**NAŠE JE NAJBOLJŠE**

Pripravil: dr. Jože Podgoršek, Visoka šola za upravljanje podeželja Grm Novo mesto

**Kratek opis tematskega področja**

Slovensko kmetijstvo in živilstvo v zadnjih letih beleži relativno nizko stopnjo samooskrbe s posameznimi kmetijskimi proizvodi. Ne glede na spodbudno leto 2014, ko smo v Sloveniji beležili kar 13 % rast kmetijske proizvodnje, smo na posameznih segmentih izrazito slabo samooskrbni. Pri tem izstopa samooskrba z zelenjavo, ki je okoli 38 % in samooskrba s svinjskim mesom, ki približuje 35 %. Prav tako nizko samooskrbo beležimo pri nekdaj vodilni kulturi kmetij, krompirju, ki je le 68 %. Pri žitih smo okoli 78 % samooskrbni. Boljšo samooskrbo beležimo pri mesu (81 %), pri čemer smo na perutninskem mesu okoli 110 %, govejem mesu okoli 100 %, najslabše samooskrbni pa pri svinjskem mesu. Samooskrba pri jajcih je okoli 95 %, pri mleku okoli 113 %. V Slovenijo še vedno uvozimo za približno 1,9 milijarde evrov hrane.

Lokalna pridelava hrane ima za potrošnike in družbo mnogo dodanih vrednosti. Z vidika razvoja družbe prinaša lokalna pridelava in predelava hrane več dodanih vrednosti, in sicer:

* ohranjanje (pridelava in predelava hrane v Sloveniji zaposluje 90.700 ljudi) in odpiranje novih kvalitetnih delovnih mest (dvig samooskrbe za 1 % v Sloveniji spodbudi 800 do 1000 novih delovnih mest),
* zmanjševanje potreb države po socialnih transferjih za brezposelne in najrevnejše,
* povečana potrošnja repromateriala za pridelavo in s tem več zbranega DDV-ja za državo,
* pospeševanje gospodarske rasti,
* dvig kupne moči prebivalstva in intenzivnejša potrošnja,
* ohranjanje poseljenosti podeželja in vzdrževane krajine, kar spodbuja tudi razvoj drugih panog, predvsem turizma,
* kratke prehranske verige imajo nižji ogljični odtis.

Lokalna pridelava hrane in predvsem kratke verige preskrbe s hrano imajo pozitivne učinke tudi neposredno na potrošnike. Varnost slovenske hrane zagotavlja odlično delujoča Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, ki s svojim monitoringom kvalitete hrane zagotavlja visok standard kontrole in s tem kvalitete hrane. Zato tudi z vidika varnosti hrane lahko trdimo, da je lokalno pridelana hrana boljša, ker:

* je pridelana na podlagi slovenskih standardov in normativov (nitratna direktiva, obvezne analize tal ipd.),
* slovenski pridelovalci imajo na razpolago manj FFS kot v drugih državah EU (za pridelovalce je to slabost, za potrošnika pa večja varnost),
* kratke prehranske verige zagotavljajo višjo notranjo kakovost hrane (več vitaminov v svežem sadju in zelenjavi ipd.),
* kratke prehranske verige zagotavljajo večjo varnost živil (zagotavljanje hladne verige, nezmrznjeno sveže meso ipd.).

Poleg splošne varnosti živil imamo v Sloveniji dobro razvite sheme kakovosti, ki še dodatno zagotavljajo kvaliteto hrane in varnost potrošnikov pri uživanju le-te. Obstoječe sheme kakovosti v Sloveniji so:

* Zaščitena označba porekla – vse faze pridelave in predelave kmetijskega proizvoda morajo potekati na določenem geografskem območju. Kakovost in značilnost proizvoda je izključno ali bistveno posledica vpliva geografskega okolja.
* Zaščitena geografska označba – vsaj ena od proizvodnih faz kmetijskega proizvoda mora potekati na določenem geografskem območju (npr. surovina lahko prihaja izven geografskega območja). Kakovost, sloves ali druge značilnosti proizvoda je mogoče pripisati temu geografskemu okolju.
* Zajamčena tradicionalna posebnost - proizvodnja ni omejena na določeno geografsko območje, kar pomeni, da se proizvodi, ki se proizvajajo v skladu s specifikacijo, lahko proizvajajo na celotnem ozemlju RS in EU (v kolikor je pridobljena evropska zaščita). Ti proizvodi se proizvajajo ali na tradicionalen način ali iz tradicionalnih surovin ali po tradicionalnem receptu.
* Višja kakovost - kmetijski pridelek ali živilo po svojih značilnih lastnostih pozitivno odstopa od drugih podobnih kmetijskih pridelkov in živil.
* Ekološka proizvodnja – kmetijski pridelek ali živilo je pridelano in predelano po naravnih metodah in postopkih.
* Integrirana pridelava - kmetijski pridelek je pridelan po metodah, kjer se regulirano uporabljajo dovoljeni agrotehnični ukrepi.
* Dobrote z naših kmetij – so kmetijski pridelki in živila pridelana ali predelana na kmetiji po receptih značilnih za kmečke izdelke in z uporabo pretežnega dela lastnih surovin ali surovin iz lokalnega okolja.

**Potrebe interesnih skupin**

Kvalitetno slovensko hrano moramo ponuditi vsem interesnim skupinam v vseh prehranskih obratih in v domači kuhinji, in sicer:

* končnim potrošnikom, ki se prehranjujejo doma,
* potrošnikom, ki se prehranjujejo v zasebnih obratih (restavracije, gostilne ipd.),
* najmlajšim v vrtcih,
* osnovnošolcem v osnovnih šolah,
* srednješolcem v srednjih šolah,
* študentom preko subvencionirane prehrane,
* starostnikom v domovih za ostarele,
* bolnikom v bolnišnicah,
* v vseh drugih prehranskih obratih (menzah v podjetjih ipd.).

Za učinkovito povečevanje potrošnje slovenske hrane je potrebna predvsem promocija kakovosti in označevanja slovenskih prehranskih izdelkov. Slovenskega potrošnika moramo motivirati za nakup slovenske hrane do te mere, da ne bo več občutljiv na ceneno ponudbo tujih prehranskih izdelkov.

**Razvojni potenciali**

V Sloveniji imamo neizmeren razvojni potencial pri uvajanju slovenskih prehranskih izdelkov v prehranske obrate, ki so podvrženi sistemu javnega naročanja. Delež lokalne hrane in živil v celotni količini nabavljene hrane v teh obratih po zadnjih podatkih znaša 38,7 %.

Še vedno pa imamo v Sloveniji precejšen potencial pri nakupnem odločanju končnih potrošnikov, ki še niso lojalni potrošniki. Še vedno jih premamijo poceni izdelki, pri katerih se pogosto poraja dvom o kvaliteti le-teh. Kajti, znotraj EU težko naredimo nek prehranski izdelek enake kvalitete za na primer 20 % ceneje, zato je takšna cena pogosto rezultat bodisi kvalitete ali porekla.

Prav tako imamo v Sloveniji velik potencial pri utrjevanju prehranske verige. V prehranski verigi se namreč prepogosto dogajajo izrazite nepoštene prakse močnejših pogajalcev proti šibkejšim. Pri nepoštenih praksah posebej izstopajo sledeče:

* Zamujanje s plačili in plačilna nedisciplina (zamude tudi do 90 dni po valuti);
* Pogodbena omejitev zaračunavanja zamudnih obresti v primeru zamude s plačili (60 % zakonske zamudne obrestne mere, časovno omejena pravica za zaračunavanje zamudnih obresti);
* Vezana trgovina po nekonkurenčnih cenah (v primeru franšiz);
* Omejevanje pravice do spremembe cen dobaviteljem: 60 dni;
* Vračanje že dobavljenega in prejetega blaga – do 5 %;
* Prenašanje marketinških aktivnosti na dobavitelje: do 5,4 %;
* Nepoštena pogodbena kazen za neizdobave in zamude pri dobavi tudi zaradi višje sile (pogodbene kazni bistveno presegajo povzročeno škodo);
* Ustno podane zahteve za spremembe cenikov – zahteve za znižanje dobavnih cen za vsaj 5 %;
* Spreminjanje cenikov za nazaj – zahteve po dobropisih;
* Logistični rabati – povečevanje na preko 10 %;
* Rabati za prisotnost na policah – do 5 %;
* Nespoštovanje neto neto cene (zaveza v Zakonu o kmetijstvu in v Kodeksu dobrih poslovnih praks):
  + Otvoritveni prispevek: 1 % od neto letnega prometa, mesečni obračun;
  + Rabat za kalo v višini od 4 do 8 % od neto nabavne vrednosti;
  + Superrabat 1 (3 % od neto letnega prometa) in superrabat 2 (1,2 % od neto letnega prometa);
* Priporočen podpis pogodbe s podjetjem za transfer denarja – 0,5 do 0,8 % od ustvarjenega finančnega toka;
* Nedogovorjeno predčasno plačevanje (pred valuto) in obračunavanje 1,5 do 2,5 % kasa sconta;
* Dodatno zaračunavanje za prodajo terjatev (neplačanih računov).

