

Z ROKO V ROKI DO KAKOVOSTNIH OBROKOV DOMA PRIDELANO ZDRAVJE NAŠIH OTROK

PIŠE: URŠA BLEJC, FOTO: TAMARA URBANČIČ

Lokalno pridelana živila zaradi krajše poti od mesta pridelave do naših ust vsebujejo več hranil, predvsem vitaminov, in manj kemikalij. Toda kar tretjina vrtcev in šol v prehrano vključuje manj kot deset odstotkov lokalnih in ekoloških živil. Projekt Z roko v roki do kakovostnih obrokov si prizadeva, da bi se v Primorsko-notranjski regiji ta položaj izboljšal, saj bi morali biti otroci, ki se še razvijajo, deležni najboljše prehrane.

Vsi vemo, da kakovostna hrana vpliva na zdravje in umski razvoj otrok, zato je jasno, da je treba storiti vse, da bi jo dobili prav mladi. Lokalno pridelana in ekološka hrana pa ni pomembna le za zdravje, temveč vpliva tudi na gospodarski razvoj podeželja, poudarjajo na Nacionalnem inštitutu za javno zdravje (NIJZ).

Prehrano narekujejo pravniki

Na prvih delavnicah v okviru projekta Z roko v roki do kakovostnih obrokov, ki ga vodi regionalna razvojna agencija Zeleni kras, so organizatorji prehrane, kuharji in ravnateljji poudarili, zakaj v prehrano malčkov in šolarjev ne uvrščajo dovolj lokalnih živil. Omeniti velja predvsem zahtevno pripravo javnih naročil, finančne omejitve (kakovostna živila so dražja), premajhno zanimanje ponudnikov in celo slabo ozaveščenost staršev. Podobno ugotavljajo na NIJZ,

kjer kot najpogostejši vzrok za tak položaj poudarjajo premajhno ponudbo živil okoliških pridelovalcev in predelovalcev. "Pogosto se na razpise sploh ne prijavijo, saj so ti v večini primerov zasnovani tako, da je cena pomembnejša kot kakovost. Tako njihova ponudba ne ustreza razpisu, saj je pogosto nekoliko dražja."

Ugotavljajo še, da je priprava javnega razpisa zapleten postopek, ki zahteva čas in znanje, zato ga šole in vrtci navadno zaupajo zunanjim pravnim strokovnjakom. Ti pa zaradi nepoznavanja področja pogosto zanemarijo prav kakovost – tako ostane cena ključno in edino merilo.

Trud je poplačan

V to pa nista privolili Katarina Jevšjak in Marjeta Podpečan, organizatorica prehrane in organizatorica zdravstveno higienskega režima v javnem zavodu Kranjski vrtci, ki sta se dela lotili sami. Najprej sta kar sami

opravili raziskavo trga in lokalne ponudbe, nato pa razpis razdelili na več sklopov, da se je lahko nanj prijavilo več manjših ponudnikov, ne le veletrgovci. Poleg tega sta s tem prihranili zajetno vsoto denarja. Nato sta natančno oblikovali merila, na osnovi katerih sta izbirali ponudnike – prednost sta namenili dokazani kakovosti, kar omogoča tudi zakonodaja.

Svetovali sta, naj zavodi razpise pripravljajo za obdobje treh do štirih let, saj bodo tako zanimivejši za lokalne ponudnike. "Lokalnega dobavitelja v letu dni težko oceniš, saj utegne biti letina slaba. Vsekakor pa se bo veliko bolj potrudil, če bo imel zagotovljen posel za tri ali štiri leta."

Svoj primer dobre prakse sta v okviru projekta Z roko v roki do kakovostnih obrokov predstavili v Postojni. Z javnim naročilom, ki sta ga pripravili, sta zagotovili, da bo 1700 otrok v njihovem zavodu na jedilnik dobilo 69 odstotkov živil, ki so pridelana ali predelana v Sloveniji, ter 11,3 odstotka ekoloških živil. Kot sta povedali, je javno naročilo, ki sta ga pripravili, del pilotnega projekta, h kateremu ju je povabilo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS. Njegov cilj je izdelava vzorčnega primera javnega naročila za vse javne zavode.

Prestrašijo se dela

Kot ugotavljata, se pogosto zatakne že na začetku – pri komunikaciji med lokalnimi zavodi in pridelovalci.

