PROGRAM RAZVOJA PODEŽELJA
Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Z ROKO V ROKI DO KAKOVOSTNE PREHRANE

ELABORAT O PONUDBI LOKALNO PRIDELANIH ŽIVIL IN POTREBAH JAVNIH ZAVODOV PO ŽIVILIH NA OBMOČJU LOKALNE AKCIJSKE SKUPINE DOLENJSKE IN BELE KRAJINE (LAS DBK)

Simon Janša

Novo mesto, december 2019

PROGRAM RAZVOJA PODEŽELJA
Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

POVZETEK

Elaborat je nastal kot posledica raziskovalno razvojnih aktivnosti znotraj projekta »Z roko v roki do kakovostne prehrane«. Prispevek predstavlja povzetek opravljenih analiz trga s hrano na območju Lokalne akcijske skupine (LAS) Dolenjske in Bele krajine. Analize so bile na eni strani fokusirane na potrošnjo oziroma porabo hrane v javnih zavodih na opredeljenem območju (v raziskavah je sodelovalo 12 javnih zavodov), na drugi strani pa tudi na pridelavo hrane pri lokalnih pridelovalcih, kmetijah oziroma kmetijskih gospodarstvih (v analizah je sodelovalo več kot 50 lokalnih pridelovalcev hrane). Na osnovi pridobljenih izhodišč smo v elaboratu oblikovali 7 hendikepov, ki s svojimi značilnostmi vplivajo na lokalno prehransko tržišče in sicer:

1. Odklonilni odnos potrošnikov do živil, ki niso industrijsko predelana in imajo posledično blag okus in aromo
2. Navzkrižne finalizacije živil
3. Skladiščenje živil
4. Neugodne sezone pridelave in potrošnje
5. Kompleksnost javnega naročanja hrane
6. Standardizirana cena obroka v javnih zavodih
7. Ozaveščenost splošne javnosti o koristnosti lokalno pridelanih živil

Ob koncu sledi napoved druge faze projekta »Z roko v roki do kakovostne prehrane«, ki bo predstavila poslovni načrt za vzpostavitev regijskega logističnega centra za hrano, ki bo deloval po principu kratke prehranske verige od pridelovalca do potrošnika. Ta bi v veliki meri odklonil vpliv obravnavanih hendikepov, ki so trenutno prisotni na trgu in zavirajo preboj oziroma večjo konzumacijo lokalno pridelane hrane.

PROGRAM RAZVOJA PODEŽELJA
Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

KAZALO VSEBINE

1. UVOD 1
2. HENDIKEPI 3
2.1. HENDIKEP – Odklonilni odnos potrošnikov do živil, ki niso industrijsko predelana in imajo posledično blag okus in aromo 3
2.2. HENDIKEP – Navzkrižne finalizacije živil 4
2.3. HENDIKEP – Skladiščenje živil 5
2.4. HENDIKEP – Neugodne sezone pridelave in potrošnje 6
2.5. HENDIKEP – Kompleksnost javnega naročanja hrane 7
2.6. HENDIKEP – Standardizirana cena obroka v javnih zavodih 8
2.7. HENDIKEP – Ozaveščenost splošne javnosti o koristnosti lokalno pridelanih živil 8
3. POTREBE PO HRANI V JAVNIH ZAVODIH NA OBMOČJU LAS DBK 10
4. PONUDBA LOKALNO PRIDELANIH ŽIVIL NA REGIJSKEM TRGU LAS DBK 12
5. ZAKLJUČEK – 2. FAZA PROJEKTA – REGIJSKI LOGISTIČNI CENTER ... 14

KAZALO TABEL

Tabela 1: Ocenjene potrebe po živilih v dvanajstih javnih zavodih na območju LAS DBK 10

PRILOGE

Priloga 1: Seznam ponudnikov lokalne hrane s pregledom kmetijskih pridelkov in prehranskih izdelkov in okvirnimi količinami, ki jih posamezni ponudnik lahko ponudi javnim prehranskim obratom

