

V KRIZNIH ČASIH SE VEČA POMEN

SAMOOSKRBE IN LOKALNE HRANE

Moj pogled: izr. prof. dr. Andrej Lisec

POTROŠNIKI IZ DNEVA V DAN BOLJE PREPOZNAVAMO KORISTI LOKALNO PROIZVEDENEGA ŽIVILA, KI PREDSTAVLJA

ALTERNATIVO GLOBALNEMU MODELU HRANE, KJER HRANA POTUJE NA VELIKE RAZDALJE, PREDEN DOSEŽE

POTROŠNIKA. V TRENUTKU, KO SE JE SVET NE SAMO SPREMENIL, AMPAK TUDI MOČNO

UPOČASNIL, KO NI VEČ TAKO SAMOUMEVNO, DA BO NASLEDNJI DAN NA POLICI

SVEŽA ZELENJAVA IZ DENIMO SOSEDNJE ITALIJE, SE POMEN SAMOOSKRBE ŠE VEČA.

Ko je svet zajela kriza in so se globalne oskrbovalne verige znašle pred neznanim, dobava česar koli naenkrat ni več samoumevna. Logistika, ki vedno deluje v ozadju in se o njej kot potrošniki, ko pobremo s police kreme korejskega proizvajalca, nikoli ne sprašujemo, je danes postala še kako vidna.

Predavatelj na Fakulteti za logistiko Univerze v Mariboru **izr. prof. dr. Andrej Lisec** se med drugim strokovno ukvarja s pomenom kratkih oskrbovalnih verig v kmetijstvu, o pomenu samooskrbe ter trajnostne embalaže, zato z nami deli svoje razmišljanje o pomenu lokalno proizvedene hrane in samooskrbi.





IZR. PROF. DR. ANDREJ LISEČ, FAKULTETA ZA LOGISTIKO

Trenutni podatki kažejo, da je samooskrba v Sloveniji nekje 70 odstotna, le pri zelenjavi in prašičjem mesu okoli 38 odstotkov. Dobro bi bilo, da bi bili najprej posamezniki v največji možni meri samooskrbni. To velja še posebej za čas, v katerem smo sedaj. Živimo v delu sveta, kjer so možnosti za pridelavo lastnega sadja ali zelenjave na domačem vrtu velike. Poleg tega nam narava spomladi nudi regrad, čemaž in druge rastline, ki jih lahko nabiramo. Priložnosti je veliko, samo izkoristiti jih moramo.

Druga možnost je nakup direktno od kmeta. Tako imamo sveže mleko, jajca, meso... To ima več prednosti. Na ta način podpremo kmeta in lokalno gospodarstvo. Ob tem pa izkoriščamo prednosti lokalno pridelane hrane, skrbimo za okolje, saj ohranjamo kakovost vode, tal, zraka in biotske pestrosti, ohranjamo podobo kulturne krajine, pripomoremo k zagotavljanju zdravja ljudi, vzdržujemo vitalnost in poseljenost podeželja. Pa še hrana ima boljši okus in aromo, višjo biološko in hranilno vrednost, saj lokalno pridelana hrana naj ne bi vsebovala nevarnih pesticidov. Ima pa takšno naše početje tudi širši družbeni pomen, saj se s kupovanjem lokalno pridelane hrane ustvarja nova oziroma ohranja delovna mesta, s čimer se zmanjša potreba države po socialnih transferjih, poveča se potrošnja repromateriala za pridelavo, dviguje se kupna moč prebivalstva in intenzivira se lokalna potrošnja, s čimer se ohranja poseljenost podeželja. In kar je v vsem tem ali v trenutnih razmerah najpomembnejše – močno se skrajša veriga preskrbe s hrano, kar še posebej sedaj pomeni nekoliko večjo varnost prehranskih izdelkov, višjo kakovost, hranilnost, pa še sveža je.

V teh dneh je pomembno, da ostajamo doma. Kljub temu pa se lahko poslužujemo lokalno pridelane hrane. Obstaja možnost nakupa preko spletnih strani, tudi od kmetov in lokalnih pridelovalcev. To omogoča med drugim Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano na spletni strani [nasasuperhrana.si](https://www.nasasuperhrana.si).

Pa tudi nekaj posameznikov. Zanimiv primer je partner naše fakultete v projektu PKP z naslovom "Lokalno pridelana hrana za večje zdravje prebivalstva" (o projektu si lahko prebrete več na <https://fl.um.si/projekt/lokalno-pridelana-hrana-za-vecje-zdravje-prebivalstva/>), podjetje BMM d.o.o., ki proizvaja testenine Gabaroni. Testenine so narejene v Sloveniji, izbor sestavin pa pozitivno vpliva na zdravje posameznika. To dokazuje tudi nagrada za najbolj inovativno živilo leta 2019, v kategoriji testenine in podobno. Izbrana sta bila dva izdelka in sicer eko svedri iz rdeče leče in svedri čičerike.

ALI STE vedeli?

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je pred časom oblikovala spletno mesto "Slovenska hrana - NAŠA SUPER HRANA!".

Ta je namenjena osveščanju o prednostih uživanja lokalne hrane in o proizvodih, označenih z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija".

Hkrati pa tukaj najdete lokalne pridelovalce s svojo ponudbo, pri nekaterih je mogoč celo **NAKUP PREKO SPLETA**.

Obiščite njihovo stran <https://www.nasasuperhrana.si/za-potrosnike/spoznaj-lokalne-proizvajalce/>

ali skenirajte QR kodo



Zavedati se moramo, da samooskrba povečuje bruto domači proizvod vsake države. Lokalno pridelana hrana pa poskrbi za zdravje njenih državljanov. Možnost nakupa preko spletnih strani pa je varna, enostavna in v današnjih izrednih razmerah prava izbira.