



Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Raziskava o količini porabljenih vrst hrane v javnih zavodih

9- julij 2015
Ines Govednik



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



JAVNI SKLAD
REPUBLIKE SLOVENIJE
ZA RAZVOJ KADROV
IN ŠTIPENDIJE



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad

"Po kreativni poti do praktičnega znanja" DISTRIBUCIJA LOKALNO PRIDELANE HRANE OD VRAT DO VRAT

Bistven delovni paket projekta: Analiza

Zbrane analize trga, konkurence in druge/končne analize so bistvenega pomena za nadaljnji koncept in smer razvijanja projekta, saj na podlagi slednjih predvidimo kakšne so razmere na trgu, ocenimo povpraševanje in se primerjamo s konkurenčnimi ponudniki.



Raziskava v javnih zavodih

Predmet raziskave: količina porabljene hrane v javnih zavodih, ki se lahko pridelala in predela v slovenskem lokalnem okolju na območju jugovzhodne Slovenije, vključno z delom Posavja.

Cilj raziskave: narediti posnetek trenutnega stanja na odjemnem trgu javnih zavodov v tem delu Slovenije.



POTEK DELA

- Pregled literature na temo porabe hrane v javnih zavodih
- Priprava anketnega vprašalnika
- Določitev območja izvajanja raziskave
- Razpošiljanje anketnih vprašalnikov po e-pošti
- Analiza prejetih podatkov
- Ocena potencialne količine hrane porabljene v vseh zavodih, zajetih v raziskavi



Javni zavod

- Zakon o Zavodih (Ur. l. RS, št. 12/91, 8/96, 36/00 – ZPDZC, 127/06 – ZJZP) definira zavode kot *»organizacije, ki se ustanovijo za opravljanje dejavnosti vzgoje in izobraževanja, znanosti, kulture, športa, zdravstva, socialnega varstva, otroškega varstva, invalidskega varstva, socialnega zavarovanja ali drugih dejavnosti, če cilj opravljanja dejavnosti ni pridobivanje dobička.«*



- V državnem merilu so pomembni porabniki hrane, saj skupaj z ostalim javnim sektorjem porabijo za hrano letno preko 120 milijonov evrov.
- Pri nabavi hrane morajo javni naročniki upoštevati pravila javnega naročanja, zato morajo najugodnejšega ponudnika izbrati v postopku javnega naročanja.



Pravni okvir prehrane v zavodu

- **Zakon o javnem naročanju** (Ur.l. RS, št. 12/13) 7.2. 2013
- **Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o javnem naročanju** (Uradni list RS, št. 19/10) 17.3. 2014
- Leta 2011 je Vlada RS izdala **Uredbo o zelenem javnem naročanju** (Ur.l. RS, št. 102/11, 18/12, 24/12, 64/12, 2/13, 89/14), ki navaja še minimalne okoljske zahteve
- Šolsko prehrano urejata **Zakon o šolski prehrani (ZŠolPre-1)** in **Zakon o uveljavljanju pravic iz javnih sredstev (ZUPJS)**
- Za bolnišnice velja **Zakon o zdravstveni dejavnosti** (Ur.l. RS, št. 23/05)32. člen Pravilnika o izvrševanju kazni zapora (Ur.l. RS, št. 102/2000) določa, da morajo obsojenci dnevno dobivati tri obroke hrane: zajtrk, kosilo in večerjo.
- V domovih starejših občanov dejavnost obsega osnovno in socialno oskrbo v skladu s **Pravilnikom o standardih in normativih socialnovarstvenih storitev** (smernice uravnotežene prehrane za starostnike)
- MKGP, MŠŠ, MZ - Priročnik z merili kakovosti za javno naročanje hrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah.»**Priporočila za javno naročanje živil**«



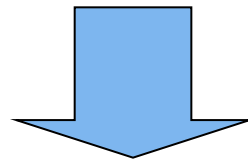
ANKETNI VPRAŠALNIK

- 4 sklopi
- 16 vprašanj
- 12 vprašanj zaprtega tipa (anketiranec je označil vnaprej pripravljene odgovore)
- 4 vprašanja so bila odprtega tipa (anketiranec je podal poljubne vrednosti):
 - splošni podatki zavoda
 - količina razdeljenih obrokov
 - poraba izdelka/pridelka v tabeli skozi mesece
 - ideje za večjo prisotnost lokalne hrane



DOLOČITEV ANKETNEGA VZORCA

- vrtec
 - osnovna šola (OŠ)
 - srednja šola (SŠ);
 - dom starejših občanov (DSO)
 - bolnišnica (SBO)
 - VVC-Vzgojno varstveni center
 - Zavod za prestajanje zapornih kazni-ZPK
 - Dijaški dom
- TIP ZAVODA
- Dolenjska, Bela krajina, del Posavja in Kočevja. → OBMOČJE
 - Anketiranje smo izvedli med 7. aprilom in 12. majem 2015 po elektronski pošti.



ČASOVNI OKVIR IZVEDBE



ŠTEVILO POSLANIH ANKET

	Vrtec	OŠ	SŠ	DD	Bolnišnica	ZP	DSO	VVC	Skupaj
Bela krajina	2	8	1	1	0	0	2	1	15
Dolenjska	10	25	5	1	1	1	3	1	45
Posavje	2	18	0	0	0	0	2	0	22
Kočevska	3	8	1	0	0	0	1	0	13
Skupaj	17	59	7	2	1	1	8	2	97



ODZIV PO REGIJAH IN IZBRANIH OBČINAH

	Poslano	Prejeto	Odzivnost %		Poslano	Prejeto	Odzivnost %
Dolenjska	45	9	20 %	Metlika	3	1	
Novo mesto	22	7		Črnomelj	11	3	
Mirna	2	0		Semič	1	0	
Trebnje	3	0		Kočevska	14	1	7 %
Mokronog- Trebelno	2	0		Sodražica	1	0	
Žužemberk	5	0		Straža	1	0	
Mirna Peč	2	0		Ribnica	2	0	
Dolenjske toplice	2	0		Kočevje	7	0	
Šentjernej	2	0		Osilnica-Kostel	1	1	
Šentrupert	2	1		Loški potok	2	0	
Šmarješke Toplice	2	1		Posavje	23	2	9 %
Škocjan	1	0		Sevnica	12	1	
				Krško	11	1	
				SKUPAJ	97	16	16,49 %

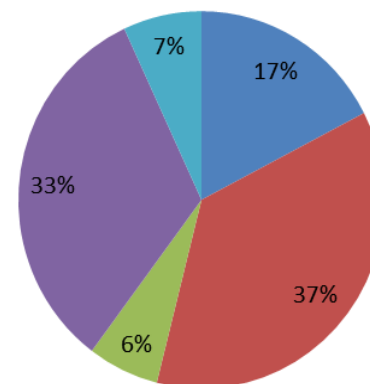


Sklop 1: Osnovni podatki

	zajtrk	malica (dop./pop.)	kosilo	večerja
VRTEC 1	260	260	310	0
VRTEC 2	745	636/636	925	0
VRTEC 3	830	700	830	0
OŠ 1	64	162	123	0
OŠ 2	100	420	300	0
OŠ 3	180	566	356	0
OŠ 4	12	65	64	0
OŠ 5	13	316	200	0
OŠ 6	0	677	559	0
OŠ 7	0	550/111	420	0
OŠ 8	0	870/40	250	0
SŠ 1	59.5	340	85	0
SŠ 2 (in DD)	70	400	100	100
ZPK	250	240	610	580
DSO	180	80/80	300	180
BOLNIŠNICA	350	260	450	380
Skupaj	3054	4066	5797	1240

