

In2Local projekt

# Glasilo

PROIZVODNJA MEDU V  
KROŽNEM GOSPODARSTVU  
GRADIVO ZA USPOSABLJANJE ZA  
PRIDELOVALCE MEDU

KAJ JE KRATKA PREHRANSKA  
VERIGA IN ZAKAJ JE DOBRA?

PRIMER KRATKIH DOBAVNIH  
VERIG PRESKRBE S HRANO  
KONCEPTI IN MADŽARSKE DOBRE  
PRAKSE

ČEBELARSTVO NEMETH

## PROIZVODNJA MEDU V KROŽNEM GOSPODARSTVU

*GRADIVO ZA USPOSABLJANJE ZA  
PRIDELOVALCE MEDU*

Z vidika krožnega gospodarstva se pridelava in prodaja medu še vedno izvajata na načeloma okolju prijazen in z viri učinkovit način, kot je bilo to tradicionalno. Embalažni materiali, potrebni za skladiščenje in prodajo medenih proizvodov, so večinoma primerni za ponovno uporabo (npr. steklo, karton), vendar se zaradi pomanjkanja ločenega recikliranja večinoma odlagajo med mešane odpadke. Le najbolj ozaveščeni kupci vrnejo prazne steklenice lokalnemu proizvajalcu za ponovno polnjenje. Kar zadeva energetske tokove, je potrebno omejiti

emisije toplogrednih plinov (CO<sub>2</sub>), povezane s prevozom proizvodov iz medu.

Projekt In2Local, ki poteka v okviru slovensko-madžarskega čezmejnega sodelovanja, je namenjen spodbujanju razvoja krožnega gospodarstva v kmetijskem sektorju z zagotavljanjem podpore lokalnim proizvajalcem in predelovalcem. V pogovorih s pridelovalci smo prepoznali številne dobre prakse, vendar pogosto opažamo, da zaradi pomanjkanja informacij pogosto ne poznajo sodobnih rešitev in jih ne uporabljajo.



## KAJ JE KRATKA PREHRANSKA VERIGA IN ZAKAJ JE DOBRA?

Z nakupom lokalnih proizvodov bistveno skrajšamo distribucijsko verigo in hkrati pomagamo podeželskim proizvajalcem ali predelovalcem, da obstanejo na trgu. Na ta način se oblikuje tako imenovana kratka prehranska veriga. Njeno bistvo je, da kakovostno hrano dobimo neposredno od proizvajalca – ali z vključitvijo čim manj posrednikov – zato kupujemo domače, sveže in okusne izdelke za našo mizo.

Zakaj podpirati kratko prehransko verigo in lokalnega pridelovalca?

- Z okoljskega vidika je izjemno pomembno, da izdelku ni treba prepotovati na tisoče kilometrov – s tem se zmanjšata onesnaževanje zraka in izpusti CO<sub>2</sub> – za prodajo svežih, lokalnih izdelkov pa je potrebno veliko manj embalažnega materiala.
- Spoznamo proizvajalca in če nam je hrana, ki smo jo kupili pri njem, všeč, ga lahko kadar koli z zaupanjem poiščemo.
- Z nakupom lokalnih izdelkov podpiramo kmete in tako prispevamo k njihovem preživetju.
- Možno se je pridružiti nakupovalni skupnosti ali skupnosti košaric, kjer si lahko izmenjujemo recepte, prakse, načine predelave in drugo koristno znanje.
- Na kmetiji lahko osebno izkusimo, kako je živilo pridelano/predelano, ali pa sami nabereemo sveže sadje in zelenjavo.
- V nakupovalni skupnosti ali skupnosti košaric lahko naročene izdelke običajno prevzamemo enkrat tedensko in navežemo osebni stik z mnogimi drugimi ozaveščenimi potrošniki.
- Vse bolj priljubljene so tudi kmečke tržnice, kjer lahko izbiramo med široko paleto domačih izdelkov in z njimi razvijamo osebni stik.
- Danes številni pridelovalci svoje sveže pridelke ponujajo prek spleta, ki jih po naročilu dostavijo na dom, pri čemer izkoriščajo predvsem kratko dobavno verigo.

Vredno se je ozreti po Madžarski, kjer več dobro delujočih kratkih dobavnih verig krepi pomen lokalnih proizvodov, pomaga pridelovalcem in pri kratkih dobavnih verigah.

Podjetje Zala Open Doors so ustanovile družinske kmetije, ki same proizvajajo okusne sokove, sirupe, zeliščne pripravke in proizvode iz mangalice. Podjetje ima spletno trgovino, kjer je mogoče dobrote kupiti neposredno od pridelovalcev, obiskovalci pa si lahko tudi sami ogledajo proizvodnjo izdelkov: sami si lahko izdelajo tudi marmelado, sirup in sladkorne preste iz Zale. Tako se lahko prepričajo, da je lokalna hrana pripravljena v čistih in zanesljivih pogojih. Obstajajo tudi portali, kjer lahko obiskovalci rezervirajo mizo za kosilo ali večerjo in se prepustijo gastronomskim užitek ter na enem mestu poskusijo jedi, pripravljene iz izdelkov več proizvajalcev.

