

## **Modeli kratkih prehranskih verig skozi projekt FOOD IMPROVIDERS**

izr. prof. dr. Urška Jamnikar Ciglencečki, Veterinarska fakulteta Univerze v Ljubljani  
izr. prof. dr. Mojca Jevšnik, Zdravstvena fakulteta Univerze v Ljubljani

V Erasmus+ KA2 projekt FOOD IMPROVIDERS, katerega koordinator je francosko Nacionalno združenje živilske industrije (Association Nationale des Industries Alimentaires – ANIA), je vključenih šest evropskih držav (Španija, Francija, Italija, Madžarska, Bolgarija, Slovenija) in poteka v obdobju od 1. 9. 2020 do 31. 8. 2023. Slovenijo v projektu zastopata Veterinarska fakulteta (izr. prof. dr. Urška Jamnikar Ciglencečki-vodja projekta, asist. dr. Malan Štrbenc, doc. dr. Tanja Knific, asist. dr. Petra Raspor Lainšček) in Zdravstvena fakulteta (izr. prof. dr. Mojca Jevšnik, študentka Špela Strnad).

Kot že akronim projekta FOOD IMPROVIDERS, ki združuje besede hrana, izboljšati in zagotoviti (*angl.* food, improve, provide) pove, želimo proizvajalcem zagotoviti primerno znanje za razvoj novih modelov trajnostne prehranjevalne verige, ki bodo izboljšali njihov prihodek in povečali zadovoljstvo potrošnikov.

Tradicionalni modeli na področju kmetijstva se soočajo z neusmiljeno konkurenco sodobnega industrijskega kmetijstva. Cenovna vojna in številni posredniki v verigah preskrbe s hrano zmanjšujejo marže malih proizvajalcev in močno vplivajo na okolje. Slednje, skupaj z vse večjim nezaupanjem evropskih državljanov do predelanih živilskih proizvodov in posebno skrbjo za okolje vodi k temu, da se vse več potrošnikov obrača na lokalne proizvajalce, da bi se oskrbovali s svežimi in kakovostnimi živilskimi proizvodi.

V Sloveniji ima veliko vlogo pri povezovanju in poznavanju lokalnih razvojnih potreb 37 Lokalnih akcijskih skupin (LAS), ki pokrivajo območje celotne Slovenije in združujejo lokalne pridelovalce hrane in ponudnike drugih storitev. V času epidemije COVID-19 so bile še posebno pomembni lokalna samooskrba in kratke dobavne verige oskrbe s hrano. Alternativni modeli kratkih prehranskih verig obetajo povečanje prihodkov in položaja kmetov v družbi, vendar je njihova uporaba še vedno obrobna in pogosto omejena na manjše pobude. Eden od glavnih razlogov za navedeno pomanjkljivo sprejemanje je, da imajo proizvajalci Evropske unije pogosto omejen čas in dostop do usposabljanja za razvijanje novih spretnosti in pridobivanje novih znanj. Namen projekta FOOD IMPROVIDERS je torej olajšati proizvajalcem Evropske unije dostopnost do znanja in kompetenc, z ustrežno vsebino usposabljanja in prilagojeno metodologijo učenja.

Cilji navedenega projekta so večplastni, in sicer:

- Raziskati inovativne, najboljše prakse v verigi preskrbe s hrano za uravnoteženje položaja proizvajalcev v agro-živilski verigi in povečanje zadovoljstva potrošnikov.
- Oblikovanje, razvoj in preskušanje učnih gradiv, ki spodbujajo vključevanje proizvajalcev v pravičnejše modele prehranskih verig ter boljše razumevanje potreb in pričakovanj potrošnikov.
- Razvoj prilagojene platforme za e-učenje in prilagojene pedagoške vsebine za lažje širjenje informacij med zainteresirane deležnike.
- Promoviranje razvoja vsebin za spodbujanje inovativnih modelov prehranskih verig za proizvajalce.