Skupno razmerje med dnevnimi obroki

■ zajtrk ■ malica dopoldanska ■ malica popoldanska ■ kosilo ■ večerja



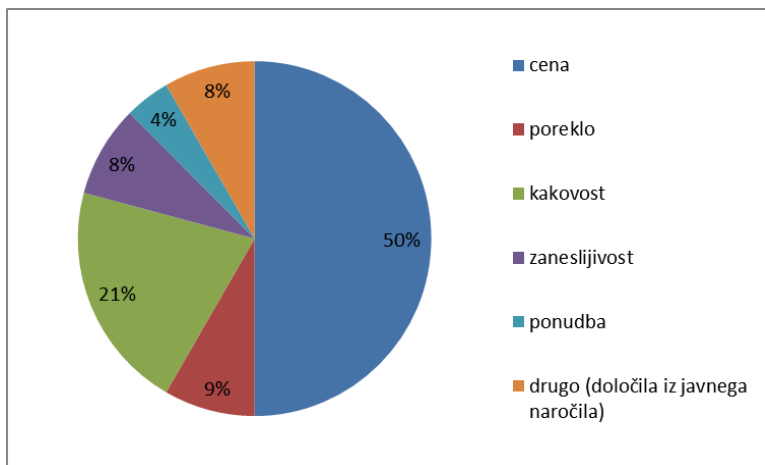


Sklop 2: Dosedanja praksa oskrbe s hrano

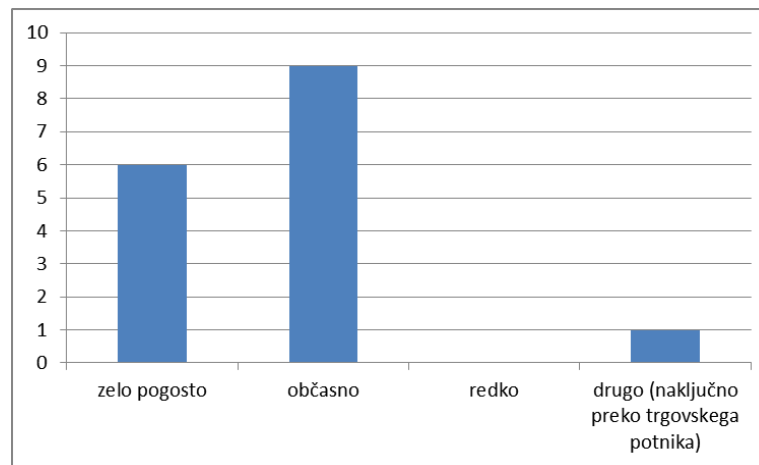
- Hrano zavodi pripravljajo v lastni kuhinji (93,75 %, izjema 1 SŠ)
- Hrana se naroča preko sistema javnega naročanja osnovnih šol (93,75%, izjema 1 OŠ)
- Vsi zavodi (100%) večinoma kupujejo osnovne sestavine in sami v podanih možnostih v celoti pripravljajo obroke



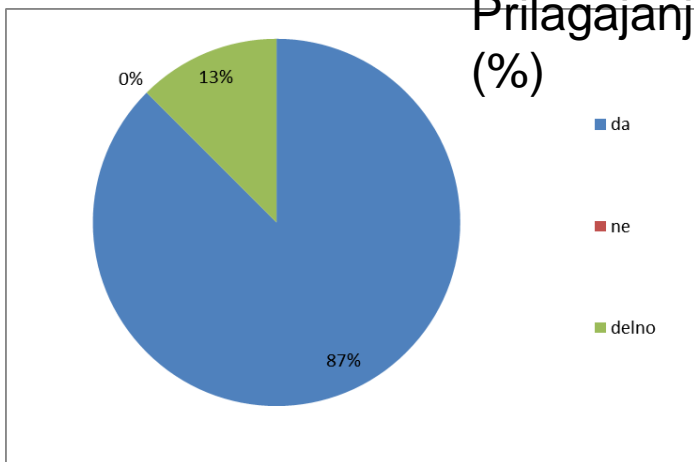
Kriteriji, ki vplivajo na izbiro pri javnem naročanju živil (%)



Vključenost lokalnih pridelovalcev pri naročanju



Prilagajanje jedilnikov sezoni (%)





Sklop 3: Porabe izdelka/pridelka po mesecih

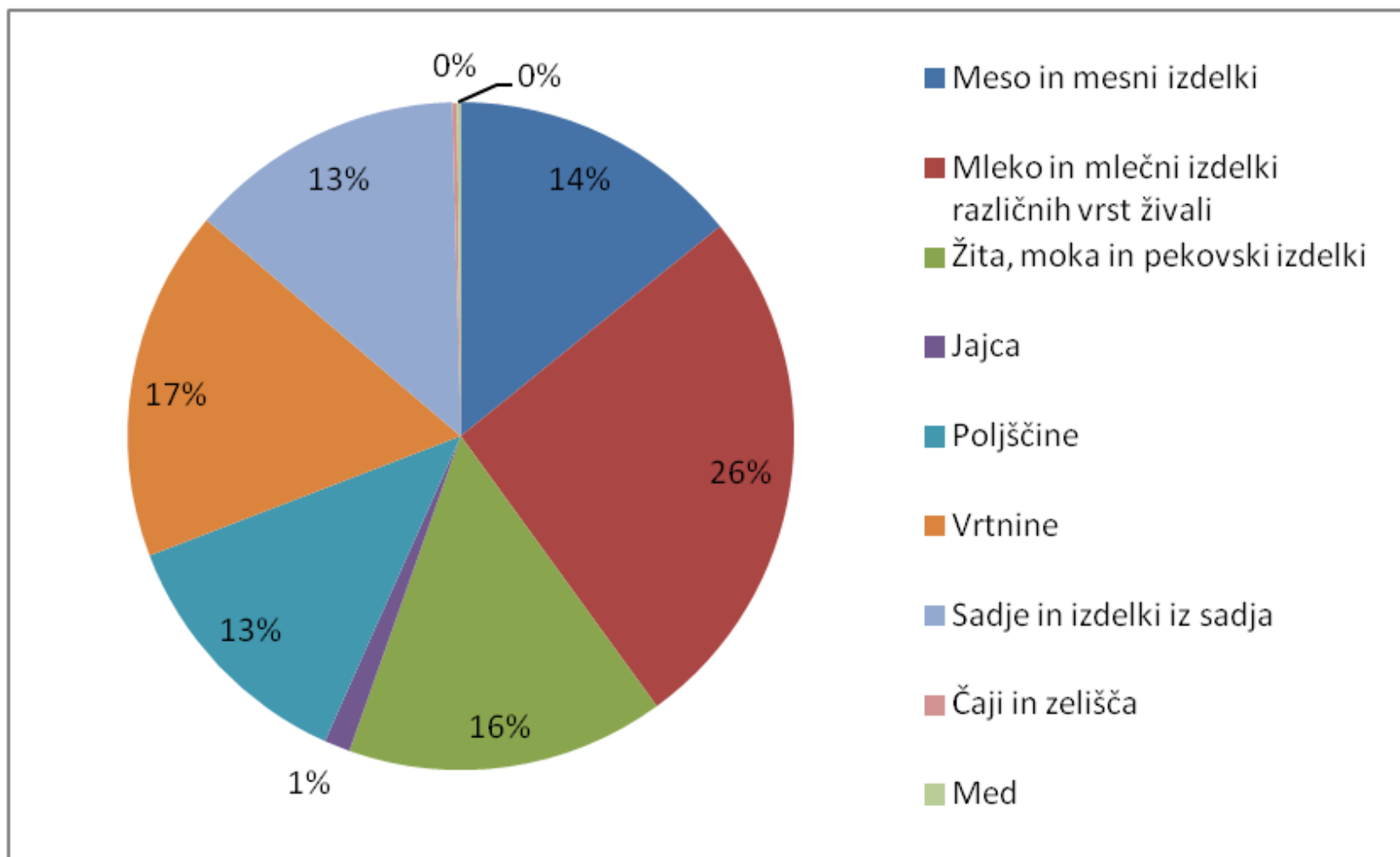
- 74 vrst artiklov, nekatere pa so dodali tudi sami.

