



# Analiza ravnanja z odpadki na mariborskih prireditvah

Ekologi brez meja smo v sklopu projekta Prireditve brez odpadkov, ki ga sofinancira Mestna občina Maribor, obiskali izbrane **javne prireditve, ki so potekale oktobra in novembra 2023**. V analizo so vključene naslednje prireditve:

Prireditev	Datum	Organizator	Lokacija
Svečana trgatav Stare Trte	1. 10. 2023	Zavod za turizem Maribor	Lent
Odprtje fotografske razstave Retrospektiva	19. 10. 2023	Fotografski muzej Maribor	Fotografski muzej Maribor
Javna tribuna: Naj dvorišče ne bo parkirišče	23. 10. 2023	Društvo Hiša!	dvorišče Pokrajinskega arhiva Maribor
MKC 30 let	23. 10. 2023	MKC	Kulturni inkubator
Noč čarovnic	28. 10. 2023	Zavod Mars Maribor	Vetrinjski dvor
Martinovanje na Koroški cesti	10. 11. 2023	Zavod za turizem Maribor	Koroška cesta
Martinovanje na Trgu Leona Štuklja	11. 11. 2023	Zavod za turizem Maribor	Trg Leona Štuklja

## Ugotovitve

### Manko razmisleka o tem, kakšni odpadki bodo nastali na prireditvi

To je bilo razvidno predvsem na vinskih prireditvah v organizaciji javnega zavoda. Na Svečani trgatvi Stare trte, ki v osnovi ne ustvarja velikih količin odpadkov, smo bili priča **slabo načrtovanemu ekološkemu otoku**, ki je bil sestavljen iz po dveh zabojnikov za papir, embalažo in mešane komunalne odpadke. Slednji so na takšni prireditvi popolnoma odveč. Zadostovala bi manjša vrečka za ogorke in morebitne druge odpadke, ki se jih ne da ločeno zbrati, ki pa bi bila izven dosega obiskovalcev. Tako pa so v obeh zabojnikih za mešane komunalne odpadke končali odpadki, ki jih je mogoče ločeno zbrati in reciklirati (papirnata in plastična embalaža).



Zabojniki na Svečani trgatvi Stare trte zakriti z neprimernim napisom



Papir v zabojniku za mešane komunalne odpadke na Svečani trgatvi Stare trte

Podobna zgodba je bila na Martinovanju na Koroški cesti, kjer so bili z redkimi izjemami **nameščeni izključno zabojniki za mešane komunalne odpadke**. Ločeno zbiranje odpadkov ni bilo zagotovljeno niti na osrednjem Martinovanju na Trgu Leona Štuklja. Stanje po osrednjem Martinovanju so slikovito dokumentirali na [portalu maribor24.si](http://portal.maribor24.si).



Zabojniki na Martinovanju na Koroški cesti



Steklena, plastična in papirnata embalaža med mešanimi komunalnimi odpadki

Organizatorji ostalih, manjših prireditev z zabojniki niso imeli težav - sploh niso bili potrebni ali pa so bili del obstoječe infrastrukture.

## Trendi na področju ponovne uporabe

### Kozarci

Pozdraviti velja odločitev Zavoda za turizem Maribor, da so se vsaj na področju **kozarcev odločili za ponovno uporabo**. Na Martinovanju na Koroški cesti so bili vinski kozarci stekleni, kavcija je znašala 5 EUR, za pranje pa so poskrbeli na Srednji gostinski šoli Maribor. Na osrednjem prizorišču je za pralne plastične kozarce (kavcija 3 EUR) poskrbelo podjetje Ekozarček. Pohvalno je, da je bilo na obeh lokacijah dovolj točk za izposajo in vračilo kozarcev.



*Pralni kozarci na osrednjem Martinovanju*



*Stojnice za izposajo kozarcev in ozaveščevalni napisi na osrednjem Martinovanju*

Se je pa na osrednjem prizorišču Martinovanja izkazalo, da **vsí ponudniki niso upoštevali pravil igre** (predvsem na Ulici škofa Maksimilijana Držečnika) - tako je bilo kar precej **stojnic z lastnimi kozarci za enkratno uporabo različnih materialov**. Nekateri vinarji, ki so sicer imeli na voljo pralne kozarce, kar zelo pozdravljamo, so imeli za vsak 'slučaj' pogosto še svoje kozarce za enkratno uporabo. Zanimivo je bilo opažanje vinarjev, da so v dopoldanskem času nekateri obiskovalci na prireditev prinesli lastne steklene vinske kozarce, kar velja spodbujati.





Lončki za enkratno uporabo iz polistirena na osrednjem Martinovanju



Krožniki za enkratno uporabo iz polistirena na osrednjem Martinovanju

### Pribor za hrano

Na Martinovanju na Koroški cesti so ponudniki uporabljali alternative plastični embalaži za enkratno uporabo. Videti je bilo, da so večinoma posegli po **papirnatih alternativah**. Ali je šlo v tem primeru za biorazgradljive materiale ali kompozite, bi morali preveriti na specifikacijah embalaže. Trud z umikanjem plastike je bil sicer zaman, saj obiskovalci **niso imeli priložnosti pravilno odložiti morebitnih biološko razgradljivih odpadkov**. Pribor je bil večinoma lesen, kar je z vidika kompostiranja sprejemljivo, a spet, brez možnosti odlaganja med biološke odpadke neučinkovito.

