

Ptuj: 10. konferenca kratkih dobavnih verig živil pri javnem naročanju

Vse močnejši impulz lokalni pri(e)delavi

Prvi koraki za več domače hrane: po šolah in vrtcih tradicionalni slovenski zajtrk, shemi šolskega sadja in mleka, šolski ekovrt ter dan slovenske hrane, ki bo letos 21. novembra

Ministrstvo za kmetijstvo in okolje (MKO) je skupaj z Znanstveno-raziskovalnim središčem Bistra Ptuj, tamkajšnjim kmetijsko-gozdarskim zavodom in občino pripravilo srečanje stroke, ponudnikov doma pridelane hrane ter njihovih potencialnih odjemalcev, javnih zavodov, v okviru 25. razstave Dobrote slovenskih kmetij.

Naložba v mlade

Uvodoma je **Andrej Potočnik** z MKO definiral, kaj sploh lokalno pridelana hrana je. Kot pove poimenovanje, je to hrana, ki je pridelana v domačem okolju, v naši neposredni bližini. S ponudbo hrane iz domačega okolja v vrtcih in šolah vzgajamo mlade, da bodo znali ceniti doma pridelano in bodo po tem posegali tudi, ko bodo s prosto izbiro nakupa postali samostojni porabniki.

Čim ugodnejše okolje

V številnih strokovnih pripevkah sodelavcev z MKO je bilo izpostavljeno, da je bilo do zdaj največ narejenega na področju sadja in zelenjave oziroma so to področje že vklju-

čili v lokalno trajnostno oskrbo (LTO), ki ima veliko pozitivnih učinkov; največ na zdravje in ekonomiko pridelave. Vendar se je po drugi strani treba zavedati, da večje poseganje po lokalni hrani terja tudi njeno povečano pridelavo. Zelenjavo smo na primer po zadnjih podatkih za prodajo pridelovali le na 1497 hektarjih. Kmalu naj bi sadju in zelenjavi v LTO sledile tudi druge skupine živil.

Da bi javnim zavodom olajšali pot, kako z lokalnimi pridelovalci čim lažje vzpostaviti stik, je kmetijsko ministrstvo v sodelovanju s finančnim pripravilo posebna Priporočila za javno naročanje živil, ki jih je septembra lani sprejela tudi Vlada RS. V tej smeri pa od 1.

januarja letos velja še uredba o zelenem javnem naročanju, ki določa minimalni, 10-odstotni delež ekoloških živil oziroma živil iz preusmeritve.

S spremembo Zakona o javnem naročanju, konkretno nje-nega 14. člena, ki ureja metode za izračun ocenjene vrednosti naročila in velja od 16. aprila letos, pa je omogočeno, da se načela kratkih verig pri javnem naročanju še okrepijo.

S spremembo 14. člena je naročniku omogočeno, da iz postopka javnega naročila izloči posamezne sklope naročila brez izvedbe postopka javnega naročila (če naročilo ne presega 80 tisoč evrov in 20 % skupne vrednosti celotnega javnega naročila hrane in živil).

Še vedno veliko ovir

Javni zavodi po navadi na javnih razpisih dobavitelje hrane in živil izbirajo za obdobje štirih let. Kot pravijo na MKO, so lahko ta obdobja tudi krajša in bi tako lahko bolje izkoristili spremembo 14. člena Zakona o javnih naročilih. Izkušnje iz prakse pa govorijo, da naročniki pogodbe o dobavi cele palete živil (še vedno) najpogosteje sklenejo z najcenejšim domačim ponudnikom (trgovcem, grosistom), ki dobavlja tujo hrano. Zato so tudi na tem področju potrebne korenite zakonske spremembe.

