

PRVO REGIJSKO SREČANJE O LOKALNI HRANI IN PREHRANSKI VARNOSTI

ZA ISTO MIZO 2026

KLJUČNE UGOTOVITVE IN KORAKI NAPREJ

21. oktober 2026 | Hiša na travniku, Domžale · Projekt Naravno*st do otrok | Zadruga Jarina

Od skupne mize do konkretnih korakov

Na prvem regijskem srečanju ZA ISTO MIZO 2026 se je zbralo okoli 100 predstavnikov lokalnih pridelovalcev, šol in vrtcev, občin, državnih in strokovnih institucij ter povezovalnih organizacij.

Pogovori in predstavitve so odprli številna vprašanja ter ponudili tudi odgovore glede dostopnosti lokalne hrane, domače pridelave, javnega naročanja, organizacije dobav in prehranskih navad otrok.

Srečanje je prineslo tudi konkreten rezultat: devet javnih zavodov – osem osnovnih šol in en vrtec – je z lokalnimi pridelovalci sklenilo 21 pogodb o dobavi lokalnih živil.

V nadaljevanju predstavljamo sedem ključnih ugotovitev srečanja in pet korakov, s katerimi želimo v Jarini nadaljevati ter nadgraditi sodelovanje.

21	9	~100
pogodb o dobavi lokalnih živil	javnih zavodov: osem osnovnih šol in en vrtec	udeležencev srečanja

JARINA

Sofinancira Evropska unija

SKUPNA KMETIJSKA POLITIKA

Intervencija IRP12 Regijski pristop povezovanja lokalnih proizvodov s poudarkom na ekoloških proizvodih · Izvajalec: JARINA, Zadruga za razvoj podeželja, z.o.o. · Trajanje projekta: 2025–2029 · www.jarina.si

1. Kaj smo odnesli od skupne mize?

01 Želja po lokalni hrani obstaja – vendar moramo bolje povezati potrebe javnih zavodov in ponudbo pridelovalcev.

Šole in vrtci si želijo več lokalnih živil, pridelovalci pa potrebujejo zanesljive kupce in predvidljiva naročila. Sodelovanje otežujejo neusklajene količine, sezonska razpoložljivost in dobavne možnosti. **Ključ je v pravočasnem in dolgoročnejšem načrtovanju – da bi javni zavodi bolje poznali lokalno ponudbo, pridelovalci pa dovolj zgodaj vedeli, kaj in koliko bodo šole in vrtci potrebovali.**

02 Brez močne domače pridelave in ohranjanja kmetijskih zemljišč ni večje lokalne samooskrbe.

V Sloveniji pridelamo premalo sadja in zelenjave za potrebe prebivalcev. Več lokalne hrane zato zahteva krepitev domače pridelave, ohranjanje rodovitnih kmetijskih zemljišč ter vlaganja v pridelovalne, skladiščne in predelovalne zmogljivosti. **Zelo pomembno vlogo imajo Občine, ki s svojimi odločitvami in ukrepi soustvarjajo pogoje za dolgoročni obstoj in razvoj lokalnega kmetijstva.**

03 Lokalna hrana mora biti javnim zavodom dostopna, pridelovalcem pa zagotavljati poštene pogoje.

Javni zavodi kljub interesu pogosto težko zagotavljajo predpisane deleže ekoloških in lokalnih živil. **Cena, omejena sredstva, zahtevni postopki javnega naročanja ter nezadostne ali nestalne količine ostajajo ključne ovire.** Potrebujemo rešitve, ki bodo olajšale vključevanje lokalnih dobaviteljev ter bolje upoštevale kakovost, svežino in sezonskost živil. Spodbudne so napovedane spremembe na področju javnega naročanja, pomembno pa bo, kako bodo zaživele v praksi.

