

Zelenikras



Pivški liš

GLASILO
OBČINE PIVKA

letnik 5
marec 2015
št. 39





Prvi dve delavnici v Ilirski Bistrici in Cerknici sta opozorili na glavne težave, ki jih imajo zavodi pri uveljavljanju načela kratkih verig.

L AHKO IZBOLJŠAMO ŠOLSKE JEDILNIKE?

Na prvih dveh delavnicah projekta **Z roko v roki do kakovostnejši obrokov** so šolski delavci Primorsko-notranjske regije ugotavljali glavne ovire za uveljavljanje načela kratkih verig v sistemu javnega naročanja hrane in živil v javnih zavodih. Med njimi so še posebno izpostavili ceno in birokratske ovire na poti lokalnih živil na jedilnike šol in vrtcev.

Z roko v roki do kakovostnih obrokov je projekt Regionalne razvojne agencije Zeleni kras, d. o. o. (RRA Zeleni kras, prej RRA Notranjsko-kraške regije), ki ga je finančno podprlo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Njegov cilj je povečati delež lokalnih živil na jedilnikih javnih zavodov v regiji.

Kje so ovire?

Projekt se je začel z delavnicami za ravnatelje, organizatorje prehrane in druge, ki se ukvarjajo s prehrano v regionalnih šolah in vrtcih. Na prvih dveh delavnicah v Ilirski Bistrici in Cerknici je mentorica šolskih kmetijskih krožkov Tamara Urbančič izpostavila, da lokalna živila v širšem smislu pomenijo pravzaprav slovenska živila. Njihova prednost je, da zaradi krajše poti do naročnika ohranijo več vitaminov in drugih hranilnih snovi, hkrati pa so lahko manj obdelana z zdravju škodljivimi kemičnimi sredstvi.

Udeleženci delavnice so v delovnih skupinah ugotavljali obstoječe ovire na poti lokalnih živil na šolske jedilnike in poiskali možne rešitve za njihovo zmanjševanje ali odpravo. Med ovirami so najpogosteje izpostavili višjo ceno, razpoložljive količine in birokratske ovire, premajhno povezanost ponudnikov in morda tudi premajhno povezanost samih zavodov pri naročanju. Nacionalni inštitut za javno zdravje denimo ugotavlja, da je v večini šol le okoli 10 odstotkov živil lokalnih.

Pot do rešitev

Dragica Bratanič, svetovalka na RRA Zeleni kras, ki projekt vodi, ugotavlja, da možnosti za večjo vključitev lokalnih živil v zavode vendarle so. »To je med drugim omogočil Zakon o javnem naročanju, ki dopušča, da se iz celotnega javnega naročila izločijo sklopi v vrednosti 20 odstotkov celotnega naročila oz. v višini do 80.000 evrov brez DDV. Prav tako je možno sodelovanje v shemi sadja in zelenjave. V teh primerih lahko javni zavod naroči živila neposredno pri lokalnem ponudniku. Zakonodajne možnosti pa še ne pomenijo izvedbe prek noči, zato želimo s projektom zmanjšati oziroma odstraniti ovire, ki se pojavljajo tako na strani javnih zavodov kot tudi lokalnih ponudnikov.«

Naslednji koraki

Naslednji korak k cilju sta bili nadaljevalni delavnici v Postojni, na katerih je bil predstavljen primer dobre prakse zavoda Kranjski vrtci.

V okviru projekta Korak za korakom do kakovostnih obrokov, ki se bo nadaljeval do junija, bodo pozneje izvedli še delavnice (za šolske delavce, otroke in starše) z znano kuharsko mojstrico Slavico Smrdel. Z njeno pomočjo bodo po šolah in vrtcih ustvarili nekaj jedi (namazov), ki jih je mogoče enostavno pripraviti v šolski kuhinji in lahko nadomestijo industrijsko pripravljene. Tovrstne delavnice bodo organizirane tudi za starše in otroke v vseh šestih občinah regije.

Poleg tega bo RRA Zeleni kras pripravila seznam lokalnih ponudnikov in preverila razpoložljivost lokalne ponudbe ter tako zavodom poskušala pomagati še po logistični plati.

Tekst in foto:
RRA Zeleni kras

SANACIJA PRIMORSKE ŽELEZNIŠKE PROGE



Sanacija po lanskem žledu močno poškodovane primorske železniške proge med Pivko in Borovnico naj bi bila končana marca. Takrat bo po načrtih Slovenskih železnic na progi Logatec-Borovnica po enem tiru stekel promet za električno lokomotivo, delno bo takrat omogočen tudi potniški promet. Kot je za STA povedal prvi mož Slovenskih železnic Dušan Mes, je železniška proga do Logatca sanirana, zdaj pa sledi najtežji del, in sicer zgraditi nove stebre na celotnem odseku. Celotna investicija sanacije primorske proge znaša 40 milijonov evrov. Lani je bilo za sanacijo namenjenih 14 milijonov evrov, letos bo treba zagotoviti še 26 milijonov evrov in država naj bi ta znesek zagotovila.

Foto: STA