



Projekt Tradicionalni slovenski zajtrk



XXII. Strokovno srečanje ravnateljic in ravnateljev vrtcev

Tadeja Kvas Majer

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Portorož, 18.10. 2016



TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK (TSZ) je osrednji dogodek dneva slovenske hrane

**Kot dan slovenske hrane, ki je bil razglašen leta
2012, obeležujemo vsak 3. petek v novembru**

Letos: 18. november







Dan slovenske hrane

- Vlada RS je z razglasitvjo dneva slovenske podprla slovenske pridelovalce in predelovalce hrane ter spodbuja zavedanje o pomenu kmetijstva in živilstva.

Daje večji pomen domači samooskrbi, ohranjanju čistega, zdravega okolja, ohranjanju podeželja, seznanjanju mladih s pridelavo in predelavo hrane in spodbuja zanimanje za dejavnosti na kmetijskem področju.

- Cilji so zelo kompleksni, zahtevajo pristop z različnih vidikov in vključevanje in **povezovanje** različnih partnerjev.
- Že pred tem je v smislu njihovega doseganja zelo uspešno zaživela izobraževalna dejavnost „**En dan za zajtrk med slovenskih čebelarjev v slovenskih vrtcih**“.
- Te dejavnosti so zaživele na pobudo Čebelarske zveze Slovenije (ČZS) pred natanko 10 leti (2006) in so po 5 letih (2011) prerasle v nacionalni **projekt Tradicionalni slovenski zajtrk**.

Projekt Tradicionalni slovenski zajtrk

- Štirim vidikom, ki jih želimo vsako leto poudariti, letos dodajamo še petega, **kulturnega**.
- **Torej, ob izvedbi projekta TSZ posebej poudarjamo:**
 - kmetijski,
 - vzgojni,
 - zdravstveni,
 - okoljski in
 - kulturni vidik.
- Spodbujamo **vzpostavljanje močnejših in bolj pristnih odnosov** med vzgojno-izobraževalnimi zavodi in lokalnimi pridelovalci hrane   in dolgoročno **doseči večji delež lokalne (slovenske) hrane** v osnovnih šolah in vrtcih ter ostalih javnih zavodih.



Projekt Tradicionalni slovenski zajtrk

- Ideje in cilji dneva slovenske hrane **so v medresorsko delovno skupino TSZ**, ki pripravlja podlage in usmerja njegovo izvedbo, povezale institucije in ljudi iz različnih področij človekovega delovanja.
- Veseli smo, da sta se letos pridružila še **Ministrstvo za kulturo** in na nek način tudi **Društvo Vesela kuhinja s projektom Kuhna pa to**
- Problematiko kmetijstva in prehrane bomo lahko še bolj uspešno povezovali tudi s kulturnimi izzivi in z delom Društva Vesela kuhinja.
- Ministrstvo za kulturo je za strokovne sodelavce vzgojno-izobraževalnih zavodov že pripravilo **gradivo** o obeleževanju dneva slovenske hrane in izvajanja projekta TSZ s kulturnega vidika: http://tradicionalni-zajtrk.si/obvestila_in_navodila/

Partnersko povezovanje

- Povezovanje različnih projektih **ima izjemen pomen** - ne nazadnje se je povezovanje projekta TSZ z različnimi vsebinami v praksi zelo dobro izkazalo tudi že v preteklosti.
- S skupnim nastopanjem in sodelovanjem se lahko različnim ciljnim skupinam **uspešneje in učinkoviteje predstavimo**.
- S povezovanjem in poudarjanjem skupnih idej lahko **lažje in bolj celovito dosegamo postavljene cilje naših projektov**.





Medresorska delovna skupina TSZ

Skupino, ki jo koordinira naše ministrstvo, sedaj sestavljajo naslednji partnerji oz. do v njej povezani naslednji člani:

1. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano,
2. Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport,
3. **Ministrstvo za kulturo,**
4. Ministrstvo za zdravje,
5. Čebelarska zveza Slovenije,
6. Zavod RS za šolstvo,
7. Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije,
8. Gospodarska zbornica Slovenije - Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij,
9. Zveza sadjarskih društev Slovenije,
10. Nacionalni inštitut za javno zdravje,
11. Zadružna zveza Slovenije,
12. Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije (OZS).



Z nagovarjanjem k aktivnostim in obveščanjem svojih članov se vključujejo še:

Trgovinska in Turistična gostinska Zbornica ter Sekcija za gostinstvo in turizem pri OZS.