Skupine artiklov so naslednje:

- meso in mesni izdelki;
 - mleko in mlečni izdelki različnih vrst živali;
 - žita, moka in pekovski izdelki;
 - jajca
 - poljščine (krompir)
 - vrtnine;
 - sadje in izdelki iz sadja;
 - čaji in zelišča;
 - med.
-
- Skupna podana poraba hrane zajetih zavodov je približno 1249 ton na leto.

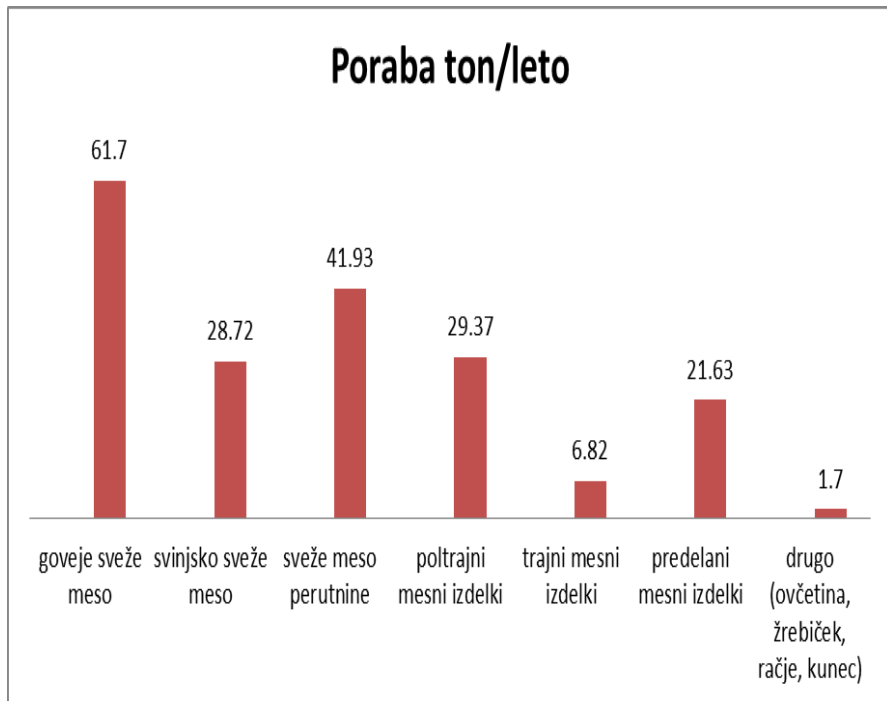


Poraba posameznih skupin izdelkov izražena v deležih od skupne porabe (%)

