

Nacionalna konferenca Mizica, pogri se! - Podnebju prijaznejša pogostitev na dogodkih

Povzetek delavniškega dela konference

31. marec 2022, Hotel Union, Ljubljana



Namen konference je bil prikazati pomen in koristi podnebju prijaznih pogostitev na dogodkih. Potem, ko so se udeleženci skozi predstavitev dobrih praks in strokovno razpravo seznanili s priložnostmi in možnostmi, ki jih podnebju prijazne pogostitve ponujajo tako za ponudnike kot za organizatorje in naročnike, so v delavniškem delu identificirali konkretne vzode, ki jih imajo posamične deležniške skupine glede na njihovo vlogo v ekosistemu podnebju prijaznejših pogostitev.

1) Katere tri največje ovire prepoznavate pri uvajanju podnebnju prijaznejših pogostitev na dogodkih v Sloveniji?



1. Višji stroški in cena (40)
2. Pomanjkanje strokovnega usposabljanja na tem področju (31)
3. Pomanjkanje informacij o tem, kako to storiti (25)
4. Pomanjkanje zanimanja med strankami (15)
5. Catering ponudniki ne zagotavljajo zelenih pogostitev (11)
6. Zakoni, pravila so preveč zapleteni (9)
7. Pomanjkanje jasnega označevanja in certifikatov (7)
8. Več porabljenega časa (3)

2) Kako lahko pospešimo podnebju prijazne pogostitve na dogodkih v Sloveniji?



Ključni vzvodi, ki jih imajo na voljo specifični deležniki

Pristojna ministrstva (sistemsko okolje)

- Delovati povezano in sinergično (medresorsko): vzgoja za trajnostno oskrbo s hrano
- Sistemске spodbude trajnostno naravnanim dogodkom/dobavam
- Povečati obseg zelenega javnega naročanja
- Delovanje z zgledom (so npr. častni pokrovitelj trajnostno naravnanih dogodkov/pogostitev)
- Vzpostavitev sistemov sledljivosti prehrabnih surovin (npr. rastlinske hrane)
- Priprava nabora trajnostnih ponudnikov
- Nagrade/izbori za najboljše trajnostne prakse na področju dogodkov/pogostitev
- Identificirati in promovirati trajnostne ponudbe
- Sistematična kategorizacija prehrabnih ponudnikov in izdelkov (po vzoru namestitev)
- Ozaveščanje potrošnikov (kampanje, sredstva ...)

Občine

- Kriterij izbora naj ne bo le cena; prevladujeta naj vsebina in trajnost
- Povečati obseg zelenega javnega naročanja
- Spodbujati organizacijo in izvedbo trajnostno naravnanih dogodkov, ki temeljijo na lokalnih tradicijah in vključujejo lokalne ponudnike
- Identificirati in promovirati trajnostne ponudnike in produkte
- Spodbujanje lokalne samooskrbe
- Ozaveščanje in izobraževanje (vrtci, šole)

Strokovne organizacije in zveze (Conventa, Kongresni urad ...)

- Izdelati priporočila o elementih dogodkov, ki so lahko trajnostno zasnovani:
 - pogostitve (npr. voda iz pipe, udeleženci prinesejo svoje steklenke za vodo ...)
 - širše (skupen prevoz, ravnanje z odpadki, zmanjševanje odpadkov, skrbno ravnanje z viri in energenti – voda, elektrika ...)

Priporočila morajo biti dovolj enostavna, da jih je mogoče v prakso prenesti s sorazmerno malo truda.
- Zgled: dogodki, ki jih prirejajo, so zasnovani trajnostno (kar je navdih vsem udeležencem za organizacijo njihovih dogodkov v prihodnosti)
- Lobiranje za prijaznejše sistemsko okolje za trajnostne prakse na dogodkih za (zakoni, certifikati, kategorizacije ...)