1. UVOD

Elaborat je nastal kot stičišče aktivnosti znotraj projekta »Z roko v roki do kakovostne prehrane«. Obravnava različne hendikepe, ki se pojavljajo ob tem ko govorimo o lokalno pridelani hrani oziroma živilih in plasiranju le teh na tržišče, še posebej na ozko lokalno tržišče, ki ga predstavlja območje štirinajstih občin, ki sestavljajo lokalno akcijsko skupino – LAS Dolenjske in Bele krajine, oz. krajše LAS DBK. Projektne aktivnosti so zajemale na eni strani analizo ponudbe, oziroma lokalnih pridelovalcev hrane na omenjenem območju, na drugi strani pa analizo potreb javnih zavodov po hrani, še posebej po lokalno pridelanih živilih. V različnih projektnih aktivnostih, ki so vsebovale anketiranje posameznikov, obiskov posameznih kmetij, predstavitvenih delavnic, zbiranje informacij o količinah in vrstah pridelanih živil po telefonu in preko E pošte je sodelovalo več kot 50 predstavnikov kmetijskih gospodarstev oziroma drugih organizacij, ki se ukvarjajo s pridelavo hrane na lokalnem območju. V analizi potreb po živilih v javnih zavodih je sodelovalo 12 različnih javnih zavodov z območja LAS DBK, do katerih smo pristopili bodisi preko obiskov, telefonskih pogovorov, izmenjav E pošte, organizacije kuharskih delavnic in okroglih miz. Zbrane podatke smo analizirali v dveh ločenih analizah, v tem dokumentu pa želimo predstaviti le nekaj nevralgičnih točk, oziroma ovir, na tem mestu jih imenujemo hendikepi, ki preprečujejo večjo založenost kuhinj v obratih javnih zavodov z lokalno pridelano hrano oziroma živili. Že pred pričetkom samega raziskovanja smo postavili raziskovalno tezo, da je sodelovanja med lokalnimi pridelovalci hrane in javnimi zavodi, kot potencialnimi porabniki hrane na območju LAS DBK premalo aktivno. K tej tezi so nas privedle izkušnje projektnih partnerjev Visoke šole za upravljanje podeželja Grm Novo mesto, ki je v preteklem letu uspešno zaključila projekt z naslovom »Mreža lokalnih ponudnikov podeželskih dobrot« in predvsem Grma Novo mesto – centra biotehnike in turizma, ki predstavlja enega večjih javnih zavodov na opredeljenem območju. V začetku postavljeno tezo lahko v času, ko zaključujemo projektne aktivnosti potrdimo, saj smo ugotovili, da je uspešno sodelovanje med posameznimi lokalnimi pridelovalci hrane in javnimi zavodi prej izjema kot pravilo.

Obstaja nekaj svetlih točk, ki so lahko osnova za nadaljevanje gradnje mreže povezav, največkrat pa uspešno sodelovanje preprečujejo posamezne ovire, oziroma hendikepi, oziroma delno vplivanje večjega števila odklonilnih faktorjev.

2. HENDIKEPI

Najbolj izraziti hendikepi, ki smo jih zaznali ob izvajanju projektnih aktivnosti oziroma raziskovanju trga s hrano na območju LAS DBK so naslednji:

- Odklonilni odnos potrošnikov do živil, ki niso industrijsko predelana in imajo posledično blag okus in aromo
- Navzkrižne finalizacije živil
- Skladiščenje živil
- Neugodne sezone pridelave in potrošnje
- Kompleksnost javnega naročanja hrane
- Standardizirana cena obroka v javnih zavodih
- Ozaveščenost splošne javnosti o koristnosti lokalno pridelanih živil

2.1. HENDIKEP – Odklonilni odnos potrošnikov do živil, ki niso industrijsko predelana in imajo posledično blag okus in aromo