Eden od načinov zagotavljanja kratkih dobavnih verig je do-

stava lokalnih proizvodov na dom, ki zagotavlja, da so na družinsko mizo dostavljeni visokokakovostni proizvodi zanesljivih pridelovalcev. Primer dobre prakse je spletna stran FoodHub, preko katere lahko preverimo kakovost naročenega izdelka in zanesljivost pridelovalca. Foodhub povezuje male proizvajalce, ki proizvajajo svežo, kakovostno in trajnostno pridelano hrano, z lokalnimi potrošniki, podjetji in restavracijami. Zahvaljujoč Foodhubu smo lahko varno dostopamo do odlične hrane lokalnih proizvajalcev.

Vir: kisleptek.hu



## PRIMER KRATKIH DOBAVNIH VERIG PRESKRBE S HRANO - KONCEPTI IN MADŽARSKE DOBRE PRAKSE

V sodlovanju z Raziskovalnim inštitutom za ekološko kmetijstvo (ÖMKI), Združenjem ozaveščenih kupcev in Združenjem malih proizvajalcev v okviru mednarodnega projekta CO-FRESH je bila pripravljena publikacija z naslovom Primeri kratkih dobavnih verig preskrbe s hrano - koncepti in madžarske dobre prakse, s pomočjo katere se lahko zainteresirana javnost seznaní s konceptom, oblikami in nekaterimi dobrimi praksami kratkih dobavnih verig preskrbe s hrano. Obstaja veliko primerov kratkih dobavnih verig preskrbe s hrano, med katerimi lahko potrošniki izbirajo in se pridružijo podpori lokanim sistemom preskrbe s hrano.

V publikaciji je predstavljeno:

- Kaj je kratka dobavna veriga preskrbe s hrano?
- Kako deluje kmetijstvo, ki ga podpira skupnost?
- Kateri so madžarski primeri skupnostnega kmetovanja in kje se jim lahko pridružite?
- Zakaj so koristi kratkih dobavnih prehranskih verig?

Publikacijo na 22 straneh lahko prenesete s spletne strani ÖMKI:

<https://biokutatas.hu/kiadvanyok/>

## ČEBELARSTVO NEMETH ALSÓNEMESAPÁTI, OKROŽJE ZALA

Čebelar Zsolt Németh, član združenja Söjtör and Region Honey Association, ki je leta 2006 prejel nagrado za čebelarja leta, meni, da je pomembno, da svoje panje seli predvsem na območja varstva krajine, na kraje, ki so daleč od prometa in na najbolj nedotaknjena območja, tako da lahko čebele nabirajo ne le okusen, ampak tudi čim bolj čist med, brez kemikalij. Poleg tega daje velik poudarek uporabi različnih okoljskih rešitev, na primer redno se odpravlja na dostave po Budimpešti, med katerimi lahko kupci osebno prevzamejo izdelke, naročene prek spleta na navedenih lokacijah in ob navedenih urah, s čimer prihranijo stroške dostave paketov. Med ogle dom je mogoče vzpostaviti osebni stik s strankami, kar prav tako pripomore k večjemu zaupanju v izdelke. Prav tako se mu zdi pomembno, da se med proizvodnjo čim več reciklira, ne le materialni odpadki, temveč tudi organski.

V zvezi s težavami je Zsolt Németh dejal, da je eden največjih izzivov za lokalne proizvajalce medu ta, da kitajski masovno proizvedeni med nizke kakovosti preplavljajo madžarski trg, poleg tega pa so običajno cenejši od izdelkov lokalnih čebelarjev. Ti izdelki običajno prihajajo „v razsutem stanju“ brez indi-



vidualne embalaže in se prodajajo predvsem v večjih živilskih verigah. Izziv čebelarjem predstavlja tudi odvisnost od vremena, proizvajalci pa v primeru višje sile ne dobijo ustreznega nadomestila. Nacionalna čebelarska zveza podeljuje manjše subvencije, ki pa ne morejo rešiti težav s prodajo, manjkajo pa tudi obsežnejše državne subvencije. Delo čebelarjev pa dodatno otežujejo različni upravni postopki. Še eden od izzivov, s katerimi se soočajo lokalni pridelovalci, sta staranje in ukinjanje družinskih kmetij, saj se mladi neradi lotevajo energetskega intenzivnega dela, povezanega s pridelavo medu, pri manjkajo pa tudi programov za promocijo čebelarjenja.

<https://www.nemethmezeszet.hu/>