V začetni fazi projekta smo s pomočjo namenskega anketnega vprašalnika, ki smo ga poslali ciljni skupini proizvajalcev živil, raziskali primere dobrih praks, ugotovili potrebe po informacijah in znanju, analizirati želje proizvajalcev v povezavi s kratkimi prehranskimi verigami ter ugotovili potrebe deležnikov za vzpostavitev učnih delavnic s primernimi tematskimi vsebinami. Vprašalnik smo poslali na elektronske naslove 200 proizvajalcev živil v Sloveniji. Odzvalo se je 50 slovenskih pridelovalcev in predelovalcev živil (52 % moških in 46 % žensk). Polovica anketiranih je bila starih od 50 do 65 let. Slaba četrtina (24 %) sodelujočih ima univerzitetno izobrazbo s področja kmetijstva, agronomije, živinoreje. Večina (60 %) sodelujočih ni študirala kmetijstva ali živilske tehnologije.

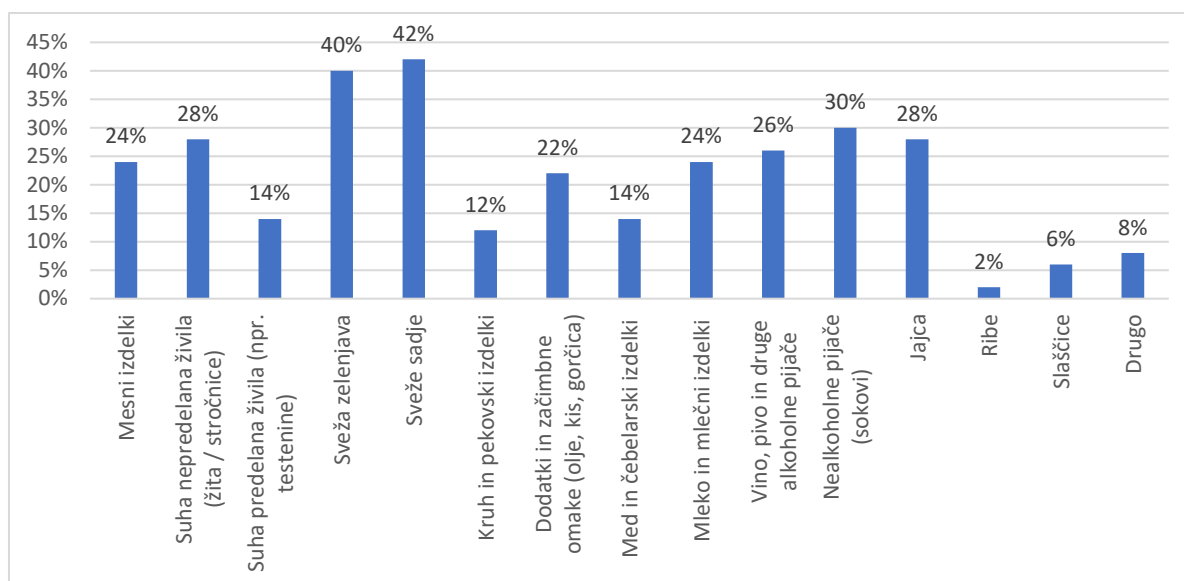
12 (24 %) sodelujočih opravlja svojo dejavnost v gorenjski regiji, 14 % v jugovzhodni, 12 % v podravske regiji. Enako število sodelujočih (8 %) opravlja dejavnost v goriški, pomurski, savinjski, obalno-kraški in osrednjeslovenski regiji. V koroški regiji dejavnost opravlja 4 % sodelujočih, v primorsko-notranjski regiji pa eden (2 %) sodelujoči.