V integrirano pridelavo sadja usmerjeni **Milan Breg** iz Vurberka je sicer z nekaj javnimi zavodi s svojim sezonskim sadjem sprva sodeloval, a ker nima ekološke pridelave, je ostal pred vrati. Kot meni, večina zavodov pri lokalnih ponudnikih stavi le na delež obveznega, 10-odstotnega deleža ekoloških živil. Dodal je, da je volja kmetov za vključitev v kratke dobavne verige velika, a to ni dovolj: enak interes mora biti izkazan tudi na strani porabnikov, v tem primeru javnih zavodov. Tudi **Marija Metličar**, ki se v Zg. Jablanah ukvarja z dopolnilno dejavnostjo peke na tradicionalen način, ima na področju dobavnih verig javnega naročanja slabe izkušnje: v sosednji občini Slovenska Bistrica je s svojo ponudbo uspela, v domači, Kidričevo, pač ne.

Da so postopki javnega naročanja še vedno prezahtevni in terjajo poenostavitve, je menila **Jana Hozjan**, direktorica Kmetijske zadruge Šaleška dolina iz Šoštanja. Zlasti močni so v ponudbi na ekološki način rejenega mesa, s katerim pa do dobav javnim zavodom še niso prodrli. **Božena Bratuž**, ravnateljica javnega zavoda Vrtec Ptuj, kjer imajo čez tisoč otrok in dnevno pripravijo po 1200 obrokov zajtrkov, malic in kosil (brez davka njihova vrednost živil in hrane na leto pre-

sega pol milijona evrov), je povedala, da se tudi usmerjajo k lokalnim ponudnikom. A se pri tem srečujejo z vrsto pomslekov: ali imajo ti za takšno število obrokov zadostno količino živil, so zanesljivi v dobavah, ... Ker vseh potencialnih ponudnikov hrane iz lokalnega okolja ne poznajo, predlagajo izdelavo kataloga lokalnih ponudnikov. **Irena Simčič** z Zavoda RS za šolstvo meni, da naj šole angažirajo organizatorje šolske prehrane iz vrst enega od učiteljev, ki naj bi desetino delovnega časa posvetil temu področju, ostalo pa svojemu rednemu pedagoškemu delu. **Gabrijela Salobir** s KGZS poudarja, da je zbornica na svojem portalu Kupujemo domače v tej smeri že veliko naredila. Ponudnike je namreč mogoče na omenjeni aplikaciji najti po sektorjih, regijah in načinu pridelave. Dodaja, da morajo naročniki ponudnikom za posamezne skupine živil priznati vsaj njihove lastne cene. Te so prav tako objavljene.

Premiki v pravo smer

Nekateri predstavljeni primeri dobrih praks, z OŠ Ljudski Vrt, OŠ Videm in iz Vrta Ptuj, potrjujejo, da zlasti v deležu ekoloških živil stopajo v smeri poseganja po lokalno pridelanem. Z naravoslovnimi dnevi in drugimi obiski kmetij pa te institucije svoje varovanje seznanjajo z izvorom in pomenom doma pridelane hrane. Da bi si delo olajšali, zavodi potrebujejo izobraževanje organizatorjev prehrane.

Ker po mnenju **Andreja Reberniška**, direktorja KGZ Ptuj, še vedno ni dovolj zanimanja za ugotovitev sledljivosti živil, ki pridejo v javne zavode, in se še povečuje uvoz hrane, ki je do našega krožnika prepotovala debele kilometre, bodo na tem področju potrebni koreniti premiki.

Potem ko je **dr. Vladimir Korošec**, ravnatelj Biotehniške šole Ptuj, predstavil spodbujanje lokalne samooskrbe s hrano v izobraževanju, je zanimiv model skupnega javnega naročanja živil za vse osnovne šole in vrtce (9 jih je) v občini Brežice predstavila **Vilma Zupan-**

čič z občinskega oddelka za družbene dejavnosti. Za skupno naročanje so se odločili zaradi zapletenih postopkov, razbremenitev dela oziroma pomanjkanja kadrov v teh zavodih. Kot je poudarila, je s takim načinom omogočena oddaja ponudbe posameznega kmeta le za en artikel. Pri izbiri ponudnika 85 % igra vlogo cena, ostalo kakovost.

