

Nekaj dejstev o vrnjenem oziroma neprodanem kruhu ter nadaljnem postopanju z njim

Po podatkih Sekcije za pekarstvo znaša količina vrnjenega oz. neprodanega kruha iz trgovin 12.000, po nekaterih podatkih pa celo do 15.000 ton letno, kar lahko primerjamo z 1/3 doma pridelane pšenice ali do 1,5 meseca nepotrebnega dela v slovenskih pekarnah. Kruh je edino neprodano živilo, ki se v celoti vrača nazaj do proizvajalcev. V povprečju je vrnjenega kruha 12% dnevne proizvodnje. Številka niha tudi do 50% in je višja pri določenih izdelkih (slaščicah) ter se razlikuje od posameznega dneva (problematični so prazniki in otvoritveni dnevi trgovskih centrov).

V manjših količinah se lahko kruh predela v drobtine, vendar to ni običajna praksa pekarn, saj v ta namen porabijo viške kruha iz proizvodnje. Vrnjen kruh se smatra kot higiensko oporečen.

Nekaj vrnjenega kruha se porabi v mešalnicah za krmo živali. V tem primeru morajo biti pekarnice registrirane tudi pri VURS kot proizvajalci krme v skladu s členom 9(2) in členom 10(1), v povezavi s členom 18(1) in (2), Uredbe o higieni krme (183/2005 EC). To pomeni še en dodaten nadzor s strani inšpektorjev in dodatne stroške vezane na sam pregled in vzorčenje. Trenutno pekarnice nadzorujejo tri inšpekcije – ZIRS, VURS in IRSKGP – kontrola kakovosti. Po podatkih AIBI – Evropskega združenja za pekarstvo je registracija pri veterinarjih v ostalih državah EU obvezna le v primeru zbiralnic vrnjenega kruha.

Večina vrnjenega kruha gre na uničenje oziroma na smetišča. Kruh je prepovedano odlagati v običajne kontejnerje za mešane komunalne odpadke. Potrebno ga je ločeno zbirati v namenskih prostorih pekarn, ga sortirati in ločevati embalažo v primeru pakiranega kruha ter ga nato v namenskih transportnih sredstvih transportirati do smetišč. Vse to predstavlja dodatne stroške pekarn, dodatni problem pa je še obremenjevanje okolja kajti v kruhu je 1.7 do 2% soli.

Po nekaterih podatkih se takšen kruh pojavlja v sekundarni prodaji direktno na domu za krmo, lahko pa tudi prehrano ljudi.

Rešitev problematike poteka v smeri dogovora s Farmo Ihan za porabo kruha kot substrata pri proizvodnji bioplina za električno energijo. Dogovor poteka v smislu zagotavljanja stalnih količin, kar lahko pomeni še namensko povečevanje proizvodnje kruha za pridobivanje električne energije.

Po podatkih iz nekaterih držav, takšnih problemov vračil ne poznajo (Anglija, Finska, Danska, Avstrija). Nemci dobivajo subvencije v primeru, če se uporablja neprodan kruh za proizvodnjo bio-energije. Španija in Italija kompenzirata zmanjševanje vračil s priznavanjem dodatnih popustov s strani pekarn, vendar pri njih vračila še zdaleč niso tako visoka (okrog 5%).

Trenutno potekajo s strani Mercatorja individualni pogovori s posameznimi pekarnami. Znižanje vračil kruha pri posameznih pekarnah je zelo različno. Za ene nič, za druge pa od 5% do 20% in več - izračunano na povprečna vračila kruha v letu 2006 za posamezne pekarnice. Pekarnice bodo trgovcem dodatno priznavale dodaten rabat v povprečju vračil v letu 2006. Fizično pa bodo pekarnice še zmeraj odvažale v celoti neprodan kruh. V principu se bo trgovec potrudil prodati ves kruh, istočasno pa dobil priznan rabat v višini letnega povprečja vračil posameznih podjetij. To dejstvo ne velja za vse pekarnice – vsaj ne za tiste, ki so v lasti trgovcev. Zmanjševanje vračil po tej (trgovčevi) logiki bo lahko pripeljalo do zmanjševanja asortimenta (predvsem visoko kvalitetnih izdelkov) in posredno na dolgi rok tudi do padca kvalitete.

Poleg vsega omenjenega pa si trgovina po pravilniku o kalu lahko priznava odpadni kolo za kruh v višini 1%.

dr. Aleš Kuhar
Biotehniška fakulteta
Univerza v Ljubljani