

ZELENE VERIGE

Borza ponudnikov lokalne hrane in
povpraševanja po tej hrani ter Festival
lokalno pridelane hrane



KAZALO

1.	UVOD	3
2.	EVROPSKI OKVIR	4
3.	LOKALNA HRANA, ZELENE VERIGE V PREHRANSKI POLITIKI SLOVENIJE	6
	3.a.) Iz dokumentov Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Ministrstva za zdravje ter Nacionalnega inštituta za zdravje izhaja:	6
	3.b.) Ponudba / povpraševanje po lokalno pridelani hrane v šolskih zavodih	7
	3.c.) Ponudba/povpraševanje po lokalno pridelani hrane v turizmu in gostinstvu	9
4.	POSEBNOSTI SLOVENSKEGA KMETIJSTVA	11
	1.2 Oris organiziranosti posameznih kmetijskih sektorjev in osnovni poudarki o pridelavi po sektorjih.....	11
5.	SHEME KAKOVOSTI, KOT POMEMBEN ZNAK RAZLIKOVANJA	15
6.	STRUKTURA VERIG V PRESKRBI S HRANO - SPLOŠNO	23
7.	DOSEDANJE IZKUŠNJE POVEZOVANJA V OKVIRU ZELENIH VERIG	25
	7. a.) Borza lokalnih živil osrednje slovenske regije	25
	7. b.) Turizma Ljubljana od 2015 izvaja projekt Zelene verige	25
	7. c.) Šolska shema sadja in zelenjave ter mleka	26
	7. d.) Katalog živil Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS	27
8.	CILJ PROJEKTA ZELENE VERIGE (BORZA LOKALNE PONUDBE IN POVPRASEVANJA TER FESTIVAL LOKALNO PRIDELANE HRANE	29
9.	SWOT ANALIZA ZELENIH VERIG ZA PODROČJE TURIZMA IN GOSTINSTVA IN S TEM BORZNIH SREČANJ PRIDELOVALCEV LOKALNE HRANE – HOREKA	32
10.	SWOT ANALIZA ZELENIH VERIG ZA PODROČJE JAVNIH ŠOLSKIH ZAVODOV IN S TEM BORZNIH SREČANJ PRIDELOVALCEV LOKALNE HRANE IN ŠOLSKIH ZAVODOV	34
11.	POTREBNE AKTIVNOSTI ZA ZAGON PROJEKTA KRATKE VERIGE (BORZA IN FESTIVAL)	36
	11. a.) Aktiviranje.....	36
	11.b.) Organizacija borze	36
	11.c.) Organizacija Festivala lokalno pridelane hrane	37
12.	ČASOVNICA ZA IZVEDBO PROJEKTA ZA RAZLIČNE FAZE IN SODELUJOČI	38
13.	POTREBNA FINANČNA SREDSTVA ZA IZVEDBO DVEH BORZ IN FESTIVALA LOKALNE HRANE	39

14.	PREDVIDENI PARTNERJI (PREDLOGI NALOG IN ZADOLŽITEV)	38
15.	KAZALNIKI USPEŠNOSTI PROJEKTA	40
16.	TRAJANJE PROJEKTA	41
17.	PREDLOG ZNAKA	42
18.	VIRI	43



1. UVOD

KRATKO NABAVNO VERIGO lahko imenujemo tudi ZELENA NABAVNA VERIGA. Kratka je sinonim za zeleno, trajnostno – torej govorimo o sezonski hrani, ki je trajnostno pridelana, predelana, distribuirana in porabljena v lokalnem okolju, zaradi česar od njive do vilic potrebuje kar najmanj časa oziroma kilometrov. Jasne opredelitve, kaj pomeni »LOKALNO«, ni – lahko je le nekaj kilometrov (kraj, občina), lahko tudi 50 km (regija) ob dejstvu, da je Slovenija majhna država, je okvir lahko tudi celotna Slovenija.

Zelena nabavna veriga pomembno vpliva na kakovost obroka. To vpliva na zdravje potrošnikov, v gostinstvu in turizmu pa tudi na povečanje dodane vrednosti. Najpomembnejše pa je, da zelena nabavna veriga povečuje dodano vrednost v kmetijstvu – pri lokalnem pridelovalcu in rejcu. Hkrati zelena nabavna veriga bistveno zmanjšuje potrebo po skladiščenju, ogljični odtis, zmanjšujejo se tudi presežki v pridelavi hrane ter odpadna in zavržena hrana. Zelene nabavne verige tako posredno spodbujajo lokalne ponudnike hrane k povečevanju samooskrbe, k trajnostni uporabi kmetijskih zemljišč in vode ter povečanju biotske raznovrstnosti, k ohranjanju delovnih mest na podeželju in s tem poseljenega in urejenega podeželja in omogočajo večjo prehransko varnost ter skladnejši regionalni razvoj.

Namen tega projekta je pripraviti podlage za vzpostavitev **rednih borz lokalnih živil**, kjer se bodo dva krat letno srečali, izmenjali podatke o ponudbi in povpraševanju, ter sklepali dogovore pridelovalci in njihove zadruga ter predelovalci lokalnih kmetijskih pridelkov, kot ponudniki in predstavniki javnih zavodov – šol, vrtcev in v drugi fazi tudi drugih javnih zavodov ter turizma in gostinstva kot povpraševalci po lokalno pridelani in predelani hrani.

Ker je zelene kratke verige in njihov pomen s ciljem osveščanja in promocije potrebno predstaviti tudi najširši javnosti, predlagamo, da je eno od borznih srečanj terminsko umesti v čas sejma Narava–zdravje. Po končanem poslovnem delu –borzi se lokalna ponudba tako predstavi na **Festivalu lokalno pridelane hrane**, ki bi potekal v okviru prireditve Narava - zdravje, slednja pa poteka sočasno s prireditvijo Otroški bazar. Tako je v tem času že prisotna publika, ki ima zdravo prehranjevanje v fokusu. Samo izobražen potrošnik lahko prepozna prednosti lokalno pridelane in predelane hrane ter zelenih verig, zato je vlaganje v njegovo izobraževanje in informiranje nujno.

2. EVROPSKI OKVIR

Zaradi vpetosti slovenskega kmetijstva v evropsko kmetijsko politiko in vpliva te politike na razvoj kmetijstva v tem poglavju na kratko povzemamo nekaj elementov evropske kmetijske politike.

Strateški cilji evropske kmetijske politike obsegajo tri splošne cilje:

- **spodbujanje prehranske varnosti**
- **krepitev skrbi za okolje in podnebnih ukrepov**
- **krepitev podeželskih območij**

in devet specifičnih ciljev:

- podpora za vzdržne dohodke in odpornost kmetij po vsem ozemlju EU za večjo prehransko varnost;
- krepitev tržne usmerjenosti in povečanje konkurenčnosti, tudi z večjim poudarkom na raziskavah, tehnologiji in digitalizaciji;
- izboljšanje položaja kmetov v vrednostni verigi;
- prispevanje k blažitvi podnebnih sprememb in prilagajanju nanje ter k trajnostni energiji;
- spodbujanje trajnostnega upravljanja naravnih virov, kot so voda, tla in zrak;
- prispevanje k varstvu biotske raznovrstnosti;
- privabljanje mladih kmetov in spodbujanje razvoja podjetij na podeželskih območjih;
- spodbujanje zaposlovanja, rasti, socialne vključenosti in lokalnega razvoja na podeželskih območjih, vključno z bio-gospodarstvom in trajnostnim gozdarstvom;
- izboljšanje odziva kmetijstva EU na potrebe družbe po hrani in zdravju, vključno z zdravo hrano, ter dobrobiti živali.

Prehod k bolj zdravemu in bolj trajnostnemu prehranskemu sistemu na ravni Evropske unije postaja temelj evropskega zelenega dogovora. Koronavirusna kriza je dodatno pokazala ranljivost in pomen ponovne vzpostavitve ravnovesja med človekovo dejavnostjo in naravo. Strategija v središču zelenega dogovora „od vil do vilic“ in strategija za biotsko raznovrstnost kažeta na novo in boljše ravnovesje narave, prehranskih sistemov in biotske raznovrstnosti za zaščito zdravja in dobrobiti ljudi in obenem za povečanje konkurenčnosti in odpornosti EU.

Zato EU **Strategija »od vil do vilic«** poudarja pomen

- oblikovanja prehranske verige, ki deluje za potrošnike, proizvajalce, podnebje in na okolje
- zagotavljanja trajnostne proizvodnje hrane
- zagotavljanja prehranske varnosti
- spodbujanje trajnostne predelave hrane, trgovine na debelo, trgovine na drobno, gostinstva in živilsko storitvenih praks
- spodbujanje trajnostne porabe hrane ter omogočanje prehoda na zdrave in trajnostne načine prehranjevanja
- zmanjšanje izgube hrane in količin zavržene hrane
- preprečevanje goljufij s hrano vzdolž verige preskrbe s hrano
- raziskave, inovacije, tehnologije in naložbe

Iz omenjenega izhaja, da je zelo pomembna **transparentna, poštena, zdrava, okolju prijazna prehranska veriga** – to pa je nedvomno **čim krajša veriga** ali **zelena veriga**. Na lokalnem nivoju se lahko vzpostavi kot **najkrajši verigi**:

**Pridelovalec → potrošnik / obrat javne prehrane in
(Pridelovalec → zadruga / organizacija proizvajalcev / skupina proizvajalcev) → potrošnik / obrat
javne prehrane/horeka**

Zaključimo lahko, da ta Slovenski projekt Zelene verige v celoti sledi ciljem evropske politike.



3. LOKALNA HRANA, ZELENE VERIGE V PREHRANSKI POLITIKI SLOVENIJE

3.a.) Iz dokumentov Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Ministrstva za zdravje ter Nacionalnega inštituta za zdravje izhaja:

Zdrave prehranjevalne navade, so izrednega pomena za zdravje, kakovost bivanja in počutje. Iz zdravstvenega vidika se priporoča uživanje sezonske hrane (zlasti zelenjave in sadja) iz lokalnega okolja. Tako pridelana hrana praviloma vsebuje tudi manj konzervansov kot hrana, ki prepotuje dolgo pot do našega krožnika, saj so lahko roki njenega trajanja krajši. Hrana lokalnega izvora ima zaradi primerne dozorelosti višjo biološko vrednost, zaradi krajše poti od pridelovalca do potrošnika pa imajo taka živila tudi višjo hranilno vrednost. Zlasti hranilna vrednost sadja in zelenjave namreč začne padati od trenutka, ko je plod odrezan. Lokalno pridelano sadje in zelenjava sta pobrana v optimalni zrelosti, pridelki iz bolj oddaljenih destinacij pa so potrgani pred tehnološko zrelostjo in kasneje dozoriijo med prevozom in skladiščenjem. Domače sadje in zelenjava v primerjavi z uvoženimi pridelki tako vsebujeta veliko več vitaminov in mineralov ter sta bolj okusna in sveža. Hrana, pridelana v naši bližini, je obrana dan ali dva, preden konča na našem krožniku. Zlasti pri sadju in zelenjavi domačega izvora zaradi bližine pridelave ni treba uporabljati konzervansov, kar je pomemben dejavnik pri našem zdravju. Na drugi strani pa se sadje in zelenjava, ki ju čaka dolgotrajen transport, pobirata in obirata mnogo prezgodaj, poleg tega pa sta praviloma še obdelana z različnimi postopki za ohranjanje svežine.

Lokalna hrana je zaradi navedenega boljšega okusa in je zaradi človeško-tehnološko pogojenih posebnosti v pridelavi ter vplivov naravnega okolja prilagojena tradicionalnega okusu, na katerega naj bi bili navajeni iz otroštva. Prvotni okus se razvije skozi socialno in kulinarčno rabo hrane, ki jo pridobimo v družini, vrtcu in šoli. Svoje prehranske navade kasneje razvijamo v različne smeri, vendar pri svojem odločanju vedno izhajamo iz prvotno razvitih okusov, ki nas spremljajo skozi celotno življenje in nam nudijo veliko mero užitka. Lokalni proizvajalci poznajo zahteve lokalnih potrošnikov glede okusov in načina priprave hrane, zato v svoje recepture prenašajo tudi tradicionalne okuse in postopke, kar bogati pestrost ponudbe njihovih živil.

Sodobno kmetijstvo izbira med rastlinskimi sortami, ki zorijo istočasno in so primerne za uporabo opreme za pobiranje. Tem zahtevam pa zadosti le nekaj rastlinskih sort. Zato je med rastlinami, ki se množično pridelujejo, vedno manj genske pestrosti. Lokalni proizvajalci hrane, ki ne ponujajo svojih proizvodov na globalnem trgu, vzgajajo/ohranjajo več različnih sort, kar ne samo da ohranja biodiverzitetu temveč tudi dodatno bogati ponudbo.

Lokalna trajnostna oskrba ima poleg bolj kakovostnih živil še širši družbeni pomen. Lokalna proizvodnja in lokalna poraba hrane sta pomembno gibalno razvoja podeželja in regije. Z nakupovanjem lokalnih pridelkov in podpiranjem lokalnih kmetovalcev podpiramo lokalno kmetijstvo, samooskrbo in okolje ter skrbimo za to, da bodo kmetije v naši skupnosti obstajale tudi v prihodnosti. Tako bodo imeli tudi prihodnji rodovi vedno dostop do polnovredne, sveže in hranilne lokalne hrane ter lokalnemu okolju prilagojenih okusov. Poleg tega pomembno vpliva na ohranitev in razvoj podeželja ter skladen regionalen razvoj. Z večanjem obsega potrošnje lokalnih pridelkov in proizvodov se ohranjajo in ustvarjajo tudi delovna mesta na slovenskem podeželju.