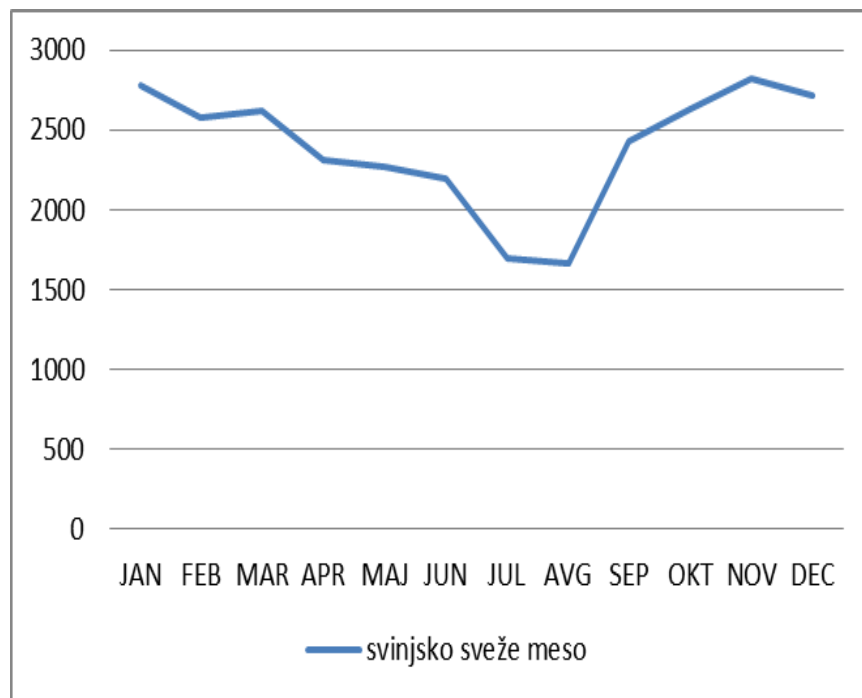




Poraba mesa in mesnih izdelkov



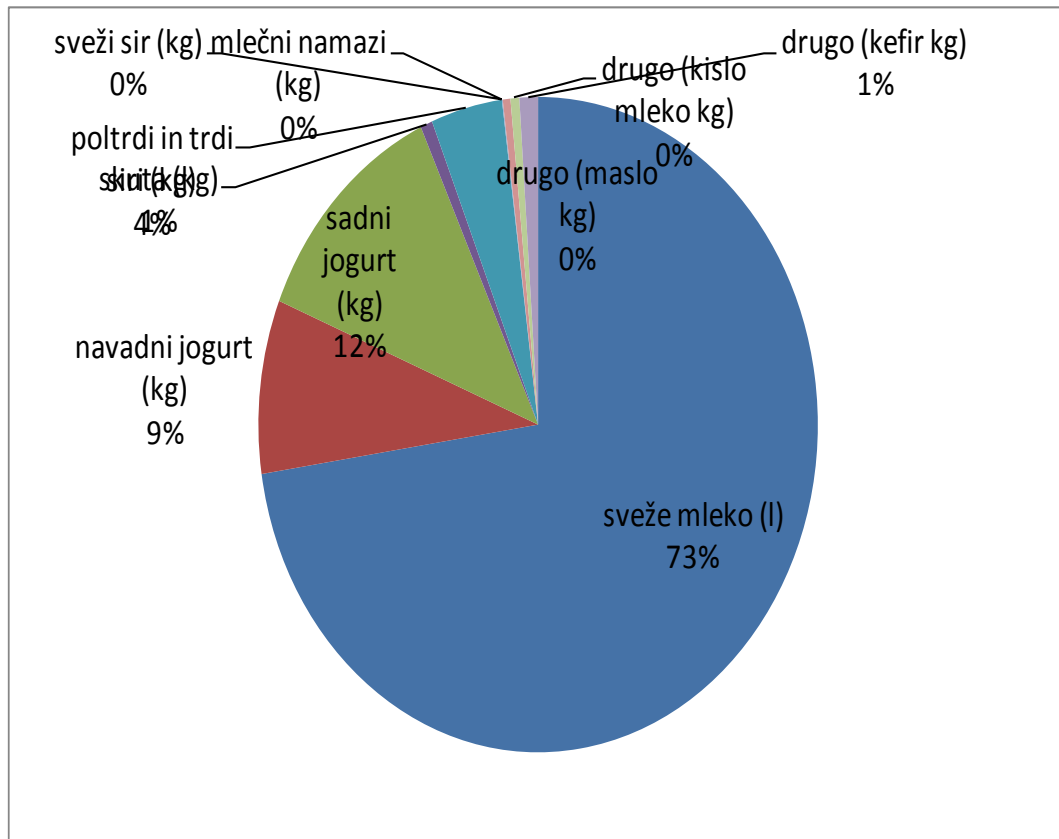
Nihanje porabe skozi leto



Skupna poraba svežega
 mesa in mesnih
 izdelkov:
 176,9 tone.



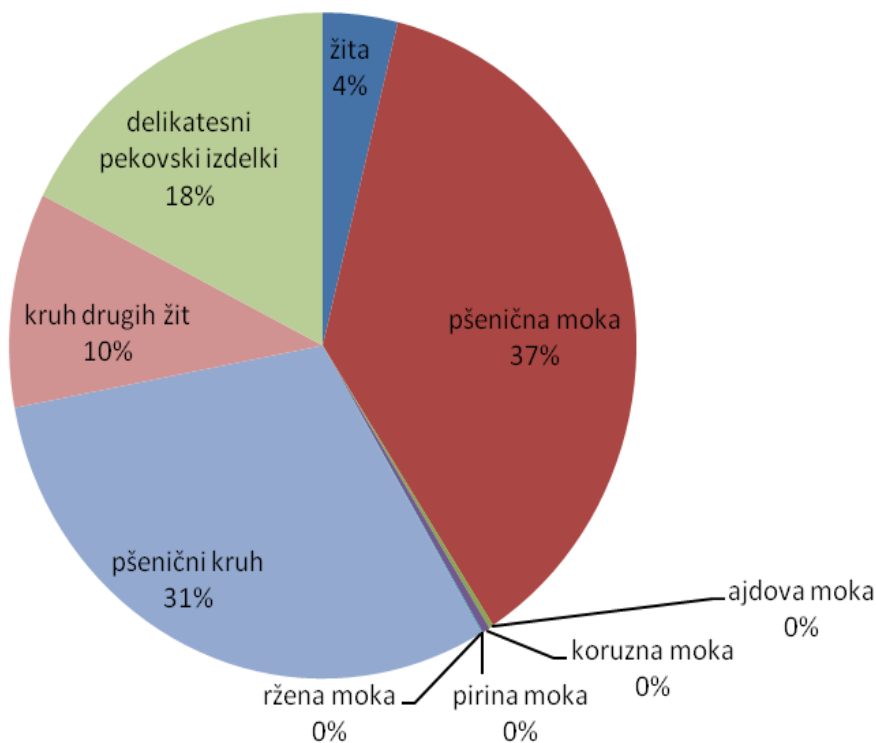
Prikaz skupne letne porabe v deležih (%)



Mleko in mlečni izdelki	letno
sveže mleko (l)	225654
navadni jogurt (kg)	26652
sadni jogurt (kg)	37154.9
skuta (kg)	2149
poltrdi in trdi siri (kg)	12825.87
mlečni namazi (kg)	2.2
sveži sir (kg)	150
drugo (maslo kg)	1365.5
drugo (kislo mleko kg)	1584
drugo (kefir kg)	3326



Deleži posameznih artiklov v skupni masi žit, moke in pekovskih izdelkov deležih (%)



žita in žitni izdelki	(kg/leto)
žita	7519.96
pšenična moka	72085.12
ajdova moka	445.85
koruzna moka	770.75
pirina moka	141.92
ržena moka	406.52
pšenični kruh	59361.5
kruh drugih žit	20306.5
delikatesni pekovski izdelki	34231.32
SKUPAJ	195269.4

Skupna letna poraba:
 195.269 tone.



V anketi smo spraševali o porabi kokošjih jajc in jajc druge perutnine.