Skoraj polovica, 21 (42 %) bi svojo kmetijo opisala kot ekološko, četrtina 12 (24 %) kot mešano, petina, 10 (20 %) kot konvencionalno, 5 (10 %) sodelujočih pa jih je odgovorilo z drugo. Večina anketiranih (72,1 %) ima družinsko kmetijo, 27,9 % pa je majhnih do srednje velikih kmetij. Kmetijstvo oziroma proizvodnja hrane je večini (34 anketirancev, 70,8 %) glavna dejavnost. 22 sodelujočih (44 %) je imelo certifikat ekološko kmetovanje, 5 (10 %) certifikat zaščitena geografska označba (ZGO), 1 (2 %) certifikat zaščitena označba porekla (ZOP). 14 (28 %) sodelujočih je odgovorilo z drugo in so navedli sledeče certifikate: zaščitena tradicionalna posebnost (ZTP), Demeter, certifikat integrirane pridelave in certifikat izbrana kakovost.

Anketirance smo vprašali ali so člani kakršne koli proizvodne ali prodajne zadruge. V formalni (pogodbene, institucijski) zadrugi je 19 članov (39,6 % anketiranih), v neformalni zadrugi ali združenju je 10 članov (20,8 % anketiranih), enakega deleža anketiranih takšno povezovanje ne zanima, 9 anketiranih (18,8 %) ni članov, vendar bi to želeli postati.

Skoraj polovica 19 (48,7 %) sodelujočih je prejela pomoč iz državnih sredstev. 10 (25,6 %) sodelujočih je prejela pomoč od občine, 5 (12,8 %) sodelujočih pa iz drugih javnih sredstev.

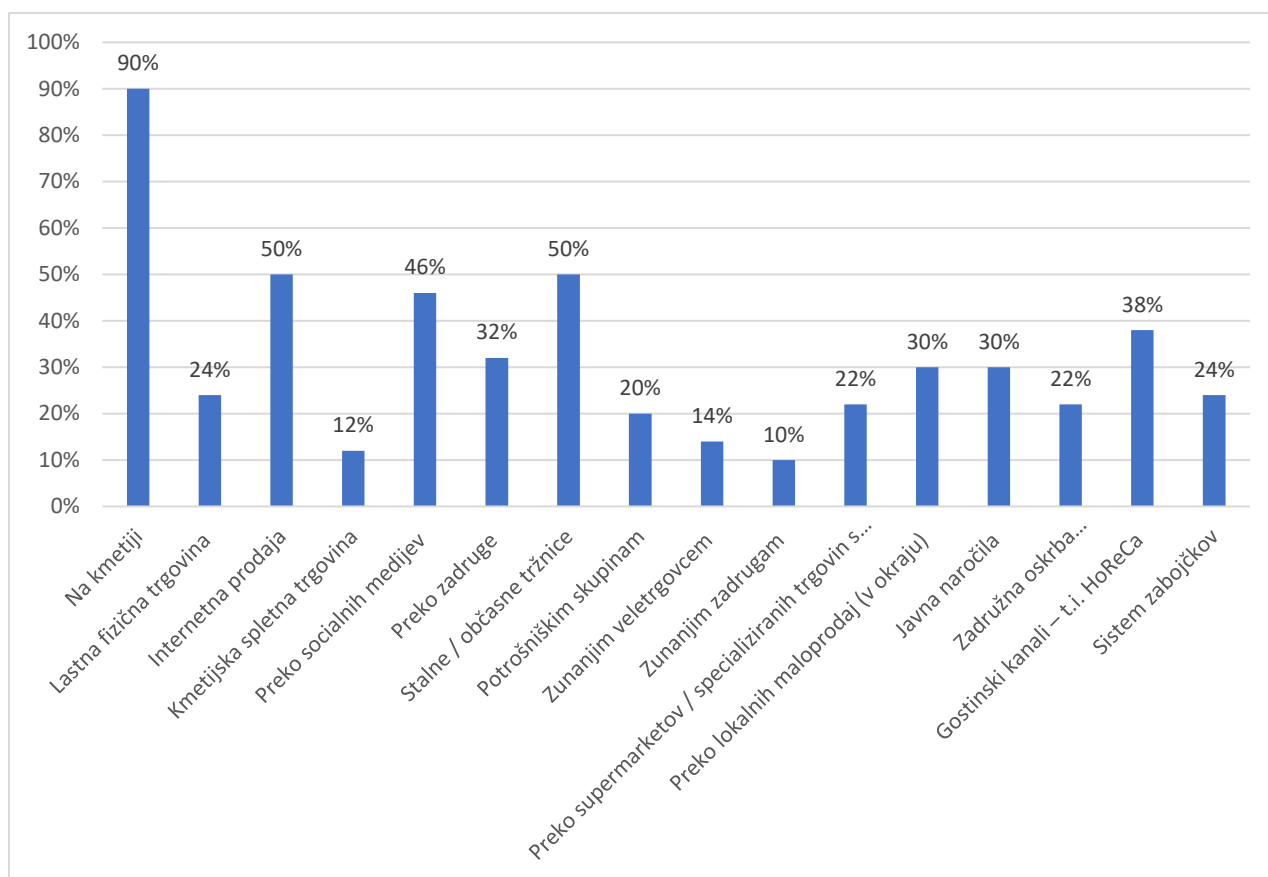
Slika 1 prikazuje s kakšnimi vrstami pridelkov in proizvodov imajo sodelujoči opravka. Prevladuje pridelava svežega sadja in zelenjave, sledijo nealkoholne pijače (sokovi), suha nepredelana živila (žita / stročnice), jajca, vino, pivo in druge alkoholne pijače, mesni izdelki, mleko in mlečni izdelki ter dodatki in začimbne omake (olje, kis, gorčica). Manjši del predstavljajo suha predelana živila (npr. testenine), med in čebelarški izdelki, kruh in pekovski izdelki. Najmanjši del pa slaščice in ribe. Z drugo je odgovorilo 8 % sodelujočih, navedli so marmelade, suha zelišča in kosmiče.