Med vsemi lokalnimi ponudniki mleka in mlečnih izdelkov za šole in vrtce v SV Sloveniji skoraj zagotovo osrednje mesto zavzema kmetija Fingušt-Hecl iz Orehove vasi. Kmetija s 40 kravami molznicami ima že od leta 2011 kot dopolnilno dejavnost registrirano predelavo mleka. **Peter Hecl** poudarja, da polovico izdelkov iz bogate palete prodajo na kmetiji, dobro pa sodelujejo tudi z vrtci v širšem Podravju. Med svoje odjemalce pa še niso uspeli vključiti lokalnih šol, ker šole v svojih javnih naročilih navedejo tipizirane izdelke s tržnimi imeni.

Ob predstavljeni ponudbi javnih zavodov KZ Ptuj, spletne tržnice »Oskrbim LAS Dobro za nas« kot primera dobre prakse spodbujanja trajnostne oskrbe s hrano na območju nekdanje občine Slovenska Bistrica in dobrih izkušenj s sezonsko oskrbo sadja v javnih zavodih kmetije Hrzič iz Velike Nedelje je **Boruta Vojkoviča** s kmetije Bejek iz Mlajtincev v Prekmurju zanimalo, zakaj pri ponudbi na javnih razpisih (denimo mesa) nimajo neposredni pridelovalci absolutne prednosti pred veletrgovci.

Geza Grabar

Po podatkih iz anket (iz leta 2011) javni zavodi v Sloveniji samo za prehrano na leto porabijo okoli 120 milijonov evrov. Do podatka o deležu ali vrednosti neposrednih ponudnikov oz. kmetij pri oskrbi javnih zavodov se ni mogoče dokopati, saj kot pravijo na MKO, javni zavodi hrano in živila naročajo samostojno, zato realizacije njihovih naročil nihče ne analizira. »Načrtujemo pa, da bomo v bližnji prihodnosti izvedli novo anketiranje in na podlagi rezultatov bomo lahko ocenili tudi to,« pravijo na MKO, kjer si s sprejemom Zakona o javnem naročanju (stopil je v veljavo 30. 12. 2012) prizadevajo, da bi kratke verige v sistemu javnega naročanja hrane in živil v javnih zavodih čim bolj zaživele.

Naročniki delež ekoloških živil opredelijo tako, da naročajo tista živila, ki jih v Sloveniji v zadostni meri pridelamo sami: ekološko vzrejena govedina, mlečni in žitni izdelki, jajca, posamezne vrste sadja.

Dr. Tatjana Zagorc, direktorica GZS – Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij, je postregla z zanimivim podatkom, da če bi se na teden v košarici nakupov vseh naših gospodinjstev (600 tisoč jih je) znašlo samo za 3,5 evra več živil slovenskih pri(e)delovalcev, bi jim tako prihodke povečali za 100 milijonov evrov.

Razlogi, zakaj se pridelki z naših kmetij še vedno v zadostnih meri ne pojavljajo v javnih zavodih, so po mnenju MKO številni. Kot pravijo, na eni strani kmetje ali kmetijske zadruge kljub vsemu ne morejo zagotavljati zadostnih količin, kot jih nekateri javni zavodi potrebujejo. »Premajhne količine pa stopnjujejo še logistične težave. Tu imamo v mislih predvsem (pre)pogosto dostavljanje manjših količin tudi na lokacijah, ki so odmaknjene od glavnih prometnih poti. Na drugi strani naročanje lokalno pridelane hrane zahteva več angažiranja javnih zavodov. Naročanje tudi ni vedno prilagojeno trenutni ponudbi lokalno pridelane hrane in pri tem naročniki premalo upoštevajo sezonski značaj pridelovanja hrane v svoji neposredni bližini.«



V krajših oskrbnih verigah se lokalni ponudniki v glavnem najdejo samo v ponudbi sadja in zelenjave, in še to ekološke.