MANJ KOT DESETINA LOKALNIH ŽIVIL

Po podatkih NIJZ je v šolskem letu 2012/2013 samo 13 odstotkov zavodov v svoje razpise vključilo merila, s katerimi opredeljujejo nabavo živil iz lokalnega okolja oziroma hrane, ki je pridelana ali predelana na območju Slovenije. Delno je ta merila vključilo 68 odstotkov zavodov, 12 odstotkov pa jih sploh ni. Leta 2014 je bilo opaziti nekoliko večji poudarek na lokalnih živilih. Približno 29 odstotkov razpisov vključuje to merilo, dobra polovica zavodov ga vključuje delno, trije odstotki pa sploh ne. To pomeni, da največ zavodov (31 odstotkov za lokalna živila in 81 odstotkov za ekološka živila) v prehrano vključuje manj kot deset odstotkov lokalnih in ekoloških živil.



Otroci na delavnicah pripravljajo in okušajo namaze. Na Osnovni šoli Pivka se je okrog kuharskih loncev naredila velika gneča.



Projekt Z roko v roki do kakovostnih obrokov za ozaveščanje skrbi s predavanji Tamare Urbančič, mentorice kmetijskih krožkov in zagovornice ekološke pridelave hrane. Na njenih krožkih otroci brez težav pojedjo ekološko pridelano hrano, tudi če iz njih ustvarijo nenavadne in neznane jedi, kar dokazuje, da je s pravim pristopom mogoče doseči marsikaj.

"Osebe, ki pripravljajo javna naročila, se ne pozanimajo dovolj o položaju na trgu, da bi lahko primerno pripravile javno naročilo. Okolje, v katerem deluje vrtec ali šola, je treba poznati." Organizatorji prehrane v vrtcih in šolah nimajo dovolj časa, da bi se ukvarjali z javnimi naročili in sodelovali v vseh postopkih. "Preprosto povedano, ljudje se prestrašijo dela," menita strokovnjakinji iz Kranjskih vrtcev. Sami se z lokalnimi ponudniki osebno pogovorita, poleg tega tudi temeljito raziščeta okolje. V Primorsko-notranjski regiji bo del raziskovanja prevzel RRA Zeleni kras, ki skuša čim bolj povezati zavode in ponudnike. Izkazalo se je, da bi majhni zavodi veliko lažje dosegli svoje cilje, če bi vzpostavili sodelovanje. Na drugi strani si želijo tudi večje povezanosti lokalnih ponudnikov, saj bi tako večjim zavodom lažje zagotavljali svoje pridelke in izdelke.

"Letos večina šol in vrtcev v regiji pripravlja nove javne razpise, v katerih že lahko uporabijo zakonodajne novosti: izločijo lahko sklope v višini do 20 odstotkov javnega naročila oziroma do višine 80.000 evrov, nato pa zanje

poiščejo lokalne ponudnike. Tudi zato so pomembne dejavnosti, ki jih izvajamo v okviru projekta," pojasnjuje Dragica Bratanič iz RRA Zeleni kras. Zavedajo se, da šestmesečni projekt, ki ga finančno podpira Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS, ne bo zadostil vsem potrebam, zato bodo z delom nadaljevali tudi v prihodnje.

Od izbirčnosti do izbranosti

Dotaknimo se še tretje plati težav, ozaveščenosti staršev in otrok. NIJZ ocenjuje, da imajo šole pri uresničevanju prehranskih smernic največ težav z izbirčnostjo otrok in njihovimi slabimi prehranjevalnimi navadami, ki jih otroci najpogosteje dobijo doma. Strokovnjakinji iz Kranja ugotavljata, da je tudi v to treba vložiti obilo truda. "Veliko se pogovarjamo s strokovnjaki, obiskujemo oddelke, govorimo o jedeh, ki se 'ne primejo', iščemo nove rešitve in celo spreminjamo recepte, da bi jih tako približali otrokom." Starše in otroke tudi skušajo navdušiti za kuhanje in zdravo prehranjevanje. Projekt Z roko v roki do

kakovostnih obrokov za ozaveščanje skrbi s predavanji Tamare Urbančič, znane mentorice kmetijskih krožkov in zagovornice ekološke pridelave hrane. Tamara Urbančič rada poudari, da naši otroci včasih jedo slabšo hrano, kot jo uživajo prašiči z ekoloških kmetij, saj polovica sadja in zelenjave vsebuje sledi pesticidov. Na njenih krožkih otroci brez težav pojedjo ekološko pridelano hrano, tudi če iz njih ustvarijo nenavadne in neznane jedi, kar dokazuje, da je s pravim pristopom mogoče doseči marsikaj.

Namaze z užitek pripravljajo in pojedjo tudi otroci in starši na kuharskih delavnicah s Slavico Smrdel. Ti namazi in še marsikatera druga jed bi lahko v šolskih kuhinjah nadomestili kupljene in industrijsko pripravljene namaze. Zato bo priznana kuharska mojstrica v nadaljevanju projekta svoje prijeme pokazala tudi po vrtcih in šolah v regiji, da bodo prizadevanja za bolj zdrava živila v njih zaokrožena – v kuhinji. □