Prevoz hrane pomembno vpliva na povečanje ogljičnega odtisa v ozračju. Če naša hrana potuje z

letalom, tovornjakom, vlakom ali ladjo, ima pri prevozu negativen učinek na okolje in zdravje ljudi, pri čemer lahko še posebej negativno vpliva na dihalne poti. S krajšimi distribucijskimi potmi lahko prispevamo k zmanjšanju izpustov toplogrednih plinov in tako skrbimo za ohranitev našega bivanjskega prostora. Daljši prevoz in skladiščenja hrane zahtevajo tudi več embalaže, tudi tiste, ki je težko razgradljiva in je zato problematičen odpadni material, kar ima dodaten negativne vpliv na okolje.

Cilj povečanja oskrbe z lokalnimi živili je zaradi vsega zgoraj navedenega umeščen med pomembne cilje Nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025. V tem programu je izpostavljeno da lokalno trajnostna oskrba z živili lahko predstavlja pomemben delež pridelkov na slovenskem tržišču, ki nimajo prednosti le v kakovosti, temveč zagotavljajo tudi vir hrane in preživetje slovenskemu kmetu in delavcu v živilsko predelovalnih obratih. Zdravju naklonjena in kakovostna hrana je eden od temeljev zdravja. Izboljšanje zdravja naj bo glavni cilj slovenske države in družbe, kajti le taka usmeritev lahko pripomore k ekonomski rasti in izboljšanju socialnega in družbenega razvoja. Na domačo pridelavo bi lahko pomembno vplivala tudi vzpostavitev t.i. »zelenih verig« med pridelovalcem in potrošnikom, ki je tudi ena od prioriteten nalog države. S tem bi pripomogli k povečanemu obsegu ponudbe lokalno pridelane hrane ter vplivali na večjo potrošnjo le te.

Povečevanje lokalno porabljene hrane lahko pomembno vpliva na povečevanje obsega lokalno pridelane hrane, kar je pomembno predvsem zaradi:

- zagotavljanja državne varnosti za obdobje kriz;
- zmanjšanja odvisnosti od zunanje trgovine, kar je pomembno predvsem v času motene oskrbe (pričakovano večje nihanje cen kot posledica globalizacije in nadaljnje liberalizacije na področju kmetijstva, večjega in spremenjenega povpraševanja, gibanja cen energentov, pogostejših ekstremnih vremenskih pojavov in s tem povezanih letin ter zalog, zadnji dogodkov povezanih z vojno agresijo v Ukrajini);
- urejenosti in obdelanosti podeželja ter ohranjanja delovnih mest na podeželju;
- razvoja povezanih dejavnosti (npr. trajnostni turizem);
- zmanjšanja revščine in družbene neenakosti;
- varovanja okolja in dobrobiti živali (manj dolgih transportov, manj uporabe embalaže in manj dodanih aditivov – konzervansov, anitibiotikov ipd);
- in kot že rečeno na izboljšanje zdravja prebivalstva zaradi uživanja kakovostnejše hrane (višja hranilna vrednost, višja vsebnost vitaminov)

Ker načrtujemo kot potrošnike na borzi lokalno pridelane hrane predstavnike šolskih zavodov in predstavnike horeke (turizem, gostinstvo) se v nadaljevanju osredotočamo na ponudbo/oskrbo z lokalno pridelano hrano v teh segmentih potrošnje.

3.b.) Ponudba / povpraševanje po lokalno pridelani hrane v šolskih zavodih

V Sloveniji predstavljajo kmetijski, šolski in zdravstveni sektor vzorčni primer, kako lahko s sodelovanjem v različnih projektih, povezovanjem in spodbujanjem različnih deležnikov v skrbi za zdravje povečujejo oskrbo z lokalnimi viri hrane. Zlasti Vzgojno-izobraževalni zavodi so namreč tista okolja, kjer je mogoče s sistemskimi ukrepi pomembno vplivati na prehranjevalne navade in zdravje celotne populacije otrok in mladostnikov, s čimer se na dolgi rok zmanjšuje tudi tveganja in

proračunske izdatke zlasti za zdravljenje kroničnih nenalezljivih bolezni, tako na nivoju družin, lokalnih skupnosti, regij in države.

Z dostopom do zdravih izbir v času šolanja ne vplivamo le na dobro prehranjenost za optimalno rast in razvoj ter osvajanje zdravih prehranjevalnih navad, temveč lahko vplivamo tudi na boljši učni uspeh ter celovito doseganje kakovostnega znanja in izobraženosti učencev. Slabo prehranjeni otroci težje sodelujejo v pedagoškem procesu in dosegajo tudi slabše rezultate.

Po podatkih NIJZ približno polovici osnovnih šol uspeva vsaj delno vključevati živila iz lokalne pridelave in tako prispevati h kakovosti ponudbe šolske prehrane ter vračanju javnih finančnih virov v lokalno kmetijstvo in gospodarstvo.

Na obseg potrošnje lokalne hrane (sadja in zelenjave) vpliva tudi Ukrep Evropske unije: Shema šolskega sadja in zelenjave, v obliki finančne pomoči vključenim šolam pomaga za nakup svežega sadja in zelenjave, ki ga v Sloveniji zelo uspešno izvajamo že vrsto let. Izvajanje ukrepa ni samo finančna pomoč za brezplačno razdeljevanje svežega sadja in zelenjave učencem, temveč daje tudi velik poudarek pomembnosti vključevanja spremljajočih izobraževalnih in promocijskih aktivnosti. V ukrepu pa se spodbuja predvsem delitev lokalno pridelanega sadja in zelenjave. Podobno spodbujata zdrave prehranjevalne navade in s tem tudi uporabo lokalne hrane že obstoječa projekta Slovenski zajtrk in Dan slovenske hrane.

Ker pa so javni zavodi zavezani k naročanju v skladu z zakonodajo, ki ureja javna naročila, slednja močno vpliva na naročanje v šolah. Primarno merilo pri javnem naročanju je cena hrane, ki je predmet nakupa. Hrana v šolah, pa tudi v vrtcih, bolnišnicah in domovih za ostarele je lahko zaradi tega merila slabše kakovosti. To težavo je delno omilila sprememba Zakona o javnem naročanju, ki javnim zavodom dovoljuje, da del lokalne hrane od izbranega ponudnika kupijo brez razpisa. To pomeni, da lahko sklenejo pogodbo tudi z okoliškim kmetom, pridelovalcem, zadrugo. Javni zavodi lahko na tak način naročijo do 20 odstotkov živil iz razpisa, naročilo pa ne sme biti višje od 80 tisoč evrov. Kot pripomoček za takšno naročanje so pripravljena priporočila za javno naročanje.

Priporočila za javno naročanje živil priporočajo možnosti nabave sezonske, lokalne in ekološke hrane ter hrane iz shem kakovosti, kar je pomembno za ranljivejše skupine (otroke, mladostnike in starostnike, doječe matere, nosečnice). Pri javnem naročanju živil v javnih zavodih (vrtci, šole, bolnice in domovi za starejše) je priporočeno, da se upoštevajo načela, merila in pogoji, ki zagotavljajo, da bo hrana kakovostna, zdrava in uravnotežena. Potrošnik v trgovini se namreč lahko sam odloči, kakšno živilo bo izbral, ranljive populacije v javnih zavodih pa možnosti izbire nimajo.

Zakon o javnem naročanju torej omogoča boljše uveljavljanje načela kratkih dobavnih verig (zelene nabavne verige), saj se lahko več živil nabavi neposredno pri pridelovalcih/predelovalcih. Načelo kratkih dobavnih verig torej omogoča, da:

- naročnik iz postopka javnega naročanja izloči enega ali več sklopov, vsakega v vrednosti do 80.000 evrov brez DDV;
- vrednost vseh izločenih sklopov živil skupaj lahko predstavlja največ 20 % vrednosti celotnega javnega naročila.

Prav tako zakon določa, da naročnik pri merilih za izbiro ponudbe pri naročanju živil prednostno upošteva živila, ki so:

- v shemah kakovosti (ekološko, izbrana kakovost, druge sheme višje kakovosti);

- proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil;
- trajnostno pridelana in predelana in je zagotovljena višja kakovost živil z vidika večje svežine ali nižjih okoljskih obremenitev pri prevozu.

Kakovostni oz. trajnostni vidik pri naročanju hrane je torej vedno upoštevan. Poleg tega Uredba o Zelenem javnem naročanju določa, da mora javno naročilo vsebovati:

- najmanj 15 % ekoloških živil (v prehodnem obdobju do 31. 12. 2023 najmanj 12 % ekoloških živil);
- najmanj 20 % živil iz drugih shem kakovosti.

Trenutno je to področje urejeno v naslednjih dokumentih:

- [Zakon o javnem naročanju \(ZJN-3\)](#)
- [Uredba o zelenem javnem naročanju](#)
- [Resolucija o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020 – »Zagotovimo.si hrano za jutri« \(ReSURSKŽ\)](#)

Tudi v zakonodajnem okvirju so še možnosti, za izboljšave s ciljem omogočiti še več kakovostne lokalno pridelane hrane v javnih zavodih.

Za otroke in mladostnike, pa tudi za druge ranljive populacije, za katere je uživanje zdrave in polnovredne hrane ključnega pomena, je torej naročanje hrane, ki prihaja iz lokalnega okolja, pomemben element ohranjanja zdravja. Za dodatno izboljšanje stanja je pomembno dodatno ukrepanje glede dostopnosti (vključno cenovne) bolj zdrave, lokalno pridelane hrane in uvedba izobraževalno - promocijskih programov za spodbujanje zdravega prehranjevanja vključno z uživanjem lokalno pridelane hrane.

Borza lokalno pridelane hrane bo povečala možnosti uživanja lokalno pridelane hrane pri otrocih in mladostnikih ter v drugi fazi tudi drugih ranljivih skupinah (zlasti starejših in bolnikih). Borza bo z večjim obsegom ponudbe, namreč tudi večjim javnim zavodom, kjer je bila do sedaj ovira predvsem nezadostna količina dostavljenih živil, omogočila vstop v zelene kratke verige.

3.c.) Ponudba/povpraševanje po lokalno pridelani hrane v turizmu in gostinstvu

Kot opredeljuje Akcijski načrt razvoja in trženja gastronomskega turizma 2019–2023, je vizija Slovenije kot gastronomske destinacije, da postane prepoznavna destinacija z visokokakovostno, inovativno, razpoznavno gastronomijo ter avtentično kulinarčno ponudbo hrane in vina, ki jo ustvarjajo številni butični ponudniki kakovostne hrane, **ki svojo ponudbo gradijo na lokalni pridelavi živil in ustvarjalnih jedeh**, ki so odraz naravnih bogastev, znanja in srčnosti v pripravi.

Kot v analizi opredeljuje akcijski načrt gastronomije, »na splošno je skoraj vsem državam, ki jih vprašani omenjajo kot bodisi konkurenčne Sloveniji bodisi kot močne gastronomske destinacije, **uspelo zgraditi svojo podobo na brezkompromisnem navezovanju na okolje in naravne danosti, na promoviranju t. i. kilometra 0 in na gradnji na tradicijah**«.

Nadalje akcijski načrt gastronomije zapiše: »Sloveniji ter slovenskim restavracijam in gostilnam manjka prav to – nacionalna identiteta in samozavest zaradi bogate in raznovrstne gastronomske tradicije. Hkrati je **nujno potrebno povezovanje z okolico, z okoliškimi dobavitelji, kmeti in vinarji ter izpostavljanje neokrnjene narave kot ene od glavnih komponent slovenske kulinarike**. Zagotovo

so vrhunske restavracije v mestnih središčih s široko (tudi tujo)vinsko ponudbo nujno potrebne za določeno vrsto gastronomskih turistov, niso pa ravno nujno to tisti turisti, ki jih resnično zanima doživeti Slovenijo kot zeleno, butično destinacijo, trdno povezano z okoljem. So pa ti bolj ekološko usmerjeni gastronomski turisti vsekakor pripravljeni na izbrani destinaciji potrošiti precej več denarja od povprečnega turista«.

Iz navedenega velja povzeti:

- Da so zelene nabavne verige pomembna tema v slovenski gastronomiji (le-ta pa izjemno močna in dinamična produktna sila v Sloveniji – že danes kot tudi v prihodnje);
- Da zelene nabavne verige predstavljajo temelj prizadevanj za razvoj zelene butične (trajnostne) gastronomije, saj lahko le na temeljih lokalne hrane, močno povezane z naravnim okoljem in tradicijami, gradimo vrednost za zahtevnega obiskovalca, ki želi doživeti Slovenijo kot zeleno, butično destinacijo, močno povezano z okoljem.

Praviloma v Sloveniji ni sistematičnih, trdnih in dolgoročnejših povezav med ponudbo (pridelovalci) in kupci v turizmu (nastanitveni in gostinski ponudniki). Nekaj pa je obstoječih dobrih praks, ki jih opisujemo v nadaljevanju tega projekta v poglavju 7 – Dosedanje izkušnje povezovanja v okviru zelenih verig.



4. POSEBNOSTI SLOVENSKEGA KMETIJSTVA

Iz popisa 2020 izhaja, da se je s kmetijstvom ukvarjalo 67.915 kmetijskih gospodarstev, kar je za 10% manj kot pred desetimi leti. V tem 10 letnem obdobju se je za 3% zmanjšalo število GVŽ, obseg kmetijskih zemljišč pa je ohranjen (nekaj manj kot 474 tisoč ha). Razdrobljenost se zmanjšuje, vendar je še vedno velika, eno kmetijsko gospodarstvo redi 9,1 GVŽ (pred 10 leti 7,2 GVŽ) ter obdeluje 7,1 ha KZU (pred 10 leti 6,4 ha KZU).

