



SZJ - 2. STROKOVNI SIMPOZIJ NA CELJSKEM SEJMU MOS

»Javno naročanje z vizijo - kako do več trajnostne lokalne hrane v javnih zavodih«

- **Od semena do krožnika - 415 milijonov priložnosti za slovensko prehransko verigo - ali lahko vsaj polovico od tega porabimo za lokalno hrano v javnih naročilih?**

Celje, 16. september 2026, je na **Celjskem sejma** potekal **2. strokovni simpozij »Javno naročanje z vizijo - kako do več trajnostne lokalne hrane v javnih zavodih; v vrtcih, šolah, bolnišnicah, domovih za starejše in drugih javnih zavodih? Kako premostiti birokratske ovire, povezati lokalne kmete z javnimi zavodi in vzpostaviti odporne lokalne dobavne verige?** Kako zagotoviti prehransko varnost tudi v času morebitnih težav pri dobavah živil iz uvoza, saj v Sloveniji večina hrane uvozimo?

Javni zavodi letno pripravijo več kot **219 milijonov obrokov v vrednosti več kot 415 milijonov evrov**. To je velika priložnost za slovenske kmete in celotno agroživilsko verigo, hkrati pa za zagotavljanje **zdravih in kakovostnih obrokov za otroke, starejše, bolnike in druge uporabnike javnih zavodov**, zato je potrebno zagotoviti, da bo **vsaj polovica hrane, ki se porabi lokal čim bolj trajnostno pridelane hrane lokalnega porekla in ne uvoza, uvoženo hrano pa se naj nadomesti s kvalitetnimi domačimi sestavinami za pripravo obrokov**

Izpostavljene so bile birokratske ovire pri javnem naročanju ter predlog, **da bi vsaj polovico uvoženih živil nadomestili s kakovostnimi domačimi sestavinami** in okrepili neposredno povezovanje javnih zavodov s kmeti in naročevalci. Na praktični delavnici so kuharji in organizatorji prehrane spoznali, kako lahko iz živil, vzgojenih iz **slovenskih semen**, pridelanih na trajnosten način, pripravijo okusne in raznolike obroke - brez odpadkov – med drugim **iz boba, fižola, graha, soje in ajde**. **Najbolj so bili navdušeni nad »slovensko ovsono rižoto«**

Na simpoziju so nastale pobude, ki jih bodo poslali odločevalcem, da naj država pospešeno razvija agroživilsko verigo: **slovensko seme → slovenski kmet → trajnostna pridelava → lokalna predelava → kratka distribucijska pot → javni zavod → kakovosten obrok – na krožnikih naših otrok - večja prehranska odpornost države, ki bo delovala tudi v času nepredvidenih geopolitičnih, podnebnih in gospodarskih razmer**. S tem lahko krepimo kmetijstvo, predelavo, delovna mesta in podeželje ter zmanjšujemo uvozno odvisnost, ter krepimo odpornost podeželja

Pozivajo državo, da naj vzpostavi sistemske rešitve kot npr.: **sofinancira se naj do 20 centov na obrok za nabavo lokalne trajnostno pridelane hrane**. Sredstva za povečanje cene obrokov se lahko prerazporedijo tudi na **predlagan način, da bi zmanjšali birokratske ovire, ter da bi naročevalci sredstva, ki jih sedaj javne ustanove namenijo plačilo za preverjanje ustreznosti oddanih naročil plačujejo odvetnikom in svetovalcem, da njim urejajo področje javnim naročilom pa preusmerijo v obrok hrane**. V vmesnem obdobju pa se naj **ustanovi nacionalna svetovalna pisarna**, ki bo poveživa la kmete, ponudnike in naročevalcem pomagala premostiti prehod na nov način naročanja

Osnova prehranske varnosti pa so semena, oživitev lastne semenarske panoge, ki bo omogočala pridelavo semen, ki so semenjena v Sloveniji in prilagojena lokalnim razmeram in zrastejo brez uporabe FFS na trajnosten način z ekološko pridelavo s pomočjo metod biodinamike in permakulture, pa pogoj za dolgoročno odpornost prehranske varnosti. Zagotoviti je potrebno **slovenska semena v državnih rezervah**, ki naj bodo razpršena po kmetijah, **ter zagotoviti pravico do semen in samooskrbe kmetom in prebivalcem** kot temeljno pravico do preživetja. Država naj financira **obnovo vsaj 50 starih semen v genski banki**, saj so nekatera stara že desetletja ter zagotovi **do 30 novih sort semen poznih in zgodnjih sort**, ki jih bo možno pridelovati tudi v novih vremenskih razmerah.

Kljub sprejeti EU zakonodaji o NGT - novih genomih tehnikah pridelave semen ter patentiranju semen je potrebno dosledno vztrajati, da se hrana še naprej pravilno označuje po načinu pridelave, saj ne bodo ne v javnih zavodih, niti kupci vedeli, kaj jemo. Raziskani pa tudi še niso vsi vzroki kaj pomenijo NGT semena, ki jih vnašamo v okolje za čebele, za zdravje ljudi in okolje tla in vodo. Hrana, ki bo na voljo na našem trgu bo zato ker bo neoznačena **čedalje bolj podobni tisti, ki je v večini pridelana iz gensko spremenjenih semen iz držav Mercosurja** s tem pa se bistveno **poslabšuje tudi konkurenčnost domače hrane in škodo ekološkim kmetovalcem.** Zato velja poziv odločevalcem, da najdejo ustrezne rešitve.



