelika porcija.	Študenti	60	4,10	0,969	3,634	117	0,000
	Dijaki	59	3,34	1,295			
... nisem več lačen/a.	Študenti	60	3,83	0,977	1,230	117	0,221
	Dijaki	59	3,59	1,147			
... je neokusna.	Študenti	60	3,48	1,033	- 0,206	117	0,837
	Dijaki	59	3,53	1,194			
... mi ni všeč.	Študenti	60	3,27	1,148	- 1,190	117	0,236
	Dijaki	59	3,53	1,223			
... sem zelo izbirčen/a.	Študenti	60	2,08	1,139	- 1,219	117	0,225
	Dijaki	59	2,37	1,437			
... pazim na telesno maso.	Študenti	60	2,23	1,079	- 0,571	117	0,569
	Dijaki	59	2,36	1,256			
... je po izgledu neprivlačna.	Študenti	60	2,50	1,157	- 0,519	117	0,605
	Dijaki	59	2,61	1,160			
... je ne poznam.	Študenti	60	2,47	1,033	0,127	117	0,899
	Dijaki	59	2,44	1,193			
... je nezdrava.	Študenti	60	2,63	1,089	0,361	117	0,719
	Dijaki	59	2,56	1,149			

Legenda:

*Povprečna vrednost (M) je izračunana na osnovi 5-stopenjske Likertove lestvice (1 – sploh se ne strinjam, 2 – se ne strinjam, 3 – niti se ne strinjam niti se strinjam, 4 – se strinjam, 5 – popolnoma se strinjam).

Rezultati (Preglednica 4) prikazujejo stopnjo strinjanja študentov in dijakov s trditvami, navedenimi v preglednici in opisujejo njihov odnos do hrane, ki je ne pojedjo. Glede na pridobljene podatke sem ugotovila, da obstaja statistično pomembna razlika med študenti in dijaki glede strinjanja z eno trditvijo, in sicer da vse hrane na krožniku običajno ne pojedjo, ker je prevelika porcija ($p = 0,000$).

Študenti se najbolj strinjajo s trditvijo, da vse hrane na krožniku običajno ne pojedjo, ker je prevelika porcija ($M = 4,10$), najmanj se strinjajo oz. se ne strinjajo s trditvijo, da vse hrane na krožniku običajno ne pojedjo, ker so izbirčni ($M = 2,08$), v primerjavi z dijaki, ki se najbolj strinjajo s trditvijo, da vse hrane na krožniku običajno ne pojedjo, ker niso več lačni ($M = 3,59$), najmanj se strinjajo s trditvijo, da vse hrane na krožniku običajno ne pojedjo, ker pazijo na telesno maso ($M = 2,36$).

Iz pridobljenih podatkov lahko sklepam, da so nekateri študentje mnenja, da se ponudi prevelika porcija hrane. Sklepam lahko tudi, da študentje v veliki večini v času študija jedo v

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

restavracijah na študentske bone, kjer dobijo tudi porcije hrane, ki je ne morejo zaužiti v celoti, zato se zavrže več hrane.

V nadaljevanju me je zanimalo mnenje dijakov, pri kateri vrsti malice zavržejo več hrane. Rezultati so predstavljeni v Preglednici 5.

Preglednica 5: Število dijakov glede na vrsto malice, kjer zavržejo več hrane

Pri kateri vrsti malice zavržeš več hrane?	Število odgovorov*	
	F	f (%)
Hladna malica	15	30,6
Topla malica	34	69,4
SKUPAJ	49	100,0

Legenda:

*Pri izračunu števila odgovorov so bili izločeni tisti, ki na vprašanje niso odgovorili.

Rezultati (Preglednica 5) prikazujejo število dijakov glede na vrsto malice, kjer zavržejo več hrane. Glede na pridobljene podatke sem ugotovila, da dijaki v največji meri (69,4 %) menijo, da zavržejo več hrane pri topli malici. Skleпам lahko, da pri hladni malici zavržejo manj hrane zato, ker jo lahko shranijo in pojedjo kasneje, medtem ko tople malice ne morejo shraniti in jo posledično zavržejo. Glede mnenja, da pri topli malici zavržejo več hrane, lahko to povežem s predlogom, ki ga je napisal dijak, da bi lahko uvedli posode, v katere bi vsak uporabnik restavracije lahko shranil hrano ter jo zaužil kasneje. Ta odnos kaže na prizadevanje in razmišljanje nekaterih dijakov za zmanjšanje količine zavržene hrane.

Preglednica 6: Ocena dijakov, kako avtomatsko naročilo na malico vpliva na količino hrane, ki je ne pojedjo

Oceni, kako avtomatsko naročilo na malico vpliva na količino hrane, ki je ne pojedš?	Število odgovorov*	
	F	f (%)
Ne vpliva.	24	50,0
Zavržem več hrane kot bi jo sicer.	24	50,0
SKUPAJ	48	100,0

Legenda:

*Pri izračunu števila odgovorov so bili izločeni tisti, ki na vprašanje niso odgovorili.

Rezultati (Preglednica 6) prikazujejo število dijakov glede na oceno, kako avtomatsko naročilo na malico vpliva na količino hrane, ki je ne pojedjo. Polovica anketiranih dijakov meni, da avtomatsko naročilo na malico ne vpliva na količino hrane, ki je ne pojedjo, ostali pa menijo, da zavržejo več hrane kot bi jo sicer. Verjetno zato, ker se na malico pozabijo naročiti in avtomatsko dobijo hrano (meni 1), ki jim lahko tudi ne ustreza. Nekateri dijaki so napisali, da bi bilo dobro, če v primeru pozabljenega naročila na malico, malice ne dobijo.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

3.4.3 ODNOS ŠTUDENTOV IN DIJAKOV DO ZAVRŽENE HRANE

Zanimalo me je, kakšen je odnos študentov in dijakov do zavržene hrane, zato sem oblikovala nekaj trditvev, ki so jih anketiranci ocenili glede na njihovo stopnjo strinjanja.