Sodobna prehranska industrija je potrošnike navadila na močne okuse, ki jih producirajo s pomočjo različnih dodatkov, predvsem sladil v hrani. Ti so posebej izraziti v hitro pripravljeni hrani in pa prehranskih dodatkih, kot so ketchup, majoneza in drugi različni namazi. Na drugi strani ima lokalno pridelana hrana, ki ni podvržena intenzivni pridelavi in/ali predelavi blag okus, ki predvsem mladini ni po volji, saj jim ob obroku ne daje okusa, oziroma občutka zadovoljstva. V javnih zavodih sledijo smernicam zdrave prehrane, ki jih pripravljajo na Nacionalnem inštitutu za javno zdravje –NIJZju, in otrokom, ki so v vrtcu ali obiskujejo osnovne šole, ali mladini, ki se šola in prehranjuje v srednjih šolah ponudijo tudi jedi, oziroma obroke, ki so večinoma pridelani iz lokalno pridelanih živil, na primer različne enolončnice, kuhano meso v omaki, svežo narezano zelenjavo in podobno, vendar opažajo, da tovrstno hrano otroci, šolarji in mladina zavračajo oziroma ne uživajo v veliki meri, zato jo posledično veliko zavržejo. Ker tega ne želijo, pripravljajo tudi hrano, kot je predpripravljeno ocvrto meso, ocvrt krompir in podobno, ki jo otroci, šolarji in mladina pojedo, zato je tovrstne zavržene hrane bistveno

manj. Toda ta živila niso lokalno pridelana, meso praviloma dobavijo že panirano in zamrznjeno, ravno tako krompir, ki je zamrznjen in se ob cvrtju odtali in je zelo hitro tudi pripravljen za uživanje. To je prvi v vrsti hendikepov, ki preprečuje preboj in večjo potrošnjo lokalno pridelanih živil, saj kot rečeno je osebje, ki skrbi za naročanje hrane v kuhinjah ne želi kupovati v večjih količinah, ker predvidevajo, da bo velika količina tovrstne hrane preprosto zavržena.

2.2. HENDIKEP – Navzkrižne finalizacije živil

Opravljene analize, organizirani različni dogodki in predvsem komunikacija z lokalnimi pridelovalci in predstavniki javnih zavodov na območju LAS DBK nas je privedla do sklepa, da prihaja do pomanjkanja komunikacije med različnimi deležniki na strani povpraševanja in ponudbe, navzkrižno informiranje, poznavanje narave dela enih in drugih je relativno slabo. Tako lokalni pridelovalci niso seznanjeni z namerami javnih zavodov, začenši s termini javnih naročil in specifik, ki iz njih izhajajo. Če bi bila pretočnost informacij boljša, bi se lahko lokalni pridelovalci prilagodili zahtevam in potrebam javnih zavodov, vsaj do neke mere. Te informacije do njih prihajajo z zamudo zato prihaja do navzkrižij. Lokalni pridelovalci so prepogosto prepozno seznanjeni z načini in vrstami finalizacije živil, ki si jih želijo javni zavodi, zaradi česar s svojimi ponudbami niso in ne morejo biti konkurenčni. Tako se naslanjajo predvsem na lastni razvoj in se trudijo za čim boljšo in efektivno finalizacijo pridelanih proizvodov, kot je na primer čiščenje, lahko tudi ščetkanje krompirja, česna, čebule, ali vakuumiranje nekaterih vrst zelenjave. Zato so pogoste situacije, da na trg ponudijo živila pri katerih opravijo tudi določene postopke finalizacije, kar pa javnih zavodov ne zanima, saj imajo potrebe po drugačni finalizaciji, na primer globoko zamrznjen krompir narezan za cvrtje v fritezi, ali globoko zamrznjeno mešano zelenjavo, pakirano v miks ponudbi, korenje, grah, koleraba, ipd. Izstopajoča skupina živil je tudi meso (goveje in svinjsko), ki ga je pri lokalnih pridelovalcih načeloma dovolj za oskrbo javnih zavodov, vendar le ti želijo pakirane

