

Alpine Space

Food4Alps

Sporočilo za javnost

Partnerji projekta Food4Alps so se v Sloveniji srečali za spodbujanje trajnostnih prehranskih sistemov v alpski regiji



Ljubljana, oktober 2026 – Kako lahko šole, ustanove za oskrbo, bolnišnice in drugi institucionalni ponudniki hrane nabavljajo bolj trajnostno hrano? Kako lahko kuhinje zmanjšajo količino zavržene hrane in bolje izkoristijo lokalne ter sezone sestavine? In kako lahko krožni pristopi postanejo del vsakodnevne oskrbe s hrano? Ta vprašanja so bila v središču prvega mednarodnega srečanja projekta Food4Alps, ki je potekalo v Sloveniji 14.–15. oktobra.

Srečanja so se udeležili predstavniki **vseh 12 partnerjev projekta Food4Alps iz šestih alpskih držav**. Dvodnevno srečanje, ki so ga gostili slovenski partnerji, je združilo delovne seje projekta z obiski lokalnih pobud in ponudnikov hrane ter partnerjem omogočilo izmenjavo izkušenj in vpogled v praktične pristope, ki lahko prispevajo k delu projekta v alpski regiji.

V **DEOS, d.o.o. Celostna oskrba starejših**, so partnerji obiskali center starejših in vrtec v Notranjih Goricah ter se podrobneje seznanili z oskrbo s hrano v institucionalnih okoljih. V programu je bila tudi praktična predstavitev slovenskega projekta [Kuhna pa to](#), ki že šestnajsto leto vključuje šolarje v pripravo sezonskih in tradicionalnih jedi za druge otroke. Mladi kuharji so partnerjem pripravili lokalno hrano skuhano na trajnostni način.

Na **Bledu** so partnerji spoznavali pristope k lokalni oskrbi in kratkim dobavnim verigam v gostinstvu. V hotelu **Astoria** so se seznanili, kako se lokalno pridelane sestavine vključujejo v načrtovanje jedilnikov prek strukturiranih postopkov nabave, in obiskali hotelske prostore za usposabljanje ter kuhinjo. Izmenjava je zajela praktične ukrepe, med drugim **sezonsko kuhanje, preprečevanje nastajanja odpadne hrane, načrtovanje porcij, ponovno uporabo živil (upcycling), fermentacijo in kompostiranje**.

Srečanje v Sloveniji je potekalo tik pred **svetovnim dnevom hrane 16. oktobra**, ki opozarja na izzive prehranskih sistemov in potrebo po bolj trajnostnih ter odpornih pristopih. Razprave ob zagonu projekta so se dotaknile številnih enakih vprašanj, od **trajnostne nabave hrane in institucionalne oskrbe s hrano do preprečevanja nastajanja odpadne hrane, bolj zdravih prehranskih izbir in krožnih pristopov**. Reševanje teh vprašanj zahteva spremembe v različnih delih prehranskega sistema in sodelovanje med vključenimi akterji. To je skupna točka, ki povezuje delo partnerjev projekta Food4Alps v alpski regiji.

Alpine Space

Food4Alps

PODATKI O PROJEKTU

Naslov projekta:

Food4Alps: Transformativni pristop k snovno učinkovitim prehranskim sistemom v alpski regiji z institucionalnimi ponudniki hrane kot gonilom sprememb

Program financiranja:

Projekt sofinancira Evropska unija v okviru programa Interreg Alpine Space Programme 2021–2027.

Trajanje:

1. julij 2026 – 30. junij 2029

Partnerji:

Mesto Dunaj – Oddelek za varstvo okolja (vodilni partner, Avstrija)

EuroVienna EU-consulting & -management GmbH (Avstrija)

Zukunft:Essen (Avstrija)

Mesto Freiburg im Breisgau (Nemčija)

Speiseräume – Office for applied food policy gGmbH (Nemčija)

Mesto Lyon (Francija)

Mestna občina Milano (Italija)

Magma srl, socialno podjetje (Italija)

DEOS d.o.o., celostna oskrba starejših (Slovenija)

BSC, Poslovno podporni center, d.o.o., Kranj (Slovenija)

Gospodarska zbornica Slovenije (Slovenija)

Center za razvoj in okolje, Univerza v Bernu (Švica)

Skupna vrednost projekta:

EUR 2.703.609,94

Skupni prispevek EU:

EUR 1.947.067,43

Spletna stran projekta:

<https://www.alpine-space.eu/project/food4alps/>