Po podatkih SURS je bilo leta 2016 od skupaj 69.902 kmetijskih gospodarstev, 231 kmetijskih podjetij, ostalo so bile družinske kmetije (69.671). Na 40.149 družinskih kmetijah (58 %) je bil pretežni del kmetijske pridelave namenjen za lastno porabo, na 29.523 družinskih kmetijah (42 %) pa je bil pretežni del kmetijskih pridelkov namenjen za prodajo.

Po prvih ocenah je bil obseg kmetijske pridelave v letu 2021 zlasti zaradi vremenskih razmer za okoli 10% manjši v primerjavi z letom poprej in tudi pod povprečen glede na zadnjih 5 let. Strokovnjaki Kmetijskega inštituta nadalje ocenjujejo, da se je najbolj zmanjšala rastlinska pridelava (za približno 18%), obseg živinoreje pa je ohranjen. Manjše letine so bile zlasti pri sadju, grozdju, silažni koruzi, krompirju, oljni ogrščici in hmelju. V živinoreji pa se je zmanjšal obseg prireje perutninskega mesa in pridelava medu. Kot glavni razlog za omenjene premike izpostavljajo vremenske razmere.

Ponudba kmetijskih pridelkov, ki vstopajo na trg (tudi za nadaljnjo predelavo), je torej količinsko omejena, pri rastlinski pridelavi močno odvisna od vremenskih razmer, in ob razdrobljeni strukturi, na globalnem trgu večkrat tudi nekonkurenčna. Zato se navkljub količinsko majhnemu obsegu ponudbe dogaja, da omejena ponudba ne najde potrošnika.

V nadaljevanju smo se osredotočili na tiste posebnosti, ki imajo izrazit vpliv na projekt zelenih verig.

ORGANIZIRANOST TER URAVNOTEŽENJE PONUDBE IN POVPRASEVANJA

1.2 Oris organiziranosti posameznih kmetijskih sektorjev in osnovni poudarki o pridelavi po sektorjih

Tradicionalno v slovenskem prostoru družinske kmetije v odkupu in oskrbi s kmetijskim repromaterialom povezujejo kmetijske in gozdarske zadrug, ki imajo na Slovenskem 150 letno tradicijo. Glavne dejavnosti kmetijskih in gozdarskih zadrug so: odkup lokalnih pridelkov in oskrba družinskih kmetij z repromaterialom, predelava lokalnih pridelkov, veleprodaja in maloprodaja. Od 411 zadrug, ki delujejo na različnih področjih dejavnosti, je v Zadružno zvezo Slovenije kot krovno organizacijo povezanih 60 kmetijsko-gozdarskih zadrug, ki danes skupaj povezujejo 13.500 družinskih kmetij, na podeželju ustvarijo 2.600 delovnih mest in glede na podatke SURS o skupnem odkupu kmetijskih pridelkov, skupaj odkupijo 78 odstotkov mleka, 76 odstotkov klavnega goveda, 70 odstotkov grozdja, 40 odstotkov žita, po tretjino vseh klavnih prašičev, zelenjave in pšenice v času žetve ter 20 odstotkov krompirja. Odkupujejo tudi sadje, hmelj, bučnice, les. Številne zadrug, članice Zadružne zveze Slovenije imajo v okviru svojih dejavnosti tudi predelovalne obrate: klavnice, mesno in mlečno predelovalne obrate, vinske kleti, oljarne in druge, v katerih iz lokalne surovine proizvajajo proizvode lastnih blagovnih znamk oz. so (so)lastnice živilsko predelovalnih podjetij.

V Sloveniji so kmetijski sektorji zaradi zgodovinskih danosti na različni stopnji razvoja, medtem ko se nekateri v pretežni meri še naslanjajo na tradicionalne prakse, gredo v drugih panogah nekoliko hitreje v korak z najsodobnejšo tehnologijo. Posebej v kooperacijski pridelavi in reji v zadrugah in

kmetijskih podjetjih je tehnologija poenotena in zaradi zahtev vodilnih organizacij dosledno spoštovana. V takšnih razmerah je tudi nastop na trgu boljše organiziran, prav tako pa tudi oskrba z repromaterialom, semenskim materialom ali pa živalmi za nadaljnjo rejo.

Številne zadruga in druge pravne oblike kooperacijske pridelave in reje (še) niso pridobile priznanja kot evropsko primerljive organizacije proizvajalcev, kar je zlasti pomembno zaradi večje prilagodljivosti, ki jih tovrstno organiziranje nudi s stališča pravil konkurence (zlasti s stališča pogajanj o pogodbenih razmerjih in ceni) ter sektorsko vezanih tržno cenovnih ukrepov, ki so v okviru skupne kmetijske politike lahko vezani na tovrstno organiziranje. To je na eni strani posledica dejstva, da zakonodaja za organizacije proizvajalcev v vseh pomembnih sektorjih še ni bila prenesena v slovenski pravni red, da obstoječa nacionalna zakonodaja (za organizacije proizvajalcev in njihova združenja ter skupine proizvajalcev) ne upošteva v zadostni meri trenutne organiziranosti v obliki zadrug in drugih pravnih oblik kooperacijske reje kot strateškega temelja, zaradi česar je tudi zanimanje in poznavanje organizacij proizvajalcev pri zadrugah izredno majhno.

Proizvodnja **kravjega mleka** je najpomembnejša usmeritev slovenskega kmetijstva, sektor je eden boljše organiziranih. Odkup mleka izvajajo zadruga, ki imajo z mlekarnami tudi dolgoročne pogodbe. Število proizvajalcev mleka, ki mleko oddaja v mlekarno, se sicer zmanjšuje, na drugi strani pa se povečuje količina oddanega mleka. Od 615 tisoč ton pridelanega mleka v letu 2019 so ga slovenske mlekarno odkupile 564 tisoč ton. Tuje mlekarno odkupijo okoli 19 % mleka. Največja od zadrug odkupovalk mleka je samostojno organizirana kot organizacija proizvajalcev in proizvajalce mleka povezuje rejce neposredno, druga organizacija proizvajalcev pa v članstvu povezuje kmetijske zadruga in preko njih posredno proizvajalcev mleka. Zadruga in organizacije proizvajalcev v sektorju mleka so usmerjene v krepitev pogajalske moči proizvajalcev mleka v odnosu do predelovalcev, zlasti preko pogajanj s predelovalci o pogodbenih pogojih, vključno s cenami.

Poleg proizvodnje mleka je tradicionalno najpomembnejša tudi **prireja mesa govedi**. Zadnji desetletji ga zaznamuje povečan obseg zunanje trgovine in večji izvoz živih živali, ob hkratnem uvozu mesnih pasem telet za nadaljnjo rejo. Sektor reje govedi bi z boljšo organiziranostjo lahko znatno napredoval. Trenutno ni organiziranega trga s plemensko živino, samostojni nastop na trgu je težaven, prav tako zagotavljanje živali za shemo Izbrana kakovost, zato bi morali okrepiti povezovanje in sodelovanje rejcev (medsebojno in z deležniki v verigi).

Čeprav je v prehrani **prašičje meso** tradicionalno prisotno, sektor prašičereje v zadnjih desetletjih nazaduje. Zmanjšuje se število rej in tudi količina pridelanega mesa. V rejah se še naprej zmanjšuje interes za zagotavljanje plemenskega materiala, kar je podlaga oziroma pogoj za dolgoročen obstoj panoge in stabilnost trga s prašičjim mesom. Rejci so odvisni od uvoza živali, posledično je onemogočen začetek izvajanja in ponudba svinjine iz sheme kakovosti Izbrana kakovost Slovenije. Značilnost sektorja je izrazito bipolarna struktura: 87% kmetijskih gospodarstev redi prašiče večinoma za lastne potrebe, medtem, ko na trgu nastopa nekaj večjih pridelovalcev skupaj s kooperacijskimi rejami. Večja podjetja in zadruga svojim kooperantom zagotavljajo znanje in repromaterial ter ustrezno tehnologijo. Rejci so slabo organizirani, v letu 2021 je bila priznana prva organizacija proizvajalcev v sektorju, ki je sicer po organizacijski obliki zadruga, ki zagotavlja največji deleže združnega odkupa prašičev. Želja zadrug je, da se obstoječim zadrugam in drugim oblikam kooperacijske reje preko spremenjenih pogojev omogoči hitrejše in vitkejše priznavanje statusa organizacije proizvajalcev in sicer tudi preko izvajanja sektorsko vezanih ukrepov in ukrepov razvoja podeželja kot tudi preko organizirane prodaje spodbujati in okrepiti ter sektorju olajšati vstop v shemo kakovosti Izbrana kakovost Slovenija.

Perutnina je tradicionalno prisotna skoraj na vsakem kmetijskem gospodarstvu, sektor prireje perutninskega mesa in jajc pa se je razvil v zadnjih desetletjih in dosegel pomemben delež v kmetijskih proizvodnji. Prireja perutninskega mesa in jajc je tržno in izvozno naravnana, večina proizvodnje se odvija v kooperaciji s komercialno uspešnimi pasmami/linijami, pogodbeno razmerja poskrbijo tudi za znanje, dobavo piščancev za nadaljnjo rejo in trženje proizvodov z uveljavljenimi blagovnimi znamkami. Sektor ima še vedno velik razvojni in izvozni potencial.

V Sloveniji imamo priznane eno organizacijo proizvajalcev v sektorju **sadja**, ki pa še ne izvaja operativnega programa organizacije proizvajalcev in ne črpa sredstev iz naslova tega ukrepa. Trenutno še ni priznana nobena organizacije proizvajalcev, ki bi združevala tudi pridelovalce **zelenjave**. V zadnjih letih je bil sicer opazen napredek pri organiziranju v evropsko primerljive oblike, saj je bilo v sektorju sadje in zelenjava priznanih pet skupin proizvajalcev za skupno trženje in ena organizacija proizvajalcev za sadje, s prevladujočo pravno obliko združnega delovanja. V sektorju **krompirja** je status skupine proizvajalcev dobila ena zadruga.

Oljkarji so organizirani na ravni društev, zveze društev ter dveh zadrug. V programskem obdobju PRP 2007 – 2013 so bili oljkarji z ZOP EDOOSI združeni v skupino proizvajalcev in prejeli podporo iz ukrepov podpore za skupine proizvajalcev vezane na ZOP. Določene skupine oljkarjev so zainteresirane za povezovanje v organizacije proizvajalcev, vendar trenutno ni priznanih skupin proizvajalcev oziroma organizaciji proizvajalcev.

Hmeljarje združuje visoka profesionalnost in organiziranost. V organizacijo Združenje hmeljarjev Slovenije so vključeni vsi pridelovalci hmelja. K temu je pripomogel Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije (IHPS), danes javni zavod, ki so ga hmeljarji sami ustanovili pred 65 leti. Slovensko hmeljarstvo je tradicionalno izvozno usmerjeno. 99 % pridelka hmelja se izvozi v različne evropske države. Trenutno v Sloveniji deluje eno veliko pivovarsko podjetje Pivovarno Laško Union d.o.o., ki združuje Pivovarno Laško in Pivovarno Union. Poleg njiju pa je konec leta 2019 prisotnih še več kot 100 malih pivovarn, katerih tržni delež trenutno predstavlja okoli 1% proizvedenega piva (od 1,4 mio hl piva) v Sloveniji.

Vinogradniki in vinarji so zastopani preko različnih organizacij, in sicer preko Vinske družbe Slovenije d.o.o., ki zastopa večino velikih vinarskih podjetij, Združenja družinskih vinogradnikov in vinarjev Slovenije, ki zastopa večino tržnih družinskih vinogradniških kmetij in Zvezo društev vinogradnikov in vinarjev Slovenije, ki povezuje društva vinogradnikov, katerih člani so manjši vinogradniki. Poleg treh zadrug, ki so izključno vinogradniško-vinarske, vinogradniki in vinarji svoje interese uveljavljajo tudi preko Zadružne zveze Slovenije (združuje 5 zadrugh vinskih kleti, ki povezujejo 860 vinogradniških družin in 1.400 ha vinogradov ter pridelajo 10 mio litrov visoko kakovostnih vin) in GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij (člani posamezna vinarska podjetja), vinogradnike pa v določeni meri zastopa tudi KGZS preko svojih sektorskih odborov. Vse omenjene organizacije pomagajo članom predvsem pri uveljavljanju interesov nasproti državi in njenim institucijam, opažamo pa pomanjkanje medsebojnega sodelovanja, ki pa se v zadnjem obdobju nekoliko izboljšuje. Panogi manjka skupna krovna organizacija, ki bi skrbela za enotno promocijo in nastope na trgu, hkrati pa v panogi ni združevanja za uveljavljanje boljšega tržnega položaja vinogradnikov do odkupovalcev grozdja in položaja vinarjev do trgovcev za doseganje boljših odkupnih cen. Iz sektorja grozdja za vino delujejo štiri skupine proizvajalcev s 174 člani.

Čebelarji sodelujejo in se povezujejo zaradi skupne skrbi in soodgovornosti za ohranjanje kranjske sivke ter zaradi izmenjave čebelarskih znanj in izkušenj. V Sloveniji deluje več kot 200 čebelarskih društev in 15 regijskih čebelarskih zvez, v katera so vključeni čebelarji. Povezovanje in sodelovanje

čebelarjev v čebelarstva društva in članstvo v krovni organizaciji ČZS, ki ima v Sloveniji več kot stoletno tradicijo. ČZS ima danes več kot 8.000 članov od skupno 11.500 čebelarjev, med njenimi glavnimi nalogami pa so sodelovanje z državnimi organi pri načrtovanju čebelarstva politike, pospeševanje pridelave, predelave in porabe čebeljih pridelkov ter izobraževanje in usposabljanje čebelarjev. V mednarodnem prostoru so čebelarji povezani v mednarodno čebelarstvo zvezo Apimondia. Čebelarji so organizirani tudi v okviru ene priznane rejske organizacije, ki izvaja rejski program za kranjsko čebelo. Vsekakor je vključevanje v čebelarstva društva in ČZS tako v dobro posameznika kot tudi razvoja slovenskega čebelarstva. Ta trdna stoletna organiziranost, povezanost v ČZS in dobro delo čebelarstev je dober primer stanovske organiziranosti v Sloveniji.