posamezne kose mesa, čemur bi se lahko pridelovalci prilagodili tako, da bi uredili ustrezen razrez mesa v klavnici, vendar ker teh informacij ne dobijo pravočasno, so kot dobavitelji mesa hitro izločeni, javni obrati pa kupujejo meso razrezano po njihovih potrebah in željah od veletrgovcev, pogosto iz uvoza. Z malo več truda in posluha za možnosti pridelovalcev na eni strani in nekoliko boljšo prilagodljivostjo javnih zavodov na drugi, predvsem pa z boljšim pretokom informacij, bi se lahko finalizacije živil večkrat ujele, oziroma bi ponudba lahko odgovorila dejanskim potrebam. Tukaj je zelo na mestu pobuda za vzpostavitev skupnega, enotnega regijskega logističnega centra ponudnikov lokalno pridelane hrane, kjer bi s skupno nabavo določenih orodji in strojev vsi dobili možnost nekaj vrst finalizacij svojih pridelkov in izdelkov. Splošno je namreč znano, da je ta oprema zelo draga in za lokalne pridelovalce z manjšim denarnim tokom pogosto zelo težko dosegljiva na način, da ni ogrožena njihova produkcija oziroma sam obstoj.

2.3. HENDIKEP – Skladiščenje živil

Na predhodni hendikep navzkrižnih finalizacij živil se navezuje tudi naslednji, namreč skladiščenje živil. Predvsem pri malih lokalnih pridelovalcih hrane so kapacitete skladiščenja omejene. Nekoliko večji pa sicer imajo ustrezne, tudi hladilnice. Javni zavodi praviloma nimajo lastnih skladiščnih kapacitet, zato je v njihovem interesu nabava takšnih živil in količin živil, ki se po dobavi v kuhinje tudi v zelo kratkem času porabijo. Načeloma pri javnih zavodih ni interesa po vzpostavitvi skladišča pri kooperantih ali iskanje podobnih rešitev. Zato je potrebno razmišljati o skladiščnih kapacitetah pri pridelovalcih, kar je s stališča narave posla tudi najbolj logično in ekonomsko upravičeno. Podobno kot pri prejšnjem hendikepu finalizacije pa se lokalni pridelovalci pri izgradnji skladiščnih kapacitet, predvsem hladilnic srečujejo z visokimi stroški izgradnje, kot tudi obratovanja.

Predvsem mali pridelovalci tako ne vidijo poslovnih priložnosti pri tem, saj je njihov interes, da se sveže pridelana živila čim krajši čas skladiščijo in zaužijejo sveža, kar je tudi sicer ena glavnih prednosti

lokalno pridelanih živil pred uvoženimi. Zato je tudi pri iskanju rešitev za zmanjšanje negativnih učinkov tega hendikepa na mestu pobuda po skupnem regijskem skladišču, ki bi ga lahko uporabljale skupine pridelovalcev in ki bi delovalo kot logistični center in zagotavljalo lokalno pridelano hrano javnim zavodom na območju LAS DBK, kot tudi drugim organizacijam na območju in širše po ostalih slovenskih regijah.

2.4. HENDIKEP – Neugodne sezone pridelave in potrošnje

O tem hendikepu lahko govorimo zlasti na področju pridelave sveže zelenjave in sadja. Lokalne klimatske razmere nam namreč narekujejo možnost pridelave lokalne zelenjave in sadja v poletnem času. Torej ravno v času, ko imajo v vrtcih, osnovnih in srednjih šolah počitnice. To pomeni, da so v teh javnih zavodih potrebe po živilih v tem času praktično nične. To nam otežuje razmišljanje o zagotavljanju lokalno pridelane zelenjave in sadja na prostem šolam in vrtcem. Rešitve so vsekakor pri pridelovalcih z tako imenovano pridelavo v zavetju oziroma v prostoru, kjer lahko umetno vzdržujejo primerne klimatske razmere za rast predvsem zelenjave, kot tudi sadja. Hvaležno sadno drevo je vsekakor jablana, ki plodove daje že v pomladnem času, glede na vrsto pa tudi v jesenskem času, ko se šolske kuhinje ponovno odpro. Vsekakor je jabolko prepoznano kot eden glavnih prehranskih temeljev, ki ga je potrebno še v večji meri uvajati v šolske jedilnike, saj je to tipično lokalna sadna vrsta za Slovenijo, kot tudi za regijo Dolenjska in Bela krajina, znotraj katere leži večino območja LAS DBK. Jabolko obenem tudi dokaj dobro prenese različna časovna obdobja skladiščenja, saj obdrži svežino. Rešitve pa so tudi v ponudbi ne tako tipične zelenjave ali sadja, kot je na primer jagodičevje in tudi dodatni razvoj izdelkov iz lokalno pridelane zelenjave in sadja, kot so na primer različne marmelade, sladoledi, napitki in podobno.