*Slika 1: Vrste pridelkov in proizvodov, s katerimi se ukvarjajo anketirani (v %)*

Sodelujoči v povprečju menijo, da imajo sezonski pogoji visok vpliv na njihovo dejavnost. Prav tako so sodelujočim zelo pomembni zdravje, kakovost, varnost in lokalna pridelava ter cena živil in certifikati.

Slika 2 prikazuje vrste prodajnih kanalov. Najbolj pogosta je neposredna prodaja živil na kmetiji, sledijo neposredna prodaja preko interneta, neposredna prodaja na stalnih ali občasnih tržnicah in prodaja preko socialnih medijev. Nekoliko manj pogoste so prodaje gostinskim kanalom – t.i. HoReCa (profesionalni odjemalci – direktna prodaja za restavracije, hotele ali zasebnike), preko zadruga, prodaja preko lokalnih maloprodaj (v okraju), javna naročila (direktna prodaja lokalnim ali državnim ustanovam), neposredna prodaja v lastni fizični trgovini, programi dostave blaga na dom (sistem zabojčkov), prodaja preko supermarketov / specializiranih trgovin s prehrano, združna oskrba (bolnice/šole/vrtci/restavracije/domovi za starejše občane/hoteli). Manj je prodaje potrošniškim skupinam / iniciativam, ki so jih oblikovali potrošniki, prodaje zunanjim veletrgovcem, prodaje preko kmetijske spletne trgovine ter zunanjim zadrugam.



Slika 2: Vrste prodajnih kanalov, ki se jih poslužujejo anketirani (v %)

Na vprašanje ali so na njihovi kmetiji uvedli dopolnilno dejavnost ali dodatne izdelke je skoraj polovica (44 %) anketiranih odgovorila, da so uvedli obiske kmetije (za šole, vrtce, dnevi odprtih vrat). Šolanje ali usposabljanje je uvedlo 18 % anketiranih, enak delež anketiranih je uvedel kmečki turizem (nastanitve oz. gostinstvo). Socialne programe (vključevanje oseb preko javnih del, gibalno oviranih ljudi, ljudi s psihološkimi motnjami, socialno ogrožene, mladoletne prestopnike, težje zaposljive ali starejše brezposelne osebe) je uvedel najmanjši delež (4 %) anketiranih. Preostali delež (12 %) anketiranih je navedel kmečki muzej (z ogledom in degustacijo izdelkov), piknik prostor, dvorano za druženje, samopostrežni avtomat za sladolede in mlečne napitke ter postajališče za avtodome.