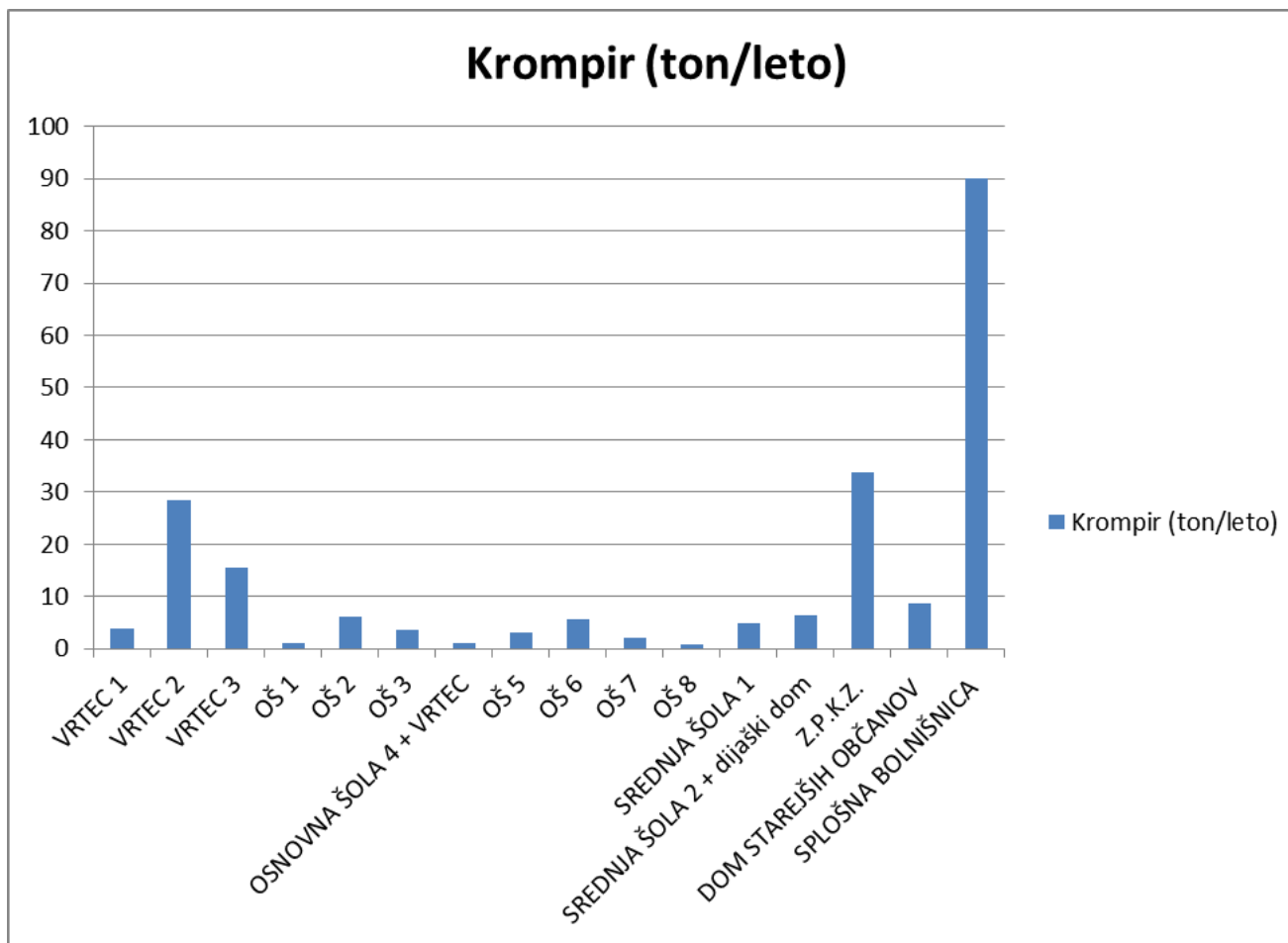
V nobenem od skupno 16 sodelujočih zavodov ne uporabljajo jajc druge perutnine.



Skupna poraba jajc znaša 259854 kosov letno.

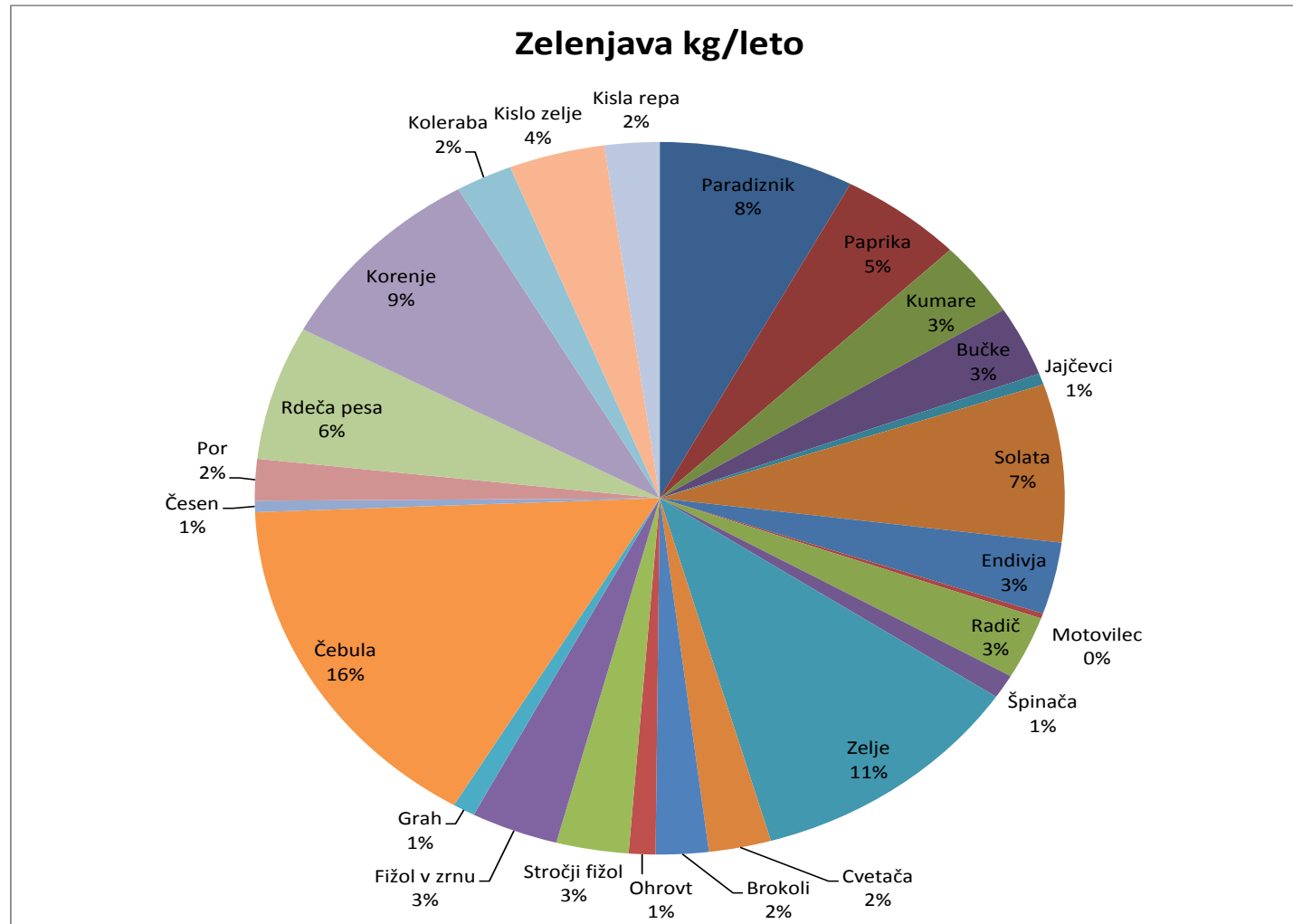


Skupna letna poraba krompirja znaša 156,09 tone.





Skupna letna poraba zelenjave znaša 216,9 tone.



