

Projekt

Jem lokalno, jem boljše



Projekt Jem lokalno, jem boljše poteka od leta 2021. V okviru projekta si projektni partnerji prizadevamo, da bi se povečal delež lokalno pridelane hrane na jedilnikih javnih zavodov, da bi se povečala lokalna pridelava, predelava in kvaliteta lokalno pridelane hrane.

S pomočjo uradnih evidenc Statističnega urada, podatkov iz zbirnih vlog ter anketiranja na terenu je bila izdelana analiza stanja in potencialov lokalne prehranske samooskrbe škofjeloškega območja. Upoštevajoč rabe kmetijskih zemljišč, velikosti kmetijskih gospodarstev, stanje živali na posameznem gospodarstvu ter dopolnilnih dejavnosti na kmetijah so bile pripravljene smernice za povečanje lokalne prehranske pridelave in predelave območja.

Na Škofjeloškem je cca 10.057 ha kmetijskih zemljišč v uporabi, to so trajni travniki in pašniki (8.780 ha), njivske površine (1.155 ha, kjer rastejo žita, krompir, krmne rastline, zelenjadnice), trajni nasadi (122 ha). Med populacijo živali prevladuje reja goveda, prisotna je tudi perutnina, kunci, prašiči, čebelje družine, povečuje se delež drobnice. Dopolnilne dejavnosti na kmetijah so v zadnjih letih doživele velik napredek, aprila 2021 je bilo na območju UE Škofja loka registriranih 861 dopolnilnih dejavnosti na 188 kmetijah. Med dejavnostmi predelave so najpogosteje registrirane predelava mleka, predelave sadja in zelenjave, predelava mesa in peka pekovskih izdelkov.

Na Škofjeloškem so kmetije, ki so izrazito tržno usmerjene, na drugi strani pa je veliko število manjših, samooskrbnih kmetij, ki tržne viške tržijo le občasno. Ravno slednje predstavljajo potencial za povečanje lokalne samooskrbe. Kmetije želimo spodbuditi k odpiranju novih dopolnilnih dejavnosti in ponujanju novih proizvodov na trg. Na Škofjeloškem ni najbolj ugodnih pogojev za masovno pridelavo, zato se je potrebno osredotočiti na dvig kvalitete izdelkov in to kvaliteto tudi ohranjati. Kot ključno vidimo povezovanje med kmetijami, da bodo kmetije ostale konkurenčne, da bodo lažje zagotavljale večje količine in raznolikost



Projekt sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014 - 2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 - 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino je odgovorna Razvojna agencija Sora.

produktov, tudi za potrebe javnih zavodov. Povezovanje lahko poteka preko zadrug, skupin proizvajalcev ali preprosto na podlagi dogovora med kmetijami.

Raziskali smo tudi aktualno ponudbo lokalnih pridelkov in izdelkov. Na srečanjih z zainteresiranimi lokalnimi ponudniki smo opredelili lokalno ponudbo živil večjih količin, s katerimi bi lahko bolj redno oskrbovali lokalne šole, vrtce, dom starejših. Seznam vsebuje ponudbo skoraj 40 lokalnih ponudnikov, med lokalno ponudbo večjih količin pa:

- mleko in mlečni izdelki (jogurti, skuta, smetana, maslo, sir),
- testenine,
- jajca,
- nekaj vrst sveže zelenjave (krompir, čebula, zelje, repa),
- različne kaše, zdrobi,
- sveže goveje meso, nekateri mesni izdelki (hrenovke),
- jagodičevje (jagode, maline),
- sadni izdelki (marmelade, sirupi),
- čaji,
- med.

Na podlagi lokalne ponudbe živil večjih količin, srečanj s predstavniki javnih zavodov in ob strokovni podpori kuharskega mojstra Uroša Štefelina smo oblikovali predloge lokalnih obrokov za javne zavode, ki so prehransko uravnoteženi, upoštevajo razpoložljivo osebje in opremo kuhinj v javnih zavodih ter so cenovno sprejemljivi. Kuharski mojster je obiskal kuhinje javnih zavodov na Škofjeloškem, kjer je prikazal izdelavo jedi iz lokalnih živil. Na kuharskih srečanjih so se predstavili tudi lokalni ponudniki, iz katerih živil se je kuhalo na srečanjih.



V okviru projekta sta bila razvita dva trajnostna poslovna modela kratkih prehransko oskrbovalnih verig, pri čemer nam je svetoval in pomagal agrarni ekonomist dr. Aleš Kuhar. Tako smo oblikovali direktni in posredni model kratkih prehransko oskrbovalnih verig.