Preglednica 7: Mnenje dijakov in študentov o zavrženi hrani

TRDITVE	SKUPINA	N	M*	SD	t	df	p
Če bi zmanjšali količino zavržene hrane, bi privarčevali z vodo.	Študenti	60	3,65	1,351	3,612	117	0,000
	Dijaki	59	2,81	1,167			
Če bi zmanjšali količino zavržene hrane, bi pripomogli k zmanjševanju izpustov toplogrednih plinov.	Študenti	60	3,57	1,407	3,496	117	0,001
	Dijaki	59	2,75	1,139			
Če bi zmanjšali količino zavržene hrane, bi privarčevali z energijo.	Študenti	60	3,82	1,396	3,778	117	0,000
	Dijaki	59	2,93	1,143			
Krčenje gozdov nima nobene povezave z zavrženo hrano.	Študenti	60	2,32	1,255	- 3,528	117	0,001
	Dijaki	59	3,10	1,170			
Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja okoljski problem.	Študenti	60	3,98	1,228	1,951	117	0,054
	Dijaki	59	3,59	0,931			
Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja socialni problem.	Študenti	60	4,00	1,262	- 0,587	117	0,558
	Dijaki	59	4,12	0,911			
Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja finančni problem.	Študenti	60	3,97	1,221	- 0,501	117	0,617
	Dijaki	59	4,07	0,963			
Če bi zavržli manj hrane, bi bilo manj ljudi lačnih.	Študenti	60	3,32	1,408	- 4,473	117	0,000
	Dijaki	59	4,32	1,008			
V Sloveniji se zavrže preveč hrane.	Študenti	60	4,32	1,157	- 0,593	117	0,554
	Dijaki	59	4,42	0,770			
Jaz zavržem preveč hrane.	Študenti	60	2,68	1,479	0,380	117	0,704
	Dijaki	59	2,59	1,069			
Potrebno bi bilo izvesti več predavanj glede problematike o zavrženi hrani.	Študenti	60	3,80	1,219	0,860	117	0,392
	Dijaki	59	3,61	1,189			

Legenda:

*Povprečna vrednost (M) je izračunana na osnovi 5-stopenjske Likertove lestvice (1 – sploh se ne strinjam, 2 – se ne strinjam, 3 – niti se ne strinjam niti se strinjam, 4 – se strinjam, 5 – popolnoma se strinjam).

Rezultati (Preglednica 7) prikazujejo strinjanje študentov in dijakov s trditvami, ki se nanašajo na zavrženo hrano in kažejo odnos študentov in dijakov do zavržene hrane. Podatki kažejo, da obstaja statistično pomembna razlika med dijaki in študenti glede strinjanja z nekaterimi trditvami. Študentje se bolj kot dijaki strinjajo s trditvami, da bi privarčevali z vodo, če bi zmanjšali količino zavržene hrane ($M = 3,65$; $p = 0,000$) in pripomogli k zmanjševanju izpustov toplogrednih plinov ($M = 3,57$; $p = 0,001$) ter privarčevali z energijo ($M = 3,82$; $p = 0,000$), medtem ko se dijaki bolj kot študentje strinjajo s trditvami, da krčenje gozdov nima nobene povezave z zavrženo hrano ($M = 3,10$; $p = 0,001$) in da bi bilo manj ljudi

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

lačnih, če bi zavrgli manj hrane ($M = 4,32$, $p = 0,000$). Rezultati kažejo, da so študentje bolj okoljsko ozaveščeni kot dijaki.

Študenti ($M = 4,32$) se tako kot dijaki ($M = 4,42$) najbolj strinjajo s trditvijo, da se v Sloveniji zavrže preveč hrane. Študenti se najmanj strinjajo s trditvijo, da krčenje gozdov nima nobene povezave z zavrženo hrano ($M = 2,32$), medtem ko se dijaki najmanj strinjajo s trditvijo, da oni, kot posamezniki, zavržejo preveč hrane ($M = 2,59$). To je zelo zanimivo, saj torej mislijo, da se v Sloveniji zavrže preveč hrane. Večina je mnenja, da oni, kot posamezniki, ki so prav tako prebivalci Slovenije, ne zavržejo preveč hrane. Ta podatek lahko kaže na to, da se ne zavedajo, koliko hrane sploh zavržejo.

Raziskava, ki je bila izvedena med študenti Južne Afrike je pokazala, da je pomembno zavedanje o dejanski količini zavržene hrane za zmanjšanje količine zavržene hrane na fakulteti. Prav tako je bil trend med vsemi anketiranci nezadostno poznavanje posledic zavržene hrane (Painter, Thondhlana, Wei Kua, 2016).

Glede na pridobljene podatke bi bilo smotrno pripraviti predavanja in razne aktivnosti v povezavi z zavrženo hrano, z namenom izobraženja študentov in dijakov in s tem zmanjšanja količine zavržene hrane. Prav tako bi bilo smiselno prikazati količine zavržene hrane s številkami in dodati tudi slike, ki bi prikazovale količino hrane, ki je povprečno zavržena.

Trditve v Preglednici 8 sem oblikovala samo za študente, ki živijo v študentskih domovih oz. so samostojni in gredo sami v trgovino z živili. Zanimal me je njihov odnos do ravnanja s hrano.

Preglednica 8: Odnos do zavržene hrane pri študentih, ki si sami pripravljajo hrano

TRDITVE	1	2	3	4	5	SKUPA J	M*
	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)	
Preden grem v trgovino, vedno napišem seznam hrane, ki jo želim kupiti.	4 (6,8)	5 (8,5)	12 (20,3)	27 (45,8)	11 (18,6)	59 (100)	3,61
Preden grem v trgovino, vedno preverim zalogo hrane.	2 (3,4)	4 (6,8)	10 (16,9)	26 (44,1)	17 (28,8)	59 (100)	3,88
Svoje obroke načrtujem nekaj dni vnaprej.	9 (15,5)	22 (37,9)	12 (20,7)	14 (24,1)	1 (1,7)	58 (100)	2,54
Ko grem v trgovino, običajno kupim tudi izdelek, ki ga nisem nameraval/a.	0 (0,0)	5 (8,5)	22 (37,3)	22 (37,3)	10 (16,9)	59 (100)	3,63
					Se nadaljuje.		

Nadaljevanje Preglednice 8.