Pridelovalci **žit** so organizirani v okviru Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije, Zadružne zveze Slovenije in Sindikata kmetov Slovenije, ki pomagajo članom predvsem pri uveljavljanju njihovih interesov, opažamo pa pomanjkanje drugih oblik povezovanja in sodelovanja. Na pobudo ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano se je na področju pridelave strnih žit leta 2010 vzpostavila žitna veriga. Namen žitne verige je sodelovanje vseh partnerjev s področja pridelave in predelave pšenice ter vseh vpletenih inštitucij ter vzpostavitve poštenih odnosov med deležniki v verigi od pridelovalca do prodajalca. V letu 2021 je bilo delovanje žitne verige na pobudo enega od podpisnikov prekinjeno.

Zaključimo torej lahko, da je potrebno zavedanje med kmetijskimi pridelovalci o potrebi po dolgoročnem povezovanju in sodelovanju v verigah vrednosti, ki bi jim omogočila krepitve položaja ter enakopravnejšo obravnavo, krepiti, v želji po doseganju višjih odkupnih cen si kupce namreč dostikrat iščejo individualno.

Medpanožno sodelovanje v verigi vrednosti s strani deležnikov še ni ustrezno prepoznano za noben kmetijski sektor, predstavlja pa zakonsko podlago za odstop od pravil konkurence za sporazume in dogovore med deležniki v verigi, zlasti z namenom sklepanja standardnih pogodb in vplivanja na pravičnejšo porazdelitev vrednosti med njimi ter za izboljšanje trajnosti kmetijske pridelave, dobrobiti rejnih živali, kakovosti kmetijskih pridelkov in živil ter preglednosti trga. Ne zadostno povezani pridelovalci so v verigi vrednosti preskrbe s hrano šibek pogajalec oziroma ranljiv partner.

Ker kmetijske zadruge, članice Zadružne zveze Slovenije, povezujejo pomemben delež »tržnih« družinskih kmetij, njihov odkup v posameznih sektorjih predstavlja pretežen (mleko, klavno govedo, grozdje), v številnih (žito, pšenica v času žetve, prašiči, zelenjava, krompir, sadje, bučnice) pa pomemben delež celotnega slovenskega odkupa kmetijskih pridelkov, je Zadružna zveza Slovenije s svojimi zadrugami (z lastnimi predelovalnimi obrati in zadružnimi podjetji) pomemben partner tega projekta.

5. SCHEME KAKOVOSTI, KOT POMEMBEN ZNAK RAZLIKOVANJA

Pomemben vzvod za krepitev položaja kmetijskih pridelovalcev v verigah je vključevanje pridelovalcev v sheme kakovosti. Le te imajo izrazit pozitiven vpliv na povpraševanje po lokalno pridelani hrani. Sheme kakovosti, ki s svojo prepoznavnostjo postajajo pomemben faktor označevanja in razlikovanja hrane dajejo na eni strani pravno formalni okvir za ureditev oskrbe z lokalnimi proizvodi (zlasti kot pogoj za izbiro pri javnem naročanju), na drugi strani pa so pomembno marketinško sporočilo, ki potrošnikom omogoča razlikovanje med različnimi produkti. Hkrati omogoča vključevanje pridelovalcev v sheme kakovosti, pridelek/živilo boljše kakovosti, ki jo preko oznake potrošnik tudi prepozna, kar omogoča prodajo po nekoliko višjih cenah.

Slovenska kmetijska pridelava je usmerjena v kakovostno pridelavo. Za označitev te kakovosti so uvedene sheme kakovosti:

- [Izbrana kakovost](#)
- [Označba višje kakovosti](#)
- [Ekološki proizvodi](#)
- [Zaščitena označba porekla](#)
- [Zaščitena geografska označba](#)
- [Zajamčena tradicionalna posebnost](#)
- [Integrirana pridelava](#)

Poleg navedenih shem kakovosti so za vinski sektor zelo pomembne tudi označbe za vina, kot jih ureja vinska zakonodaja. Slednje imajo dolgoletno tradicijo in so pri potrošnikih že dobro uveljavljene.

Izbrana kakovost – Slovenija



Slovenski pridelovalci in predelovalci hrane ter trgovci se zavedajo, da je jasna informacija o izvoru surovin za potrošnika zelo pomembna. Prepoznavanje v Sloveniji pridelanih in predelanih kakovostnih proizvodov je lažje tudi zaradi sheme kakovosti Izbrana kakovost.

Izbrana kakovost je nacionalna shema kakovosti, ki je namenjena kmetijskim pridelkom oziroma živilom s posebnimi lastnostmi. Te se lahko nanašajo na sestavo, okolju prijazno pridelavo, kakovost surovin, dobrobit živali, posebno zdravstveno varstvo živali, način krmljenja, dolžino transportnih poti, predelavo, hitrost predelave surovin oziroma čim manjšo kasnejšo obdelavo pri skladiščenju in transportu. Z označbo izbrana kakovost – Slovenija so označeni pridelki in izdelki, ki so pridelani in predelani v Sloveniji ter so deležni [dodatnih](#), strožjih kontrol. Bolj jasno, predvsem pa poenoteno, je

sporočilo o lokalnem poreklu.

Zagotovilo za poreklo, kakovost in nadzor

Znak izbrana kakovost – Slovenija zagotavlja slovensko pridelavo in predelavo; kakovost izdelkov zaradi upoštevanja kratkih transportnih poti, omejenega časa transporta, visoko kakovostno krmo ter izpolnjevanje posebnih zahtev pri zdravstvenem varstvu živali, kot tudi v postopkih predelave in redno kontrolo v obratih pridelovalcev in predelovalcev, ki jo opravljajo neodvisni certifikacijski organi.

Katera živila že nosijo označbo izbrana kakovost – Slovenija

V shemo izbrana kakovost – Slovenija se bodo postopoma vključili različni sektorji slovenskega kmetijstva. Na policah trgovin že lahko najdemo mleko in mlečne izdelke, sveže perutninsko in goveje meso, nekaj svinjskega mesa ter sadje.

Specifikacije

Za vsak sektor posebej je sprejeta in uradno objavljena specifikacija za shemo kakovosti izbrana kakovost, ki jo je predlagal posamezni sektor. V specifikacijah so natančno določeni kriteriji, dodatni pogoji, zahteve in sistem nadzora, ki jih morajo izpolnjevati vsi deležniki v dobavni verigi: pridelovalci, rejci in predelovalci, v nekaterih sektorjih tudi trgovine.

Uradno sprejete in potrjene specifikacije za vse sektorje se nahajajo v poglavju »Izbrana kakovost – specifikacije in zaščitni znaki« na [tej povezavi](#).

Certificiranje

Pridelovalci in predelovalci se lahko certificirajo individualno ali skupinsko, zato skupinski certifikat vsebuje prilogo s seznamom vseh članov skupine, ki je certificirana. Predelovalni obrati lahko imajo lasten certifikat tudi za predelavo, kot je to na primer v mlekarnah.

Višja kakovost



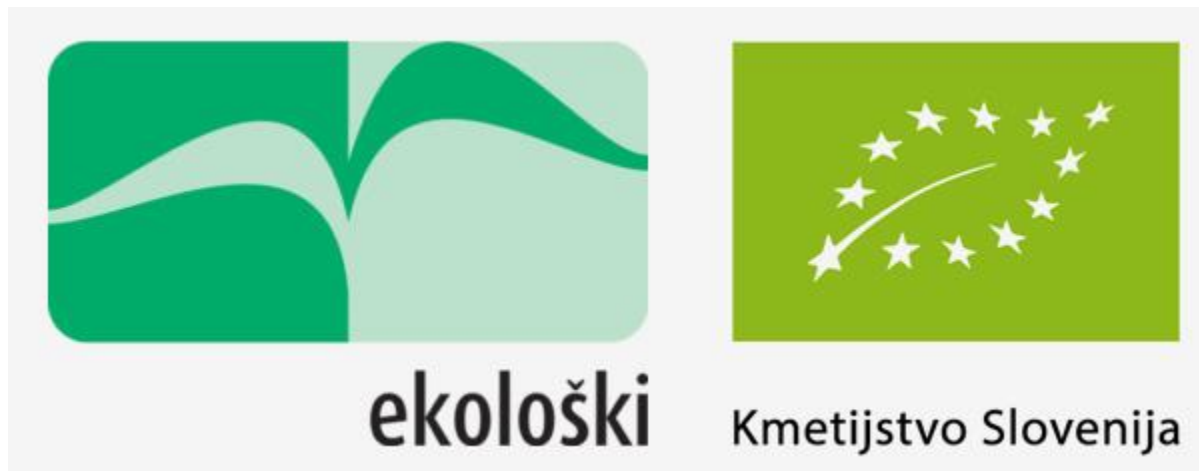
**višja
kakovost**

To je nacionalna shema kakovosti in zajema kmetijske pridelke in živila, ki so po svojih lastnostih boljši od istovrstnih kmetijskih pridelkov oziroma živil in odstopajo od njihove minimalne kakovosti, če je ta predpisana. V praksi to na primer pomeni večji sadni delež v izdelku od predpisanega ali pa da so izdelana brez dovoljenih aditivov in podobno.

Posebne lastnosti izdelka, ki so opredeljene z višjo kakovostjo, se določajo glede na sestavo, senzorične ali fizikalno-kemične lastnosti in način pridelave oziroma predelave.

Ekološki proizvodi

DELI:



V sistemu ekološkega kmetovanja je zagotovljen nepretrgan in transparenten nadzor nad pridelavo in predelavo teh pridelkov oziroma živil »od njive do krožnika« in tako zajamčena večja varnost tistim potrošnikom, ki se za takšne pridelke oziroma živila odločijo. Pri tem načinu kmetovanja je prepovedana uporaba lahko topnih mineralnih gnojil, kemično sintetiziranih fitofarmaceutskih sredstev (pesticidov), gensko spremenjenih organizmov in proizvodov pridobljenih iz teh organizmov ter različnih regulatorjev rasti.

Ekološki proizvodi ter **ekološko kmetijstvo** predstavljajo obliko in način kmetovanja, ki pridobiva vse večji pomen tudi v slovenskem kmetijskem prostoru. Slovenija ima pestre naravne danosti vključno z različnimi tipi pokrajin in bogato krajinsko členitvijo ter velikim deležem gorsko-višinskih kmetij in drugih območij z omejenimi možnostmi za kmetijsko dejavnost. Ima odlične možnosti za nadaljnji in pospešeni razvoj tega načina kmetovanja, ki pomembno prispeva k zagotavljanju javnih dobrin, ohranjanju kulturne kmetijske krajine, ohranjanju oziroma izboljšanju biotske raznovrstnosti, varstvu virov pitne vode in sploh varovanju celotnega okolja.



Zaščiteni označba porekla



Zaščiteni označba porekla (angl. Protected Designation of Origin) je shema kakovosti, ki zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države. Kot zaščiteni označba porekla se zaščiti imena tistih proizvodov, ki so najtesneje povezani z geografskim območjem, na katerem se proizvajajo, saj geografsko območje vpliva na njihove lastnosti. Vsi postopki pridelave in predelave morajo potekati na določenem geografskem območju, prav tako pa morajo iz tega območja izhajati tudi uporabljene surovine. Njihova proizvodnja je geografsko omejena.

Povezani so s posebnostmi posameznih pokrajin in krajev. Njihova proizvodnja je geografsko omejena, kakovost in značilnosti teh kmetijskih pridelkov in živil pa so izključno posledica okolja ter naravnih in človeških dejavnikov. To pomeni, da je vsak izdelek že postal del kraja in ima svojo privlačno, lokalno zgodbo. Govorijo o tradiciji, lokalnih značilnostih in posebnostih izdelkov in pokrajin, v katerih nastajajo.

Vsi postopki pridelave in predelave potekajo na predpisanem geografskem območju, iz katerega izhajajo tudi vse uporabljene surovine. Pogoji, ki jih mora kmetijski pridelek ali živilo izpolnjevati, so natančno opredeljeni v [specifikacijah](#).

Živila z označbo sheme Zaščiteni označba porekla, se ponašajo s svojimi edinstvenimi zgodbami, zagotavljajo kakovost in z vizualno označbo olajšajo izbiro pri nakupu. Slovenski proizvodi, ki nosijo znak zaščiteni označba porekla, se potrošnikom predstavljajo s surovinami in postopki pridelave ter predelave izključno v Sloveniji.

Razgibanost in raznovrstnost pokrajine na stičišču Alp, Panonske kotline, Dinarskega gorovja in Sredozemlja omogoča različna kulinarična doživetja. Slovenska Istra je na primer eden najbolj severnih predelov, kjer še uspeva oljka. Zaradi podnebnih posebnosti, sestave tal in izbora oljk za lahko govorimo o izjemnem oljkarskem območju, omeniti moramo sedem stoletij staro tradicijo pridelovanja soli v Piranskih solinah, bogata pašna območja živine, ki prispevajo k posebnim okusom sirov, posebne podnebne razmere različnih čebeljih paš in še bi lahko naštevali.

Zaščitni znak za označevanje kmetijskih pridelkov oziroma živil in učinkovit nadzor, s katerim se preprečujejo zlorabe, zagotavljata potrošnikom zanesljive informacije in pravo izbiro.