Na vprašanje o najpomembnejših razlogih za pridružitve h kratkim verigam preskrbe s hrano so anketiranci lahko po pomembnosti izbrali pet možnih odgovorov. 68 % anketiranih je med najpomembnejšimi razlogi pravična cena, 54 % sodelujočim okoljsko trajnostni vidik – etika. Za polovico (25) anketirancev je med najpomembnejšimi razlogi tesnejši odnos z lokalnimi akterji (potrošniki, trgovci itd.), prav tako je polovica anketiranih za enega izmed najpomembnejših razlogov izbrala varnost (stabilen obseg prodaje, prilagoditev distribucije proizvodnim zmogljivostim itd.). Dostop do novih trgov je izbralo 23 (46 %) anketirancev, vidnost, prepoznavnost in ugled pa 22 (44 %) anketiranih. Povečano dodano vrednost je izbralo 20 (40 %) anketirancev, donosnost – boljša cena 19 (38 %) anketiranih, enakost in zaupanje med akterji v vrednostni verigi 17 (34 %) anketiranih, priložnost za razvoj sodelovanja z drugimi kmeti pa 16 (32 %) sodelujočih. Zunanjo podporo (lokalno skupnost oz. lokalne ali državne oblasti) je navedlo 9 (18 %) anketiranih, enak delež anketirancev je med najpomembnejše razloge navedel inovacije. Diferenciacijo in večjo odpornost so navedli 4 (8

%) anketirani, 3 (6 %) sodelujoči so navedli strateško preusmeritev celotne kmetije ter drugo. Anketiranci, ki so odgovorili z drugo so navedli naročilo za znanega kupca, znano količino, socialno noto in zagotavljanje svežine izdelkov.

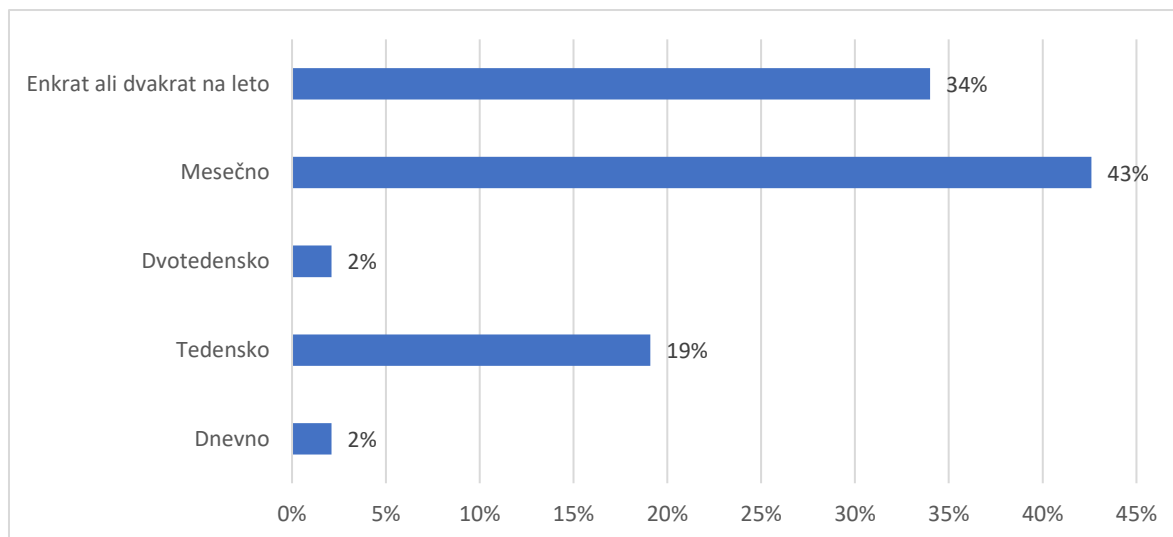
Pri vprašanju katere ovire in izzive prepoznajo oziroma predvidevajo pri izvajanju kratkih verig preskrbe s hrano, so anketiranci med ponujenimi odgovori lahko po pomembnosti izbrali pet možnosti. Anketiranci najpogosteje naletijo na pomanjkanje zakonodajnih orodij za podporo, razlikovanje in zaščito kratkih verig preskrbe s hrano (23 anketiranih oz. 46 %); pomankanje zavedanja in zaupanja potrošnikov (19 anketiranih oz. 38 %); konkurenco (sočasnost) oz. težave pri tekmovanju z običajnimi kanali (supermarketi) in nizko pogajalsko moč s trgovcem (18 anketiranih oz. 36 %); pomanjkanje finančne podpore in naložb (17 anketiranih oz. 34 %); omejene količine, ki so jim na voljo ter stroški ukrepov in infrastrukture (16 anketiranih oz. 32 %). Anketiranci imajo najmanj ovir in izzivov na sledečih področjih: zahteve za certificiranje in označevanje, omejena razpoložljivost delovne sile, potrebe po novih kompetencah in veščinah (5 anketiranih oz. 10 %); spremenljivost povpraševanja, razlike med ponudbo in povpraševanjem, omejitve ali potrebe izdelkov (4 anketirani oz. 8 %); pomanjkanje industrijske infrastrukture, pomanjkanje digitalizacije in tehnološke podpore (3 anketirani oz. 6 %).

