



O Postojni

Občina

Župan

Podžupana

Občinski svet

Nadzorni odbor

Krajevne skupnosti

Občinska uprava

Režijski obrat Občine Postojna

Medobčinski inšpektorat in redarstvo

Gospodarske javne službe

Predpisi občine

Svetovalna pisarna ENSVET Postojna

Katalog informacij javnega značaja

Razvojni dokumenti

Projekti

Razpisi in objave

Prireditve in akcije

E-občina

Povezave od A do Ž



Prva stran > Občina > ... > Novice in obvestila

Novice

Prireditve

Novinarsko središče



23. mar 2015

Z roko v roki do kakovostnih obrokov - otroci pojedjo premalo lokalnih živil

Na Osnovni šoli Antona Globočnika v Postojni sta marca potekali dve delavnici v sklopu projekta Z roko v roki do kakovostnih obrokov. Z njim si na Regionalni razvojni agenciji Zeleni kras prizadevajo, da bi se na jedilnikih naših šol in vrtcev povečal delež lokalnih živil in kakovostne hrane. V Kranjskih vrtcih jim je to uspelo. Katarina Jevšjak in Marjeta Podpečan sta na delavnicah s svojim primerom dobre prakse navdušili in hkrati prestrašili tukajšnje organizatorje prehrane. Zahteva namreč kar veliko dela.

Sami sta ga začeli s temeljito raziskavo trga in lokalnih ponudnikov živil, na podlagi kateri sta pripravili javno naročilo (razpis). Podobno svetujeta tudi organizatorjem prehrane v tej regiji. »Dela je na začetku veliko, a se na koncu vse povrne,« sta prepričani, seveda pa ne gre brez podpore vodstva ustanov.

Nacionalni inštitut za javno zdravje ocenjuje, da večina slovenskih vzgojno-izobraževalnih zavodov uspe vključiti v prehrano le 2 do 10 odstotkov lokalnih živil. Dragica Bratanič z RRA Zeleni kras ocenjuje, da podobno velja za vrtce in šole v Primorsko-notranjski regiji. Gostji iz Kranjskih vrtcev pa sta se na delavnici lahko pohvalili z drugačnimi številkami: na jedilniku imajo 69 odstotkov živil, ki so v Sloveniji pridelana ali predelana, 34 odstotkov živil je tu pridelanih in predelanih, 11,5 odstotka živil je tudi ekoloških.

Zavodom svetujeta, da javno naročilo pripravljajo za obdobje treh do štirih let, saj je z njim, predvsem prvič, veliko dela. Poleg tega bodo v enem letu težko ocenili kakovost dobavitelja (letina je lahko dobra ali slaba) in tudi zanimanje med ponudniki bo ob naročilu za daljše obdobje večje. Lažje pot do večjega deleža lokalnih živil omogoča še 14. člen Zakona o javnem naročanju, ki uveljavlja izločene sklope. To pomeni, da lahko zavodi do 20 odstotkov vrednosti živil (oziroma največ 80.000 evrov) kupujejo mimo razpisa. Zato je pregled ponudbe na trgu in stik z lokalnimi dobavitelji (kmeti) še toliko pomembnejši.

Da je sodelovanja tako med šolami (za morebitna skupna naročila), med kmeti (skupna ponudba) kot tudi pogovorov med enim in drugim premalo, meni tudi Dragica Bratanič z RRA Zeleni kras. Ena od dejavnosti v sklopu projekta Z roko v roki do kakovostnih obrokov, bo zato tudi pridobivanje informacij o lokalnih ponudnikih.

V nadaljevanju projekta, ki ga finančno podpira Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, bodo v različnih krajih, tudi v Postojni, potekale delavnice za pripravo jedi, ki lahko v šolskih (in domačih kuhinjah) nadomestijo industrijsko pripravljene. Vodila jih bosta priznana kuharska mojstrica Slavica Smrdel in mentorica kmetijskih krožkov Tamara Urbančič. Informacijam o njih lahko sledite na <https://www.facebook.com/do.kakovostnih.obrokov>

Aktualne novice

Pomlad prebudila modelarje

Zimovanje na Nanosu

Z roko v roki do kakovostnih obrokov - otroci pojedjo premalo lokalnih živil

Gašper Povh drugo leto zapored državni prvak

Zbiranje zamaškov za Kristjana iz Bača

S sistemskimi rešitvami in povezanostjo nad posledice naravnih ujm

Nagradni izlet v Ljubljano

[več novice](#)