Foto : Častni gostje strokovne razprave: Državni sekretar Ministrstvo za kmetijstvo, dr Jože Podgoršek, ZDEKS, Alenka Helbl, Ministrstvo za šolstvo, dr Barbara Pipan, Kmetijski inštitut Slovenije, Irena Rotar, Ekoci, Dejan Sukič, Pomurska ekološka zadruga, Aleš Hvalc, ZDEKS in Polona Bastič udeleženci Simpozija in del udeležencev posveta



V dopoldanskem delu je bila v izvedbi ZDEKS -a s podporo Ministrstva za kmetijstvo **izvedena delavnica za kuharje in organizatorje prehrane, kjer so kuhali jedi iz pridelkov, ki so zrastle iz slovenskih semen, osemenjenih v Sloveniji, kot so bob, grah, fižol, soja, ajda...** Predstavili so okusno »slovensko ovsono rižoto« ter obroke z uporabe zelenjave; ekološkega mesa, zelišč, medu; pod mentorstvom **Luka Gmajnarja**, kuharskega šefa, ki je predstavil ogromno možnosti, **kako iz ekoloških sestavin pripraviti izjemno okusno hrano brez odpadkov in kako nadomestiti uvožene sestavine z domačimi.**

V uvodnem nagovoru je direktorica **Celjskega sejma Renata Košenina** poudarila pomen ozaveščanja ciljnih javnosti o pomenu zdrave prehrane vse od vrtca dalje, ter izjemno izobraževalno in izvajalno funkcijo javnih zavodov v tem procesu. Na vprašanja za doseg ciljev so skupaj z udeleženci iskali odgovore **častni gostje in predstavniki ključnih institucij:** državni sekretar na Ministrstvu za kmetijstvo **Velislav Žvipelj**, ki je predstavil aktivnosti Ministrstva na tem področju, v. d. direktorice na Ministrstvu za vzgojo in izobraževanje **Alenka Helbl**, je poudarila pomen prehrane v javnih ustanovah, **dr. Barbara Pipan** s Kmetijskega inštituta Slovenije pa predstavila pomen semen in lokalne pridelave in pomanjkanje slovenskih semen, predsednik KGZS **dr. Jože Podgoršek**, pa podal predloge kako se organizirati, da bodo kmetje lahko zagotavljali dovolj hrane za potrebe javnih zavodov.

Predsednik Pomurske ekološke zadruge **Dejan Sukič**, je predstavil povezovanje kmetov in javnih ustanov, predsednik ZDEKS **Aleš Hvalc** pa predlagal, da naj država subvencionira vsak obrok, ki bo imel vsaj **50% lokalno trajnostno pridelane hrane z 20 dodatnimi centi na obrok.** Organizatorka šolske prehrane **Polona Bastič** je predstavila birokratske ovire in tudi dobre prakse, kjer najbolj zavzeti dosežejo lahko do 70 % nabavljenih ekoloških živil za obroke. Poudarila je angažiranje naročevalcev ter možnost, za nabavo živil direktno **od kmeta ali zadruge**, da lahko naročevalci na razpisu izberejo kot pogoji **za naročanje - ne » najcenejši« ampak najbolj ugoden ponudnik, ki bo lahko zagotavljal svežino od njive do naročevalca v treh urah in s čim manjšimi transportnimi stroški.** Takšna nabavna veriga direktno od kmeta do naročevalca pa bo delovala tudi v času nepredvidnih razmer ali pretrganih transportnih poti hrane iz uvoza.

Irena Rotar iz Združenja Ekoci, je poudarila, da se od vse porabljene hrane **kar do 15 %** hrane porabi v javnih zavodih, žal pa je ta še v večini iz uvoza. Zato **ima na področju javnega naročanja država moč, da lahko zagotovi večji dostop javnim ustanovam do lokalne hrane, saj jo tudi financira.** Vrtci, šole in druge javne ustanove so pomemben trg za slovensko hrano, pri čemer je ključna, da se vzpostavi **neposredna in čim manj birokratsko obremenjena nabava od slovenskega kmeta ali zadruge.**



Foto: Polona Bastič je izvedla delavnico o načinih naročanja, ki bi doprinesli več trajnosti lokalne hrane v javne zavode. Pripravili so odlične jedi namesto klasične: ovsono rižoto, Bobolino namaz iz slovenskega boba Matko in veliko inovativnih jedi, ki so zrastle iz semen semenjenih v Sloveniji in pridelala na ekološki način z Lukom Gmajnerja.



Foto: Del udeležencev Simpozija, častni gostje, prejemniki priznanj in zahval Oskrbimo Slovenijo - štafeta semen in ekološki kmetje, ki so predstavljali svojo ponudbo.

Potekala je tudi **Izmenjevalnica semen in znanja**. V okviru gibanja **Oskrbimo Slovenijo – Štafeta semen**, ki si prizadevajo za povečanje samooskrbe in ohranjanja slovenskim semen so bile podeljene pohvale in priznanja. Obiskovalci so bil navdušeni nad predstavljenimi jedmi. Udeleženci delavnice za kuharje pa so bili obogateni z znanjem kako pripraviti okusne obroke za svoje varovance.

Zbrane pobude pa bodo poslane odločevalcem v nadaljnji ukrepanje. Video posnetek iz posveta ter dodatne informacije bodo objavljene na: www.ekoci.si

S spoštovanjem

Za Združenje Ekoci in soorganizatorje Irena Rotar, preds.