



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO



ZADRUŽNA
ZVEZA
SLOVENIJE

Sporočilo za medije

11. Tradicionalni slovenski zajtrk

Naj bo lokalna hrana na mizi tekom celega leta

Ljubljana, 16. november – V petek, 19. novembra, bomo s tradicionalnim slovenskim zajtrkom v skoraj 1000 vrtcih in osnovnih šolah po Sloveniji obeležili dan slovenske hrane. Projekt Tradicionalni slovenski zajtrk, ki se izvaja že 11 leto zapored in kljubuje tudi neugodnim razmeram epidemije Covid-19, krepi zavedanje o pomenu in prednostih lokalno pridelane hrane ter oblikovanju zdravih prehranskih izbir od rojstva naprej. TSZ je zato praznik vseh nas, vseh družin, predvsem pa domačih pridelovalcev in predelovalcev, kmetov in zadrug, ključnih gradnikov trdnih dobavnih verig in samooskrbe, ki jim na ta dan izkazujemo posebno pozornost in zahvalo.

Tradicionalni slovenski zajtrk (TSZ) letos poteka pod sloganom »Zajtrk s sadjem – super dan!«. Poteka pa tudi v mednarodnem letu sadja in zelenjave, zato gre poseben poudarek pomenu lokalne samooskrbe s sadjem in zelenjavo. »Slovenski kmetje, njihove zadruge in kmetijska podjetja tekom celega leta ponujamo raznovrstno sezonsko sadje in zelenjavo. Lokalno sadje in zelenjava nista prepotovala tisoče kilometrov, obrana sta bila v optimalni zrelosti in s stališča prehranske vrednosti ter okusa sta največ, kar vam lahko ponudniki in trgovinska polica nudijo. Slovensko sadje in zelenjava sta pridelana trajnostno, s spoštovanjem do narave. Zaradi bližine pridelave ni potrebe po tretiranju s sredstvi za podaljševanje obstojnosti. Zato kot potrošniki od svojega trgovca, od svojega ponudnika hrane zahtevajte sadje in zelenjavo slovenskega porekla,« je na današnji novinarski konferenci ob najavi TSZ poudaril **Borut Florjančič, predsednik Zadružne zveze Slovenije**. Pobuda letošnjega leta je tako usmerjena v vključevanje domačega sezonskega sadja in zelenjave ob ostalih živilih na domače mize tekom celega leta.

»Graditi moramo še več močnih, lokalnih dobavnih verig oziroma partnerstev«

Projekt TSZ se je v desetletju obstoja dobro zasedel v prakso vrtcev in osnovnih šol, zavodov za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami ter drugih institucij oz. javnih zavodov. V desetih letih TSZ je bilo tako postreženih med 2,5 in 3 milijoni zajtrkov. TSZ je za otroke poseben »praznik«, saj se nanj pripravljajo z raznimi dogodki, samo doživetje zajtrka pa nadgrajujejo z izobraževanji o pomenu lokalne hrane, zdravega načina prehranjevanja, obišejo jih tudi lokalni čebelarji. Na ta dan postrežejo tradicionalna živila zajtrka, kot so med, maslo, mleko, kruh, jabolka ali drugo sveže in suho sadje, sam projekt pa spodbuja, da po lokalnih živilih posežemo tekom celega leta in jih kupimo na najbližji kmetiji oziroma pri najbližjem pridelovalcu in zadrugi.

Na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP), poudarjajo, da je pobuda dobrodošla tudi širši javnosti, zato si želijo, da bi projekt našel odmev tudi v srednjih šolah ter pri študentih. Sicer se projektu vsako leto pridruži vrsta drugih posameznikov, institucij, podjetij, gostinskih obratov, turističnih objektov itd., ki na simboličen način podprejo in širijo pomen sporočil tradicionalnega slovenskega zajtrka preko svojih aktivnosti. Slovenska veleposlaništva tudi preko meja naše domovine.

