

Trajnost v praksi: Kako v Lidlu Slovenija varujemo vire

Hranozavešt

... je nova beseda, ki smo jo skupaj s partnerji slovenskega dneva brez zavržene hrane skovali za poimenovanje ozaveščenega odnosa do hrane.



Več kot
17.000

otrok se je vključilo
v naše gibanje za
manj odpadne
hrane.

430

ton presežkov
hrane v povprečju
na leto podarimo
humanitarnim
organizacijam.

Iz

1.500

litrov odpadnega jedilnega olja,
ki so ga zbrali kupci v Lidlovih
zbiralnikih, smo proizvedli

1.000

litrov biodizla.

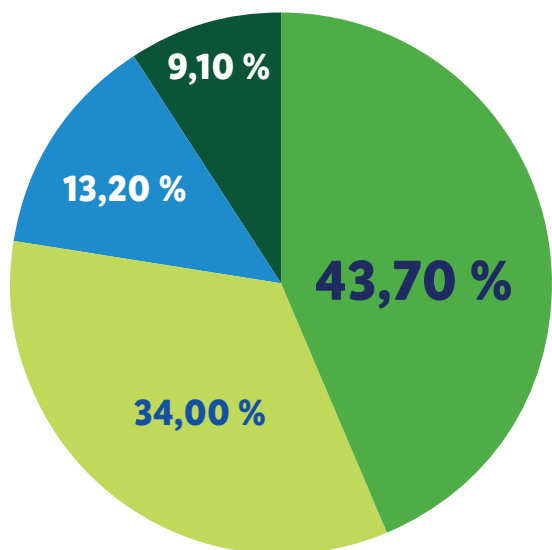
Manj zavržkov, boljši svet

V Lidlu Slovenija se zavedamo, da količin odpadne hrane ne moremo zmanjšati brez skupnega premisleka in sodelovanja. Zato že vrsto let sistematično vlagamo v rešitve, ki spreminjajo odnos do hrane – od optimizacije procesov do ozaveščanja potrošnikov – in tako soustvarjamo hranozavestno skupnost, ki ravna s hrano vse bolj skrbno in odgovorno.

78 kg

hrane v povprečju
zavrže prebivalec
Slovenije v
enem letu.³

Hrana se izgublja ali zavrže v vseh fazah dobavne verige – od kmetij do gospodinjestev:⁴

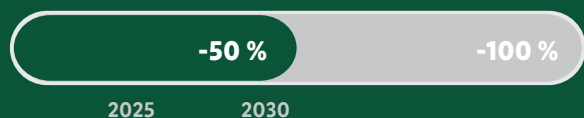


- v gospodinjestvih
- v gostinstvu in strežbi hrane
- v proizvodnji hrane (vključno s primarno)
- v distribuciji in trgovini z živili

^{3,4} Podatki za leto 2023 (<https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/13128>).



Za
50 %
bomo v
Lidlu Slovenija
do leta 2030
zmanjšali količino
odpadne hrane.



Da bi dosegli ta cilj, smo si zastavili podcilje in ukrepe, napredek pa redno merimo in transparentno predstavljamo:⁶

Cilj	Ukrepi	Napredek	Realizacija
Do leta 2030 bomo za 50 % zmanjšali količino odpadne hrane (glede na izhodiščno leto 2018).	Z optimiziranim naročanjem skrbimo za ustrezno razpoložljivost in količine izdelkov v logističnem centru in na prodajnih mestih.	V poslovnem letu 2024 smo uvedli sistem za avtomatsko naročanje izdelkov v logističnem centru.	●●●●○
	Postopoma bomo zmanjševali količino odpadne hrane s podaljšanim časom prodaje in znižano ceno izdelkov pred iztekom roka trajanja.	V poslovnem letu 2024 smo znižali cene izdelkov pred potekom roka trajanja za 20 % oziroma 50 %, odvisno od izdelčne skupine. Razširili smo obseg pekovskih izdelkov, ki se po znižani ceni prodajajo dan po peki, in obseg izdelkov po znižani ceni pred potekom roka trajanja na področju pakiranega sadja in zelenjave.	●●●●○
	Do poslovnega leta 2026 bomo izvajali neposredne donacije hrane humanitarnim in nevladnim organizacijam v vsaj 80 % trgovin.	V poslovnem letu 2024 smo v projekt <i>Donirana hrana</i> vključili dodatne tri trgovine. Ob koncu poslovnega leta 2024 je bilo tako v projekt vključenih 49 trgovin (72 %).	●●●●○
	Do konca poslovnega leta 2025 bomo pred večjimi trgovinami uvedli zbiranje odpadnega jedilnega olja kupcev za nadaljnjo predelavo.	V poslovnem letu 2024 smo namestili zbiralnike za zbiranje odpadnega jedilnega olja pred skupno 14 trgovinami. Širitev projekta načrtujemo v poslovnem letu 2025.	●●●●○
	V okviru projekta <i>Hranozavest</i> bomo v sodelovanju z ministrstvi in drugimi partnerji krepili ozaveščenost javnosti na področju odpadne hrane.	V poslovnem letu 2024 smo nadaljevali aktivno ozaveščanje javnosti o odpadni hrani in se vključevali v različne hranozavestne projekte (npr. <i>Slovenski dan brez zavržene hrane</i> , <i>Hrana ni za tjavendan</i> , <i>Mini tovarna</i>).	●●●●●