**Predlogi**

Predlogi za izboljšanje trenutne situacije so sledeči:

* čim hitrejši zagon generične promocije »Izbrana kakovost«,
* dopolnitev ZJN-3: 84. člen, 4. odstavek
  + PREDLOG: V primeru javnih naročil arhitekturnih in inženirskih storitev ter prehranskih izdelkov in pridelkov naročnik ne sme uporabiti zgolj cene kot edinega merila pri oddaji javnega naročila.
  + OBRAZLOŽITEV: Pri prehranskih izdelkih in pridelkih je pomembna tudi kvaliteta le teh, zato zgolj cena ne sme biti merilo za nakupno odločanje. Slovenski in tuji dobavitelji prehranskih izdelkov in pridelkov lahko kvaliteto dokazujejo preko različnih obveznih in prostovoljnih shem kakovosti;
* dopolnitev ZJN-3:
  + PREDLOG: Naročnik lahko odstopi od upoštevanja pravil za objave v Uradnem listu EU in na Portalu javnega naročanja v zvezi s prehranskimi izdelki in pridelki v višini 20 % ocenjene vrednosti javnega naročila, ki se oddaja.
  + OBRAZLOŽITEV: Za prehranske izdelke in pridelke ocenjujemo določilo o možnosti nabave pridelkov in izdelkov iz neposredne bližine in od majhnih kmetij mimo sistema javnega naročanja v obsegu do 20 % glede na ocenjeno vrednost sklopa kot priložnost za obstoj slovenskih kmetij in slovenskega podeželja. To določbo vsebuje tudi veljavni Zakon o javnem naročanju, pri čemer pa ima tudi omejitev pri vrednosti tako dobavljenega blaga v višini 80.000,00 EUR, čemur bi se pri novem zakonu izognili, saj v našem okolju obstajajo tudi javni zavodi, ki kupijo prehranskih izdelkov in pridelkov v obsegu preko nekaj milijonov EUR in je možnost nabave do 20 % močno omejena. Takšen primer so npr. Kranjski vrtci, ki sklepajo pogodbe za prehranske izdelke in pridelke v višini okoli 3.000.000,00 EUR in jim omejitev 80.000,00 EUR omogoča bistveno manjši nakup kvalitetnih prehranskih izdelkov in pridelkov od kmetij kot je meja 20 %;
* ugodnejše subvencioniranje tistih prehranskih obratov, ki so nosilci študentske subvencionirane prehrane, ki imajo »certifikat« slovenske hrane, predvsem slovenskih surovin,
* spodbujati pridelovalce k pridelavi in reji in medsebojnemu povezovanju, zato v okviru zakonskih možnosti vezati neposredna plačila na tržni proizvod in stimulativno plačilo za prodajo preko zadruge, OP-ja, grozda in drugih oblik, ki povezuje pridelovalce in predelovalce,
* povečati učinkovitost nadzora porekla blaga in zvišati sankcioniranje tistih, ki ponarejajo poreklo blaga,
* uvajanje masnih bilanc na vseh ravneh verige preskrbe s hrano,
* okrepiti AVK za področje preprečevanja in sankcioniranja nepoštenih praks v verigi preskrbe s hrano.

**Vizija podeželja**

Želimo si predvsem podeželje, ki bo:

* poseljeno,
* zagotavljalo kvalitetna delovna mesta mladim,
* vir varne hrane iz lokalnega okolja,
* prostor za turizem in rekreacijo,
* zdravo življenjsko okolje.