*»Ponosen sem, da sta dan slovenske hrane ter še posebej projekt Tradicionalni slovenski zajtrk postala pravo gibanje. Kljub uspehom, ki smo jih že dosegli, je pred nami še nekaj pomembnih izzivov. Eden med njimi je ta, da bi lokalna hrana prišla v čim več javnih ustanov in bila na jedilnikih skozi celo leto. To pomeni, da moramo graditi še več močnih, lokalnih dobavnih verig oziroma partnerstev. Za doseganje tega cilja bi rad izpostavil dve zakonodajni novosti, ki nam ga bosta pomagali uresničevati. Prva je novost s področja zakonodaje javnega naročanja: od 1. januarja 2022 javnim zavodom za naročila do vrednosti 214.000 EUR brez DDV ne bo treba upoštevati postopkov javnega naročanja, bo pa pri naročanju potrebno upoštevati delež ekoloških živil in živil iz shem kakovosti, ki ju določa Uredba o zelenem javnem naročanju. Za ekološka živila znaša delež 12 %, za živila iz shem kakovosti pa 20 %. Sprememba je tudi v Zakonu o kmetijstvu. Uvaja se nadzor nad realizacijo javnih naročil, ki ga bodo izvajali kmetijski inšpektorji. Če javni zavodi ne bodo realizirali predpisanih deležev ekoloških živil in živil iz shem kakovosti ali ne bodo pripravili poročil v treh mesecih po plačilu zadnjega računa, ki se nanaša na javno naročilo, zakon za kršitelje po novem predvideva globe,« je dejal **minister Podgoršek**.*

Domači hrani naj se daje večji pomen torej skozi vse leto, tako, da se v jedilnike vključujejo jedi po tradicionalnih lokalnih receptih in se zanje uporablja lokalno pridelane sestavine. Na spletni strani [Tradicionalnega slovenskega zajtrka](#) je zbranih nekaj namigov.

Uživanje v domačih recepturah in raziskovanje sezonskih prednosti (in presenečenj narave) so čudovit način otrokovega spoznavanja s prednostmi domačih živil. Dolgoročno zdravje posameznika se namreč začne graditi v otroštvu. *»Ti bodoči potrošniki zato kasneje zahtevajo kakovost, trajnostno pridelano hrano iz bližine. Zlasti lokalne skupnosti z odločitvijo za lokalno hrano v svojih zavodih lahko dolgoročno ključno prispevajo k zmanjševanju deleža kroničnih nenalezljivih bolezni v lokalnem okolju in na državni ravni. Naše današnje odločitve gradijo prihodnost naših otrok – zdravstveno, ekonomsko, socialno,«* je še poudaril **Borut Florjančič**.

Podobno izpostavlja tudi **Anja Mager, predsednica Zveze slovenske podeželske mladine**: *»Vsebine, povezane s kmetijstvom, in predstavitev tiste realne podobe slovenskega kmeta, bi morale biti obvezne v vseh učnih gradivih v predšolskih in osnovnošolskih ustanovah – saj s tem približamo te vsebine otrokom. Če bo otrok odraščal s pozitivno afirmacijo o kmetijstvu, bo zagotovo znal ceniti in spoštovati slovenskega pridelovalca hrane, torej slovenskega kmeta.«*

Mag. Helena Kujundžić Lukaček, v.d. generalnega direktorja, Direktorat za predšolsko vzgojo in osnovno šolstvo pri Ministrstvu za šolstvo je postregla s slikovitimi številkami: *»V Tradicionalni slovenski zajtrk je vključenih skupaj 310.200 otrok, vzgojiteljev in učiteljev, izvaja se na 1.679 lokacijah.« Poudarila je pomen zgodnje vzgoje in zgodnjega izobraževanja, »pomembno je, da najmlajše soočimo z zdravo prehrano v najmlajših letih.«*

Dejstvo, da je Slovenija ena redkih držav, ki ima otroško prehrano v šolah sistemsko organizirano in tudi zakonsko urejeno, nam to vsekakor omogoča. *»Šolske kuhinje, ki delujejo v okviru šole in vrtca, so uradno registrirani obrati šolske prehrane,«* pravi **Irena Simčič iz Zavoda RS za šolstvo**. *»Zaradi tega ima lahko šolska prehrana mnoge multiplikativne učinke. Prvi vidik je zdravstveni. Ponujamo hrano z veljavnimi strokovnimi priporočili. Drugi vidik so pomembne vzgojno-izobraževalne dejavnosti, tako v okviru pouka kot tudi skozi projekte, kot sta dan slovenske hrane in TSZ. Tretji vidik pa je gospodarsko-ekonomski. Vzgojno-izobraževalne ustanove so v letu pred epidemijo nabavile za več kot 140 mio eur*