⁵ Glede na izhodiščno leto 2018.

⁶ Podatki ob koncu poslovnega leta 2024.

Kako zmanjšujemo količine odpadne hrane



Optimiziramo naročanje izdelkov

Z optimiziranim naročanjem skrbimo, da so naše prodajne police dobro založene, hkrati pa, da na njih ostane čim manj izdelkov, ki bi jim potekel rok trajanja. Iz logističnega centra na ta način naročamo suhe, hlajene, zamrznjene izdelke ter kruh iz dopeke, iz trgovin pa sadje in zelenjavo, meso in ribe.



Nižamo cene pred potekom roka trajanja

Za 20 % do 50 % znižamo ceno izdelkom z bližajočim se rokom trajanja v okviru projekta *Predobro za v smeti*. Tako se ti izdelki v večjem delu porabijo v gospodinjstvih in jih le manjši del konča med odpadki. V sistem so vključeni hlajeni, zamrznjeni in suhi izdelki, meso in ribe, hlebci kruha iz dopeke, rezan kruh, izbrani izdelki drobnega peciva, sadje in zelenjava ter rože in rezano cvetje.



Izdelke skrbno rotiramo

Izdelke s kratkim rokom uporabnosti na policah redno zlagamo ali rotiramo tako, da so v ospredje postavljeni tisti s krajšim rokom, s čimer zmanjšamo število izdelkov, ki bi bili zavrženi zaradi pretečenega roka uporabnosti.

Porabiti do

Po poteku roka moramo živila z oznako »porabiti do« zavreči.

Poznate razliko?

Uporabno najmanj do

Živila z oznako »najmanj do« lahko praviloma uporabimo tudi po navedenem datumu.



Doniramo presežke hrane

430

ton presežkov hrane, ki ostanejo v trgovinah po zaprtju, v povprečju na leto podarimo različnim humanitarnim organizacijam po vsej Sloveniji. Donacije obsegajo pekovsko pecivo, mlečne izdelke, sadje in zelenjavo ter drugo hrano, ki je še vedno primerna za zaužitje.



49

trgovin redno predaja presežke hrane dobrodelnim organizacijam. Naš cilj je, da se projektu na dolgi rok priključijo vse Lidlove trgovine.



Prisluhnite kratkemu pogovoru z Zdenkom Podlesnikom iz Zveze Lions klubov Slovenije o projektu *Donirana hrana*.



14

trgovin Lidla Slovenija je že opremljenih z zbiralniki za odpadno jedilno olje. Iz 1.500 litrov odpadnega jedilnega olja, ki so ga v zbiralnikih pred izbranimi Lidlovimi trgovinami zbrali kupci, smo proizvedli 1.000 litrov biodizla. Število zbiralnikov bomo v prihodnje še povečali.

Od znanja do ravnanja

V Lidlu Slovenija se zavzemamo za preudarno ravnanje s hrano, zato že vrsto let s ciljnimi ozaveščevalnimi projekti skupaj s partnerji aktivno spodbujamo odgovoren odnos do hrane in širimo hranozavestno gibanje med ljudmi.

11

uspešnih sezon projekta *Hrana ni za tjavendan* smo izvedli s partnerjem Ekošola. Program je namenjen širjenju sporočila med otroki in mladostniki, da je hrana preveč dragocena, da bi jo zavrgli.