Odredba o izvedbi projekta TSZ

- Podrobnosti o izvedbi projekta določi minister, pristojen za kmetijstvo, vsako leto **s posebno odredbo.**
- Tudi letos bodo upravičenci, ki so vrtci, osnovne šole in zavodi za izobraževanje otrok s posebnimi potrebami dobili povrnjene stroške, če bodo na dan slovenske hrane razdelili zajtrk, ki ga bodo sestavljali **kruh, maslo, med, jabolko in mleko, ki so bili pridelani oz. predelani v Sloveniji.**
- Sredstva za nakup živil od leta 2012 povrne MKGP. Upravičenec lahko zahteva povračilo stroškov za zgoraj našteta živila **vključno z DDV, do največ 0,43 eura (brez DDV) na osebo.**
- Pri spodbujanju obeleževanja dneva slovenske hrane na vseh ostalih mestih, **npr. v srednjih in visokih šolah, trgovskih centrih, gostinski in turistični ponudbi in ne nazadnje tudi v družinah pri njihovem vsakodnevem prehranjevanju,** nam po svojih močeh, predvsem z dopisi in oglaševanjem, pomagajo vsi prej našteti partnerji.



Podatki o dejanski rabi kmetijskih zemljišč

Raba	Površina (ha)	
	2006	2014
Vsa kmetijska zemljišča v uporabi	617.007	602.943
<i>Podatki o rabah, ki so pomembnejši za samooskrbo:</i>		
Njiva	181.336	183.340
Trajne rastline na njivah	309	341
Intenzivni sadovnjak	4.793	4.118
Ekstenzivni (travniški sadovnjak)	20.688	26.346
Oljčnik	1.618	1.980
Trajni travnik	369.662	348.599
Barjanski travnik	6.458	5.872
OMD	463.400	459.437
	(cca.75%)	(cca.75%)



Stopnja samooskrbe s kmetijskimi proizvodi (%)

- V Sloveniji ne pokrivamo vseh svojih potreb po kmetijskih in živilskih proizvodih
- Med leti je močno odvisna od letine, tudi od (trends) porabe na prebivalca

Proizvod	2000	2012	2014	Cilj
Žita	48,0	70,2	78,0	
Zelenjava	47,1	34,0	38,0	50,0
Krompir	83,3	55,1	68,0	
Sveže sadje, vse skupaj	-	-	58,0	
Jabolka	Neto izvoz: 10.000-15.000 t/leto			
Meso - goveje	95,9	111,5	106,0	
- svinjsko	76,6	46,5	39,0	
- piščančje	-	115,0	117,0	
Mleko	113,2	117,0	120,0	
Med	111,7	51,0	23,0	



Nabava lokalne (slovenske) hrane - 1

Na koga se javni naročnik lahko opre:

- **na Kmetijsko gozdarsko zbornico Slovenije in njenih 8 krajevnih Zavodov** (Celje, Kranj, Ljubljana, Maribor, Murska Sobota, Nova Gorica, Novo mesto in Ptuj),
- **regionalne razvojne agencije** (RRA Zeleni Kras, Mariborska razvojna agencija, Ragor, Sora, RRA Ljubljanske urbane regije, Mura, Posavje...),
- kmetijske zadruge,
- **neposredno na (večje) pridelovalce in predelovalce hrane,**
- občine, kot ustanovitelji javnih zavodov,
- izobraževanja, kot je npr. današnje, 13 regijskih konferenc (MKGP s partnerji), Nacionalni strokovni posveti o šolski prehrani (Zavod RS za šolstvo), konference časnika Finance (Agrobizmis)...
- Neposredno medsebojno izmenjavanje izkušenj



Nabava lokalne (slovenske) hrane - 2

➤ različne spletne strani, npr.:

- <http://lokalna-kakovost.si/potrosnike/ponudba-kmetij/>
- <http://www.kupujmodomace.si/kupdom/>
- <http://tradicionalni-zajtrk.si/>
- <http://www.zelenjava-pikapolonica.si/sveze-in-okusno-iz-slovenske-zemlje.html>
- Spletne strani različnih ekoloških združenj
- <http://e-ravnatelj.si/>
- <http://solskilonec.si/>
- <http://www.ragor.si/data/files/1382339617.pdf>