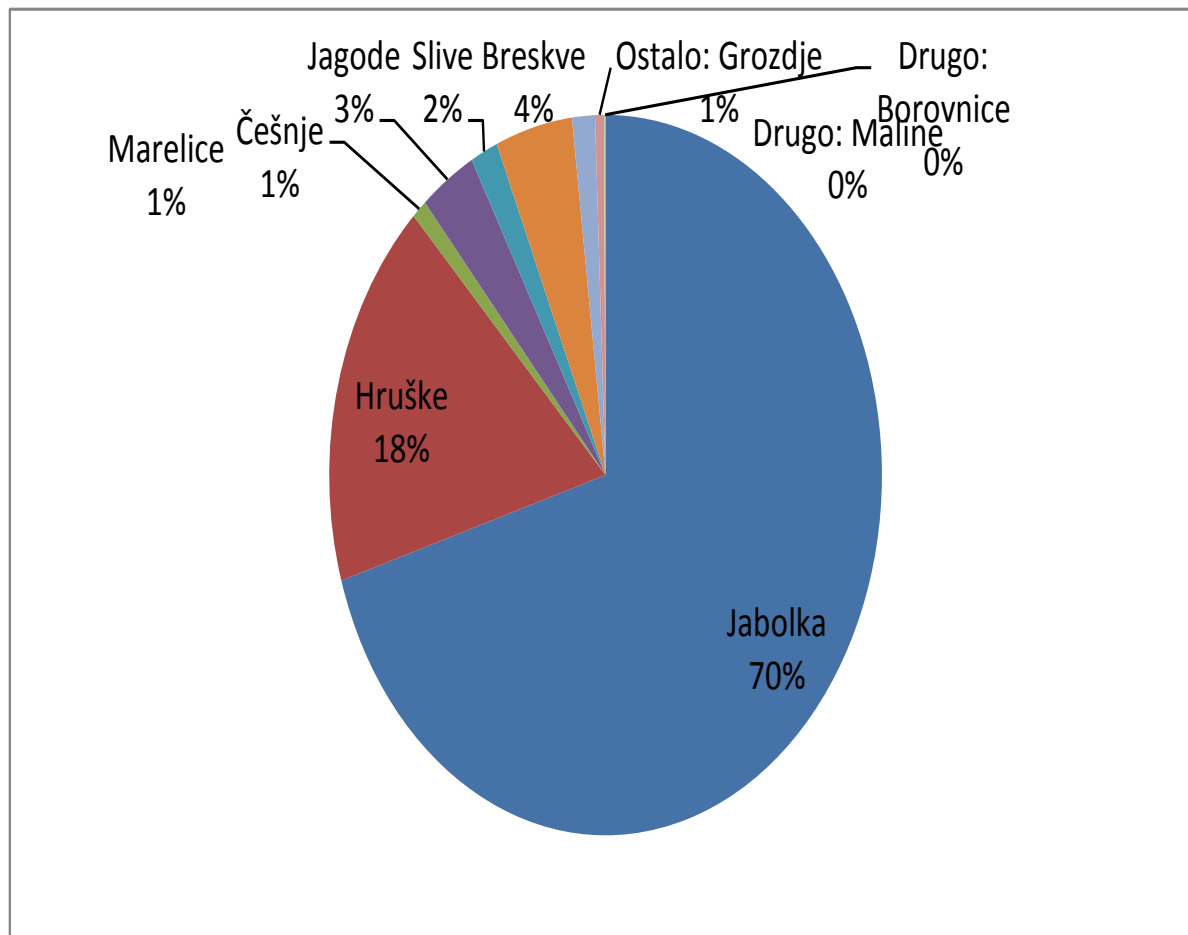


Zelenjava: drugo

Zelenjava/Letna poraba v zavodu	Bolnišnica	Vrtec 1	Vrtec 2	OŠ 6	SKU PAJ
leča	475				475
peteršilj	214				214
zelena	990				990
blitva	562			31	593
koromač	11				11
rukola	7				7
kit.zelje	2102		328.5		2430 .5
črna redkev	45				45
hren	10				10
OSTALO: BLITVA, KOROMAČ, RABARBARA, LEČA, REDKEV, ZELENA, BELUŠI		219			219
SKUPAJ	4416	219	328.5	31	4994



Skupna letna poraba sadja znaša 109,56 tone.



	Poraba letno (kg)
Jabolka	76989.3
Hruške	19188.81
Češnjje	964.2
Jagode	3608.8
Slive	1757.5
Breskve	4933.56
Marelice	1461.16
Ostalo:	574
Grozdje	
Drugo:	50
Maline	
Drugo:	42
Borovnice	
Skupaj:	109569.33



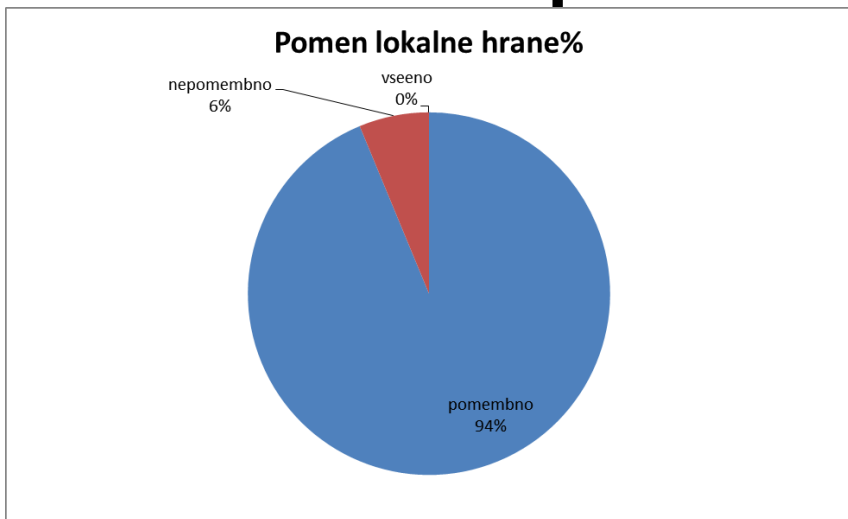
Na letni ravni zavodi porabijo še:

- 46400,1 litrov soka;
- 8565 litrov kisa;
- 3178.56 kilogramov marmelade;
- 2757.62 kilogramov jušnih zelišč
- 387,5 kilogramov zelišč za čaje