2.5. HENDIKEP – Kompleksnost javnega naročanja hrane

Javno naročanja je kompleksen proces, ki se ga posamezni javni zavodi različno lotevajo. Praviloma nimajo ustrezno usposobljenega kadra za izvedbo javnega naročanja na izjemno visoki ravni. Nemalokrat za izvedbo naročila poiščejo zunanjega izvajalca, praviloma je to katera izmed odvetniških družb. To jim sicer v pravnem smislu olajša delo, manj pa ta ukrep prispeva k dejanski ustreznosti naročenih živil, za kar so praviloma zadolženi vodje kuhinje, ali vodje prehrane, nemalokrat je to prepuščeno celo kuharjem, ki sicer imajo kuharsko znanje, manjka pa jim kompetenc vodenja kuhinje oziroma prehrane, kar se najbolj pozna ravno pri pripravi seznamov živil za javno naročanje. Kljub določenim spremembam zakonodaje je ta še vedno zelo striktna. Čedalje bolj se uveljavlja pravilo izločenih sklopov do 20 % živil naročenih preko javnega naročanja. To količino lahko posamezni javni zavod kupi mimo izvedenega javnega naročila po kriterijih, ki niso le najnižja nakupna cena. Ne glede na to, da je ta možnost v zakonodaji javnim zavodom dana, pa se je vsi še vedno je poslužujejo, kajti to lahko pomeni tudi še kompleksnejše javno naročanje, tendenca pa je postopke olajšati in poenostaviti. Na drugi strani se z javnim naročanjem srečujejo tudi lokalni pridelovalci, ki oddajajo ponudbe na določeni javni razpis za dobavo hrane določenemu javnemu zavodu. Ti se soočajo predvsem z nizkimi cenami, ki praviloma določajo posamezni javni razpis, ter zagotavljanje več sklopov živil. Javni zavodi si namreč želijo čim širši nabor živil kupiti pri enem dobavitelju, kajti to jim olajša delo pri samem javnem naročanju. Za posameznega lokalnega pridelovalca pa je največkrat povsem nemogoče, da bi uspel zagotoviti celoten zahtevan sklop živil, saj so lokalni pridelovalci praviloma specializirani bodisi v meso, svežo zelenjavo, sadje, mleko in mlečne izdelke in podobno. Rešitev tega hendikepa je lahko v boljši povezanosti lokalnih pridelovalcev in skupinsko oddajanje ponudb na posamična javna naročila po principih zadružništva. Možno rešitev predstavlja tudi že predhodno omenjeni regijski logistični center znotraj katerega bi si deležniki delili stroške logistike, si omogočili skupno uporabo opreme in

povezano bolj konkurenčno kandidirali na različne razpise za dobavo lokalno pridelane hrane.

