

Oskrbimo Slovenijo

Stremeti k samozadostnosti

Med tiste, ki si zadnji čas prizadevajo za čim večji delež nacionalne samopreskrbe z zdravo in cenovno dostopno slovensko hrano, so tudi nevladne organizacije – Eko civilna iniciativa (EKOCI) Slovenije, Slovenski forum socialnega podjetništva, Društvo za socialno vključenost Mozaik in KGZS – Zavod Murska Sobota.



Pod naslovom *Zagotovimo si hrano za jutri, aktivno sodeluj tudi ti!* so v Murski Soboti pripravili odmevno okroglo mizo.

Pasti nizke samooskrbe

Projekt Oskrbimo Slovenijo v prvi vrsti temelji na osveščanju in mreženju vseh, ki želijo sodelovati pri udejanjanju prehranske samopreskrbe ter na sodelovanju in povezovanju vseh slovenskih pridelovalcev hrane, od tržnih do tistih najmanjših, je med drugim povedala **Katarina Hölzl**, predsednica foruma socialnega podjetništva.

Prispevki številnih referatov so temeljili na spoznanju, da naša država pridelala le 35 odstotkov hrane za svoje potrebe in lahko zaradi premajhne prehranske samooskrbe postane ranljiva, zlasti v primeru na-

ravnih nesreč ali krize na globalnih trgih, zaradi podnebni sprememb, podražitev naftnih derivatov, rasti števila prebivalcev in zmanjšanja obdelovalnih površin pa bo lahko prišlo do dviga cen hrane tudi do 70 in več odstotkov.

Aktivni pristopi

»Če bomo delovali tako, da se bomo zadovoljili le s paketi Prve pomoči ali Karitasa, ne bomo prišli daleč,« je bila kritična **Irena Rotar**. Dejala je, da v Sloveniji živimo v rajskem vrtu, vendar se je zaradi vse nižjega deleža prehranske samopreskrbe vprašala, ali v njem znamo preživeti. Bila je zelo kritična in realna: »Imamo odlične naravne danosti, da lahko pri nas zraste vse, zato ni normalno, da hrano uvažamo z vsega sveta.« Po njenem prepričanju lahko veliko

naredimo tudi na spodbujanju in podpori domačim pridelovalcem in domači živilskopredelovalni industriji, s tem da v trgovinah posegamo po doma pridelani hrani.

Kooperative proti trgovskim sistemom

Tadej Slapnik je predstavil poslovni model socialnega podjetništva za odpiranje zelenih delovnih mest in zagotavljanje lokalne samooskrbe s hrano. Pojasnil je, da v najnaprednejših državah EU tovrstna podjetja ustvarijo že desetinno bruto družbenega proizvoda (BDP) in zaposlujejo okoli 9 odstotkov ljudi. Pri nas je učinek teh podjetij 2-odstoten.

Socialno podjetništvo je enako kot drugo podjetništvo, le da so delitve morebitnega dobička deležni vsi in se ta usmerja za odpiranje novih delovnih mest in reševanje socialnih težav.

Prepričan je, da bi lokalne

kooperative lahko zaživele in bile na področju zagotavljanja lokalne in zdrave hrane po dostopnih cenah konkurenčne celo obstoječim trgovskim sistemom. Njihova v Slovenskih Konjicah deluje na način nizkomaržnih prodajnih kanalov, in tako dviguje njeno konkurenčnost. Brez tega, da bi postali člani kooperativ ob pridelovalcih in predelovalcih hrane tudi potrošniki, pa je končen učinek iluzorno pričakovati.

O odkupno-prodajni kooperativi kmetijskih pridelkov in izdelkov pod imenom Dobrote Slovenije, kamor je vključenih 23 kmetij, v glavnem ekoloških pridelovalcev, pa je govoril **Peter Čvan**. Svojo priložnost ti pridelovalci zlasti vidijo v poštenem medsebojnem odnosu.

Nekaj praktičnih izkušenj na področju ekološke pridelave je podal **Dejan Rengeo** iz Murske Sobotice, eden izmed tistih, ki je na področju tovrstnega kmetovanja v Prekmurju oral ledino; enako tudi **Alojz Kavaš**, vodja ekosocialne kmetije Korenika iz Šalovcev na Goričkem.

Geza Grabar

Mag. **Dejan Židan** opozarja na velik paradoks: tretjina vse hrane v EU ne konča pri potrošnikih, temveč jo zavržemo. Po drugi strani pa 18 milijonov prebivalcev Unije dobiva pomoč v paketih s hrano. Ta razkorak je še izrazitejši na svetovni ravni, kjer je lačnih že milijarda ljudi, a bi lahko s presežki (in zavrženo) hrane iz razvitega sveta nahranili vse lačne.

Kot je dejal **Židan**, je povečanje pridelave hrane na eni ter trajnostno kmetovanje z uporabo manj kemije in varovanjem naravnih virov po drugi strani težko doseči. Ena od poti je varovanje kmetijskih zemljišč. To pomeni več poti: treba se je boriti proti pozidavi, izboljšati kakovost zemljišč, v Sloveniji pa lahko precej pridobimo tudi z zmanjšanjem gozdnatosti, ki bi se lahko s 60 znižala na 50 odstotkov. Veliko rezerv za višje pridelke je tudi v novih tehnologijah, vsekakor pa mora pridelana hrana po najkrajši poti priti do potrošnika. Zmotno je namreč prepričanje, da so za prodajo hrane poklicani izključno mega marketi, pač pa tudi združni sistemi. Letos, ko je svetovno leto združništva, bi takšen način trženja moral zlešti pod kožo tudi nam v Sloveniji.