04 Pot od njive do mize potrebuje dobro organizacijo – pri tem imajo zadruge pomembno vlogo.

Posamezne kmetije pogosto ne morejo same zagotavljati potrebnih količin, rednih dobav in vseh administrativnih zahtev javnih zavodov. **Zadruge povezujejo pridelovalce, združujejo ponudbo ter organizirajo zbiranje, skladiščenje in distribucijo živil.** Ker to prinaša dodatne stroške, **potrebujemo učinkovitejše logistične rešitve in ustrezne podporne mehanizme.** Cilj mora biti lokalna hrana, ki bo cenovno dostopna javnim zavodom, pridelovalcem zagotavljala pošteno plačilo, povezovalnim zadrugam pa omogočala vzdržno delovanje.

05 Naročanje lokalne hrane mora postati enostavnejše, informacije pa bolj dostopne.

Organizatorji prehrane pogosto nimajo enotnega in ažurnega pregleda nad lokalnimi pridelovalci, njihovo ponudbo in možnostmi dobave. Boljše informacije, enostavnejši postopki in digitalna orodja lahko pomembno olajšajo sodelovanje. V Jarini v okviru projekta že razvijamo podporo za elektronsko naročanje, **pri čemer ostajajo osebni stik, zaupanje in neposredna komunikacija nepogrešljivi.**

06 Otrokom moramo približati hrano – njen izvor, sezonskost, raznolikost okusov in vrednost.

Več lokalne hrane na krožnikih je pomemben cilj, a prav tako pomembno je, da jo otroci poznajo, sprejemajo in cenijo. Praktični del srečanja nas je spomnil na pomen sezonskih jedilnikov, zmanjševanja zavržkov ter spoznavanja domačih sort in okusov.



NOVOST Na srečanju smo predstavili tudi novost, ki jo Jarina razvija v okviru projekta Naravno*st do otrok – liofilizirane zelenjavne osnove za pripravo juh, omak in nadevov, zdaj tudi v pol kilogramski embalaži. Gre za primer, kako lahko z inovativno predelavo lokalne zelenjave podaljšamo njeno uporabnost, zmanjšujemo izgube hrane in javnim kuhinjam olajšamo pripravo obrokov.

Odnos do hrane se oblikuje v šoli, vrtcu in doma, zato je pomembno sodelovanje vseh, ki vplivamo na prehranske navade otrok.

07 Od pogovorov moramo preiti k sodelovanju, ki prinaša konkretne in dolgoročne rezultate.

Podpis 21 pogodb med lokalnimi pridelovalci in devetimi javnimi zavodi je pokazal, da lahko tudi ob obstoječih omejitvah naredimo pomembne korake. **Toda podpis je šele začetek.** Pravi uspeh bodo redne in zanesljive dobave, zadovoljni partnerji in nova sodelovanja. Zato je pomembno, da dobre primere spremljamo, se iz njih učimo in jih širimo.

2. Kako naprej?

Če nas je srečanje česa naučilo, je to, da več lokalne hrane na krožnikih otrok ne more zagotoviti nihče sam. Potrebujemo več sodelovanja, boljše usklajevanje in predvsem stalne povezave med vsemi, ki smo del te zgodbe.

V Jarini že več kot 20 let povezujemo lokalne pridelovalce in javne zavode. Danes prek mreže 103 kmetij oskrbujemo že 95 šol. Vsak dan se srečujemo z izzivi povezovanja lokalne pridelave in javne prehrane, **zato dobro vemo, da je za uspešno sodelovanje potrebnega veliko usklajevanja, zaupanja in vztrajnosti.**

Z evropskim projektom Naravno*st do otrok, ki danes povezuje 94 partnerjev na območju 21 občin osrednje Slovenije, želimo to sodelovanje še okrepiti. Projekt povezuje lokalne proizvajalce, partnerje s področja javne prehrane, gostinstva in trgovine ter podporne institucije. Naš skupni cilj je krepiti sodelovanje vzdolž celotne prehranske verige in razvijati trajnosten, učinkovit ter zanesljiv model oskrbe z lokalno pridelano hrano.

Srečanje nam je dalo veliko dragocenih informacij, novih poznanstev in predvsem dodatno spodbudo, da nadaljujemo.