živil. Kaj hitro lahko izračunamo pomembnost tega vidika v luči nabave živil iz nacionalnih shem kakovosti in eko živil.«

Izredno pomembno je, da so šole TSZ povzele kot izobraževalni projekt, pa poudarja **predsednik Čebelarske zveze Slovenije, Boštjan Noč**. »Danes se zavedamo, da je lokalna hrana kakovostna in da jo nekdo mora pridelati. To sporočilo moramo predajati tudi v naslednjih letih.« Spodbudil je tudi željo po nadgradnji projekta v obliki tedna slovenske hrane.

Navade prehranjevanja se izboljšujejo

TSZ se torej izvaja z namenom, da pomen kmetijstva, zadružništva, živilske industrije, čebelarstva, ohranjanja čistega okolja v povezavi s pomenom zdrave in uravnotežene prehrane ter gibanja, spoznajo že otroci. Da spoznajo, da je potrebno biti pozoren, kakšno hrano jemo in posledično, da je lokalna hrana in hrana, ki temelji na surovinah lokalnega izvora, ustrežnejši izbor. **Dr. Marjeta Recek, vodja Sektorja za varovanje zdravja na Ministrstvu za zdravje** povzema: »Da se izboljšujejo navade prehranjevanja, potrjujejo obdobje raziskave, saj bolj redno zajtrkujejo tudi otroci in mladostniki - več kot polovica jih zajtrkuje vsak dan. Tudi kar zadeva uživanje sadja in zelenjave, opažamo ugoden trend, saj skoraj 40 % mladostnikov in 50 % odraslih prebivalcev vsak dan uživa sadje. Zelenjava je še vedno nekoliko manj priljubljena, saj jo v povprečju vsak dan uživa 36 % mladostnikov in 45 % odraslih. Še posebej pa nas veseli, da se je občutno zmanjšala pogostnost pitja sladkih pijač med otroci in mladostniki, saj vemo, da so pred desetletjem vodili v evropskem povprečju. Zadnji podatki kažejo, da sladkane pijače vsak dan uživa 14,6 % mladostnikov, kar je razveseljav podatek v primerjavi s podatkom ko je bila ta številka 39,4 %. Tudi kar zadeva redno telesno dejavnost, kažejo podatki Evro barometra, da smo v Sloveniji med bolj dejavnimi evropskimi narodi. So pa podatki Fakultete za šport pokazali na velik upad zmogljivosti otrok v času, ko je potekal pouk in s tem tudi športna vzgoja na daljavo. Zato je nujno izpostaviti in povabiti prebivalce, da ostanejo telesno dejavni predvsem na prostem s poudarkom na izvedbi vaj za moč ter individualnih aktivnostih, kot so tek, hoja, kolesarjenje ipd.«

Skozi projekt se odražajo tudi drugi pozitivni učinki, tudi na področju zmanjševanja količine odpadne hrane. Te po zadnjih statističnih podatkih v Sloveniji zavržemo kar 68 kg na osebo letno. Med temi 68 kg je kar 40 % užitne hrane, je poudaril **minister za okolje in prostor, mag. Andrej Vizjak**. »Veseli me podatek, da je zavržene hrane v okviru TSZ bistveno manj.« Zato so projekti, kot je TSZ, bistveni za osveščanje potrošnikov in spodbujanje aktivnosti zmanjševanja količine odpadne hrane »Kupujmo racionalno, preudarno, zdravo in toliko, kot porabimo, ne več. Odpadna hrana povzroči tudi kar 7 % emisij toplogrednih plinov, zato lahko z njenim zmanjševanjem, z malimi koraki, ki so vsem v prid, veliko prispevamo k razogljičenju okolja.«

Zahvala in podpora domačim pridelovalcem, in predelovalcem

Ob dnevu slovenske hrane izražamo podporo domačim pridelovalcem in predelovalcem hrane ter spodbujamo zavedanje pomena domače samooskrbe, ohranjanja čistega, zdravega okolja, ohranjanja podeželja, seznanjanja mladih s postopki pridelave in predelave hrane in spodbujanja zanimanja za dejavnosti na kmetijskem področju. A če na ta dan kmetijam, njihovim zadrugam, kmetijskim in živilskim podjetjem sporočamo zahvalo, da nam s svojim zavzetim delom in vztrajanjem v poklicu kmeta in v živilski industriji s kakovostnimi živili bogatijo mize, jim tako zahvalo še v večji meri lahko izkažemo z izborom lokalnih živil tekom celega leta.