Pri modelu direktnega trženja, ki se ga trenutno poslužuje večina lokalnih ponudnikov, smo nadgradili in sistematizirali posamezne korake, z namenom, da se olajšala komunikacija med javnimi zavodi in lokalnimi



Projekt sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014 - 2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 - 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino je odgovorna Razvojna agencija Sora.

ponudniki ter da se hitreje vzpostavijo stalne dobave posameznega ponudnika v javne zavode. Model smo zgradili na podlagi izkušenj posameznih pridelovalcev in predelovalcev ter predstavnikov javnih zavodov iz preteklih let. Poteka v več korakih, ki omogočajo hitrejšo vzpostavitev stalne dobave posameznega dobavitelja v javne zavode. Koraki direktnega modela, ki so v pomoč lokalnemu ponudniku pri vzpostavljanju sodelovanja z javnimi zavodi:

1. analiza potreb javnih zavodov (izbor javnih zavodov glede na logistiko, vrste in količine živil),
2. analiza zmožnosti kmetije: izdelava seznama kratkoročno dobavljivih izdelkov, opredelitev možnosti razvoja novih izdelkov,
3. proces izvedbe dobave, od prvega začetnega srečanja do izvedbe stalnih dobav:
 - predstavitev kmetije in dostava vzorcev,
 - testna dobava,
 - redne dobave z optimizacijo logistike,
 - vključitev v javna naročila (oblikovanje sklopa, vključitev lokalnega ponudnika v Katalog živil).

Pri modelu posrednega trženja se lokalni ponudniki povežejo z lokalno zadrugo in preko nje tržijo svoje pridelke in izdelke v javne zavode. Model je zgrajen na predpostavki, da se znotraj obstoječe zadruge vzpostavi skupina dobaviteljev. Skupina dobaviteljev nima formalne organizacijske oblike, ampak deluje kot skupina opredeljena znotraj formalne organiziranosti obstoječe zadruge. Skupina dobaviteljev opredeli pridelke in izdelke, s katerimi bi vključeni lokalni ponudniki lahko oskrbovali javne zavode in se v imenu zadruge prijavlja na javne razpise za prehrano javnih zavodov. Skupino dobaviteljev zastopa oseba, ki skrbi za komunikacijo z zavodi in pridelovalci, išče željene izdelke v lokalnem okolju, pripravlja prijave na javna naročila in ureja morebitne težave na eni ali drugi strani prehranske verige. Tako je olajšano delo za ponudnike lokalne hrane, na drugi strani pa tudi za javne zavode, ki komunicirajo z eno osebo in ne z vsakim ponudnikom posebej.

Že od začetka projekta se vrstijo tudi brezplačne delavnice, tečaji in ogledi dobrih praks s področja pridelave in predelave ter nastopa lokalnih ponudnikov na lokalnih trgih.



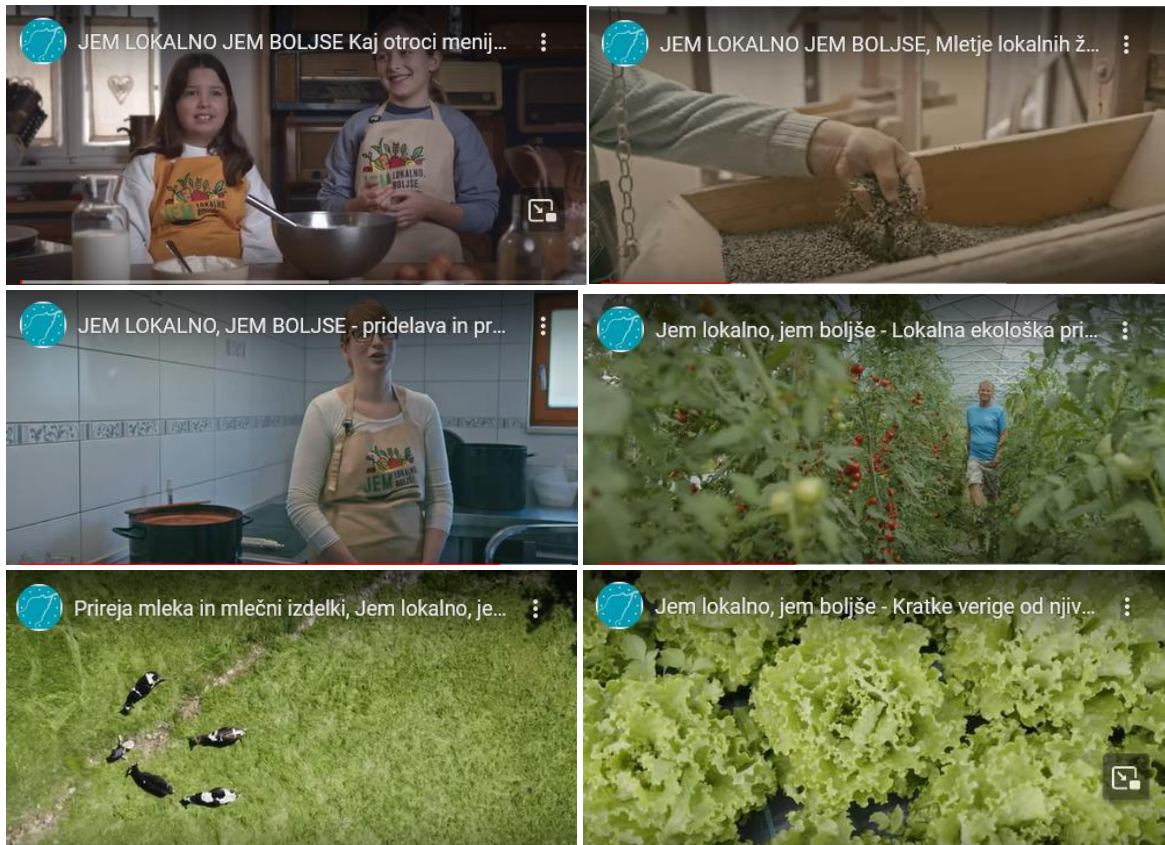
Na lokalnih kmetijah so bili posneti kratki ozaveščevalni filmi, ki prikazujejo pozitivne vidike lokalne pridelave in uživanja lokalne hrane. Posamezni filmi so dostopni:

- kaj otroci menijo o lokalni hrani: https://www.youtube.com/watch?v=ZMT7Gtiw6_4&t=2s



Projekt sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014 - 2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 - 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino je odgovorna Razvojna agencija Sora.

- mletje lokalnih žit: <https://www.youtube.com/watch?v=odSUhpd2jTo&t=2s>
- pridelava in predelava sadja in jagodičevja: <https://www.youtube.com/watch?v=odSUhpd2jTo&t=2s>
- lokalna ekološka pridelava: <https://www.youtube.com/watch?v=GLW07zPh9Sk>
- prireja mleka in mlečni izdelki: <https://www.youtube.com/watch?v=GEcSoETJBWc&t=1s>
- kratke verige od njive do krožnika: <https://www.youtube.com/watch?v=9uPqp6gcG6w&t=1s>



Več kot 200 otrok iz osnovnih šol in vrtcev je obiskalo okoliške kmetije, kjer so spoznali življenje na kmetiji, kako se prideluje hrana ter se prepričali v dobre okuse lokalne hrane. Za otroke osnovnih šol in vrtcev je Kmetijska zadruga Škofja Loka razvila program od mleka do mlečnih izdelkov ter ga pilotno izvedla.

Sledila je implementacija razvitih poslovnih modelov v obliki izdelave akcijskega načrta. Ta vsebuje tudi praktične primere uvajanja lokalne hrane v obroke javnih zavodov. Eden izmed praktičnih primerov je Teden lokalne hrane v javnih zavodih na Škofjeloškem. Potekal je med 16. in 22. oktobrom 2023. V okvir Teda lokalne hrane se je zvrstilo več dogodkov. Javni zavodi so bili povabljeni, da na svoje jedilnike vključijo lokalne obroke, to je obroke, ki so v celoti pripravljene iz lokalnih živil, vrtčevski otroci in osnovnošolski učenci so obiskali lokalne kmetije in Loško mlekarno, Kmetijsko gozdarski zavod Kranj je organiziral izobraževanje s področja pridelave in predelave za lokalne pridelovalce. Osrednji dogodek tega tedna je bila okrogla miza, ki je potekala 18. oktobra na Visokem. Gostje so izpostavili različne vidike lokalno pridelane hrane, med njimi so podžupani občin Škofja Loka, Železniki in Gorenja vas – Poljane javno podprli



Projekt sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014 - 2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 - 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino je odgovorna Razvojna agencija Sora.

prizadevanja vseh deležnikov, ki sodelujejo v kratkih prehranskih verigah. Chef Uroš Štefelin, ki je bil tudi gost okrogle mize, je posebej za ta dogodek pripravil degustacijo nekaterih jedi iz lokalnih živil: cvetačno juho, polentino pico, čufte z ajdovo kašo v paradižnikovi omaki s pirejem. Na dogodku so se predstavili tudi lokalni ponudniki z aktualno ponudbo živil za javne ustanove. Dogodek je bil odlična priložnost za mreženje, vzpostavljanje stikov med javnimi ustanovami in lokalnimi ponudniki.



»Več lokalne hrane v obrokih javnih zavodov je dolgotrajen proces, za uspeh katerega je ključno sodelovanje različnih dežnikov in strokovnjakov na različnih področjih, pri tem pa je ključna podpora lokalnega okolja, predvsem občin,« so strnili sodelujoči z obiskovalci, podžupani (Tina Teržan, Škofja Loka, Anton Debeljak, Gorenja vas - Poljane, in Janez Habjan, Železniki) pa so v imenu občin Škofjeloškega izpostavili še potrebo po spremembi zakonodaje, ki bi bila trendom, ki jih prinaša lokalna hrana kot trajnostna izbira, bolj naklonjena.



Jem lokalno, jem boljše



Projekt sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014 - 2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 - 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino je odgovorna Razvojna agencija Sora.