Organizatorji dogodkov

- Že v fazi priprave ponudbe naročniku jasno opredeliti možnosti trajnostnih načinov pogostitve in dodane vrednosti, ki jo tak tip pogostitev prinaša (načrtno ozaveščanje naročnika)
- Izdelana trajnostna identiteta dogodka (ki ima promocijsko/PR vrednost ter obenem osvešča obiskovalce o trajnostnih zavezah)
- Skrbno načrtovanje količine pogostitve (npr. velikost porcij)
- Komuniciranje udeležencem o potrebnosti ažurne odjave/prijave na dogodek (točen podatek o številu dejanskih udeležencev organizatorju omogoča optimizirati količino hrane, da bo čim manj odpadka)
- Meniji naj vedno vsebujejo tudi hrano z manjšim ogljičnim odtisom
- Trajnostna dekoracija (brez rezanega cvetja)
- Kavcije za kozarce
- Steklenke za vodo
- Vodne fontane
- Razgradljiva embalaža

Ponudniki cateringa

- Že v fazi priprave ponudbe naročniku jasno opredeliti možnosti trajnostnih načinov pogostitve – in dodane vrednosti, ki jo tak tip pogostitev prinaša (načrtno ozaveščanje naročnika)
- Meniji naj vedno vsebujejo tudi hrano z manjšim ogljičnim odtisom
- Jasen, privlačen in hitro opazen opis posameznih jedi s poudarkom na podnebjem prijaznih pogostitvah
- Uporaba prepoznavnih in uveljavljenih oznak (opisov) jedi za lažjo in hitrejšo izbiro
- Ozaveščanje naročnikov, da obstaja ponudba trajnostnih pogostitev
- Aplikacije – iskalniki cateringov za lažji izbor (po kriterijih izbire, mdr. tudi trajnostne komponente)

Dobavitelji

- Embalaža: naj bo vračljiva ali vsaj okolju prijaznejša
- Urediti pogoje za okolju prijaznejšo pridelavo in nadaljnje postopke (dostava, transport, pakiranje, predelava)

Hoteli

- Trajnostni jedilniki: temelječi na rastlinski, ekološki, lokalni hrani in mikrosezoni
- Poštena politika prodaje pitne vode
- Uporaba lokalnih materialov in trajnostnih (naravi prijaznih) čistil
- Trajnostna dekoracija (brez rezanega cvetja) in kompostiranje zunanjih rastlin
- Štipendiranje in sponzoriranje lokalnih zelenih rešitev

Naročniki – javni sektor

- Cena ne sme biti glavno merilo
- Segmentirati ponudbo po kriterijih/filtrih (vključno s kriterijem podnebju prijaznih pogostitev)
- Povečati obseg zelenega javnega naročanja
- Pri naročilih spodbujati uporabo trajnostnih materialov

Nevladne organizacije in mreže

- Spodbujanje mreženja med pridelovalci hrane, ponudniki in izvajalci
- Delavnice in izobraževanja o dobrih praksah glede trajnostnih pogostitev in dogodkov nasploh – za različne deležnike
- Priprava in izvajanje izobraževalnih programov za trajnostne prakse v vrtcih in šolah
- Priprava konkretnih programov in rešitev v sklopu nacionalnih trajnostnih strategij (kako implementirati strategije v praksi)

Prebivalca/prebivalec

- Zahtevati podnebju prijazno hrano in infrastrukturo na dogodkih
- Zmanjšati količino užitega mesa
- Na dogodke prinesiti svojo steklenko za vodo
- Ažurirati podatek o svoji (ne)prisotnosti na dogodku – za optimiziranje količine hrane in zmanjševanje odpadkov
- Na osebnih in družinskih dogodkih spodbujati trajnostne prakse pri pogostitvah
- Na družinskih slavnjih optimizirati količino hrane, da ni odvečnega odpada (= presežati miselnost, da mora hrana »vedno ostati«)

Zapisala: mag. Marjeta Novak, CPF, moderatorka



Konferenco je organizirala Umanotera v sodelovanju s Convento, Kongresnim uradom Slovenije in Turizmom Ljubljana v okviru projekta "Climate Action to the Table", ki je del European Climate Initiative (EUKI, www.euki.de), instrumenta za financiranje projektov nemškega Zveznega ministrstva za gospodarske zadeve in podnebne ukrepe (BMWK). Vsebinsko ne odraža pogledov BMWK.