TRDITVE	1	2	3	4	5	SKUPA J	M*
	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)		
Ko grem v trgovino, vedno kupim več hrane, kot jo potrebujem.	2 (3,4)	12 (20,3)	26 (44,1)	15 (25,4)	4 (6,8)	59 (100)	3,12
Kadar hrano zavržem, se počutim krivo.	1 (1,7)	3 (5,1)	10 (16,9)	31 (52,5)	14 (23,7)	59 (100)	3,92
Ne razmišljam o stroških zavržene hrane.	12 (20,3)	19 (32,2)	13 (22,0)	15 (25,4)	0 (0,0)	59 (100)	2,53
Kadar kuham, skuham več hrane, kot jo porabim.	5 (8,5)	14 (23,7)	22 (37,3)	15 (25,4)	3 (5,1)	59 (100)	2,95
Kadar skuham preveč hrane, jo shranim in pojem kasneje.	1 (1,7)	4 (6,8)	7 (11,8)	34 (57,6)	13 (22,0)	59 (100)	3,92
Kupim natanko toliko hrane, kolikor jo potrebujem.	4 (6,8)	15 (25,4)	28 (47,5)	11 (18,6)	1 (1,7)	59 (100)	2,83

Legenda:

Pri izračunu strinjanja s trditvami so bili izločeni tisti, ki na vprašanje niso odgovorili.

*Povprečna vrednost (M) je izračunana na osnovi 5-stopenjske Likertove lestvice (1 – sploh se ne strinjam, 2 – se ne strinjam, 3 – niti se ne strinjam niti se strinjam, 4 – se strinjam, 5 – popolnoma se strinjam).

Rezultati (Preglednica 8) kažejo, da se študentje strinjajo s trditvijo, da napišejo seznam hrane, ki jo želijo kupiti, preden gredo v trgovino ($M = 3,61$), prav tako preverijo zalogo hrane ($M = 3,88$) in običajno kupijo tudi izdelek, ki ga niso nameravali ($M = 3,63$). Prav tako se počutijo krivo, kadar zavržejo hrano ($M = 3,92$) in če skuhamo preveč hrane, jo shranimo in pojedemo kasneje ($M = 3,92$). Podatki kažejo tudi, da svojih obrokov ne načrtujejo nekaj dni vnaprej ($M = 2,54$), o stroških zavržene hrane jih razmišlja ena tretjina ($f = 32,2\%$). S trditvijo, da kupijo natanko toliko hrane, kolikor jo potrebujejo, se »niti strinjajo niti se ne strinjajo« ($M = 2,83$). Prav tako se »niti strinjajo niti se ne strinjajo« s trditvijo, da kadar kuhajo, skuhamo več hrane, kot jo porabimo ($M = 2,95$).

Glede na pridobljene podatke lahko sklepam, da imajo študentje skrben odnos do hrane, se trudijo, da je ne zavržejo ter se zavedajo stroškov zavržene hrane. Tudi delež tistih, ki zaznajo občutek krivde, kadar zavržejo hrano, je dokaj visok, torej se zavedajo neprimerne vedenja ob metanju hrane med odpadke. Dobro bi bilo uvesti dejavnosti, s katerimi bi lahko spodbujali študente, da bi hrano bolje porabili ter jim pokazati, na kakšne načine jo lahko uporabijo, saj menim, da je vzrok za zavrženo hrano tudi neznanje uporabe ostankov hrane. Prav tako bi bilo dobro spodbujati načrtovanje nakupa z nakupovalnim seznamom, da bi se izognili nakupu nepotrebnih izdelkov in tako privarčevali denar.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

Trditve v Preglednici 9 sem oblikovala samo za dijake, ki živijo s starši oz. skrbniki in hrane ne kupujejo sami. Zanimal me je njihov odnos do ravnanja s hrano.

Preglednica 9: Število dijakov glede na strinjanje s trditvami, ki so navedene v tabeli

TRDITVE	1	2	3	4	5	Skupaj	M*
	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)	f; f (%)		
Na količino kupljene hrane v trgovini nimam vpliva, ker jo kupujeta starša.	6 (10,2)	11 (18,6)	24 (40,7)	11 (18,6)	7 (11,9)	59 (100)	3,03
Doma se trudim, da ne zavržem hrane.	0 (0,0)	1 (1,7)	5 (8,5)	20 (33,9)	33 (55,9)	59 (100)	4,44
Kadar hrano zavržem, se počutim krivo.	0 (0,0)	5 (8,5)	22 (37,3)	17 (28,8)	15 (25,4)	59 (100)	3,71
Ne razmišljam o stroških zavržene hrane.	17 (28,8)	19 (32,2)	14 (23,7)	8 (13,6)	1 (1,7)	59 (100)	2,27

Legenda:

*Povprečna vrednost (M) je izračunana na osnovi 5-stopenjske Likertove lestvice (1 – sploh se ne strinjam, 2 – se ne strinjam, 3 – niti se ne strinjam niti se strinjam, 4 – se strinjam, 5 – popolnoma se strinjam).

Rezultati (Preglednica 9) kažejo, da se dijaki v največji meri ($M = 4,44$) strinjajo s trditvijo, da se doma trudijo, da ne zavržejo hrane, najmanj se strinjajo s trditvijo ($M = 2,27$), da ne razmišljajo o stroških zavržene hrane. Študenti se prav tako bolj ne strinjajo s to trditvijo, vendar v manjši meri ($M = 2,53$) kot dijaki. Ta rezultat me je presenetil, saj sem sklepala, da bodo glede na to, da so študentje starejši in bolj izobraženi, več razmišljali o stroških zavržene hrane kot dijaki. To kaže na to, da bi bilo dobro prikazati količino hrane, ki jo zavržejo, poleg pa tudi denar, ki ga porabijo, ko zavržejo tolikšno količino hrane in s tem izboljšati njihovo zavedanje o dragocenosti hrane.