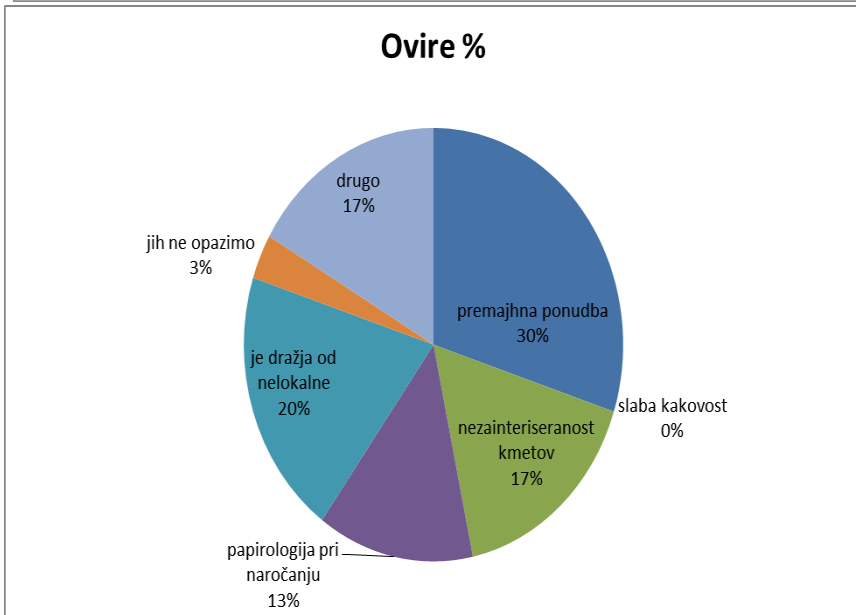
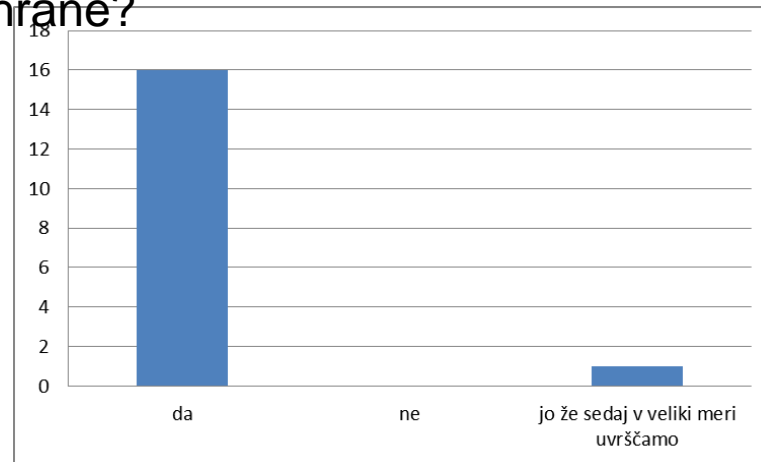
in 2207,5 kilograma medu.



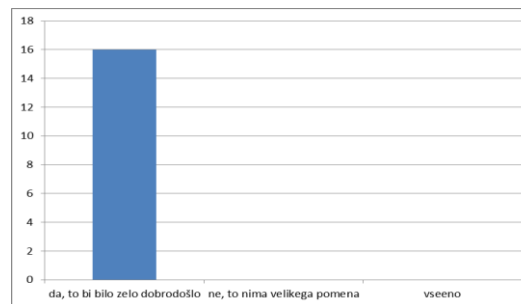
Sklop 4:



Zanimalo nas je, ali bi, če bi lahko, na jedilnik uvrstili več lokalno pridelane hrane?



Bi bilo potrebno uvesti lokalne oz. regionalne organizacije, kot so zadruga, da bi bila ponudba večja in enostavnejša?





Kje opazite ovire pri javnem naročanju?

DRUGO:

ni zagotovljena preskrba skozi vse leto ali vsaj pol leta

ovir ni

ovir ni

veliko odpadkov- zelenjava ni tako dobro očiščena

naša lokacija šole je precej odmaknjena od aktivnih kmetijskih področij, zato je največji problem pri naročanju hrane oddaljenost le-teh kmetov ter seveda zelo majhna količina hrane – dostava predstavlja za pridelovalca prevelik strošek

zakonska določila Zakona o javnem naročanju

premajhna finančna sredstva

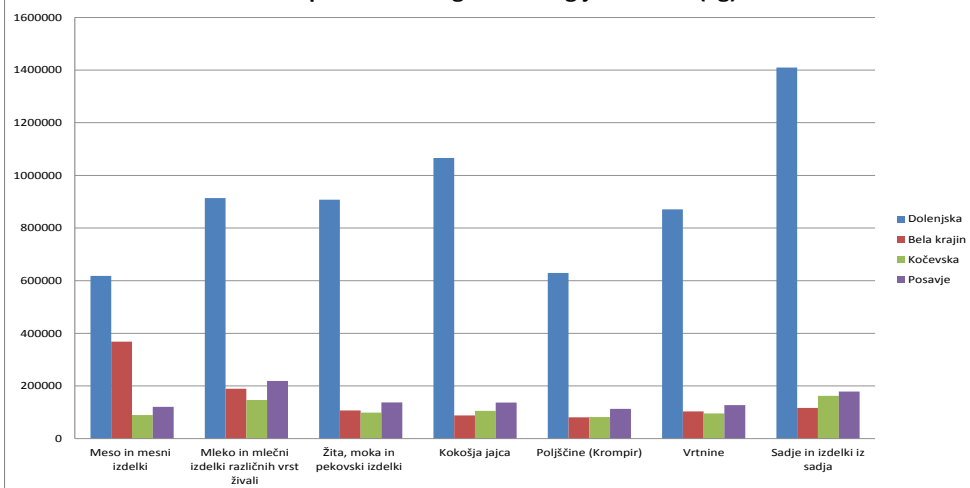


Ocena potencialne potrošnje

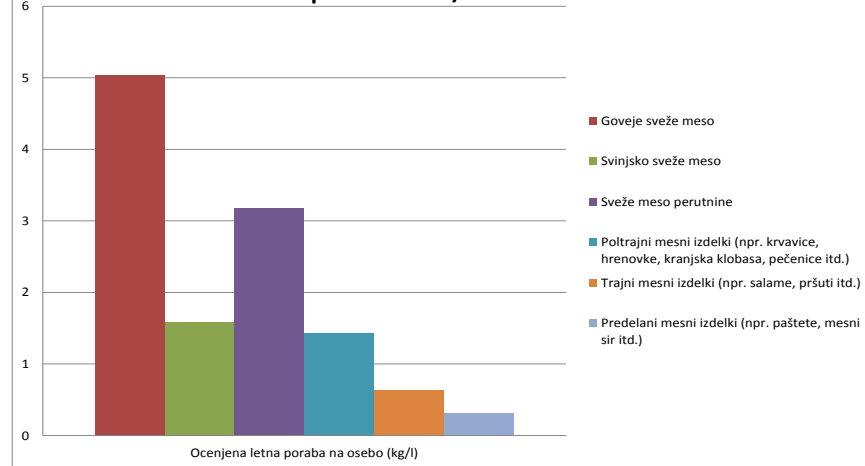
- izračun na podlagi pridobljenih podatkov anketnega vprašalnika
- izračun porabljene količine posamezne hrane na otroka/leto
- množenje vrednosti s številom ljudi v zavodih posameznega tipa
- seštevek dobljenih količin po območjih in glede na vrste zavodov