Kaj želimo v Jarini narediti v nadaljevanju?

1 Še bolje povezati potrebe šol in vrtcev z lokalno ponudbo.

Z organizatorji prehrane želimo podrobneje pogledati, katera živila potrebujejo, v kakšnih količinah in v katerih obdobjih leta. S pridelovalci pa preveriti, kaj lahko ponudijo, kakšne so njihove zmogljivosti in možnosti za dolgoročnejše sodelovanje. Naš cilj je, da bi se potrebe in ponudba srečali pravočasno ter da bi lahko čim več sodelovanj načrtovali vnaprej. **Konkretno: skupaj s tremi kmetijami bomo pripravili načrt pridelave, ki bo temeljil na evidentirani porabi javnih zavodov v preteklem letu in upošteval sezonski koledar pridelave.**

2 Pomagati, da nastane še več konkretnih sodelovanj.

Želimo spremljati, kako se razvijajo partnerstva, vzpostavljena na srečanju, pomagati pri morebitnih težavah ter povezovati tudi nove pridelovalce in javne zavode. **V času projekta bomo v sodelovanje vključili še 35 novih kmetij, želimo pa pridobiti tudi 15 novih javnih zavodov.** Radi bi, da dobri primeri postanejo spodbuda za druge in da se krog sodelujočih postopoma širi.

3 Nadaljevati razvoj rešitev, ki bodo olajšale naročanje in dobavo lokalne hrane.

V okviru projekta že razvijamo digitalno podporo za naročanje lokalnih živil. Želimo, da nastane orodje, ki bo resnično uporabno pri vsakodnevnem delu, **zato bomo pri njegovem razvoju potrebovali tudi vaše izkušnje in predloge.** Hkrati bomo iskali možnosti za boljšo organizacijo dobav, večjo preglednost ponudbe in manj administrativnega dela.

4 Vaše izkušnje in predloge prenesti tudi do tistih, ki lahko pomagajo spreminjati sistem.

Na srečanju smo slišali veliko konkretnih opozoril glede cen, javnega naročanja, logistike in pogojev za delovanje kratkih prehranskih verig. Te izzive želimo še bolj sistematično zbirati, jih skupaj z vami oblikovati v predloge izboljšav in jih predstaviti pristojnim institucijam.

Ključno vlogo pri tem imajo Občine. Prevzeti bodo morale dejavnejšo vlogo pri povezovanju in opolnomočenju vseh deležnikov v lokalni prehranski verigi – od pridelovalcev do šol in vrtcev.

Vseh težav ne moremo rešiti sami, lahko pa pomagamo, da se glas tistih, ki se z njimi srečujete vsak dan, bolje sliši.

5 Krepiti obstoječo mrežo sodelovanja in razvijati ZA ISTO MIZO kot vsakoletni regijski dogodek.

Naša mreža sodelovanja že obstaja in se ves čas razvija. S projektom Naravno*st do otrok jo dodatno širimo, povezujemo nove partnerje in iščemo priložnosti za še učinkovitejše sodelovanje vzdolž celotne prehranske verige.

Srečanje ZA ISTO MIZO je potrdilo, kako dragoceni so osebni stiki, izmenjava izkušenj in skupno iskanje rešitev.

Zato bomo še naprej krepili obstoječo mrežo sodelovanja, ZA ISTO MIZO pa bo postal naš tradicionalni vsakoletni regijski dogodek.

Na njem bomo pregledali dosežene rezultate, predstavili dobre prakse, odprli aktualne izzive in začrtali naslednje korake.

Naš cilj je, da se sodelovanje razvija skozi vse leto, na srečanju pa skupaj preverimo, kaj smo dejansko premaknili naprej.

OD BESED K DEJANJEM

Za več lokalne hrane na krožnikih otrok. Za močnejše domače kmetije. Za bolj povezane lokalne skupnosti.

Ostanimo povezani. Naslednje leto se ponovno srečamo ZA ISTO MIZO!