



REPUBLIKA
SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

MINISTRSTVO ZA OKOLJE,
PODNEBJE IN ENERGIJO



SAMO1PLANET
CARE4CLIMATE



Spoštujmo hrano,
spoštujmo planet

I FEEL
SLOVENIA

VABILO

Spoštovani,

v sredo, 24. aprila 2024, bomo četrtič obeleževali slovenski dan brez zavržene hrane.

Ob tej priložnosti vas vabimo na posvet
»Spoštujmo hrano, spoštujmo planet«, ki bo **v sredo, 24. aprila, med 8.30 in 15.30,**
v Hiši Evropske unije, Dunajska c. 20, Ljubljana.

Posvet je namenjen vsem deležnikom v verigi preskrbe s hrano oziroma vsakomur, ki ga zanima izziv, kako zmanjšati izgube hrane in odpadno hrano, izboljšati odnos do hrane in spremeniti navade.

Udeležba na posvetu je brezplačna. Zaradi omejenega števila sedežev je obvezna prijava **najpozneje do 22. 4. 2024** na tej [povezavi](#).

Vljudno vabljeni!



Spoštujmo hrano,
spoštujmo planet



8.30 – 9.00

REGISTRACIJA

9.00–9.45

POZDRAVNI NAGOVORI

- **Mateja Čalušič**, ministrica za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
- **Uroš Vajgl**, državni sekretar na Ministrstvu za okolje, prostor in energijo
- **dr. Jerneja Jug Jerše**, vodja predstavništva Evropske komisije v Sloveniji
- **dr. Berend Klaus**, generalni direktor Generalnega direktorata za zdravje in varno hrano pri Evropski komisiji

9.45–11.00

KAJ VEMO O HRANI, NEKDANJIH ŽIVILIH IN ODPADNI HRANI

- **Etnološko-socialni pogled na prehrano prednikov in njihov odnos do hrane** (Barbara Sosič, Slovenski etnografski muzej)
- **ZeroWaste** (Theresa Morsen, ZeroWasteEurope)
- **Mnogi odtenki zavržene hrane v gostinstvu** (dr. Emil Juvan, Univerza v Novi Gorici)
- **Uporaba živil, ki niso več namenjena prehrani ljudi, v prehrani rejnih in družnih živali** (Alenka Levart; Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani)
- **Kje smo in kam gremo** (Tadeja Kvas Majer, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano)
- **Razprava**

11.00 –12.00

PRIMERI DOBRIH PRAKS

- **Hrana ni za tjavendan!** (Tina Hribar, Ekošole, mednarodni program)
- **BoneR – kostna juha** (Špela Kocjančič, podjetje BoneR)
- **Z novimi strategijami do manjše količine odpadne in presežne hrane na primeru VSŠ Bled** (Tatjana Šubic, Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled)
- **Platforma ALMS** (Amela Korlat, podjetje ALMS)
- **Razprava**

12.00–13.15

ODMOR S POGOSTITVIJO IN MREŽENJE BREZ ODPADNE HRANE

Za pogostitev bodo poskrbeli v **Podnebni kavarni**¹, kjer bo na voljo domača, lokalna in trajnostna hrana kmetije, socialne zadruge in zaposlitvenega centra Allium. Po pogostitvi se bodo udeleženci lahko preizkusili v nagradnem kvizu o odgovornem odnosu do hrane »Samo1planet« in si prislužili praktična darila.

¹ Podnebna kavarna bo organizirana v okviru projekta LIFE IP CARE4CLIMATE



13.15–14.15

O HRANI IN KOMUNICIRANJU

- **Motivacija posameznikov za zmanjševanje količin odpadne hrane v gospodinjstvih** (Ilona Rac, Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani)
- **Vedeti ni dovolj: na poti od informiranja do načrtovanja vedenjskih sprememb** (Tanja Kamin, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)
- **Nevidno življenje zavržene hrane** (dr. Dan Podjed, Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU)
- **Razprava**

14.15–15.30

OKROGLA MIZA: Kaj, kako, zakaj spremeniti pri delu in odnosu do hrane

- **Janja Bernik**, kmetija Puncar
- **Marija Mehle**, Zadruga Sloga, z.o.o.
- **Mojca Kodre**, Atlanic Grupa d.d.
- **Peter Kebrič**, direktor nabave Lidl Slovenija d.o.o.
- **Uroš Štefelin**, Hiša Linhart
- **Katja Sreš**, Ekologi brez meja
- **Razprava**

V okviru dogodka bodo predstavljeni tudi projekti, ki uspešno delujejo na področju preprečevanja nastajanja odpadne hrane

- **Donirana hrana** (LIONS, Distrikt 129 Slovenija)
- **Zero waste catering lab** (Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje)
- **»Samo1planet«** (LIFE IP CARE4CLIMATE)
- **Primeri** (Ekošole)
- **Hrana ni odpadek** (ciljni raziskovalni projekt, Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani)
- **Plakati** (Tam Tam, specialisti za mestne plakate)

Dogodek bo vodila in povezovala ga. Renata Dacinger.