2.6. HENDIKEP – Standardizirana cena obroka v javnih zavodih

S hendikepom standardizirane, oziroma zakonsko določene cene obroka se v prvi vrsti spopadajo v šolah. Lokalni pridelovalci hrane pa ta hendikep občutijo kot drugi v verigi, ko ob prijavi na javne razpise za hrano v šolah enostavno cenovno niso dovolj konkurenčni, saj je pridelava hrane pri malih lokalnih pridelovalcih praviloma bistveno dražja, kot pa hrana, ki prihaja iz različnih vrst intenzivne pridelave, predvsem iz oddaljenih držav, kjer je tudi sicer življenjski standard prebivalcev bistveno nižji. Kljub temu, da se je cena živil realno v zadnjih nekaj letih bistveno povišala je standardizirana vrednost obroka v šolah ostala enaka. Zato cena še naprej ostaja ključni faktor, ko govorimo o javnih naročilih hrane v šolah, kljub temu da so v zakonodajo v zadnjem času vgradili nekaj inštrumentov, ki naj bi pomen same cene pri javnem naročanju zmanjšali. Vendar posamične šole praviloma nimajo lastnih virov financiranja in so primorane za hrano odšteti toliko denarja, kot predvideva standard, ki ga posledično vgradijo v javno naročilo za hrano. Zato si največkrat ne morejo privoščiti nakupa bolj kvalitetne hrane, ki je pridelane pri lokalnih pridelovalcih. Škodo tako občutijo eni in drugi, še najbolj pa šolajoča mladina, ki jim šole sicer ponudijo higiensko neoporečno hrano, vprašanje kvalitete pa je običajno zanemarjeno.

2.7. HENDIKEP – Ozaveščenost splošne javnosti o koristnosti lokalno pridelanih živil

Zadnji v vrsti na tem mestu predstavljenih hendikepov se nanaša na celotno skupnost. Sodobna prehranska industrija nas je potrošnike skozi neopazne procese napeljala na poceni pridelano in predelano hrano, ki

je dolgo obstojna, obenem pa jo je možno še zelo hitro pripraviti, kar je v skladu s hitrim življenjskim tempom. Obenem se tovrstna hrana ponaša z atributi, kot so intenzivni okus, vonj, aroma in barve. Vse to dnevno premamlja zlasti najmlajše, ki jim taka hrana hitro postane zelo všeč. Do neke mere od nje postanejo celo odvisni, saj vsebuje različne snovi, predvsem pa povečane koncentracije sladkorja od katerih človeški organizem postane zelo hitro tudi odvisen. Otroci s tovrstnimi prehranskimi navadami kasneje pridejo v vrtec in šolo, ki želi nastopiti kot korektivni faktor in ponudi svežo, lokalno pridelano hrano, mnogo blažjega okusa z manj izrazito aromo in barvo v kateri namesto povečanega sladkorja najdemo povišano količino vlaknin in drugih za človeški organizem koristnih snovi. Krog se sklene, ko začnejo otroci in mladina v vrtcih in šolah to hrano odklanjati, kuhinje pa se trudijo, da bi zavrgle čim manj hrane, zato jo prilagodijo okusu svojih potrošnikov. Kot rečeno je to hendikep skupnosti, torej širše narave, ki ga ne moremo nevtralizirati z eno pobudo, enim projektom, eno iniciativo. Potreben je celosten pristop v smislu posvečanja javnemu zdravju, v okviru katerega se moramo ponovno obrniti k prehrani, kot radi rečemo »naših babic«, ki je, sedaj je to tudi že znanstveno utemeljeno, dajala bistveno večji doprinos k vitalnosti človeškega organizma, kot sodobna industrijsko pridelana in predelana hrana. Takšna hrana je dejansko vitalna, saj bistveno bolj podpira življenjske procese v organizmu, kot sodobna predelana, hitro pripravljena hrana, ki temelji predvsem na povečani vsebnosti sladkorjev, ki so hkrati koncentrat, konzervans in nosilec močnega okusa in arome, ki brišejo naše naravne čute za razlikovanje umetnih hranil od naravnih. Zato moramo v prvi vrsti ozavestiti splošno javnost o koristnostni lokalno pridelane hrane za naš organizem in posledično za naše dobro počutje in vitalnost, ter jo opozoriti na nevarnosti, ki jih s seboj prinaša industrijsko pridelana in predelana hrana. Posledično bodo konzumenti hrane v javnih zavodih zahtevali svežo, lokalno pridelano hrano in javni zavodi se bodo z veseljem odzvali na te pobude, čemur bodo sledili tudi lokalni pridelovalci, ki bodo lahko zagotovili potrebne količine in vrste živil, kar predstavljamo v nadaljevanju.