V kratki verigi preskrbe s hrano je že sodelovalo 24 (48 %) anketiranih oseb, 26 (52 %) anketiranih pa še ni sodelovalo v tovrstni obliki preskrbe s hrano.

Raziskali smo pričakovanja, ki jih imajo sodelujoči od usposabljanja oz. krepitev zmogljivosti za vključitev v kratke verige preskrbe s hrano. Sodelujočim so pri usposabljanju v povprečju najpomembnejši standardi varnosti živil in trženje. Sledita marketing in pravni nasveti. V povprečju so najmanj pomembni menedžerski nasveti.

Odgovori na vprašanje (N = 47) katero vrsto usposabljanja bi sodelujoči izbrali za krepitev zmogljivosti za vključitev v kratke verige preskrbe s hrano so prikazani na Sliki 3. 34 (72,3 %) sodelujočih bi izbralo mešano učenje (občasni tečaji, spletni seminarji in samoizobraževanje), 7 (14,9 %) samoizobraževanje (platforma za e-učenje), 4 (8,5 %) individualno usposabljanje in mentorstvo (neposredna predavanja). 2 (4,3 %) sodelujoča bi izbrala formalno usposabljanje (digitalni ali predstavitveni tečaji).

Odgovori na vprašanje o idealni pogostosti učnih priložnosti so prikazani na Sliki 3 (N=47). 20 (42,6 %) sodelujočim je idealna pogostost učnih priložnosti mesečna, 16 (34 %) enkrat ali dvakrat letna, 9 (19,1 %) pa tedenska. Najmanjša deleža – po 1 (2,1 %) sodelujoči sta odgovorila dnevno oziroma dvotedensko.



*Slika 3: Idealna pogostost učnih priložnosti (v %)*

Anketirance smo povprašali, kako dovzetni bi bili za uporabo naštetih izobraževalnih orodij za krepitev zmogljivosti kratkih verig preskrbe s hrano. Odgovorili so, da bi bili v povprečju zelo verjetno dovzetni za video posnetke, spletne seminarje in platforme za e-učenje. V povprečju bi bili anketiranci srednje verjetno dovzetni za podcaste.