Zajamčena tradicionalna posebnost



**zajamčena
tradicionalna
posebnost**

Zajamčena tradicionalna posebnost (angl. Traditional Speciality Guaranteed) je evropska shema kakovosti, s katero se zaščitijo predvsem receptura ali način priprave ali njegova sestava. Te kmetijske pridelke ali živila proizvajajo vsi, ki se držijo predpisane recepture, postopka in oblike.

Pestrost slovenske pokrajine in raznolikost pridelave hrane sta v Sloveniji izjemni, kar je tudi glavni razlog za našo nadvse bogato kulinarčno dediščino.

Slovenske jedi so prepoznavne in imajo značaj. A tipične slovenske jedi niso le hrana – gradniki njene celostne podobe so kuhanje z lokalnimi in sezonskimi sestavinami, pridelanimi v značilnem okolju, unikatni postopki ter pristopi k pridelavi in pripravi. Nadvse pomembna sta način postrežbe in edinstveno gostoljubje, ki izvira iz določenega okolja. Ne nazadnje pa tudi tradicija, ki jo posamezniki uspešno ohranjamo ob praznikih, različnih praznovanjih in kulinarčnih festivalih. Iz take edinstvene kombinacije lahko nastane nepogrešljivi okus po – domačem.

Pogoji, ki jih mora kmetijski pridelek ali živilo izpolnjevati, so natančno opredeljeni v [specifikacijah](#).



Zaščiteni geografska označba



Zaščiteni geografska označba (angl. Protected Geographical Indication) je evropska shema kakovosti, ki zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države, le da je povezava med geografskim območjem in končnim proizvodom manj tesna kot pri zaščiteni označbi porekla. Kmetijski pridelek ali živilo ima posebno kakovost, sloves ali druge značilnosti. Vsaj ena od faz proizvodnje (pridelava ali predelava) mora potekati na določenem geografskem območju, surovine pa lahko izvirajo iz drugega območja. Razlika z Zaščiteni označbo porekla je predvsem v tem, koliko surovin mora izvirati iz geografskega območja in kolikšen del proizvodnega postopka mora potekati v določenem geografskem območju.

Raznolikost pokrajine, ki se odraža v raznolikosti pridelkov in živil.

Slovenija se ponaša z izjemno raznolikostjo pokrajine. Ta razgibanost predstavlja tudi vir različnih, edinstvenih lastnosti pridelkov in izdelkov, ki jih pridelujemo v danem okolju. Kraška burja, denimo, daje poseben značaj mesninam, ki izvirajo s Krasa – v sušilnici naj bi se zrak večkrat dnevno zamenjal. Biti mora uravnotežen, ravno prav suh, okna na obeh straneh sušilnega obrata pa skrbijo za njegovo popolno uravnavanje.

Raznovrstna vegetacija in svežina zraka v goratih in hribovitih predelih države sta privilegija, ki ju lahko prav tako uživamo skozi številne, tradicionalne slovenske izdelke: sir, druge mlečne izdelke in tudi med. Slovenija stoji na stičišču alpskega, subpanonskega, dinarskega in submediteranskega območja, zaradi česar je rastlinski svet zelo pester. To pa so naravnost idealni pogoji za pridelavo zelo kakovostnega slovenskega medu različnih vrst. Tudi na ravninskem delu države ni bistveno drugače. Na prekmurske pridelke in tamkajšnje jedi vplivajo suhe in ostre zime; glavna dejavnika, da je ptujski lük razvil ostrejši okus od drugih sort čebule, sta verjetno značilno suho podnebje ob dozorevanju in plitva, peščena, s hranili slabše založena tla. Zaščiteni so tudi pridelki ali živila, ki so plod dolgoletnega prenašanja znanja, kot velja denimo na območju Štajerske in Prekmurja, kjer na primer tradicija pridelave oljnih buč in predelave bučnih semen v bučno olje sega že v 18. stoletje.

Slovenija je mozaik raznolikih pokrajin in geografskih posebnosti, ki se močno odražajo v kakovosti, okusih in načinu pridelovanja živil, saj je tradicija pridelave in predelave brez izjeme povezana z njimi. Stoletja izkušenj narekujejo postopke, ki vodijo do odličnih, kakovostnih in okusnih živil.

Pogoji, ki jih mora kmetijski pridelek ali živilo izpolnjevati, so natančno opredeljeni v [specifikacijah](#).

Integrirana pridelava



integrirani

Integrirana pridelava je nacionalna, slovenska shema kakovosti. Integriran način pridelave pomeni naravi in potrošniku prijaznejše kmetovanje, iz katerega ob nadzorovani uporabi gnojil in predpisanih fitofarmaceutskih sredstev izhajajo visoko kakovostni pridelki.

Bistveni [cilji](#) integrirane pridelave so uravnoteženo izvajanje agrotehničnih ukrepov, ob skladnem upoštevanju gospodarskih, ekoloških in toksikoloških dejavnikov; naravni ukrepi imajo prednost pred fitofarmaceutskimi, veterinarsko-farmaceutskimi in biotehnološkimi ukrepi; pridelava poteka brez uporabe gensko spremenjenih organizmov, uporaba gnojil in fitofarmaceutskih sredstev je nadzorovana; sledi pospeševanju in ohranjanju biotske raznovrstnosti z ustreznimi metodami varstva rastlin (biotično varstvo), gnojenje poteka z organskimi gnojili in ima prednost pred gnojenjem z mineralnimi gnojili; redno je izvajanje analiz pred gnojenjem in s tem preprečevanje prehoda nitratov v podtalnico ter kopičenja nitratov v rastlinah; [kontrolirana](#) pridelava in certificiranje pridelkov pa daje potrošnikom zagotovilo, da proizvodi ustrezajo tem standardom kakovosti ter osrednji cilj pridelava zdravstveno neoporečne – varne in kakovostne hrane.

V Sloveniji se izvaja integrirana pridelava poljščin, sadja, grozdja in zelenjave.

Integrirana pridelava je pod stalnim strokovnim nadzorom, ki ga opravljajo organizacije za kontrolo in certificiranje integrirane pridelave. Če je pridelava potekala v skladu z vsemi zahtevami, organizacija za kontrolo in certificiranje pridelovalcu izda certifikat, ki je zagotovilo, da označeni pridelki ustrezajo višjim standardom pridelave.

Pidelki integrirane pridelave se lahko poleg uradne enotne oznake integrirani označujejo tudi z blagovnimi znamkami, ki jih podeljujejo posamezna združenja pridelovalcev (npr. [Združenje za integrirano pridelavo zelenjave](#)). Integrirana pridelava se izvaja v skladu s pravilniki o integrirani pridelavi in tehnološkimi navodili za integrirano pridelavo.

[Pravilniki](#) s svojo vsebino predstavljajo osnove delovanja sistema integrirane pridelave. Opisujejo postopke prijave pridelovalca v kontrolo, zagotavljajo kontrolo nad izvajanjem integrirane pridelave sadja in sledljivost ter označevanje pridelkov. Tehnološka navodila opisujejo tehnologijo pridelave na integriran način, kjer je posebna pozornost posvečena seznamu fitofarmaceutskih sredstev, ki jih je dovoljeno uporabiti za varstvo rastlin. Na integriran način se v Sloveniji pridelujejo sadje, grozdje, zelenjava in poljščine.

Kontrolo nad integrirano pridelavo kmetijskih pridelkov oziroma živil in izdajanje certifikatov v skladu

s predpisi, ki urejajo integrirano pridelavo, lahko izvajajo organizacije, ki jih na podlagi vloge z dokazili o izpolnjevanju tehničnih in organizacijskih pogojev z odločbo imenuje minister. Na [tej povezavi](#) lahko preverite seznam pristojnih inštitucij. Nadzor nad delovanjem organizacij za kontrolo in certificiranje izvaja [Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin](#).



6. STRUKTURA VERIG V PRESKRBI S HRANO - SPLOŠNO

Veriga preskrbe s hrano vključuje pridelavo oziroma prirejo, predelavo, distribucijo, veleprodajo oziroma maloprodajo do končnega potrošnika saj s svojim obstojem in delovanjem vpliva na gospodarstvo, zdravje in okolje. Sodobne verige vrednosti gradijo na pogodbenih in lastniških odnosih, ki imajo za cilj ohraniti pozicije na trgu in rasti ter učvrstiti medsebojne poslovne odnose.

Proces načeloma povezuje tri glavne sektorje: kmetijska pridelava, živilskopredelovalno industrijo ter sektor trgovine, upoštevati pa je treba tudi uvožene kmetijske proizvode. Cene se v verigi preskrbe hrano določijo s transakcijami med različnimi deležniki verige (npr. kmeti, živilskimi podjetji, trgovci na debelo in drobno ter končnimi potrošniki). Veriga preskrbe s hrano je za nekatera živila lahko kratka in enostavna, za druga pa bolj zapletena. Prav tako je lahko v različnih državah različna (Eurostat, Food Prices Monitoring Tool).

Kmetijstvo se povezuje z nadaljnjimi členi preko tradicionalnih in novih inovativnih oblik pogodbenih odnosov, ki omogočajo oz. zagotavljajo prodajo in cenovne ravni, pri čemer je vključen tudi vidik upravljanja s tveganji. Verige preskrbe s hrano so ključna oblika sodelovanja v sodobni pridelavi hrane, ki jo obvladujejo značilni načini preskrbe s hrano:

1. **pridelovalec → potrošnik**
2. **(pridelovalec kmetijskih pridelkov → zadruga) → potrošnik**
3. pridelovalec kmetijskih pridelkov → trgovec → potrošnik
4. (pridelovalec kmetijskih pridelkov → zadruga) → trgovec → potrošnik
5. **pridelovalec kmetijskih pridelkov → živilskopredelovalno podjetje → potrošnik**
6. **(pridelovalec kmetijskih pridelkov → zadruga) → živilskopredelovalno podjetje → potrošnik**
7. pridelovalec kmetijskih pridelkov → živilskopredelovalno podjetje → trgovec → potrošnik
8. (pridelovalec kmetijskih pridelkov → zadruga) → živilskopredelovalno podjetje → trgovec → potrošnik
9. živilsko predelovalno podjetje (lokalna pridelava / uvoz, predelava) → trgovec → potrošnik

V Sloveniji narašča pomen neposrednega trženja lokalno pridelane hrane, kjer se brez posrednikov srečata pridelovalec kmetijskih pridelkov in potrošnik, obstajajo tudi uspešni primeri graditve verig lokalne oskrbe, ki pa praviloma temeljijo na enem ali nekaj posameznikih. Slovenija je med državami članicami EU z nizko stopnjo kakovostnega gospodarskega povezovanja na vertikalni in horizontalni ravni agroživilstva, kar kaže na individualizacijo poslovnega delovanja v agroživilstvu. (Erjavec et al., 2018)

Največji izzivi pri vzpostavljanju kratkih-zelenih nabavnih verig predstavlja razpoložljivost določenih živil v določenih obdobjih, ob tem pa je temeljni problem tudi obseg (količina), v primeru interesa je pogosto težava tudi sama dostava (logistične poti), vključno s (pre)velikim številom dobaviteljev. Razlog za slabe povezave je tudi pomanjkanje poznavanja trga dobaviteljev lokalnih proizvodov s strani naročnikov in interesa pridelovalcev za prodajo nastanitvenim in gostinskim ponudnikom in zavodom- šolam (zaveza za določen obseg). K temu velja dodati še problem kompleksnosti in poznavanja javno naročniške zakonodaje, še posebej pri manjših dobaviteljih in naročnikih.

Izziv izhaja tudi iz dejstva, da je domača pridelava v posameznih kmetijskih sektorjih še vedno razdrobljena oz. količinsko nezadostna, neenakomerno časovno razporejena, da bi bila za

organizatorje prehrane v javnih zavodih in v horeki dovolj nezanimiva, saj njena nabava zahteva preveč časa za zbiranje ponudb in iskanje ter dogovarjanje z malimi in razdrobljenimi ponudniki na podeželju (ob omejitvah ki izhajajo iz predpisov, ki urejajo javno naročanje). To vrzel danes s pridom izkoriščajo trgovski posredniki, ki pa v večini ne zagotavljajo lokalne hrane visoke kakovosti, ampak je pri tem pomembna predvsem čim nižja cena. Vrzel tako masovno zapolnjuje uvožena hrana, ki je dalj časa v postopkih manipulacije in s tem izgublja hranilno vrednost in svežino. Po drugi strani se zaradi tega v lokalnem okolju tudi zamujajo številne priložnosti, ki bi lahko omogočale ustvarjanje dodatnih virov dohodkov za podhranjeno podeželje. V večji meri bi bilo **potrebno vključevati različna združenja pridelovalcev, zlasti zadruge, kot obstoječe strukture, saj na ta način pridelovalci lahko sestavijo zadovoljiv volumen ponudbe.**



7. DOSEDANJE IZKUŠNJE POVEZOVANJA V OKVIRU ZELENIH VERIG

Verjamemo, da potekajo na lokalnih nivojih različna povezovanja ponudnikov in povpraševalcev, vendar praviloma niso organizirana v obliki borz. V nadaljevanju se osredotočamo na predstavitev tistih obstoječih projektov ki so najbolj podobni borzi, kot jo s tem projektom predlagamo. Zavedamo se, da je podobnih projektov verjetno po slovenskem prostoru več, ob izvedbi projekta se bomo potrudili, da vključimo pozitivne izkušnje vseh dosedanjih povezovanj.

7. a.) Borza lokalnih živil osrednje slovenske regije

V Ljubljani je potekala prva borza lokalnih živil Osrednje Slovenije organizirana v februarju 2018 in je doživela 5 ponovitev. Borza je preseгла pričakovanja udeležencev. Na pobudo Oddelka za razvoj okolja Mestne občine Ljubljana, Regionalne razvojne agencije Ljubljanske urbane regije (*RRA LUR*), Turizma Ljubljana, Kmetijsko Gozdarskega Zavoda Ljubljana in v sodelovanju z zavodom EKO meter, so se na enem mestu zbrali pridelovalci živil iz Ljubljane in regije Osrednja Slovenija ter potencialni kupci iz javnega in zasebnega sektorja. Borze se je v udeležilo več kot 80 udeležencev.