Apel gre tudi slovenskim javnim zavodom, katerim so idealen ponudnik lahko zadruga. Te se medsebojno povezane lahko odzovejo na potrebe tudi večjih institucij in na trgu nastopijo kot en ponudnik. Običajno gre za zadrugo, lokacijsko najbližjo naročniku, ki svojo ponudbo dopolnjuje s

ponudbo ostalih zadrug. Na strani javnih zavodov se tako zmanjšajo stroški logistike, ponudba se po kakovosti poenoti, naročanje je enostavnejše, ponudba lokalnih kmetij je terminsko zanesljivejša, završki hrane se zmanjšajo. Zagotovljena je lokalna surovina pridelka in njegova sledljivost.

»Temeljno poslanstvo kmetijstva mora ostati pridelava hrane. Slovenski kmet sicer ne porabi manj energije za delo na njivi, odpade pa tisoče kilometrov in morskih milj transporta. Seveda pa mora biti kmetovanje ekonomsko vzdržno. Zato se v Kmetijsko gozdarski zbornici Slovenije vedno znova obračamo na potrošnike, da kupujejo domače, kljub temu, da za hrano namenijo kakšen evro več. Tradicionalna priprava hrane v krogu družine, vrtca in šole nas vse povezuje, da pomen tako nam kmetom kot potrošnikom. Tako nas veseli, da se tudi letos nadaljuje in širi poslanstvo akcije Tradicionalni slovenski zajtrk,« je dejal **Roman Žveglič, predsednik Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije**, ki se zavzema, da se zavedanje pomena slovenskih kmetov, ki pridelujejo hrano, prenese na celoten sektor javnega prehranjevanja ter vzpostavi čim več dolgoročnih partnerstev med kuhinjami in kmetijami.

V GZS – Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij ob dnevu slovenske hrane in tradicionalnem slovenskem zajtrku izpostavljajo pomen informiranja potrošnika in zdravega življenjskega sloga: *»V Sloveniji imamo preko 1.000 kmetijskih in živilskih podjetij, ki skupno zaposlujejo 16.400 zaposlenih in letno ustvarijo preko 2,4 milijardi evrov prihodkov. Podjetja so močno povezana s slovenskimi kmeti in zadrugami in vodilna na področju ponudbe živil ter pomemben ponudnik kakovostnih živil javnim zavodom. Prvi smo prepoznali potrebo po organiziranem pristopu do javnih zavodov s strani pridelovalcev in tudi pridelovalcev preko skupne platforme Kataloga živil za javno naročanje. Podjetja s svojim odgovornim in trajnostnim ravnanjem v obliki prostovoljnih zavez odgovornosti na področju proizvodnje živil potrošnike spodbujajo k uporabi lokalno pridelanih surovin in živil. Pomembno je tudi odgovorno ravnanje na področju oglaševanja otrokom, širjenja ponudbe živil izboljšane in ugodnejše hranilne sestave, dodatnega informiranja potrošnikov in spodbujanja zdravega življenjskega sloga. Na GZS-ZKŽP v sodelovanju s podjetji že več let pripravljamo nabor živil izboljšane in ugodnejše hranilne sestave. Gre za živila, ki imajo zaradi sprememb recepture manj sladkorja, soli, nasičenih maščob ali več prehranske vlaknine, vitaminov in/ali mineralov in predstavljajo dobro izbiro v okviru uravnotežene in raznolike prehrane in so posebej pomembna v prehrani javnih zavodov. Skupaj z ostalimi deležniki si prizadevamo krepiti promocijo slovenske hrane in sheme Izbrana kakovost Slovenija, ki odlično povezuje celotno verigo mesa in mesnih izdelkov, mleka in mlečnih izdelkov, sadja in krepi položaj slovenskih živil na trgovskih policah. Dan slovenske hrane in Tradicionalni slovenski zajtrk sta odlična priložnost, da skupaj vsi člani verige poudarimo pomen lokalne hrane za razvoj slovenskega kmetijstva, živilstva, podeželja predvsem pa naših otrok in celotne družbe,«* poudarja **dr. Tatjana Zagorc, direktorica GZS-ZKŽP**.