Dijaki se »niti ne strinjajo niti strinjajo« s trditvijo ($M = 3,03$), da na količino kupljene hrane v trgovini nimajo vpliva, ker jo kupujeta starša. S trditvijo, da se počutijo krive, kadar zavržejo hrano, se bolj kot ne strinjajo ($M = 3,71$). Študentje se s to trditvijo strinjajo bolj ($M = 3,92$) kot dijaki, zato lahko sklepam, da se bolj zavedajo, kako neodgovorno je metati hrano med odpadke oziroma bolj občutijo krivdo ob takšnem dejanju, ker se zavedajo, da to ni prav.

Na podlagi dobljenih rezultatov lahko sklepam, da so dijaki ozaveščeni o problemu zavržene hrane, saj se trudijo, da le-te ne zavržejo. Razmišljajo tudi, kako ekonomsko neodgovorno je metanje hrane med odpadke.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

3.4.4 ZADOVOLJSTVO DIJAKOV IN ŠTUDENTOV S HRANO V ŠTUDENSKI RESTAVRACIJI

Zanimalo me je, v kolikšni meri so študentje in dijaki zadovoljni s hrano na Pedagoški fakulteti.

Preglednica 10: Primerjava študentov in dijakov glede na zadovoljstvo s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti

TRDITEV	SKUPINA	N	M*	SD	T	df	p
V kolikšni meri si zadovoljen/a s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti?	Študenti	58	3,19	1,290	- 0,064	105	0,949
	Dijaki	49	3,20	0,979			

Legenda:

*Povprečna vrednost (M) je izračunana na osnovi 5-stopenjske Likertove lestvice (1 – zelo nezadovoljen, 2 – nezadovoljen, 3 – niti zadovoljen niti nezadovoljen, 4 – zadovoljen, 5 – zelo zadovoljen).

Rezultati (Preglednica 10) kažejo, da so študentje in dijaki srednje zadovoljni s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti. Kot je razvidno iz preglednice 5, med dijaki in študenti glede na zadovoljstvo s hrano ne obstaja statistično pomembna razlika ($p = 0,949$). Tako dijaki ($M = 3,20$) kot tudi študenti ($M = 3,19$) so hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti srednje zadovoljni. Nezadovoljstvo s hrano (okusom) je tudi eden izmed vzrokov za zavrženo hrano, saj velika večina študentov in dijakov meni, da bi bila manjša količina zavržene hrane, če bi bile malice in kosila boljšega okusa.

Preglednica 11: Primerjava študentov in dijakov glede na zadovoljstvo s količino hrane, ki jo dobijo pri obroku v restavraciji na Pedagoški fakulteti

Kako si zadovoljen s količino hrane, ki jo dobiš pri obroku v restavraciji na Pedagoški fakulteti?	Število odgovorov*			
	Študenti f	Študenti f (%)	Dijaki f	Dijaki f (%)
Hrane je preveč.	29	50,9	1	2,0
Hrane je ravno prav.	24	42,1	29	59,2
Hrane je premalo.	4	7,0	19	38,8
SKUPAJ	57	100,0	49	100,0

Legenda:

*Pri izračunu zadovoljstva so bili izločeni tisti, ki na vprašanje niso odgovorili.

Rezultati (Preglednica 11) kažejo zadovoljstvo študentov in dijakov s količino hrane, ki jo dobijo pri obroku v restavraciji na Pedagoški fakulteti. Največ študentov ($f = 50,9\%$) meni, da je hrane preveč. Veliko ($f = 42,1\%$) jih je tudi mnenja, da je hrane ravno prav, v nasprotju z dijaki, ki v večini ($f = 59,2\%$) menijo, da je hrane ravno prav, kar nekaj ($f = 38,8\%$) jih tudi meni, da je hrane premalo.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

Zanimalo me je tudi, katera hrana, ki jo strežejo v restavraciji na Pedagoški fakulteti, je po mnenju študentov in dijakov najbolj okusna. To vprašanje je bilo odprtega tipa, zato sem izbrala najpogostejše odgovore.

Študenti so največkrat odgovorili, da je solata v solatnem baru, ki ga ponuja restavracija, najbolj okusna hrana, sledijo ji meso (največkrat je bilo omenjeno piščančje meso) ter različne juhe in ribe (največkrat je omenjen ocvrt oslič, omenjen je tudi losos). Največ dijakov je odgovorilo, da je najokusnejša hrana, ki jo dobijo za malico, pica. Sledijo ji testenine ter burek, njoki in rogljički.

Prav tako me je zanimalo, katera hrana, ki jo strežejo v restavraciji na Pedagoški fakulteti, je po mnenju študentov in dijakov najmanj okusna. Tudi to vprašanje je bilo odprtega tipa, zato sem prav tako izbrala najpogostejše odgovore. Največ študentov je odgovorilo, da je krompir najmanj okusna hrana v restavraciji. Kot vzrok so navedli, da je krompir premalo kuhan oz. surov, da je instant ter da je mrzel in neslan. Veliko študentov je odgovorilo, da so najmanj okusne omake, in sicer paradižnikova, gobova in smetanova. Navedli so, da so omake preslane in premastne. Kar nekaj študentov je odgovorilo, da je najmanj okusna juha, ker je preslana, ter meso, ker je občasno premalo pečeno. Največ dijakov je odgovorilo, da so najmanj okusne enolončnice oz. jedi na žlico, sledijo jim ribe in krompir (instant) ter sendviči, kjer so kot razlog, zakaj niso okusni, navedli, da jim ni všeč, ker so že vnaprej pripravljene.

3.4.5 PREDLOGI ZMANJŠANJA KOLIČIN ZAVRŽENE HRANE V ŠTUDENTSKI RESTAVRACIJI

Želela sem izvedeti, na kakšen način bi po mnenju uporabnikov lahko zmanjšali količino zavržene hrane. Tudi to vprašanje je bilo odprtega tipa, zato sem izbrala nekaj načinov za zmanjšanje količine zavržene hrane, ki so jih predlagali študenti in dijaki.