Rezultati ankete med proizvajalci in predelovalci živil v vseh šestih državah članicah projektne skupine so nam bili v podporo pri razvoju vsebin za inovativne modele kratkih prehranskih verig. Vključevanje usposobljenih proizvajalcev v modele kratkih prehranskih verig bo deležnikom zagotavljalo večji prihodek in večje zadovoljstvo strank. Zelo pomembno je tudi obveščanje javnosti in promocija prilagojenih vsebin na temo kratkih prehranskih verig na področju kmetijstva Evropske unije ter usmerjena usposabljanja deležnikov na platformi za e-učenje. Vse navedeno pa bo nenazadnje prispevalo k podpori ključnih stebrov skupne kmetijske politike.

Kot primer uspešne dobre prakse kratkih prehranskih verig je v nadaljevanju predstavljen EKOLOŠKI ZELIŠČNI VRT MAJNIKA iz Žič.

Ekološki zeliščni vrt Majnika v Žičah (občina Slovenske Konjice) je zasnovala Majda Temnik, nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji. Leta 2014 je LAS Od Pohorja do Bohorja organiziral srečanje vodilnih delavcev javnih zavodov iz občine Slovenske Konjice ter lokalnih ponudnikov hrane. Na tem srečanju so pristojni iz javnih zavodov spoznali pridelovalce z območja svoje občine in bližnje okolice ter dobili informacije, katera živila so na voljo v lokalnem okolju. Od prisotnih javnih zavodov je sodelovanje z Ekološkim zeliščnim vrtom Majnika takoj sklenila Osnovna šola Loče, ki od takrat naprej od njih odkupuje ekološko kuhinjsko zeliščno sol Majnika ter zeliščne čaje. Drugi javni zavodi niso bili pripravljeni na takojšnje sodelovanje, temveč je trajalo še nekaj časa, da so vzpostavili sodelovanje.

Leta 2016 je kmetijo in z njo dopolnilno dejavnost prevzela hči Katja Temnik. Še istega leta so začeli sodelovati tudi z vrtcem Slovenske Konjice. Osnovna šola Pod goro ter dom starostnikov Lambrechtov dom pa so njihove izdelke kupili za obdarovanje svojih zaposlenih ob božično-novoletnih praznikih.

Leta 2018 so izdelke Ekološkega zeliščnega vrta Majnika začeli redno nabavljati tudi Osnovna šola Pod goro Slovenske Konjice, Vrtec Otona Župančiča Slovenska Bistrica ter Splošna bolnišnica Celje.

Sedaj redno sodelujejo s številnimi javnimi zavodi, predvsem z območja domače občine in osrednje Slovenije, ki od njih kupujejo ekološke izdelke (zeliščne čaje, zeliščno sol, kalčke).

Kot navaja Katja Temnik:«... je bil začetek precej težak, zlasti zaradi dolgoletne ustaljene prakse v javnih zavodih, da večino prehranskih izdelkov nabavljajo pri enem velikem trgovcu, ki je izbran na javnem razpisu, na katerem je bila odločilno merilo nizka cena. Poleg tega je spremembe v procesu nabave živil oviralo tudi dejstvo, da je denimo v osnovnih šolah za organizacijo prehrane skrbela ena od učiteljic, ki je to delo opravljala poleg svoje redne učne obveze. Zelo pogosto ta učiteljica ni imela primerne izobrazbe niti časa, da bi se lahko organizaciji prehrane posvetila v zadostni meri. Po drugi strani mali lokalni ponudniki nismo imeli nobenih izkušenj, kaj pomeni sodelovanje z inštitucijami, ki za svoje številne oskrbovance potrebujejo veliko količine hrane. Morali smo se naučiti, da svojo ponudbo prilagodimo tem naročilom ter da se držimo dogovorov o točnem času dostave, saj bi drugače npr. otroci v šoli lahko ostali tudi brez predvidenega zajtrka ali kosila».