Zakaj torej lokalna hrana?

_ Hrana iz lokalnega okolja je sezonsko dostopnejša, sadje in zelenjava imata več vitaminov in posledično višjo hranilno vrednost; zaradi bližine pridelave ni potrebe po uporabi aditivov, kot so konzervansi, barvila ipd., taka živila pa so tudi prepoznavna po bogatem in tradicionalnem okusu.

_ Podpiramo domačo proizvodnjo in ohranjamo domača delovna mesta; posledično s tem skrbimo za stabilno financiranje šolstva, zdravstva, socialnih transferjev, itd.

_ Ohranjamo poseljenost, obdelanost in urejenost slovenskega podeželja.

_ Zaradi krajših transportnih poti in manjše uporabe embalaže varujemo okolje.

_ Zagotavljamo večjo in stabilnejšo prehransko varnost v državi.

_ S tem, ko spodbujamo povečanje samooskrbe s hrano v državi, povečujemo kakovost življenja vseh vključenih v proces, od pridelave do potrošnje hrane.

Pri organizaciji in izvedbi tradicionalnega slovenskega zajtrka sodelujejo: ministrstva, pristojna za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, zdravje, izobraževanje, kulturo, okolje in prostor, Čebelarstva zveza Slovenije (pobudnica projekta), Zavod RS za šolstvo, Agencija RS za kmetijske trge in razvoj podeželja, Zadruga zveza Slovenije, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, Zveza sadjarskih društev Slovenije, Nacionalni inštitut za javno zdravje, Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije ter Zveza slovenske podeželske mladine.

Dodatne informacije o TSZ:

<https://www.nasasuperhrana.si/tradicionalni-slovenski-zajtrk/kmalu-bo-spet-na-mizah-tradicionalni-slovenski-zajtrk/>

<https://www.nasasuperhrana.si/tradicionalni-slovenski-zajtrk/>

Kontakt za dodatna pojasnila in odgovore:

Luka Kočevar, vodja Službe za odnose z javnostmi in promocijo, luka.kocevar@gov.si

Dodatne informacije o kmetijskih zadrugah na Slovenskem:

Zadruga zveza Slovenije združuje 60 kmetijskih in gozdarskih zadrug in skoraj 16.000 družin. 13.200 družinskih kmetij, ki so tradicionalno generacijsko povezane v zadrugah in brez katerih bi bile trgovinske police prazne, brez katerih slovensko podeželje ne bi bilo obdelano, poseljeno in tradicionalno slikovito, država pa prehransko varnejša. Med njimi je 2.600 družin, ki jim zadruge kot zaposlovalec dajejo kruh. Kmetijske zadruge tradicionalno, že skoraj stoletje in pol povezujejo slovenske kmetije v skupnem nastopu na trgu. Kmetije ohranjajo tudi na območjih z omejenimi dejavniki in v pogojih razdrobljene strukture. So generator razvoja trajnostnih delovnih mest na

podeželju tako v primarni kmetijski dejavnosti kot v predelovalni dejavnosti ter trgovini. So zagotovilo za trajnostno pridelano hrano, najvišjo kakovost, svežino in slovensko poreklo pridelkov ter surovin.

Kmetijske zadruge v skupni prodaji združujejo več kot 75 % slovenskega odkupa mleka, 70 % klavnega goveda, 40 % klavnih prašičev, 70 % grozdja, 35 % žita, 30 % sadja, 30 % zelenjave. V okvir lastne predelave proizvajajo in razvijajo živila najvišje kakovosti in varnosti ter zagotavljajo zanesljivo sledljivost porekla. Skupaj zadruge zagotavljajo celoletno ponudbo sezonske zelenjave in sadja, celoletno ponudbo krompirja, mesa in mesnih izdelkov ter celoletno ponudbo mleka in mlečnih izdelkov. Pridelano, rejeno in predelano v okviru shem kakovosti izbrana kakovost, integrirana pridelava in ekološka pridelava.

www.zzs.si