Na Trgu Leona Štuklja je bila z vidika prehranske embalaže prava zmešnjava. Opazili smo, da so nekateri ponudniki posegali celo po zakonsko<sup>1</sup> **prepovedanih materialih** - uporabljali so denimo krožnike iz ekspaniranega polistirena ('stiroporja').

Na prireditvi ob 30. obletnici MKC prehrane sicer nismo dočakali, smo pa opazili krožnike in pribor iz razgradljivih materialov. Če so bili odloženi med biološke odpadke, je napram plastiki to korak v pravo smer, a pri prireditvi z relativno majhnim številom udeležencev, bi lahko brez težav poskrbeli za pralni pribor.

### Druga embalaža

Kozarci za večkratno uporabo so korak v pravo smer, **ostaja pa še veliko dela z embalažo pijač**. Po pogovori z vinarji so nekateri izmed njih na osrednjem Martinovanju v dopoldanskem času še prevzemali vinske steklenice za ponovno uporabo. Večina pa je vseeno končala med mešanimi komunalnimi odpadki in na tleh. Na tem mestu bi veljalo opraviti korenit **sistemski razmislek** - kako to, da so prepovedani stekleni kozarci, po drugi strani pa smo soočeni s poplavo steklenic, ki so z vidika varnosti potencialno veliko hujši

<sup>1</sup> [Zakon o prepovedi dajanja nekaterih plastičnih proizvodov za enkratno uporabo na trg v Republiki Sloveniji \(ZPDPPEUT\), 2021](#)



faktor. Nekateri ponudniki so posegali po **Radenski v povratnih steklenicah, spet drugi v plastenkah**. Tudi te embalaže se je ob koncu prireditve nabralo ogromno, zato je na mestu razmislek o sistemski rešitvi za vračilo steklenic.

Za presenečenje je poskrbelo odprtje fotografske razstave. Poleg vina v steklenicah je bila na voljo **voda v pollitrskih plastenkah** trgovske blagovne znamke in sokovi v tetrapakih. Pri tako majhni in kulturni prireditvi takšne embalaže ne bi smele imeti mesta - ne z vidika odpadkov in ne z vidika ugleda prireditve.

Pohvaliti velja javno tribuno Društva Hiša!, kjer so se kljub manku infrastrukture potrudili in poskrbeli za **dogodek brez odpadkov** - napitki so bili pripravljani v večjih vrčih/grelcih, na voljo so bili izključno kozarci in drugi pralni izdelki.



*Zgledna postrežba na javnem posvetu Društva Hiša!*



*Pollitrške plastenke z vodo in tetrapaki na odprtju fotografske razstave*

### Sodelovanje s ponudniki je ključno za uspeh

Kot je že razbrati iz predhodnih poglavij, na prireditvah pri ravnanju z odpadki pomembno vlogo igrajo gostinci. Sodelovanje s tistimi, ki si že v osnovi prizadevajo za nižji okoljski odtis, je tako precej lažje. Tak je bil primer Noči čarovnic, ki je potekala v Vetrinjskem dvoru, kjer za gostinsko ponudbo skrbi Vetrinjc BarCoda. V drugih primerih (predvsem Martinovanje) pa lahko **gostinci organizatorju prireditve povzročijo veliko škodo** pri doseganju ciljev, zato je ključno, da se te ponudnike ozavešči in zaveže k sodelovanju že zgodaj v fazi priprav.

### Komuniciranje in ozaveščanje

Edini komunikacijski element, ki smo ga v povezavi z odpadki opazili na prireditvah, so bili **plakati na stojnicah za izposojajo pralnih kozarcev** na Martinovanju na Trgu Leona Štuklja. Zabojniki ali ekološki otoki niso bili vidno izpostavljeni na nobeni od prireditev. To je imelo



posledice predvsem na množičnem Martinovanju, kjer v gneči in temi črnih zabojnikov ni bilo moč zlahka najti.

### Zaključek

Opravljena analiza je pokazala, da predvsem organizatorji manjših dogodkov že stopajo po pravi poti. Manjšim kiksom bi se lahko izognili s posvetovanjem s strokovnjaki - Ekologi brez meja, Skupna služba varovanja okolja MO Maribor, komunalnim podjetjem ... Večje prireditve pa zahtevajo bolj poglobljeno delo in pravočasno načrtovanje. Vsem je skupno, da je potrebno več premisleka o tem, kakšni odpadki bodo na prireditvi nastali ter več vloženega napora v komuniciranje in ozaveščanje. Smiselno bi bilo, da se takšni pregledi izvajajo na redni bazi in organizatorje sproti opozarja na nepravilnosti oz. možnosti izboljšav. Poleg tega priporočamo še intenzivno delo in ozaveščanje gostincev, ki so se izkazali kot ključen deležnik in faktor (ne)uspeha.