Študenti so bili v večini mnenja, da je potrebno zmanjšati količino hrane na krožniku. Napisali so, da bi bilo dobro, če bi tisti, ki vedo, da ne bodo toliko pojedli, povedali, da želijo manjšo porcijo oz. da bi kuhar/ica, ki deli hrano, vprašal/a vsakega posameznika, koliko hrane želi. Nekateri so dodali še, da bi lahko dali možnost ponovne porcije brez doplačila, če bi delili manjše porcije, oz. da bi dajali manjše porcije in s tem tudi bolj ugodno ceno. Napisali so, da bi lahko zmanjšali količino zavržene hrane, če bi stregli bolj okusno in kvalitetnejšo hrano. Nekateri so bili mnenja, da bi bilo dobro uvesti samopostrežno restavracijo, kjer si vsak lahko vzame toliko hrane, kolikor jo bo pojedel. Prav tako so predlagali, da bi lahko hrano, ki ostane, razdelili med študente ali druge, ki hrano potrebujejo (študenti bi s seboj

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

prinesli posodo za prevzem hrane). Eden izmed študentov je napisal, da namesto, da hrano zavržemo, jo damo živalim.

Dijaki so bili v večini mnenja, da bi zmanjšali količino zavržene hrane tako, da bi kuhali bolj okusno hrano. Nekateri so bili mnenja, da bi zmanjšali količino zavržene hrane tako, da bi sami povedali, kako veliko porcijo želijo. Prav tako so napisali, da bi zavrgli manj hrane, če bi upoštevali želje dijakov glede hrane in s pravočasno objavo od malice, saj se včasih pozabijo odjaviti (npr. kadar jim hrana ni všeč) in tako se hrana zavrže. Eden izmed dijakov je napisal, da bi morali na šolah uvesti predavanja, kako pomembno je, da hrane ne zavržemo. Nekdo je napisal tudi, da bi morali s seboj nositi posode, v katere bi shranili hrano, ki bi ostala po obroku ter jo zaužili kasneje.

Tudi v drugih raziskavah so ugotovili, da bi lahko zmanjšali količino zavržene hrane z zmanjšanjem velikosti porcije in prav tako z izboljšanjem kakovosti in izbire hrane (Painter, Thondhlana in Wei Kua, 2016).

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

4 SKLEP

Pomembno je, da imamo odgovoren odnos do ravnanja s hrano in je ne mečemo v odpadke, saj za njeno pridelavo porabimo veliko različnih virov, kot so voda, energija, čas, zemlja in denar, prav tako z zavrženo hrano onesnažujemo okolje s toplogrednimi plini. Odgovoren odnos do ravnanja s hrano moramo spodbujati že pri najmlajših z različnimi aktivnostmi v povezavi s hrano. Po fakultetah in restavracijah oz. gostinskih obratih, kjer strežejo hrano, še vedno nastane velika količina odpadkov hrane, čeprav obstaja že veliko projektov za zmanjšanje količine zavržene hrane. V šolah in na fakultetah bi lahko imeli nekaj ur predavanj o posledicah zavržene hrane ter s tem spodbujali učence, dijake in študente k odgovornemu ravnanju s hrano. Prav tako bi lahko pripravili različne delavnice, v katerih bi se udeleženci naučili pripravljati različne jedi iz ostankov hrane, saj ljudem primanjkuje idej oz. ne vedo, kaj bi storili s hrano, ki jim je ostala po obroku in jo prav zato največkrat zavržejo.

Rezultati raziskave kažejo, da dijaki v restavraciji na Pedagoški fakulteti na dan zavržejo povprečno 100 g hrane na osebo. Ta velika količina zavržene hrane je po njihovem mnenju posledica nesprejemljivega okusa jedi. Prav tako raziskava kaže, da dijaki običajno pojedjo celoten obrok, študentje pa običajno pustijo več hrane kot dijaki. Kot vzrok, da ne pojedjo cele porcije hrane, navajajo preveliko porcijo obroka. Ocenjujem, da študentje bolj pazijo na vrsto prehrane kot dijaki, saj raziskava kaže, da v prehrano pogosteje vključujejo zelenjavo in ribe ter manj slaščic. Prav tako so študenti bolj okoljsko ozaveščeni glede posledic zavržene hrane. Dobro bi bilo, da bi uvedli predavanja o tem, kako pomembno je, da hrano ne zavržemo. Dijaki zavržejo več hrane pri topli malici kot hladni, kar kaže na to, da hladno malico lahko vzamejo s seboj in jo pojedjo kasneje, medtem ko v nasprotnem primeru, torej pri topli malici, obroka ne morejo vzeti s seboj in ga zato zavržejo. Dobro bi bilo, če bi restavracija uvedla posode za hrano, v katero bi uporabniki lahko shranili hrano, ki jim ostane, ter jo pojedli kasneje. To je v restavraciji na Pedagoški fakulteti možno, a se uporabniki za to ne odločajo. Tako bi zmanjšali količino zavržene hrane.

Po mnenju dijakov in študentov bi lahko zmanjšali količino zavržene hrane v restavraciji na Pedagoški fakulteti z manjšo porcijo obroka oziroma bi delitelj hrane vsakega posameznika vprašal, koliko hrane želi. Prav tako bi po mnenju dijakov in študentov lahko zmanjšali količino zavržene hrane z uvedbo samopostrežne restavracije, z razdelitvijo hrane med druge študente ali ljudi, ki hrano potrebujejo, ter z embalažo, namenjeno za shranjevanje hrane, za pozneje. Dijaki so predlagali, da v primeru, ko se na malico pozabijo naročiti, malice ne

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

dobijo. Prav tako so tako dijaki kot tudi študentje poudarili, da bi bilo dobro, če bi bil obrok boljšega okusa in kvalitete (npr. instant krompir, premalo kuhane in hladne jedi). Dijaki so napisali, da si želijo upoštevanje želja glede hrane v kuhinji, zato je pomembno, da se izvaja anketiranje, s katerim lahko pridobimo informacije, katero hrano bi dijaki želeli imeti za malico.

Rezultati diplomskega dela lahko pripomorejo k oblikovanju konkretnih ukrepov, s katerimi se lahko zmanjša količina odpadne hrane. Primerno razdeljevanje hrane, ki omogoča upoštevanje želje konzumenta glede vrste in količine postrežene hrane in ozaveščanje uporabnikov restavracije, lahko pripomore k zmanjšanju zavržene hrane.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

5 VIRI IN LITERATURA

Bernstein, C. (2015). *New USDA 'FoodKeeper' App: Your New Tool for Smart Food Storage*. Pridobljeno s <https://www.usda.gov/media/blog/2015/04/2/new-usda-foodkeeper-app-your-new-tool-smart-food-storage>.

