

Visoke cene, množično odhajanje ponudnikov iz sistema ter nasičenost ponudbe z bureki in hamburgerji so razlog za naraščajoče nezadovoljstvo študentov s sistemom subvencionirane študentske prehrane. V odgovor so aktivistične študentske organizacije začele pozivati k reformi sistema. Njihov argument je jasen. Sistem, prepuščen prostemu trgu, ne more več izpolnjevati svoje funkcije. Kaj je potrebno spremeniti?

Osnovni namen sistema je zagotoviti poceni, kakovosten obrok študentom, ki imajo malo finančnih sredstev in malo časa za kuhanje. Kljub temu raziskave s terena (1) razkrivajo, da študenta na krožniku pogosto pričaka ocvrta jed, polna nasičene maščobe in enostavnih ogljikovih hidratov. V ponudbi pa primanjkuje sadja in zelenjave.

Hkrati raziskave kažejo, da narašča indeks telesne mase (2), marsikateri študent pa ima tudi povišan krvni tlak, holesterol, trigliceride in krvni sladkor (3). Ob tem se pojavlja zanimiv paradoks, saj zdravje mladim Slovencem postaja vedno bolj pomembno. V zadnjih desetletjih se znajde na samem vrhu seznama njihovih vrednot (4).

Zdrava in trajnostna izbira naj postane lažja izbira

Pomembno je, da sistem študentske prehrane študentom zdravo in trajnostno izbiro olajša, ne oteži. Prvi pogoj za to je zagotovo povečanje ponudbe kakovostnih obrokov. Poleg tega morajo biti ti obroki tudi ugodni, dostopni v okolici fakultet in študentskih domov ter se morajo prilagajati nerednim študentskim urnikom. Izboljšati je treba tudi transparentnost ponudbe, predvsem z vidika trajnosti, saj študenti nimajo vpogleda v večino vidikov prehranske verige, vključno s poreklom sestavin, pridelavo, predelavo, transportom, skladiščenjem, odpadno embalažo in zavrženo hrano. Le na tak način lahko sprejmejo informirano odločitev. In nenazadnje je treba vlagati tudi v izobrazbo študentov. Manko v znanju se kaže predvsem na področju trajnosti, čeprav tudi na področju zdravja obstaja več kot dovolj priložnosti za izboljšave.

Premiki na področju študentske prehrane

Na kritike študentskega sistema so se že odzvali odločevalci in prenovili razpis za izbiro ponudnikov subvencionirane prehrane za leti 2025 in 2026. V tem so poosttrili pogoje za študentske obroke. Sedaj morajo ponudniki vsak dan zagotoviti vsaj dve različni kosili, od tega eno brezmesno. Znižali so tudi količnik za hitro prehrano in zvišali število točk za ponudnike z brezglutenskimi možnostmi. Poleg tega so ponudnike razdelili na samostojne in tiste v javnih zavodih, da bi s tem ponudbo razširili na več menz ter kuhinj v domovih in na fakultetah. Pomembna novost je tudi odprtje razpisa na za vse kraje po Sloveniji in ne zgolj za univerzitetna mesta.

S predlogom zakona za urejanje položaja študentov se v prihodnosti obeta tudi dvig subvencije za prehrano in podaljšanje koriščenja bonov do polnoči. Prav tako naj bi študentje po novem prejeli subvencijo za vsak koledarski in ne le za delovni dan, kar pomeni, da bodo lahko bone koristili 365 dni v letu.

Sistem študentske prehrane bi moral biti zgled

Globalni prehranski sistemi predstavljajo enega največjih onesnaževalcev na svetu, saj so odgovorni za 34 % vseh toplogrednih emisij na svetovni ravni, množično izumiranje vrst ter zmanjševanje odpornosti ekosistema (5). Po navedbah Svetovne zdravstvene organizacije pa

predstavljajo tudi večje tveganje za obolevnost in umrljivost kot nevarna spolnost, uživanje alkohola, drog in tobaka skupaj (6).

Študentski sistem lahko služi kot model zdravega in trajnostnega sistema, ki krepi zdravje ljudi in zmanjšuje zdravstveno breme ter hkrati varuje okolje in podpira lokalno gospodarstvo. Poleg tega ti sistemi predstavljajo priložnost za začetek izobraževanja mladih o zdravi in trajnostni hrani. To je izjemno pomembno, saj so prav oni tisti, ki bodo v prihodnosti oblikovali prehranske sisteme – bodisi kot volivci ali odločevalci.

Viri:

- Zveza potrošnikov Slovenije [ZPS]. (2023, 28. september). *Približno tretjina študentov vsak teden posega po hitri prehrani, kot so hamburgerji in pice*. <https://www.zps.si/aktualne-vsebine/izjave-za-javnost/priblizno-tretjina-studentov-vsak-teden-posega-po-hitri-prehrani-kot-so-hamburgerji-in-pice-2023-09-28>
- Klanjšek, R. in Naterer, A. (2021). Zdravje in dobro počutje. V M. Lavrič in T. Deželan (ur.), *Mladina 2020: položaj mladih v Sloveniji* (str. 195–213). Univerza v Mariboru, Univerzitetna založba, Založba Univerze v Ljubljani. https://mlad.si/e-katalogi/Mladina_2020/12/
- Gregorič, M., Poličnik, R., Mušič, S., Toth, G. in Turk, V. F. (2021). *Zakuhajmo pravo izbiro: priročnik s povzetkom prehranskih smernic za ponudnike študentske prehrane*. Nacionalni inštitut za javno zdravje. https://nijz.si/wp-content/uploads/2022/07/zakuhajmo_pravo_izbiro_obl_29_7_21_0.pdf
- Ule M. in Kuhar, M. (2002). Sodobna mladina: izziv sprememb. V V. Mihelj (ur.), *Mladina 2000: Slovenska mladina na prehodu v tretje tisočletje* (str. 40–78). Aristej.
- Willett, W. C., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S. J., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A. G., Jonell, M., Clark, M. R., Gordon, L., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Sibanda, L. M., ... Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), str. 447–492. [https://doi.org/10.1016/s0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/s0140-6736(18)31788-4)
- Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N. in Leip, A. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, 2(3), str. 198–209. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>