3. POTREBE PO HRANI V JAVNIH ZAVODIH NA OBMOČJU LAS DBK

V okviru analize potreb po hrani na območju LAS Dolenjske in Bele krajine je v raziskavi sodelovalo 12 javnih zavodov različnih tipov in sicer vrtcev, osnovnih šol, srednjih šol, bolnic in domov za starejše. Ugotovili smo, da so javna naročila hrane pri vsakem javnem zavodu specifična, predvsem glede tipa in vrste živil. Nekateri v razpisne pogoje vstavijo bolj splošne opise živil, kot so »zelena solata«, nekateri imajo opis živil bolj diferenciran, kot na primer »zelena solata kristalka«. Nekateri dodajo tudi način predpriprave na primer »oprano« ali »narezano«. Zaradi uporabnosti podatkov smo generalizirali nekatere izraze in tipe živil združili v skupine, s čimer smo pridobili dejanske ocenjene vrednosti potreb po živilih. Javni razpisi se v veliki meri obravnavajo tudi kot poslovna skrivnost, zato smo v naslednji tabeli zbrali le skupne podatke, za vseh dvanajst v raziskavi sodelujočih javnih zavodov.

Tabela 1: Ocenjene potrebe po živilih v dvanajstih javnih zavodih na območju LAS DBK

Živilo	Enota	Ocenjena letna količina
jabolka	Kg	90.215
jagode, maline, ribez, breskve, hruške, češnje, višnje	Kg	85.611
sveži paradižnik	Kg	8.630
sveža paprika	Kg	9.795
zelena solata	Kg	26.203
sveže zelje	Kg	20.037
bučke, kumare, korenje, brokoli, ohrovt, jajčevec, por, fižol	Kg	101.261

Živilo	Enota	Ocenjena letna količina
krompir	Kg	154.784
jabolčni sok	L	19.590
kislo zelje	Kg	8.604
kisla repa	Kg	4.928
mleko	L	270.207
jogurt	L	57.252
sir, smetana maslo	Kg	44.970
sveže goveje meso	Kg	110.789
sveže svinjsko meso	Kg	51.708
sveže telečje meso	Kg	7.630
sveže perutninsko meso	Kg	123.616
jajca	kom	419.345
postrvi	Kg	6.430
moka	Kg	40.342
testenine	Kg	28.149
kruh in pekovsko pecivo	Kg	223.142
med	l	2.033
suho sadje	Kg	1.663
čaj	kg	2.885

Kot predstavljeno v nadaljevanju so potrebe v raziskavi sodelujočih javnih zavodov na območju LAS DBK po hrani, s poudarkom na lokalno pridelanih živilih relativno nizke in bi jih lahko lokalni pridelovalci brez večjih težav zadovoljili.

4. PONUDBA LOKALNO PRIDELANIH ŽIVIL NA REGIJSKEM TRGU LAS DBK

Kot je razvidno iz priloge 1: (Seznam ponudnikov lokalne hrane s pregledom kmetijskih pridelkov in prehranskih izdelkov in okvirnimi količinami, ki jih posamezni ponudnik lahko ponudi javnim prehranskim obratom) lahko lokalni pridelovalci sledijo povpraševanju javnih zavodov na območju LAS DBK, oziroma z naskokom presegajo potrebe javnih zavodov. Ugotovili pa smo, da se med potrebami javnih zavodov in ponudbo lokalnih pridelovalcev pojavlja razkorak, ki smo ga opredelili, kot hendikepe. Če govorimo o lokalno pridelani sveži zelenjavi in sadju je to vsekakor sezonskost, saj so v sezoni, ko se ta vrsta živil pojavi na tržišču potrebe po njih zmanjšane zaradi šolskih počitnic, ko velika večina kuhinj v vrtcih in šolah ne obratuje, oziroma obratuje z zmanjšano močjo.