Cox, J. in Downing, P. (2007). *Food Behaviour Consumer Research: Quantitative Phase*. Pridobljeno s <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Food%20behaviour%20consumer%20research%20quantitative%20jun%202007.pdf>.

Društvo Ekologi brez meja. (2017a). *Ne meč' mo hrane stran*. Pridobljeno s <http://ebm.si/hrana/o-projektu>.

Društvo Ekologi brez meja (2017b). *Volk sit, koza cela*. Pridobljeno s <http://volksitkozacela.si/o-projektu>.

Društvo Ekologi brez meja (2017c). *Volk sit, koza cela*. Pridobljeno s <http://volksitkozacela.si/ozadje-projekta>.

Društvo Ekologi brez meja. (2014). *Zavržena hrana: naše navade in vedenjski vzorci (1. del)*. Pridobljeno s <http://ebm.si/o/sl/novice/551-zavrzena-hrana-nase-navade-in-vedenjski-vzorci-1-del>.

Ekošola. (b.d.). *Hrana ni za tjavendan 2016/2017*. Pridobljeno s <http://www.ekosola.si/2016-2017/projekti/hrana-ni-za-tjavendan/>.

Ekošola. (2010). *Odgovorno s hrano*. Pridobljeno s <http://www.ekosola.si/uploads/2010-08/Gradivo%20-%20Odgovorno%20s%20hrano.pdf>.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2012). *Food Wastage footprints*. Pridobljeno s http://thinkeatsave.org/docs/Factsheet_FOOD-WASTAGE.pdf.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013). *Reducing The Food Wastage Foodprint*. Pridobljeno s <http://www.fao.org/docrep/018/i3342e/i3342e.pdf>.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2017). *SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction*. Pridobljeno s <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>.

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

Food Recovery Network. (b.d.). *Our story*. Pridobljeno s <https://www.foodrecoverynetwork.org/aboutus/>.

Gase, L. N., McCarthy, W. J., Robles, B. in Kuo, T. (2014). Student receptivity to new school meal offerings: Assessing fruit and vegetable waste among middle school students in the Los Angeles Unified School District. *Preventive Medicine*, 67(1), S28-S33.

Glropolis. (2017). *Odgovorno s hrano*. Pridobljeno s <https://www.eatresponsibly.eu/sl/foodwaste/1#section-bin>.

Godfray, H. C., Beddington, J. R., Crute, I. R., Haddad, L., Lawrence, D., Muir, J. F., ... Toulmin, C. (2010). Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People. *Science*, 327, 812-818.

Janežič, A. (b.d.). *Krožno gospodarstvo*. Pridobljeno s http://ekosola.si/uploads/2010-08/Kro%C5%BEno%20gospodarstvo_Ekokviz%20O%C5%A0%2017_8.razred.pdf.

Kummu, M., Moel, H., Porkka, M., Siebert, S., Varis, O. in Ward, P.J. (2012). Lost food, wasted resources: Global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertiliser use. *Science of the Total Environment*, 438, 477-489.

Lokalno.si. (2017). *Skoraj 6.000 učencev in 240 učiteljev za manj zavržene hrane*. Pridobljeno s http://www.lokalno.si/2017/06/09/177388/zgodba/Skoraj_6_000_ucencev_in_240_uciteljev_za_manj_zavrzene_hrane/?cookieu=ok.

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.

Neff, R.A., Spiker, M.L. in Truant, P.L. (2015). Wasted Food: U.S. Consumers' Reported Awareness, Attitudes, and Behaviors. *Plos ONE*, 10(6). Doi:10.1371/journal.pone.0127881

Niaki, S. F., Moore, C. E., Chen, T. in Cullen, K. W. (2017). Younger Elementary School Students Waste More School Lunch Foods than Older Elementary School Students. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 117(1), 95-101.

Ministrstvo za okolje in prostor. (2017). *Odpadna hrana*. Pridobljeno s http://www.mop.gov.si/si/delovna_podrocja/odpadki/odpadna_hrana/.

- KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.
- Painter, K., Thondhlana, G. in Wei Kua, H. (2016). Food waste generation and potential interventions at Rhodes University, South Africa. *Waste Management*, 56, 491-497.
- Parizeau, K., 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.
- Rozin, P. (2005). The Meaning of Food in Our Lives: A Cross-Cultural Perspective on Eating and Well-Being. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37(2), S107-S112.
- Stop Wasting Food. (b.d.a). *About Stop Wasting Food*. Pridobljeno s <http://stopwastingfoodmovement.org/>.
- Stop Wasting Food. (b.d.b). *Food Waste Facts*. Pridobljeno s <http://stopwastingfoodmovement.org/food-waste/food-waste-facts/>.
- Think.Eat.Save. (2014). *About the Campaign*. Pridobljeno s <http://www.thinkeatsave.org/index.php/about>.
- Thyberg, K. L., Tonjes, D. J. (2016). Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. *Resources, Conservation and Recycling*, 106, 110-123.
- 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.
- Wang, L., Liu, G., Liu, X., Liu, Y., Gao, J., Zhou, B., Gao, S. in Cheng, S. (2017). The weight of unfinished plate: A survey based characterization of restaurant food waste in Chinese cities. *Waste Management*, 66, 1-10.
- WRAP. (b.d.). *About us*. Pridobljeno s <https://www.lovefoodhatewaste.com/about-us>.
- Žitnik, M. in Vidic, T. (2016). *Hrana med odpadki*. Ljubljana: Statistični urad Republike Slovenije. Pridobljeno s http://www.stat.si/StatWeb/File/DocSysFile/9173/hrana_med_odpadki-splet.pdf.

6 PRILOGE

ANKETNI VPRAŠALNIK

Odnos študentov do zavržene hrane

Spoštovani.