Obveščanje in spremljajoče dejavnosti

- Vzgojno-izobraževalne zavode vsako leto posebej povabimo k izvajanju projekta s posebno okrožnico, podrobnejša navodila pa objavimo na spletni strani TSZ, ki je dostopna tudi vsej širši in zainteresirani javnosti: <http://tradicionalni-zajtrk.si/>
- Za doseganje postavljenih ciljev na dan ali v tednu izvedbe Tradicionalnega slovenskega zajtrka spodbujamo k izvedbi **čim več različnih spremljajočih dejavnosti**:
 - obisk in ogled kmetije, čebelarja, sadovnjaka, pekarnice, mlekarne ipd.,
 - predavanja povabljenih gostov in strokovnjakov oziroma pogovor z njimi o zdravem prehranjevanju, kmetijstvu ipd.,
 - izvedba natečaja, kviza ipd, priprava delavnic o prehrani in pripravljanju jedi,
 - izdelava pogrinjkov, izdelava plakatov, panojev, risb ipd.,
 - **kulturni/družabni program**,
 - obisk šolske ali vrtčevske kuhinje in pogovor s kuharjem,
 - opremljanje jedilnic, igralnic, učilnic in drugih prostorov na temo projekta,

Spremljajoče dejavnosti – 2

- različne športne aktivnosti,
- povezovanje vsebine s Shemo šolskega sadja in zelenjave, programom Eko šole s konceptom Zdrave šole.

Poleg povezovanja s kulturnimi vsebinami, smo letos dodali še:

- vključevanje v projekt **Otroci otrokom pripravimo zdravo tradicionalno slovensko kosilo**, ki ga bo v šolskem letu 2016/2017 izvedlo Društvo Vesela kuhinja, ki že nekaj uspešno izvaja program Kuhna pa to in
- organiziranje **lastnih tržnic** lokalne hrane s sodelovanjem lokalnih pridelovalcev in predelovalcev iz neposredne bližine.

Na dan izvedbe Tradicionalnega slovenskega zajtrka smo vse vzgojno-izobraževalne zavode posebej spodbudili k izvedbi **dneva dejavnosti** v povezavi oz. na temo zdrave prehrane, kmetijstva, čebelarstva, slovenske pobude za razglasitev svetovnega dneva čebel ipd..

Statistika

	Delež VIZ*, ki so oddali zahtevek** (%) - 2014	Delež VIZ, ki so oddali zahtevek (%) - 2015
Osnovne šole	91,2	92,0
Vrtci (samostojni)	63,7	62,7
Osnovna šola s prilagojenim programom	59,3	64,3
Zavodi za izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami	25,0	33,3
Vsi VIZ skupaj	81,3	81,2

* VIZ = Vzgojno izobraževalni zavod

** Zahtevek za povrnitev stroškov za nakup živil za izvedbo zajtrka

Kako naprej?

- **Poudarjanje pomena in vloge lokalne (slovenske) hrane** naj ne bi bilo omejeno samo na en dan, oz. na dan slovenske hrane. Temu naj bi namenjali kar cel teden ali posamezne dneve večkrat med letom. Sodelavci Nacionalnega inštituta za javno zdravje in članice Zveze kmetov Slovenije so zato **pripravili 14 jedilnikov in receptov, ki bi jih lahko uporabili za popestritev pri naši prehrani.**
- Na jedilnike in recepte smo letos posebej opozorili naše vrtce in šole. Zbrani so tudi v prilogi in objavljeni na spletni strani TSZ:
http://tradicionalnizajtrk.si/obvestila_in_navodila/gradiva_in_povezave/pridlogi_za_zajtrk/



Kako naprej?

- Tudi letos želimo, da bi **čim več institucij in ljudi zaznalo in obeležilo dan slovenske hrane**, oz. da se po svojih zmožnostih in na svoje načine priključijo projektu TSZ. Pri tem računamo na **podporo vseh zgoraj naštetih partnerjev projekta**, medijev, nevladnih organizacij, lokalnih skupnosti, drugih institucij ter trgovin in različnih podjetij.
- **Obeleževanje dneva in pomena slovenske hrane želimo iz šol in vrtcev razširiti v vse pore našega vsakdanjega življenja.** S posebnimi pismi bomo nagovarjali k različnim aktivnostim, ki bodo ljudi povezovala in spodbujala zanimanje za slovensko hrano povsod v vsakodnevnem življenju.

Lokalni hrani naj bi dajali prednost pri naročanju v vseh javnih zavodih, tudi v drugih javnih gostinskih obratih, turistični ponudbi in pri nakupovanju in pripravljanju obrokov v domačih gospodinjstvih.





Pri vašem delu vam želimo veliko uspehov.