Osnovni vzgib za organizacijo prve tovrstne borze lokalnih živil je bila želja organizatorjev za spodbujanje lokalne samooskrbe z živili. Kratke nabavne verige imajo pozitivne učinke na več vidikov trajnostnega razvoja mesta in širše regije, tako na področju gospodarstva, vpliva na okolje kot družbenih odnosov, usmeritvi, ki ji Mestna občina Ljubljana sledi že več kot desetletje.

Takšni projekti imajo vpliv na dobrobit zdravja in kakovosti življenja otrok vključenih v javne izobraževalne ustanove v Ljubljani, saj s takšnimi projekti ustvarimo zelo kratko dobavno verigo.

Ljubljanske šole in vrtci lahko do 20 odstotkov vrednosti živil (oz. do vrednosti 80.000 evrov) nabavljajo mimo Zakona o javnem naročanju, po katerem so obvezani k izbiri najcenejšega ponudnika. Ugotavljamo, da se je v zadnjih letih odstotek lokalno pridelane prehrane v ljubljanskih vrtcih in šolah dvignil iz 6 na 12 odstotkov, Ljubljana pa ima še bolj ambiciozen cilj, da doseže 20 odstotkov.

Projekt Borza lokalnih živil Osrednjeslovenske regije je bil izveden v okviru evropskega projekta [ROBUST \(Rural-Urban Outlooks: Unlocking Synergies\)](#), ki se ukvarja s krepitvijo odnosov med mestnimi in podeželskimi območji in je financiran iz programa Obzorje 2020. V želji, da se spodbudi sodelovanje med mesti in njihovimi zaledji na področju trajnostnih prehranskih sistemov, družbene infrastrukture, novih poslovnih modelov in kulturnih povezav se je povežalo petindvajset univerz, raziskovalnih in javnih inštitucij iz cele Evrope. Kot navaja g Roman Medved je dejal: »Projekt ROBUST omogoča izmenjevanje dobrih praks na področju samooskrbe s hrano in iskanje inovativnih rešitev za povečanje obsega lokalno pridelane hrane v javnih ustanovah. Po odličnem odzivu vseh deležnikov na Borzi lokalnih živil bomo v prihodnosti na območju Osrednjeslovenske regije s podobnimi iniciativami nadaljevali.«

7. b.) Turizma Ljubljana od 2015 izvaja projekt Zelene verige

Projekt izhaja iz ugotovitve, da je lokalno pridelane hrane, po kateri povprašujejo domači in tuji obiskovalci, premalo. Prav lokalno pridelane sestavine predstavljajo trend sodobne kulinarike, ki

postaja vedno bolj pomemben element turistične ponudbe v Ljubljani. Zato je Turizem Ljubljana, v sodelovanju z Oddelkom za varstvo okolja Mestne občine Ljubljana, Tovarno trajnostnega turizma GoodPlace in zadrugo Jarina, hotelirjem in restavracijam v regiji Osrednja Slovenija ponudil možnost preproste, organizirane nabave stoddostno lokalno – oziroma, kadar to ni mogoče, regionalno ali nacionalno pridelanih živil po ugodnih cenah, z namenom, da do gostov dejansko pridejo pridelki lokalnih pridelovalcev hrane. Danes v projektu sodeluje 15 hotelirjev in gostincev, impresiven je tudi podatek, da se je preko Zelenih verig med kmetijami na obrobju Ljubljane in hoteli ter restavracijami do danes izmenjalo kar 18 ton lokalno pridelane hrane.

Pri izvedbi projekta Zelene nabavne verige se je za največjo težavo oziroma pomanjkljivost pokazala visoka cena. Kar pet od šestih udeležencev projekta je med glavnimi razlogi za manjše število naročil navedlo nekonkurenčne cene. Večina naročnikov med vrtno sezono pričakuje padec cen, kar jih bo najverjetneje spodbudilo k pogostejšim nakupom. Le en naročnik višje cene živil ni posebej problematiziral, saj verjame, da kakovost pridelkov odtehta višjo ceno.

Hotelirji, predvsem pa restavracije, si želijo večjo promocijsko podporo. Poudarjajo, da je za uspešnost projekta zelo pomembna tako javna podpora s strani Turizma Ljubljana kot medijska promocija. Zdi se jim smiselno, da se v letu, ko se Ljubljana ponaša z nazivom zelene prestolnice Evrope, projekt ustrezno predstavi in promovira v tem kontekstu. Prav tako so prepričani, da bi z ustrezno medijsko podporo narastlo tako zanimanje gostov kot njihov obisk.

Osveščenost in profil gostov sta pomembna faktorja, ki lahko dodatno pripomoreta k uspehu ali neuspehu projektov, ki bazirajo na gastronomski ponudbi, so izpostavili kar štiri od šestih sodelujočih. V Gostilni dela opažajo, da gostje sami še ne povprašujejo po jedeh, pripravljenih iz lokalnih sestavin; ko jih na to opozorijo ali jim ponudbo ustrezno predstavijo, naraste tudi interes.

Vsi udeleženci pilotnega projekta so zelo zadovoljni s kakovostjo dobavljenih živil, pogrešajo pa več pestrosti v ponudbi.

7. c.) Šolska shema sadja in zelenjave ter mleka

Ta projekt se v okviru evropske unije izvaja od 1. 8. 2017 in združuje prejšnji shemi šolskega sadja in zelenjave ter shemo šolskega mleka v enotno shemo. Glavni element šolske sheme je razdeljevanje dodatnega brezplačnega obroka sadja in zelenjave oz. mleka in mlečnih izdelkov otrokom v izobraževalnih ustanovah.

Ostali elementi šolske sheme so spremljevalni izobraževalni ukrepi, spremljanje, vrednotenje učinkov in obveščanje javnosti.

Namen šolske sheme je povečati uživanje sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih proizvodov pri otrocih s poudarkom na lokalni pridelavi ter izboljšati prehranske navade otrok. Prehranske navade se oblikujejo v otroštvu, vzgojno-izobraževalne ustanove, kjer se izvaja ta shema, pa imajo pri tem velik pomen. Šolska shema naj bi pripomogla k ustavitvi naraščanja pojava prekomerne teže in debelosti pri otrocih, ki sta eden od večjih dejavnikov tveganja za bolezni sodobnega časa.

Skupni proračun EU za šolsko shemo znaša 250 milijonov evrov na šolsko leto: 150 milijonov evrov za šolsko sadje in zelenjavo in 100 milijonov evrov za šolsko mleko.

Predpisane so [okvirne višine EU pomoči](#) po državah članicah, vendar pa Evropska komisija za vsako šolsko leto [s sklepom določi znesek](#) na posamezno državo članico.

Pogoj za sodelovanje države članice v EU šolski shemi je [nacionalna 6-letna strategija](#), izdelana skladno s predpisi EU. Strategija opisuje predvsem cilje in kazalnike, predvideni proračun, ciljne skupine, upravičene proizvode in spremljevalne izobraževalne ukrepe.

Podatki o sredstvih za Slovenijo za šolsko leto 2019/2020: za sektor sadja in zelenjave 708.635,00 EUR, za sektor mleka pa 363.276,00 EUR.

7. d.) Katalog živil Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS

Javni zavodi oddajajo javna naročila skladno z javno-naročniško zakonodajo. Kar pomeni, da morajo odgovorne osebe v javnih zavodih slediti spremembam zakonodaje in hkrati spremljati stanje ponudbe na trgu. Tako zakonodaja, kot trg z živili se stalno spreminjata. Pri pripravi javnega naročila je potrebno načrtovati čas, ki je potreben za pripravo celotne dokumentacije, kar je oteženo zaradi velikih razlik med javnimi zavodi v:

- porabljenih količinah živil
- normativih za kader, ki vodi prehrano
- izobrazbi kadra, ki pripravlja javno naročilo
- možnostih najema pravne pomoči itd.

Zaradi vseh teh dejavnikov so na Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij v sodelovanju z IT podjetjem izdelali spletno aplikacijo Katalog živil za javno naročanje, ki javnim zavodom omogoča pravilno poimenovanje živil in oblikovanje sklopov ter tudi izpis šifer za naročanje, EAN kod, hranilnih vrednosti, alergenov itd.

Katalog je informativne narave in omogoča pregled analize trga ter pridobitev podatkov o izdelkih. Javni zavod si lahko oblikuje generične sezname nabora tipov živil za javno naročilo in pošilja povpraševanja za izločene sklope. Preko kataloga živil za javno naročanje je javnim zavodom nudena pomoč pri:

- poimenovanju živil
- oblikovanju sklopov
- oblikovanju izločenih sklopov
- oblikovanju meril
- izpisu izdelkov z vsemi podatki
- vzpostavitvi direktnega kontakta s ponudniki preko zemljevida ponudnikov ali pošiljanja povpraševanj za izločene sklope
- izpisu podatkov o hranilni vrednosti, alergenih in veljavnih certifikatih
- pri zagotavljanju zahtev Zakona o javnem naročanju glede izločenih sklopov in Uredbe o zelenem javnem naročanju glede doseganja odstotka ekoloških živil in živil s certifikatom iz shem kakovosti

Za krajše dobavne verige in večjo pestrost ponudbe lokalne slovenske hrane v HORECA sektorju je aplikacija nadgrajena tako, da jo pri naročanju živil lahko uporabljajo tudi v gostinskih lokalih, restavracijah, hotelih, ponudniki catering storitev in v turističnih trgovinah. Po registraciji uporabnika

ga aplikacija iz HORECA sektorja usmeri na vstopno stran, kjer je ponudba prilagojena potrebam tega sektorja in mu nudi hiter pregled lokalne ponudbe ter možnost izvedbe povpraševanja po živilih.

Ponudniki imajo lasten dostop do kataloga, preko katerega lahko urejajo podatke o svojih izdelkih. To jim omogoča hitro posodabljanje lastne ponudbe, naročnikom pa vpogled v ažurirane podatke o živilih. Ponudniki preko kataloga predstavijo podjetje in izdelke s podatki, ki so seznam sestavin po padajočem vrstnem redu, količina pakiranja, alergeni in alergeni v sledovih, pridobljeni veljavni certifikati, šifra za naročanje in EAN koda, preko zemljevida pa je vidna tudi njihova natančna geografska lokacija. Žal so izkušnje takšne, da podatki v aplikaciji niso ažurno vodeni.

Nekateri vprašani zastopniki pridelovalcev ocenjujejo, da projekt ne dosega željenih rezultatov, saj se podatki dobaviteljev zaradi subjektivnih faktorjev ne vodijo ažurno.



8. CILJ PROJEKTA ZELENE VERIGE (borza lokalne ponudbe in povpraševanja ter Festival lokalno pridelane hrane

Cilj projekta je direktno povezati ponudnike lokalne hrane in tiste pravne subjekte, ki po njej povprašujejo, zlasti različne javne zavode (v prvi vrsti šole in vrtce) in turistične subjekte, s ciljem, da **dosežemo najkrajše zelene verige (pridelovalec oz. zadruga, OP, SP → potrošnik)**, s tem pa tudi **bolj načrtovano pridelavo kakovostne, lokalno pridelane in predelane hrane** in ob tem **zmanjševanje izgub, presežkov in odpadne hrane v verigi od vil do vilic**. **Promocijo navedenega projekta v javnosti izvajamo v okviru Festivala lokalno pridelane hrane in ima poleg funkcije obveščanja o projektu tudi funkcijo informiranja in izobraževanja potrošnika o pomenu in kakovosti lokalno pridelane hrane. Hkrati takšno horizontalno povezovanje pridelovalcev krepi njihovo moči v verigi vrednosti in s tem vpliva na pravičnejše prerazporeditve dodane vrednosti na začetek verige.**

Konkretno to pomeni zlasti:

- Omogočiti subjektom (šolam, horeki ...), oskrbo s kakovostno, lokalno pridelano hrano.
- Ker je ob potrošnji lokalno pridelane hrane potrebnega manj transporta, manj embalaže in manj aditivov, se s tem niža ogljični odtis.
- Boljši pretok informacij med ponudniki in povpraševalci pomeni tudi večjo prilagoditev lokalne pridelave hrane samemu povpraševanju, kar pomeni ne samo boljšo ekonomiko pridelave hrane za pridelovalca, temveč tudi manj presežkov hrane na kmetijah, zaradi večje kakovosti hrane manj odpadne in zavržene hrane
- Zaradi koncentracije ponudbe zmanjšanje stroškov logistike tako na strani ponudbe kot povpraševanja.
- Nenazadnje ima večja prilagoditev lokalne pridelave lokalni potrošnji pozitiven vpliv na prehransko varnost.
- Za horeko pa predstavlja uporaba večjega dela lokalno pridelane hrane dodatno priložnost, saj je taka ponudba pri potrošnikih prepoznana kot ponudba višjega kakovostnega razreda, ki tudi horeki omogoča večjo dodano vrednost in je eden temeljev trajnostnega turizma.

Kako doseči cilj projekta ?