Sem Anja Krištof, študentka 4. letnika Pedagoške fakultete v Ljubljani, smer gospodinjstvo in kemija. V okviru diplomskega dela želim raziskati odnos študentov do zavržene hrane. V ta namen sem sestavila anketni vprašalnik. Prosim te, da ga izpolniš. Anketni vprašalnik je anonimen, rezultate bom uporabila izključno za svoje diplomsko delo.

Hvala in lep pozdrav.

Pri navedenih vprašanjih odgovor obkroži ali napiši.

- a) SPOL: M Ž b) STAROST: _____
c) SMER ŠTUDIJA: _____

1. Kako pogosto pojesh **celo porcijo** hrane, ki ti je ponujena ali si jo pripraviš?

	Nikoli. 1	Zelo redko. 2	Včasih. 3	Pogosto 4	Vedno. 5	Te vrste hrane ne jem.
Mlečni izdelki	1	2	3	4	5	N
Meso	1	2	3	4	5	N
Mesni izdelki	1	2	3	4	5	N
Ribe	1	2	3	4	5	N
Stročnice	1	2	3	4	5	N
Zelenjava	1	2	3	4	5	N
Solata	1	2	3	4	5	N
Sadje	1	2	3	4	5	N
Krompir	1	2	3	4	5	N
Riž	1	2	3	4	5	N
Kruh	1	2	3	4	5	N
Slaščice	1	2	3	4	5	N
Jedi na žlico (npr. svinjska obara)	1	2	3	4	5	N

2. Obkroži črko pred krožnikom, ki najbolj opisuje, koliko hrane običajno pustiš na krožniku. **Ostanek hrane je označen s temno barvo.**

a) **Pojem vse.**



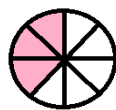
b)



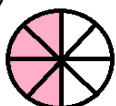
c)



č)



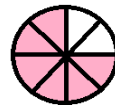
d)



e)



f)



g)



h) **Pustim vse.**



3. Oceni, v kolikšni meri se strinjaš s trditvami, ki so navedene v preglednici in opisujejo tvoj odnos do hrane, ki je ne poješ.

Vse hrane na krožniku običajno ne pojem, ker...	Sploh se ne strinjam.	Se ne strinjam.	Niti se ne strinjam niti se strinjam.	Se strinjam.	Popolnoma se strinjam.
	1	2	3	4	5
... je prevelika porcija.	1	2	3	4	5
... nisem več lačen/a.	1	2	3	4	5
... je neokusna.	1	2	3	4	5
... mi ni všeč.	1	2	3	4	5
... sem zelo izbirčen/a.	1	2	3	4	5
... pazim na telesno maso.	1	2	3	4	5
... je po izgledu neprivlačna.	1	2	3	4	5
... je ne poznam.	1	2	3	4	5
... je nezdrava.	1	2	3	4	5

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

4. Ovrednoti, koliko se strinjaš s trditvami, ki so navedene v spodnji preglednici.

TRDITVE	Sploh se ne strinjam. 1	Se ne strinjam. 2	Niti se ne strinjam niti se strinjam. 3	Se strinjam. 4	Popolno ma se strinjam. 5
Če bi zmanjšali količino zavržene hrane, bi privarčevali z vodo.	1	2	3	4	5
Če bi zmanjšali količino zavržene hrane, bi pripomogli k zmanjševanju izpustov toplogrednih plinov.	1	2	3	4	5
Če bi zmanjšali količino zavržene hrane, bi privarčevali z energijo.	1	2	3	4	5
Krčenje gozdov nima nobene povezave z zavrženo hrano.	1	2	3	4	5
Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja okoljski problem.	1	2	3	4	5
Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja socialni problem.	1	2	3	4	5
Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja finančni problem.	1	2	3	4	5
Če bi zavrgli manj hrane, bi bilo manj ljudi lačnih.	1	2	3	4	5
V Sloveniji se zavrže preveč hrane.	1	2	3	4	5
Jaz zavržem preveč hrane.	1	2	3	4	5
Potrebno bi bilo izvesti več predavanj glede problematike o zavrženi hrani.	1	2	3	4	5
Preden grem v trgovino, vedno napišem seznam hrane, ki jo želim kupiti.	1	2	3	4	5
Preden grem v trgovino, vedno preverim zalogo hrane.	1	2	3	4	5
Svoje obroke načrtujem nekaj dni vnaprej.	1	2	3	4	5
Ko grem v trgovino, običajno kupim tudi izdelek, ki ga nisem nameraval/a.	1	2	3	4	5
Ko grem v trgovino, vedno kupim več hrane, kot jo potrebujem.	1	2	3	4	5

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

TRDITVE	Sploh se ne strinjam.	Se ne strinjam.	Niti se ne strinjam niti se strinjam.	Se strinjam.	Popolno ma se strinjam.
	1	2	3	4	5
Kadar hrano zavrzem, se počutim krivo.	1	2	3	4	5
Ne razmišljam o stroških zavržene hrane.	1	2	3	4	5
Kadar kuham, skuham več hrane, kot jo porabim.	1	2	3	4	5
Kadar skuham preveč hrane, jo shranim in pojem kasneje.	1	2	3	4	5
Kupim natanko toliko hrane, kolikor jo potrebujem.	1	2	3	4	5

5. V kolikšni meri si zadovoljen/a s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti?

V kolikšni meri si zadovoljen/a s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti?	Zelo nezadovoljen.	Nezadovoljen.	Niti zadovoljen niti nezadovoljen.	Zadovoljen.	Zelo zadovoljen.
	1	2	3	4	5
	1	2	3	4	5

6. Kako si zadovoljen/a s količino hrane, ki jo dobiš pri obroku v restavraciji na Pedagoški fakulteti?

- a) Hrane je preveč. b) Hrane je ravno prav. c) Hrane je premal

7. Katera hrana, ki jo strežejo v restavraciji na Pedagoški fakulteti, je po tvojem mnenju **najbolj okusna**?

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

8. Katera hrana, ki jo strežejo v restavraciji na Pedagoški fakulteti, je po tvojem mnenju **najmanj okusna**?

9. Na kakšen način lahko po tvojem mnenju zmanjšamo količino zavržene hrane v restavraciji na Pedagoški fakulteti?

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

ANKETNI VPRAŠALNIK

Odnos dijakov do zavržene hrane

Spoštovani!

