

OKROGLA MIZA

Pomen lokalno pridelane hrane in samooskrbe

V želji po promociji lokalne ponudbe okoliških kmetij je bila sredo, 13.7.2022 v Kulturno kongresnem centru Dolenjske Toplice v sodelovanju s strokovnimi delavci KGZS - Zavodom Novo mesto in Term Krka organizirana okrogla miza na temo pomena lokalno pridelane hrane in samooskrbe, ki jo je povezovala Tina Tisovec.



Foto: Polona Vrtar (z leve proti desni: Tina Tisovec, Janja Strašek, Tatjana Kmetič Škof in Sabina Lazič)

V prvem delu okrogle mize smo nekaj minut namenili tematiki uvajanja dopolnilne dejavnosti na kmetiji in načinom prigrizitve dopolnilne dejavnosti na kmetiji, ki omogoča kmetiji boljše rabo njenih proizvodnih zmogljivosti in delovne sile družinskih članov ter zaposlenih na kmetiji. Udeležencem sem predstavila, da je zaradi dopolnilnih dejavnosti na kmetiji lahko le-ta bolj edinstvena, tako se ohranja lokalna tradicija, izkoristijo se domače surovine, prostor in kmetovo znanje ter povpraševanje potrošnikov po domačih lokalnih proizvodih. Dopolnilne

dejavnosti predstavljajo veliko tržno nišo in potencial, da se vsaka kmetija razvije in preživi malo po svoje ter si tudi tako zagotovi večjo prepoznavnost.

Odločitev za uvajanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji je predvsem posledica želje po nadaljevanju kmetovanja in možnosti samozaposlitve na kmetiji. S predelavo in trženjem dodajamo osnovnim kmetijskim proizvodom njihovo vrednost. Tako dosežemo tudi podaljšanje uporabnosti pridelkom, višjo ceno in svobodo pri izbiri trga, direktni stik s potrošnikom pa nam daje možnost prilagajanja izdelkov potrebam kupcev.

Pomen dopolnilnih dejavnosti na kmetijah s predelavo pridelkov v končne izdelke je strateškega pomena za naše kmetije, saj si na ta način zagotavljajo predvsem dodaten vir prihodka.

Ker je na dopolnilnih dejavnostih na kmetiji še veliko odprtih možnosti, si je kmetijska svetovalna služba, ki deluje v okviru Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije, med prednostne naloge zadala prav spodbujanje in pomoč kmetom pri registraciji in učinkovitemu izvajanju dopolnilnih dejavnosti na kmetijah.

Tako kmetijam nudimo strokovna predavanja, delavnice in delo s panožnimi krožki. Največ časa namenjamo osebnemu svetovanju glede pogojev za izvajanje dopolnilnih dejavnosti in tehnološko svetovanje znotraj posamezne vrste predelave na kmetijah.

Veliko kmetov pravi, da je veliko lažje pridelati kot prodati, zato kmetijam nudimo tudi svetovanje o trženju in pripravi pridelkov in izdelkov za trg. Na ta način vzpodbujamo in povečujemo delež lokalne hrane in zagotavljanje varne hrane pridelane na naših kmetijah in ponudbe le-te na lokalnem trgu in oskrbe javnih zavodov.

Preko portala »Dobrote slovenskih kmetij« imajo kmetije možnost, da z oglaševanjem prek spleta povečajo neposredno prodajo na kmetiji, hkrati pa omogočijo slovenskemu potrošniku nakup lokalno pridelane, sveže, pristne domače hrane. Za vsebino oddanih ponudb, ki so objavljene na omenjeni spletni strani je odgovoren ponudnik sam, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije je le posrednik med ponudniki in tistimi, ki bodo te izdelke kupili. Za sodelovanje na spletni strani se morajo kmetije le registrirati s pomočjo elektronskega naslova in gesla, ki ga določijo sami. Po uspešni registraciji, lahko pričnejo z vnosom svoje ponudbe, ki bo vidna na spletni strani potem, ko bo potrjena s strani administratorja. Objava ponudb na spletni strani www.dobroteslovenskihkmetij.si je brezplačna!

Koristno orodje pri izvajanju javnih naročil živil je tudi »KATALOG ŽIVIL ZA JAVNO NAROČANJE«, saj naročnikom omogoča pravilno poimenovanje živil, pripravo sklopov in pomoč pri določanju meril. Povezavo do omenjenega kataloga najdete na spletni strani www.katalogzivil.si

V drugem delu je *Sabina Lazič, terenska kmetijska svetovalka pri KGZS – Zavodu NM na izpostavi Trebnje*, udeležencem predstavila ekološko pridelavo hrane, ki ustvarja višjo dodano vrednost proizvodov. Ekološko kmetovanje torej zagotavlja pridelavo visoko kakovostne hrane z bogato prehransko vrednostjo in visoko vsebnostjo vitaminov, mineralov in antioksidantov. Ekološko kmetijstvo vpliva tudi na trajnostno gospodarjenje z neobnovljivimi naravnimi viri ter uveljavljanje načela dobrobiti živali oziroma živalskim vrstam in pasmam prilagojeno rejo.