Hrana ni za tjavendan



17.049

otrok iz 302 vrtcev, osnovnih in srednjih šol je sodelovalo pri projektu v šolskem letu 2024/2025.

1.400

mentorjev je vodilo otroke skozi ustvarjalne in poučne aktivnosti z odličnimi rezultati: otroci so zmanjšali količino odpadne hrane za 30 %, nekateri celo za 85 %.

200

receptov za okusne jedi brez zavrčkov hrane se je skozi leta zbralo v že 10 knjižicah *Reciklirana kuharja*. V okviru tradicionalnega natečaja mladi vsako leto ustvarjajo recepte "recikliranih" jedi, 20 najbolj izvirnih pa je objavljenih v knjižici receptov.



Oglejte si reportažo z zaključnega dogodka projekta *Hrana ni za tjavendan*.

Slovenski dan brez zavržene hrane

24.
april

je Vlada Republike Slovenije na pobudo Lidla Slovenija in partnerjev razglasila za **slovenski dan brez zavržene hrane**. Na ta dan skupaj s partnerji pripravljamo številne ozaveščevalne aktivnosti – od strokovnih posvetov in nagradnih natečajev, organizacije hranozavestnih pokušnin do spodbujanja ustvarjalnih projektov v šolah in vrtcih.



Hranozavest nas povezuje

je ozaveščevalna kampanja, ki smo jo zasnovali skupaj s partnerji in temelji na novi skovanki hranozavest. Beseda poudarja pomen premišljenega odnosa do hrane – za manj odpadkov, bolj zdrav življenjski slog in večje spoštovanje naravnih virov.

Za komunikacijsko kampanjo ob *slovenskem dnevu brez zavržene hrane* smo leta 2024 prejeli nagrado **Gold Quill, Award of Excellence**, najvišje svetovno priznanje za odličnost v komuniciranju, ki ga podeljuje združenje IABC.



Prisluhnite pogovorom s partnerji slovenskega dneva brez zavržene hrane.

Ustvarjamo novo vrednost

Mini tovarna za maksimalen izkoristek

S podporo Lidla Slovenija je Skupina Etri v letu 2023 razvila Mini tovarno – inovativen model predelovalnega obrata za pouporabo presežne hrane iz trgovin, s kmetij in od manjših pridelovalcev. V Mini tovarni, ki deluje v sklopu Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, iz izdelkov, ki ne ustrezajo več estetskim standardom, nastajajo kakovostni in okusni obroki za študente in zaposlene, dostavljajo pa jih tudi na dom.



Prisluhnite podkastu o Mini tovarni.



»Poleg njenega osrednjega namena je Mini tovarna tudi prostor usposabljanja kadrov, potrebnih v predelavi in tudi v gostinstvu, in je usmerjena v grajenje vključujoče družbe. Smo učno podjetje s svojimi stroji, kjer se ljudje učijo in pridobivajo izkušnje, da lahko kasneje dobijo redno zaposlitev,«

je povedala socialna inovatorica **Lenka Puh iz Skupine Etri** v pogovoru s kulinarčno blogerko **Klaro Avsenik Žagar**.



Lokalno, ki se prepleta z globalnim

Naša trajnostna strategija



Varovanje podnebja



Varstvo virov



Spodbujanje zdravja



Pošteno ravnanje



Spoštovanje biotske raznovrstnosti

Krepitev

dialoga

Tako v

31

Lidlovih državah delujemo enotno, smelo in odločno ter pomagamo k doseganju pomembnih trajnostnih ciljev, kot so tisti iz pariškega sporazuma ali trajnostni cilji Združenih narodov.

S strateškimi partnerstvi v Lidlu postavljamo mejnike lokalno in na mednarodni ravni ter zavzeto soustvarjamo bolj trajnostno prihodnost.

V Lidlu Slovenija je trajnost v osrčju delovanja, čvrsto zasidrana v poslovno strategijo podjetja.

Odpadna hrana je del obsežnega področja varstva virov, ene izmed petih osrednjih tem trajnostne strategije celotne Skupine Lidl.

Celovit pregled trajnostnih ciljev in ukrepov na vseh petih področjih trajnostne strategije Lidla Slovenija najdete [tukaj](#).



Vas zanima več?

Povežimo se!
boljsisvet@lidl.si