Sem Anja Krištof, študentka 4. letnika Pedagoške fakultete v Ljubljani, smer gospodinjstvo in kemija. V okviru diplomskega dela želim raziskati odnos dijakov do zavržene hrane. V ta namen sem sestavila anketni vprašalnik. Prosim te, da ga izpolniš. Anketni vprašalnik je anonimen, rezultate bom uporabila izključno za svoje diplomsko delo.

Hvala in lep pozdrav.

Pri navedenih vprašanjih odgovor obkroži ali napiši.

a) SPOL: M Ž b) STAROST: _____

SMER IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA:

a) Gimnazija. b) Umetniška gimnazija. c) Predšolska vzgoja.

1. Kako pogosto poješ **celo porcijo** hrane, ki ti je ponujena ali si jo pripraviš?

	Nikoli. 1	Zelo redko. 2	Včasih. 3	Pogosto. 4	Vedno. 5	Te vrste hrane ne jem.
Mlečni izdelki	1	2	3	4	5	N
Meso	1	2	3	4	5	N
Mesni izdelki	1	2	3	4	5	N
Ribe	1	2	3	4	5	N
Stročnice (grah, leča, fižol, čičerika)	1	2	3	4	5	N
Zelenjava	1	2	3	4	5	N
Solata	1	2	3	4	5	N
Sadje	1	2	3	4	5	N
Krompir	1	2	3	4	5	N
Riž	1	2	3	4	5	N
Kruh	1	2	3	4	5	N
Slaščice	1	2	3	4	5	N
Jedi na žlico (npr. svinjska obara)	1	2	3	4	5	N

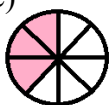
KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

2. Obkroži črko pred krožnikom, ki najbolj opisuje, koliko hrane običajno pustiš na krožniku. **Ostarek hrane je označen s temno barvo.**

a) **Pojem vse.**



č)



f)



b)



d)



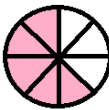
g)



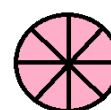
c)



e)



h) **Pustim vse.**



3. Oцени, v kolikšni meri se strinjaš s trditvami, ki so navedene v preglednici in opisujejo tvoj odnos do hrane, ki je ne poješ.

Vse hrane na krožniku običajno ne pojem, ker...	Sploh se ne strinjam.	Se ne strinjam.	Niti se ne strinjam niti se strinjam.	Se strinjam.	Popolnoma se strinjam.
	1	2	3	4	5
... je prevelika porcija.	1	2	3	4	5
... nisem več lačen/a.	1	2	3	4	5
... je neokusna.	1	2	3	4	5
... mi ni všeč.	1	2	3	4	5
... sem zelo izbirčen/a.	1	2	3	4	5
... pazim na telesno maso.	1	2	3	4	5
... je po izgledu neprivlačna.	1	2	3	4	5
... je ne poznam.	1	2	3	4	5
... je nezdrava.	1	2	3	4	5

KRIŠTOF A. (2017). Odnos uporabnikov restavracije Pedagoške fakultete do odgovornega ravnanja s hrano. Diplomsko delo. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.

4. Ovrednoti, koliko se strinjaš s trditvami, ki so navedene v spodnji preglednici.

TRDITVE	Sploh se ne strinjam.	Se ne strinjam.	Niti se ne strinjam niti se strinjam.	Se strinjam.	Popolnoma se strinjam.
	1	2	3	4	5
Če bi zmanjšali količino zavržene hrane, bi privarčevali z vodo.	1	2	3	4	5
Če bi zmanjšali količino zavržene hrane, bi pripomogli k zmanjševanju izpustov toplogrednih plinov.	1	2	3	4	5
Če bi zmanjšali količino zavržene hrane, bi privarčevali z energijo.	1	2	3	4	5
Krčenje gozdov nima nobene povezave z zavrženo hrano.	1	2	3	4	5
Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja okoljski problem.	1	2	3	4	5
Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja socialni problem.	1	2	3	4	5
Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja finančni problem.	1	2	3	4	5
Če bi zavrgli manj hrane, bi bilo manj ljudi lačnih.	1	2	3	4	5
V Sloveniji se zavrže preveč hrane.	1	2	3	4	5
Jaz zavržem preveč hrane.	1	2	3	4	5
Potrebno bi bilo izvesti več predavanj glede problematike o zavrženi hrani.	1	2	3	4	5
Na količino kupljene hrane v trgovini nimam vpliva, ker jo kupujeta starša.	1	2	3	4	5
Doma se trudim, da ne zavržem hrane.	1	2	3	4	5
Kadar hrano zavržem, se počutim krivo.	1	2	3	4	5
Ne razmišljam o stroških zavržene hrane.	1	2	3	4	5

5. V kolikšni meri si zadovoljen/a s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti?

V kolikšni meri si zadovoljen/a s hrano v restavraciji na Pedagoški fakulteti?	Zelo nezadovoljen.	Nezadovoljen.	Niti zadovoljen niti nezadovoljen.	Zadovoljen.	Zelo zadovoljen.
	1	2	3	4	5
	1	2	3	4	5

6. Kako ste zadovoljni s količino hrane, ki jo dobite pri obroku v restavraciji na Pedagoški fakulteti?

- a) Hrane je preveč. b) Hrane je ravno prav. c) Hrane je premalo.

7. Katera hrana, ki jo strežejo v restavraciji na Pedagoški fakulteti, je po tvojem mnenju **najbolj okusna**?

8. Katera hrana, ki jo strežejo v restavraciji na Pedagoški fakulteti, je po tvojem mnenju **najmanj okusna**?

9. Pri kateri vrsti malice zavržeš več hrane? Obkroži črko pred ustreznim odgovorom.

- a) Hladna malica. b) Topla malica.

10. Oceni, kako avtomatsko naročilo na malico vpliva na količino hrane, ki je ne poješ?

- a) Ne vpliva. b) Zavržem več hrane kot bi jo sicer.

c) Drugo: _____

11. Na kakšen način lahko po tvojem mnenju zmanjšamo količino zavržene hrane v restavraciji na Pedagoški fakulteti?