Pri drugih vrstah živil, kot je na primer sveže meso pa se pojavi hendikep predpriprave živil, saj so potrebe javnih zavodov zelo specifične, glede posameznih kosov mesa in pripravljenosti te vrste živila. Pri tem ima tudi močan vpliv hendikep skladiščenja, ki se pojavlja predvsem v javnih zavodih, ki praviloma nimajo večjih skladišč, še posebej pa ne hladilnic, kjer bi lahko hranili večjo zalogo. Ravno tako je pri lokalnih pridelovalcih, pri katerih je investicija v skladiščne kapacitete zelo zahtevna.

Številni lokalni pridelovalci so svojo pridelavo tudi dokaj nišno usmerili. Kar pomeni, da ponujajo posebne delicije, kot je na primer Belokranjska pogača s certifikatom tradicionalne izdelave, ali paštete s tartufi, tu so še posebni siri, čaji, ipd., kar vse predstavlja ponudbo, ki ni adekvatna potrebam javnih zavodov, ki tovrstnih izdelkov ne morejo kupiti predvsem zaradi standardizirane cene obroke, ki ne dopušča nakupa teh, praviloma dražjih izbranih izdelkov.

Lokalni pridelovalci pa so tudi relativno slabo povezani in ne poslujejo po zadružnih načelih. Praviloma so manjši in pridelujejo le nekaj vrst

živil, s čimer pa se ne morejo odzivati na javna naročila za hrano v javnih zavodih, kjer je praviloma zahtevana široka paleta ponudbe živil.

V raziskavi ugotovljeno dejstvo je, da je suma ponudba lokalno pridelanih živil z naskokom večja od potreb javnih zavodov, kar ne gre toliko na račun pridelave, pač pa relativno nizkih potreb po živilih lokalnega izvora na strani javnih zavodov, kar je posledica odvisnosti konzumentov od hitro pridelane industrijske hrane, ki jo preko javnih naročil v veliki večini kupujejo javni zavodi na območju LAS DBK.

5. ZAKLJUČEK – 2. FAZA PROJEKTA – REGIJSKI LOGISTIČNI CENTER

V elaboratu navedeni hendikepi nakazujejo potrebo po regijskem logističnem centru, ki bi v določeni meri odklonil njihov vpliv. Rešen bi bil hendikep skladiščenja in logistike hrane od lokalnih pridelovalcev do javnih zavodov. Regijsko skladišče bi lahko javnim zavodom na območju LAS DBK in tudi širše stalno v izbor ponujalo različne tipe, vrste in količine živil, ki bi jih pridobivalo od posameznih lokalnih pridelovalcev. Tako bi lahko javnim zavodom, kot tudi drugim organizacijam ponudili široko paleto lokalno pridelanih živil, tudi v daljšem časovnem obdobju. Medtem ko lahko sedaj posamezni lokalni pridelovalci na trg ponudijo le nekaj vrst oziroma tipov živil za katera so se specializirali. Tako lokalni pridelovalci, kot javni zavodi bi pridobili skladiščne kapacitete s skupno uporabo, ki bi bile namenjene obema stranema kratke prehranske verige. Tako bi bistveno izboljšali dostopnost do širše palete živil lokalne pridelave, izvora oziroma porekla. Skladišče bi bilo opremljeno tudi z orodji in napravami za finalizacijo, kot je na primer čiščenje, pakiranje v optimalno embalažo, rezanje ipd. Tako bi lažje sledili potrebam javnih zavodov po posameznih specifičnih izdelkih in pakiranjih, na primer rdeča, rumena in zelena paprika pakirana v isti embalaži namesto samo paprike ene barve, kar se dogaja sedaj.

Za nakup opreme in naprav bi potencialno uporabili evropska ali državna sredstva ali pa bi nakup izvedli z deljenimi deleži stroškov tako na strani pridelovalcev, kot javnih zavodov.

Zato je v drugi fazi projekta »Z roko v roki do kakovostne prehrane« predvidena priprava poslovnega načrta za vzpostavitev regijskega logističnega centra, ki bo kasneje pripeljal tudi do dejanske realizacije oziroma vzpostavitve, s čimer bo tlakovana pot lokalno pridelane hrane od lokalnih dobaviteljev do javnih zavodov oziroma drugih potrošnikov na lokalnem nivoju.