Tovrstno sodelovanje se je po njihovih izkušnjah v zadnjih letih izboljšalo predvsem zaradi štirih dejstev:

- 1) spremembe zakona, ki je javnim zavodom omogočil določen obseg nabave lokalnih živil tudi zunaj javnega razpisa;
- 2) izobraževanj za kuharske delavce ter zaposlovanje oseb s primerno izobrazbo na delovno mesto organizatorja prehrane;
- 3) splošnega ozaveščanja tako s strani državnih inštitucij kot privatnega sektorja o višji kvaliteti lokalno pridelane hrane, ki za pot od njive do krožnika ne potrebuje mesecev časa ter tisoče kilometrov poti;
- 4) lokalni ponudniki so se izučili resnega profesionalnega poslovanja in se zavedajo, da morajo svoje obveznosti natančno izpolnjevati.

Kljub pozitivnim premikom v zadnjih letih je po mnenju Katje Temnik prostora za sodelovanje med javnimi zavodi in lokalnimi ponudniki hrane še zelo veliko. Da se bo ta potencial uresničil, bo potrebno še bolj zavzeto delovanje javnih zavodov v tej smeri ter še večja prilagodljivost lokalnih ponudnikov, da se v najkrajšem času odzovejo na potrebe zavodov. Kot na marsikaterem področju v življenju se tudi pri tovrstnem sodelovanju pokaže, da ljudje, ki se zavedajo velike prednosti določenega dela – v tem primeru v sami kakovosti prehrane, ki jo z lokalnimi živili dobijo na krožnike bodisi otroci bodisi starostniki v javnih zavodih, so se za ta namen pripravljani potruditi tudi zunaj okvirov svojih delovnih nalog. Katja Temnik navaja: »V teh letih smo kot lokalni ponudnik spoznali marsikatero predano organizatorko prehrane ali vodjo kuhinje, ki si zelo prizadevajo otrokom ponuditi najboljšo hrano, ki jo lahko dobijo. Tako smo doživeli tudi, da smo zaradi zastojev na cesti prišli do osnovne šole v popoldanskem času, ko je bila šola že zaprta, pa se je vodja kuhinje pripeljala od doma in prišla prevzeti naročena živila. Tako predane kuharice so nam v veliko vzpodbudo, da tudi mi pridelovalci še vztrajamo pri svojem delu, čeprav je pridelava hrane iz leta v leto težja».

Eden glavnih razlogov za slabšo vzpostavitev kratkih verig je pogosto omejen čas proizvajalcev za izobraževanje ter pomanjkanje izobraževanja na področju logistike ter odnosov s strankami. Zato je bil eden od ciljev projekta oblikovati, razviti in preskušati učna gradiva, ki spodbujajo vključevanje proizvajalcev v pravičnejše modele prehranskih verig ter boljše razumevanje potreb in pričakovanj potrošnikov.

V ta namen smo pripravili šest učnih modulov, in sicer: Varna hrana, Označevanje živil, Predelava in shranjevanje živil, Marketing (ekonomika), Podjetniški nasveti v prehranski verigi, Alternativne prehranske verige. Za seznanitev s projektom FOOD IMPROVIDERS je dodana vsebina Predstavitev projekta. Vključeni pa so tudi Primeri dobrih praks v Sloveniji, kjer so predstavljene uspešne zgodbe kratkih prehranskih verig (LAS Notranjska, podjetje LOA d.o.o., Ekološki zeliščni vrt Majnika).

Več o projektu FOOD IMPROVIDERS si lahko preberete na spletni strani <https://foodimproviders.eu/>, ki je sicer v angleškem jeziku, lahko pa s klikom na ikono E-Learning Platform dostopate do spletne platforme za e-učenje, ki je na voljo tudi v slovenskem jeziku, z namenom lažjega širjenja informacij med zainteresirane deležnike.

Na tej platformi lahko ob preprosti registraciji dostopate do zgoraj navedenih brezplačnih učnih vsebin s širšega področja kratkih prehranskih verig ter do primerov dobrih praks kratkih verig.