- Na organiziranih t.i. **borzних sestankih** ponudnikov lokalno pridelane hrane in povpraševalcev se izmenjajo podatki o potrebah po hrani in o ponudbi kmetijskih pridelkov in živil ter poda osnova za poslovno sodelovanje. Planiramo sestanke dva krat letno.
- Vzporedno z borzo poteka **izmenjava izkušenj, ter primeri dobrih praks** s področja zdrave, uravnotežene prehrane, lokalno pridelane hrane in tudi s področja javnega naročanja ter področja zmanjševanja izgub in zavržkov hrane pri pridelovalcih pri prevozu in pri potrošnji,
- Vzporedno z borzo poteka **izobraževanje**, zlasti o pomenu:
 - horizontalnega povezovanja kmetov v zadruga
 - kratkih nabavnih verig za ohranjanje okolja
 - načinih zmanjševanja količin odpadne hrane, izgub hrane
 - informiranja o ustreznem ravnanju z odpadno hrano
 - pomenu uravnotežene, zdrave prehrane
 - lokalna hrana kor priložnost v gastronomiji

- Na **Festivalu lokalno pridelane hrane**, se predstavi ponudba lokalno pridelane kakovostne hrane, zlasti hrane z različnimi oznakami iz shem kakovosti javnostim - neposrednim potrošnikom, obratom javne prehrane, horeki in medijem. Predstavimo pomen kratkih-zelenih verig s ciljem krepitve zavedanja o pomenu lokalno pridelane hrane. Omenjen festival je organiziran sočasno s sejemskima prireditvama Narava –zdravje in Otroški bazar, kjer so že prisotni obiskovalci, ki imajo zdrav način življenja in s tem kakovostno, lokalno pridelavo hrano v interesnem fokusu.

POVEZOVANJE PRIDELOVALCEV med sabo

Pridelovalci lahko v nabavno verigo vstopajo samostojno ali horizontalno povezani v kmetijske zadruge, preko katerih združujejo svojo ponudbo kmetijskih pridelkov in jim v predelavi dodajajo vrednost (lastna predelovalna dejavnost zadrug ali predelava preko živilskih podjetij v zadružni lasti ali so-lasti). Zadruge preko lastne trgovinske dejavnosti lokalne kmetijske pridelke in živila ponudijo potrošnikom in obratom javne prehrane ali naslednjemu deležniku v verigi – živilsko predelovalnemu podjetju oz. trgovinskemu podjetju.

Ker pridelovalci v kmetijskih zadrugah nastopajo kot lastniki, upravitelji in nadzorniki, predstavljajo kmetijske zadruge z zadružnimi podjetji največjo organizirano zeleno dobavno verigo, katere namen je pospeševati gospodarske koristi članov in razvijati njihove gospodarske in družbene dejavnosti.

Zadružništvo ima na Slovenskem več kot 150 letno tradicijo. V novejšem času lahko zadruge in gospodarske družbe pridobijo tudi status organizacije proizvajalcev (OP) in skupine proizvajalcev (SP), s čimer izkažejo horizontalno povezanost in združevanje ponudbe na prostovoljni osnovi. Slednje primeru gospodarskih družb običajno ni povezano tudi z lastništvom pravne osebe, ki nosi naziv OP ali SP s strani kmetijskih pridelovalcev članov, prav tako tudi ne z razvojem družbenih dejavnosti članov.

K zelenim nabavnim verigam lahko prištevamo tudi še verigo, z največ enim dodatnim členom med njivo in krožnikom potrošnika ali obratom javne prehrane oz horeko, če ta člen kmetijske pridelke lokalnih pridelovalcev predeluje v živila iz surovin lokalnega porekla, in če je neposredno ali posredno (preko zadrug, OP, SP) v (so)lasti pridelovalcev in zadrug kot dobaviteljev lokalnih surovin. S tem se na nivoju upravljanja in nadzora učinkoviteje zagotavlja tudi pravičnejša porazdelitev dodane vrednosti k pridelovalcem.

Osnova projekta je **DODATNO VZPODBUDITI povezovanje pridelovalcev s potrošniki, pa tudi pridelovalcev med seboj, zlasti v kmetijske zadruge, OP in SP.**

Slednje je pomembno ker omogoča:

- racionalizacijo proizvodnje, pripravo blaga za trg, skladiščenje, prodajo
- znižanje stroškov na enoto proizvoda
- povečanje prihodka na ravni posameznega KMG
- večjo kakovost ponudbe ter učinkovitejšo pridelavo in prirejo, stabilnejše poslovno okolje
- večjo odpornost v primeru kriz na trgu
- dostopnost do (posameznih) ukrepov kmetijske politike
- zmanjševanje izgub, presežkov in odpadne hrane

- najkrajšo organizirano kratko verigo, ki je v lasti in jo v celoti upravlja upravljajo in nadzorujejo pridelovalci, člani združenj (Zadruga, op...).

Povezani lahko:

- načrtujejo in prilagajajo proizvodnjo povpraševanju (kakovost, količina, izenačenost ponudbe ...)
- koncentrirajo ponudbo in prodajo pridelka članov
- izboljšujejo pogajalski položaj kmeta v verigah vrednosti in s tem ustvarjajo večjo dodano vrednost na začetku verige

Za ta projekt kratkih lokalnih verig so pomembne obstoječe in nove povezave med samimi pridelovalci, s ciljem povečevanja obsega ponudbe javnim šolskim zavodom in horeko. Navedeni povezavi sta najkrajši možni povezavi:

1. **Pridelovalec (kmet, kmetijsko podjetje) → povpraševalec (javni šolski zavodi, horeka)**
2. **(Pridelovalec → zadruga, OP, SP) → povpraševalec (javni šolski zavodi, horeka)**

V primeru točke 2 lahko zlasti zadruga poleg trženja kmetijskih pridelkov članov in partnerskih kmetij vrši tudi predelavo lokalnih pridelkov (izpostavljamo klavnice in mlečni ter mesno predelovalni obrate zadrug).

Pri tem bi bilo smiselno DODATNO VZPODBUJATI, da vsaj 50 % odkupa lokalnih kmetijskih pridelkov zadruga ali OP ali SP, predstavlja pridelek članov, ZLASTI S CILJEM TRAJNEGA ODNOSA PRIDELOVALEC ZADRUGA IN S TEM REDNEGA ZAGOTAVLJANJA PRIDELKOV, PROIZVODOV. Pri določitvi teh kriterijev in seveda kontrole izvora bomo za pomoč zaprosili zlasti Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Operativno se srečanje ponudnikov (kmetijskih pridelovalcev, zadrug) in povpraševalcev (šolskih zavodov, horeke) najbolj učinkovito izvede v okviru direktnega srečanja na borzi, ki omogoča tudi predstavitev in degustacije določenih živil ter vzporedno izobraževalno in predstavitveno dogajanje.

9. SWOT ANALIZA zelenih verig za področje turizma in gostinstva in s tem borznih srečanj pridelovalcev lokalne hrane – horeka

PREDNOSTI

1. Nižji ogljični oddtis zaradi manj transporta hrane
2. Okrepljena pozicija gastronomije v slovenskem turizmu
3. Razumevanje in zavedanje, da so kratke nabavne verige temeljni pogoj za trajnostno gastronomijo, ki je prava pot
4. Dobro razvito okolje pospeševanja kakovosti v gastronomiji (in širše) – preko sistema shem kakovosti
5. Vstop Michelin vodnika na slovenski trg – ki nagrajuje tudi vidik trajnosti v gastronomiji (navdihujoče dobre prakse)
6. Covid-19 je okrepil zavedanje o pomenu, trajnosti in dostopnosti kratkih nabavnih verig
7. Zelene verige omogočajo bolj načrtovano kmetijsko pridelava/predelavo, kar pomeni manj izgub hrane
8. Zelene kratke verige pomenijo tudi manj skladiščenja, manj presežkov in manj odpadne hrane
9. Z manj izgubami in bolj direktno prodajo kmetijski pridelovalci lahko tržijo svoje produkte z višjo dodano vrednostjo
10. Kratke lokalne verige omogočajo tudi manj embalaže, zlasti tiste za okolje neprijazne, ki omogoča dolgotrajnejši transport

SLABOSTI

1. Gostinski sektor je zaradi Covida-19 utrpel izjemno finančno škodo in v večjem obsegu bije boj za preživetje, mnogi so zaprli svoja vrata, vlaganje v razvoj in s tem tudi v dražje surovine je zastalo
2. Pomanjkanje pridelovalcev v lokalnih okoljih (na splošno kot tudi zainteresiranih pridelovalcev, ki bi prodajali živila hotelskim/gostinskim ponudnikom)
3. Šibka pripravljenost gostincev (v hotelih in restavracijah) za vložke v bolj kakovostna lokalno pridelana živila
4. Zadruga in druge oblike povezovanja se še niso dovolj uveljavile kot ponudnik lokalne hrane v turizmu in gostinstvu
5. Nekonkurenčnost zadrug zaradi premalo trajnega in zavezujočega odnosa pridelovalec – zadruga
6. Različna stopnja razvitosti tematike v destinacijah – zato potreba po prilagajanju različnim destinacijam
7. Omejena pestrost in obseg ponudba lokalnih živil in izdelkov (glede obsega, stalne prisotnosti in raznovrstnosti)
8. Lokalno pridelana kakovostna hrana je pogosto dražja, zato se v hotelih in gostinskih obratih iščejo cenejše alternative (tudi, ko to zaradi okoljskih certifikatov ali višjih cen ne bi smela biti praksa) – slabe prakse in »skrivanje porekla«
9. Pomanjkanje zavedanja o pomenu in potencialu kakovostne lokalne hrane v turizmu – premalo ozaveščanja, izobraževanja

PRILOŽNOSTI

1. Slovenija postaja gastronomsko prepoznavna
2. Krepitev aktivnosti na področju shem kakovosti
3. Novi poslovni modeli, ki jih je spodbudil Covid- 19
4. Novi poslovni modeli, ki bi povezali turizem in kmetijstvo, preko platform lokalnih kolektivnih blagovnih znamk (neke vrste distribucijsko degustacijski centri)
5. Digitalizacija – digitalne platforme za povezovanje ponudbe in povpraševanja (nadgraditi ter opolnomočiti obstoječo v okviru zbornice)
6. Osredotočanje na zahtevnejše segmente, ki so praviloma tudi okoljsko bolj ozaveščeni in iščejo lokalno gastronomsko ponudbo (in so za njo pripravljeni plačati več)
7. K reševanju izzivov bi lahko s sistemskimi rešitvami (zakonodaja) pristopila tudi MKGP in MGRT
8. Dodatno utrjevanje pomena lokalno pridelane hrane na Festivalu lokalno pridelane hrane
9. Tesnejši odnosi med pridelovalci in njihovimi zadrugami ter potrošniki in HOREKO
10. Izboljšanje potrošnikovega poznavanja in razumevanja hrane, izboljšanje prehranjevalnih in potrošniških navad
11. Pozitiven vpliv na kmetijsko dejavnost in okoljska vprašanja
12. Nove delovne priložnosti – povečanje stabilnega povpraševanja prinese večjo pridelavo, usmeritev v nove produkte in visoko kakovost
13. Večja prehranska varnost in večja uravnoteženost ponudbe in povpraševanja na nacionalnem nivoju

NEVARNOSTI

1. Zaradi Covida-19 manjši vložki v razvoj, grožnja ponavljanja epidemičnih valov
2. Veliko aktualnih izzivov in drugih prioritet na območju – izziv polne predanosti sodelujočih viziji projekta
3. Največja nevarnost bi lahko bila, da ne bomo uspeli uravnotežiti ponudbe in povpraševanja po hrani znotraj projekta (borze)



10. SWOT ANALIZA zelenih verig za področje javnih šolskih zavodov in s tem borznih srečanj pridelovalcev lokalne hrane in šolskih zavodov

PREDNOSTI

1. Nižji ogljični odtis zaradi manj transporta hrane
2. Razumevanje, da so kratke nabavne verige temeljni pogoj za oskrbo s svežo, lokalno hrano
3. Inštitucije, ki se ukvarjajo z zdravo prehrano (Ministrstvo za zdravje in NIJZ sta prepoznala lokalno pridelano hrano in oskrbo preko kratkih verig kot vir zdravja za otroke in mladino)
4. Zakonodaja preko shem kakovosti omogoča nakup lokalno pridelane hrane, navkljub dejstvu da skladno z zakonodajo, ki ureja javna naročila ostaja cena glavni kriterij za izbiro
5. Covid-19 je okrepil zavedanje o pomenu, trajnosti in dostopnosti zelenih -kratkim nabavnih verig
6. Visoka stopnja zavedanja, da so kratke nabavne verige prava pot
7. Z manj izgubami in bolj direktno prodajo pridelovalci tržijo svoje produkte z višjo dodano vrednostjo
8. Kratke lokalne verige omogočajo tudi manj embalaže, zlasti tiste ki močno obremenjuje okolje
9. Lokalno pridelana hrana je okusnejša, kar pomeni tudi manj zavržkov hrane
10. Uživanje lokalno pridelane hrane vzpostavlja tudi večji interes po spoznavanju kmetijstva in podeželja
11. Uživanje lokalno pridelane hrane v mladosti ustvari tudi odnos do okusov, h katerim se ljudje kasneje vračajo
12. Uživanje lokalno pridelane, uravnotežene prehrane ima velik pozitiven vpliv na zdravje

SLABOSTI

1. V času Covida so se prekinile že dogovorjene nabave
2. Pomanjkanje pridelovalcev v lokalnih okoljih (na splošno kot tudi zainteresiranih pridelovalcev, ki bi prodajali živila šolam)
3. Šibka pripravljenost organizatorjev šolske prehrane za angažiranje pri iskanju v lokalnih ponudnikih
4. Posamičen ponudnik je premajhen, tudi zadruga so občasno nekonkurenčne zaradi pogosto premalo trajnega in zavezujočega odnosa pridelovalec –zadruga
5. Različna stopnja razvitosti tematike v različnih regijah destinacijah
6. Omejena ponudba lokalnih živil in izdelkov (glede obsega, stalne prisotnosti in raznovrstnosti)
7. Lokalno pridelana kakovostna hrana je pogosto dražja,
8. Pomanjkanje zavedanja o pomenu in potencialu kakovostne lokalne hrane v prehrani otrok in mladostnikov
9. Premalo ozaveščanja, izobraževanja o pomenu lokalno