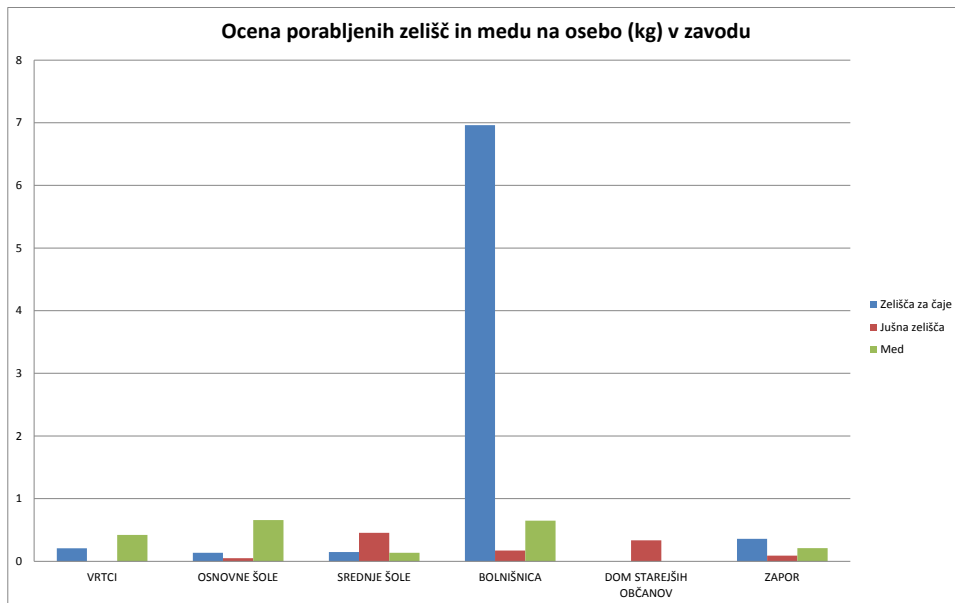
Letna poraba hrane glede na regijo zavodov (kg)



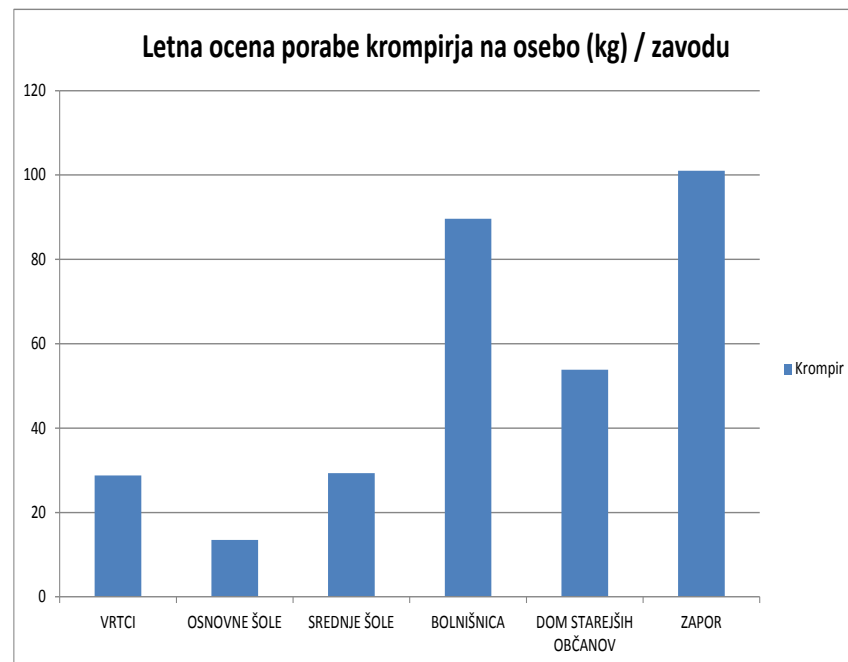
Prikaz letne porabe mesa/otroka v vrtcu



Ocena porabljenih zelišč in medu na osebo (kg) v zavodu



Letna ocena porabe krompirja na osebo (kg) / zavodu





	Dolenjska	Bela krajina	Kočevska	Posavje	SKUPAJ
Meso in mesni izdelki	618231.7996	368429.0999	89639.954	120902.4524	1197203.306
Mleko in mlečni izdelki različnih vrst živali	913567.1143	189309.8144	146796.4988	219033.3509	1468706.779
Žita, moka in pekovski izdelki	616693.2629	106894.4479	98854.66506	137749.4881	960191.864
Kokošja jajca	715027.4782	87883.85691	105404.4846	137127.4466	1045443.266
Krompir	474180.4563	80825.00178	81999.3491	113115.3267	750120.1339
Vrtnine	665075.5993	103182.5809	95994.98358	127336.3716	991589.5354



Sadje in izdelki iz sadja	1302069.642	116777.9746	162499.677	178739.0355	1760086.3 29
Zelišča za čaje	5316.396225	516.143619	593.6208217	849.141135	7275.3018
Jušna zelišča	2807.165202	338.4050505	308.1051187	273.6449529	3727.3203 24
Med	7990.331154	1844.544314	1992.875086	3117.245649	14944.996 2



Ideje za večjo prisotnost lokalne hrane v javnih prehranskih obratih

Večja ponudba s strani lokalne oskrbe.

Glede na določila Zakona o javnem naročanju **maksimalno upoštevamo 20% dovoljene količine**, zato toliko kot jo že imamo, niti **ne moremo imeti**.

Manj papirologije pri naročanju. Večja zainteresiranost kmetov, pogrešajo večjo samopromocijo, kmetje bi lahko v večji meri prihajali s svojo ponudbo direktno v zavod. **Združevanje - povezovanje kmetov in enotno nastopanje na trgu.**

Najlažje bi bilo, če **bi se lokalni pridelovalci organizirali** v recimo temu nekakšne zavode (kot na primer zadruga), saj bi na tak način **omogočili redno dobavo hrane**, pa tudi za šole, kot je naša, kjer je malo obrokov in je količina naročene hrane majhna, bi bilo bolje, saj bi se **zmanjšali stroški dostave**.

Projekti, kot je npr. shema šolskega sadja, ki omogočajo nabavo mimo javnih naročil in papirologije, hkrati pa tudi namenska sredstva, pripomorejo k nabavi, saj so le ta živila pravilo dražja od tistih iz javnih naročil.

Boljša cenovna dostopnost lokalno pridelane hrane in **večja ponudba. Problem je tudi kratka sezona** lokalno pridelanega sadja in zelenjave. Rešitev so rastlinjaki, ki bi podaljšali sezono.



Ideje za večjo prisotnost lokalne hrane v javnih prehranskih obratih

Lokalni kmetje velikokrat ne vedo kaj mi (šole) rabimo. Pridejo posamezniki, ki nam ponujajo pridelke, potem pa jih **nimajo v zadostni količini**. Potrebno bi jih bilo povezati. Ne vem, kaj delajo naše pospeševalne službe, (ali kdo bi moral to urejati) in jim svetovati, kaj naj zasejejo. **Potrebno bi zopet uvesti neke zadruge, ali kaj podobnega**. V Beli krajini so že poskušali nekateri posamezniki, vendar vsakič iz tega ne nastane nič. Kaj je temu vzrok ne vem, **vem pa da je škoda za vse nas, še posebej za otroke, da moramo jesti sadje in zelenjavo iz skoraj celega sveta**.

Povezati kmete med seboj, šole, distribucijo. Načrtno pridelovanje glede porabe po mesecih.

S kmeti bi morali podpisati direktne pogodbe. S tem bi znižali ceno živil.

Več izboljšav na področju cene, kvalitete (lokalni ponudniki dosegajo višjo kakovost in s tem je posledično manj odpadka), **časovna dosegljivost, boljša fleksibilnost pridelovalcev**.

Za tako velike javne ustanove, kot so bolnišnice, bi se morali pridelovalci (predvsem sezonskega sadja in zelenjave) **vsekakor povezati, da bi naročeno blago lahko v celoti tudi dostavili**.