Vemo, da je pri ekološkem načinu kmetovanja prepovedana uporaba lahko topnih mineralnih gnojil, kemično sintetiziranih fitofarmaceutskih sredstev (pesticidov), gensko spremenjenih organizmov in proizvodov, pridobljenih iz teh organizmov, ter različnih regulatorjev rasti, zato ostankov teh snovi v pridelkih ali živilih zato ni mogoče pričakovati.

Celotno kmetijsko gospodarstvo in zemljo mora pridelovalec pripraviti na ekološko pridelavo ter jo očistiti vseh škodljivih snovi. Prehod v ekološko kmetovanje je torej postopen, za pridobitev certifikata sheme kakovosti ekološka pridelava pa kmetija potrebuje 2 oziroma 3 leta. Prijava k eni od kontrolnih organizacij je potrebna do 31. decembra tekočega leta za naslednje leto. Za pomoč in svetovanje se seveda lahko vsak, ki ga zanima preusmeritev v ekološko kmetovanje, obrne na kmetijsko svetovalno službo.

Svoje izkušnje je v imenu Term Krka delila *ga. Janja Strašek, svetovalka za prehrano v Termah*, kjer že vrsto let svojim gostom nudijo le najboljše – lokalno. Nekaj minut je bilo namenjenih predstavitvi dobre prakse sodelovanja z lokalnimi ponudniki in vključevanja lokalnih izdelkov v ponudbo Term Krka.

Zavedajo se, da morajo pri oblikovanju svoje ponudbe izhajati iz potreb in želja gostov, zato jim nudijo visoko kakovostne storitve, ki zadovoljijo ali celo presegajo njihova pričakovanja. Lokalne dobavitelje izbirajo in ocenjujejo po naslednjih način:

- Centralna nabavna služba Term Krka skupaj s strokovnjaki iz gostinstva skrbno izbira lokalne dobavitelje zelenjave, sadja, mlečnih proizvodov, rib, jajc, mlevskih proizvodov...
- Kriteriji za izbor: kakovost blaga in dobav ter dobri ekonomski pogoji, širina asortimaja, sistem kakovosti.
- Novega dobavitelja testirajo, določijo testno obdobje, spremljajo kakovost dobav in fakturiranja. Izberejo najboljše dobavitelje oz. tiste, s katerimi lahko uresničujejo poslanstvo - živeti zdravo življenje.
- Sodelovanje ves čas krepijo z dogovarjanji in obiski kmetij ter usklajevanji z zahtevami glede varnosti in kvalitete.

Dolgoročno imajo željo sodelovanja s kmeti skozi celo leto, predvsem pa povečati odkup sveže zelenjave in svežega sadja, v čim večji meri tudi ekološke.

Gospa Janja Strašek nam je predstavila tudi vizijo za osnovanje grajskega vrta na Otočcu, ki je vzorčen primer nadgradnje ponudbe in delovanja uspešnega podjetja v gostinsko turistični panogi. V letu 2018 so začeli nad »Šport hotelom Otočec« urejati lastne vrtno površine za pridelovanje zelenjave, zelišč, dišavnic in jagodičevja. Začela se je uresničevati ideja, da bi gostom hotela grad Otočec in Šport zagotavljali visoko kakovostno prehrano - iz lastno vzgojene sezonske zelenjave in sadja. Danes pridelke iz grajskega vrta, dnevno uporabljajo tudi njihovi kuharski mojstri iz Term Šmarješke Toplice za pripravo obrokov pri programih zdravega hujšanja in razbremenitve telesa.

Grajski vrt, za katerega skrbijo zaposleni v Termah Krka, je mogoče tudi obiskati, v njem počivati, se preizkusiti v vrtnarjenju ter okušati pridelke. S svojo urejenostjo, različnim rastjem ter pestrimi barvami in vonji ponuja obiskovalcem estetsko izkušnjo.

Lep slovenski pregovor pravi, da »brez dela ni jela« in gotovo je ta pregovor eden tistih, ki drži kot pribiti. Dokazali smo, da se s pridnim in predanim delom lahko pohvalimo s primeri dobre prakse in medsebojnega sodelovanja.

Pripravila:

Tatjana Kmetič Škof, univ. dipl. ing. agr.

specialistka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na kmetiji pri
Kmetijsko gozdarskem zavodu Novo mesto