PRILOŽNOSTI

1. Kratke lokalne verige postajajo prepoznavne kot vir kakovostne oskrbe s hrano
2. Krepitev aktivnosti na področju shem kakovosti
3. Digitalizacija – digitalne platforme za povezovanje ponudbe in povpraševanja, povezovanje in nadgradnja obstoječih
4. Povezovanje ponudbe zadrug in zmanjšanje števila dobaviteljev
5. K reševanju izzivov bi lahko s sistemskimi rešitvami (zakonodaja) pristopila tudi MKGP, MJU in MIZŠ
6. Dodatno utrjevanje pomena lokalno pridelane hrane na Festivalu lokalno pridelane hrane,
7. Tesnejši odnosi med pridelovalci in njihovimi zadrugami ter javnimi zavodi tudi na področju izvajanja občolskih dejavnosti
8. Dodatno izobraževanje kadrov o pomeni lokalno pridelane hrane in kratkih verig
9. Lokalna hrana v mladosti prinese tudi v zrelejši dobi povpraševanje po tej hrani
10. Nove delovne priložnosti – povečanje stabilnega povpraševanja prinese večjo pridelavo
11. Večja prehranska varnost in večja uravnoteženost ponudbe in povpraševanja na nacionalnem nivoju

NEVARNOSTI

1. Ponavljanje valov epidemije Covida-19, zapiranje šol in zato prekinitve dobav
2. Veliko aktualnih izzivov in drugih prioritet na področju izobraževanja – izziv polne predanosti viziji projekta
3. Največja nevarnost bi lahko bila, da ne bomo uspeli uravnotežiti ponudbe in povpraševanja po hrani znotraj projekta



11. POTREBNE AKTIVNOSTI za zagon projekta kratke verige (borza in festival)

11. a.) Aktiviranje deležnikov za sodelovanje

Ta projekt se osredotoča na kratke to je zelene verige torej na odnos kmetijski pridelovalec (njegova osnovna dejavnost in produkti iz dopolnilne dejavnosti ali njegova zadruga oziroma organizacija pridelovalcev in specifični potrošnik (javni šolski zavodi, turizem in gostinstvo).

Ker so primarni proizvajalci najšibkejši člen verige in pogosto nimajo dovolj pogajalske moči v pogajanju z ŽPI, trgovino je takšna bolj direktna prodaja v krajši verigi za njih priložnost, saj se bo s tem se bo dosegala za kmetijskega pridelovalca boljša distribucija dodane vrednosti, za potrošnika boljša kakovost, za okolje pa manjše negativne obremenitve.

Poenostavljeno: za kmeta višja cena in višja dodana vrednost za potrošnika pa sprejemljiva cena in višja kakovost, za okolje manjše obremenitve, zlasti manjši CO2 odtis.

Ker pa je je organizacija takšnega sodelovanja proces, ki je postopen in ni takojšnjega rezultata in ker je potrebno ves čas paziti, da bosta ponudba in povpraševanje dovolj visoka in uravnotežena JE NAJPOMEMBEJŠI DEL PROJEKTA PRAVOČASNO AKTIVIRANJE ZADOSTNEGA ŠTEVILA PONUDNIKOV IN POVPRASEVALCEV ZA SODELOVANJE.

Zato je pomembno:

- k projektu vključiti tiste deležnike, ki so v obliki manjših, lokalnih projektov že sodelovali v ponudbi preko različnih zelenih verig
- k projektu vključiti inštitucije, ki lahko vplivajo na aktivnosti v šolah, v turističnem gospodarstvu in na kmetijskih gospodarstvih
- skrbeti za ustrezno in učinkovito promocijo projekta v pri akterjih in v javnosti

Poleg direktno sodelujočih na borzi in na Festivalu lokalne hrane moramo tako oblikovati tudi mrežo partnerjev, ki bodo projekt podpirali.

11.b.) Organizacija borze

Borza naj bi se organizirala 2 x letno, 1 x časovno hkrati s sejmom Narava–zdravje in Otroškim bazarjem torej v prvi polovici septembra in drugič v januarju ali februarju. V prvem terminu bi bili razstavljeni tudi produkti, ki so takrat na voljo, v drugem terminu pa bi potekali zgolj sestanki.

Organizacija borznega dogodka obsega:

- iskanje ponudnikov in povpraševalcev
- povabila k sodelovanju
- razpoložljive prostore in opremo za razstavo in sestanke
- razpoložljivo prostore in opremo za vzporedne predstavitve, izobraževanja, delavnice
- pogostitev udeležencev

Vsebina vzporednih predstavitev obsega zlasti naslednje vsebine:

- izobraževanja, predstavitve in primeri dobrih praks za organizatorje šolske prehrane o pomeni

kratkih verig,

- izobraževanja, predstavitve in primeri dobrih praks vezana na predpise, ki urejajo javno naročanje za področje hrane;
- izobraževanja, predstavitve in primeri dobrih praks o zdravi prehrani otrok in mladostnikov;
- izobraževanje na temo shem posebne kakovosti v Republiki Sloveniji;
- izobraževanja, predstavitve in primeri dobrih praks o pomenu kratkih verig za horeko;
- izobraževanja, predstavitve in primeri dobrih praks vezane na nacionalne kulinarične posebnosti, identiteto, uporabo lokalnih surovin
- primeri dobrih praks za posamezne segmente npr za nacionalno hitro, vendar kakovostno ulično prehrano

11.c.) Organizacija Festivala lokalno pridelane hrane

Lokalni ponudniki svojo ponudbo predstavijo tudi neposrednim potrošnikom v okviru sejma Narava - zdravje. Njihova predstavitev je organizirana kot sejemska predstavitev prodajne narave, ki pa jo podpirajo vzporedne izobraževalne, promocijsko demonstracijske aktivnosti (kuhanje v živo, tekmovanja...) namenjene neposrednim potrošnikom.

Kako barvit bo že prvo leto Festival, je odvisno od idej organizatorjev (slednjih verjamemo, da ne manjka) in od razpoložljivih sredstev. Zlasti so slednja potrebna za izvedbo aktivnosti in učinkovito promocijo le teh.

Zakaj smo umestili Festival v časovni okvir sejma Narava - zdravje?

Sejem Narava-zdravje že več kot 50 let ponuja ideje, izdelke in storitve za zdrav življenjski slog. Odvije se vsako jesen v septembru ali oktobru. Sestavljajo ga trije med seboj povezani sklopi: **prehrana, zdravje in dobro počutje ter okolje in stik z naravo**. Sejem je bil prvenstveno namenjen najširši populaciji, od mladine, družin do seniorjev. Spremlja ga množica predavanj, predstavitev, okroglih miz (več kot 100 vsako leto). Sejem bo od vključno leta 2022 potekal vzporedno (isti časovni termin) s sejmom Otroški bazar (obisk tu predstavljajo mlade družine).

Podjetja, zadruga in posamični pridelovalci oziroma njihova združenja so že do sedaj na sejmu predstavljala lokalno pridelane primarne in predelane pridelke, zlasti inovativna, nova živila in živila, ki so pridobila pravico do različnih oznak iz shem kakovosti. Vendar je bil obseg predstavljene ponudbe omejen. Če želimo, da predstavitev preraste v Festival lokalno pridelane hrane se mora predstaviti veliko ponudnikov, s čim širšo paleto živil in bogatim programom ob festivalu.

12. PREDVIDENI PARTNERJI (predlogi nalog in zadolžitev)

Sodelovanje pri projektu so načeloma so že potrdili: Zadružna zveza Slovenije, Regionalno razvojna agencija Ljubljanske urbane regije - RRA LUR, Turizem Ljubljana, Zavod za šolstvo Republike Slovenije. Za enkrat je načelno podporo podalo tudi Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS ter zavod Goodplace. Prav tako se je s prvim povabilom na sestanek odzvalo Ministrstvo za zdravje RS.

K sodelovanju bi poleg navedenih povabili še Kmetijsko gozdarsko zbornico, večja kmetijska podjetja kot ponudnike hrane, če bo potreba po dodatnih regionalno umeščenih akterjih tudi LASE, Slovensko turistično organizacijo, Turistično gostinsko zbornico, Slovensko podeželsko mladino in Zbornico kmetijsko živilskih podjetij pri GZS ter Nacionalni inštitut za javno zdravje - NIJZ, mestno občino Ljubljana – oddelek za šolstvo ter Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport.

Odprti pa smo tudi za sodelovanje preostalih, ki lahko doprinesejo k projektu. Zlasti imamo v mislih raziskovalno znanstvene inštitucije.

Tabelarni pregled sodelujočih pri projektu

Sodelujoči	Organizacija, zagotovitev infrastrukture	Vsebinsko sodelovanje pri projektu	Priprava vzporednih izobraževanj predstavitev	Javna podpora in promocija projekta
Gospodarsko razstavišče	✓	✓		✓ Zlasti promocij Festivala lokalno pridelane hrane
MKGP		✓ Zlasti povabilo pridelovalcem zadrugam k sodelovanju	✓	✓
Zadružna zveza Slovenije		✓ Zlasti povabilo pridelovalcem zadrugam k sodelovanju	✓	✓
RRA LUR		✓ Zlasti povabilo sodelujočim preko programa Robust		✓
Turizem Ljubljana		✓ Zlasti povabilo turističnemu gospodarstvu	✓	✓

Zavod za šolstvo Republike Slovenije		✓ Zlasti povabilo šolam k sodelovanju	✓	✓
Zavod Good place		✓	✓	✓
K sodelovanju bi povabili še				
Kmetijsko gozdarska zbornica		✓ Zlasti povabilo pridelovalcem zadrugam k sodelovanju	✓	✓
Slovenska turistična organizacija		✓ Zlasti povabilo turističnemu gospodarstvu k sodelovanju	✓	✓
Turistično gostinska zbornica		✓ Zlasti povabilo turističnemu gospodarstvu k sodelovanju		✓
Zbornica kmetijsko živilskih podjetij			✓ Zlasti na temo platforme	✓
Slovenska podeželska mladina			✓	✓
NIJZ			✓	✓
MOL oddelek Šolstvo		✓ Zlasti povabilo šolam k sodelovanju		✓
MIZŠ		✓ Zlasti povabilo šolam k sodelovanju	✓	✓
Lokalne akcijske skupine		✓ Zlasti povabilo sodelujočim pridelovalcem		✓ . .

13. KAZALNIKI uspešnosti projekta

Kazalniki uspešnosti projekta so:

Najpomembnejši kazalnik

Obseg sodelujočih ponudnikov in povpraševalcev po lokalni pridelani hrane v okviru borze. Načrtujemo da bo na prvi borzi sodelovalo cca 70 ponudnikov hrane in temu primeren obseg povpraševalcev po hrani.

Načrtujemo, da bo rast obsega sodelujočih na projektu dosegala v prvih teh do petih letih najmanj 10 % letno rast.

Obseg ponudbe povpraševanja bomo spremljali tudi z anketami, ki jih bodo s ciljem prilagoditve v naslednjih letih prejeli vsi udeleženci, z anketami se spremlja tudi obseg sklenjenih poslov zlasti po prvih treh letih. Ker na ceno vpliva množica dejavnikov menimo, da spremljanje cen kmetijskih pridelkov ne poda odgovora na vprašanje uspešnosti projekta.

Ob tem izpostavljamo, da bo ta projekt zagotovo dvignil ponudbo in povpraševanje preko kratkih verig tudi izven same borze, česar pa v okviru tega projekta seveda ni moč spremljati.

Drugi kazalniki

Obseg pr vsebin z opisom dogajanj v okviru borze in v okviru Festivala lokalno pridelane hrane

Obseg obiskovalcev na Festivalu lokalno pridelane hrane, načrtujemo najmanj 10% dvig obiskovalcev vsako leto v prvih 3 -5 letih

Obseg udeležbe na predavanjih predstavitev v okviru borze in v okviru festivala lokalno pridelane hrane, načrtujemo 10% letni dvig



14. TRAJANJE PROJEKTA

Projekt je smiselno izvajati najmanj 3 – 5 let.

Predvidevamo, da se bodo po treh do petih letih že jasno pokazale prednosti izvajanja tega projekta: bodisi bodo že vzpostavljene kratke direktne verige oziroma bodo pridelovalci sami pripravljene financirati svoje sodelovanje na borzah.

Festival lokalno pridelane hrane pa bo po 5 letih po našem mnenju zaživel do te mere, da direktno sofinanciranje pridelovalcem za nastop prav tako ne bo potrebno. Zagotovo pa bo potrebna generična promocija lokalno pridelane hrane, shem kakovosti, predstavitev novosti, kot jo je resorno ministrstvo - Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano že do sedaj (ob drugih projektih) financiralo, tudi v okviru sejma Narava -zdravje.



15. PREDLOG ZNAKA

Znak *Zelene nabavne verige* prikazuje dve stilizirani roki tik pred rokovanjem. S tem nakazuje na pozdrav, zaupanje in prijateljstvo in na direktni odnos pridelovalec – kupec. Zelena barva predstavlja zeleno verigo in hkrati ta organski videz znaka v zelenih oddtenkih jasno sporoča, da gre za domačo in lokalno pridelano hrano in tudi za domačega kupca.



ZELENE VERIGE

16. VIRI

- Strateški načrt skupne kmetijske politike 2021-2027
- Dokumentacija Turizma Ljubljane
- Dokumentacija Zavoda Goodplace
- Dokumentacija Regionalne razvojne agencije Ljubljanske urbane regije- RRA LUR
- Akcijski načrt delovanja v okviru Zelene sheme Slovenskega turizma za obdobje 2021 in 2022
- Dokumenti NIJZ
- spletna stran Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
- Spletna stran Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS
- Prva ocena stanja v kmetijstvu za leto 2021 Kmetijskega inštituta Slovenije

