

KREPITEV JAVNEGA NAROČANJA ŽIVIL

(Empowering Public Food Procurements)



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Praktična priporočila za ciljne skupine

Kuharji in poslovodje v gostinstvu

- Veščine komuniciranja s kmeti in dobavitelji, kuhinjskim osebjem in končnimi porabniki
- Razumevanje osnovnih značilnosti kmetovanja
- Veščine za oblikovanje jedilnikov v skladu s sezonsko in lokalno ponudbo pridelkov oziroma živil
- Soustvarjanje dolgoročnega sodelovanja s kmeti
- Izboljševanje postopka (javnega) naročanja, še zlasti meril, ki lahko spodbujajo trajnostno (zeleno) naročanje
- Seznanite se s ponudbo → nabavnimi viri → prilagodite naročilo tako, da se bodo lokalni pridelovalci/ponudniki lahko odzvali nanj
- Organizacijo kuhinje (zaposleni, oprema, kuharska znanja, jedilniki) prilagodite novim potrebam v skladu z načrtom → praktično usposabljanje
- Seznanite se z možnimi finančnimi spodbudami (za spremembe)

Praktična priporočila za ciljne skupine

Gospodarski in institucionalni deležniki v kmetijsko–živilskem sektorju

- (S) poznajte svoje stranke
- (S) poznajte različne načine oblikovanja paketov (storitev), embaliranja, časa dostave ... → pričakovanja gostinskega sektorja
- Poznajate oznake in postopke ter vlogo, ki jo lahko odigrate pri spodbujanju/ doseganju ciljev trajnostnega (zelenega) naročanja
- Vedite, kako se odzvati na naročilo/izboljšajte svoje veščine → usposabljanje
 - Seznanite se s prednostmi ekoloških, lokalnih živil ...
 - Izboljšajte sledljivost na računih
 - Prosite za nasvet strokovnjaka za pravna vprašanja ali trajnostno/ekološko prehrano
- Poznajate lokalno ponudbo → sezonskost, pridelava → sodelujte pri načrtovanju jedilnikov (dolgoročno)
- Izračunajte svojo “pravično ceno” in jo sporočite odločevalcem
- Bodite pragmatični glede ravnovesja med razmerjem kakovost : cena → sporočite specifikacijo dobrin (primer za meso : na žaru, kuhano ...) in predlagajte recepte za rabo pridelkov/živil (baza podatkov, orodja za načrtovanje v kuhinji ...)
- Ponujajte promocije, pakušine, obiske ... → prispevajte k ozaveščanju potrošnikov
- Poznajate okvir politik: prehrana, trajnostnost, higiena ... na različnih ravneh → prilagodite jim svojo ponudbo/upoštevajte pravila
- Sodelujte pri obveščanju o ravnanju z odpadki in razmislite o podpori programom usposabljanja
- Oblikujte dolgoročna partnerstva z naročniki
- Seznanite se z možnimi finančnimi spodbudami za vas ali za vaše partnerje

Praktična priporočila za ciljne skupine

Odgovorni predstavniki (odločevalci, oblikovalci politik, uradniki – predstavniki oblasti)

- Spoznajte in nadalje opredelite merila za trajnostno/zeleno naročanje živil na posameznih ravneh (lokalno, regionalno, nacionalno, EU) vključno z javnim naročanjem
- Dajte pobudo za razvoj akcijskega načrta za trajnostno/zeleno naročanje živil
- Akcijski načrt naj razvijejo strokovnjaki v participativnem procesu
- Komunicirajte z ustreznimi mrežami in deležniki in olajšajte njihovo sodelovanje (posveti idr.)
- Učite se iz primerov drugih (posveti, izmenjave ...) in rešitve prilagodite svojim razmeram, poiščite sodelovanje z drugimi (občine, regije, države ...)
- Zagotovite finančne in človeške vire za kritje proračuna akcijskega načrta
- Zagotovite ustrezen monitoring izvajanja akcijskega načrta
- Prilagodite vire in organiziranost kuhinje (delovna sila, oprema, kuharske spretnosti, jedilniki) novim potrebam v skladu z načrtom

Skupna vodilna načela za povečanje trajnostnega javnega naročanja v gostinskem sektorju

Vpogledi/praktična priporočila za predstavnike, kuharje, poslovodje in odločevalce ter za strokovnjake, ki jih usposablja – **dobre prakse & previdnost**

Spodbuden politični okvir

- ✓ Zakonodaja, potrebna za vključevanje ekoloških surovin (pridelkov, živil)
- ✓ Decentralizirano odločanje – občine morajo imeti moč odločanja
- ✓ Potreben je pristop od zgoraj navzdol (primer pitne vode – javne inštitucije bodo nekaj razvile, če obstaja dovolj velik pritisk javnosti)
- ✓ Politična podpora na katerikoli ravni (občina, država ...) kot sprožilec
- ✓ Uvesti je treba dobro spremljanje
- ✓ Spodbujanje/promocija neposredne nabave z izključitvijo dela celotnega naročila v prid lokalnim in malim dobaviteljem

Oblikovanje mrež

- ✓ Skupne prakse – povežite zamisli in prakso za sporazumevanje z velikimi igralci (ozaveščeno povpraševanje → ozaveščena pri- in predelava)
- ✓ Poiščite zaveznike – partnerje
- ✓ Navdihujte deležnike s pomočjo mreženja
- ✓ Vključite ciljno skupino
- ✓ Sodelovanje z velikimi mesti + mreže + strokovnjaki
- ✓ Mreže na lokalni/nacionalni/EU ravni

Vodenje

- ✓ Lobiranje
- ✓ Človeški dejavnik: ključne osebe ali ključne vplivne skupine
- ✓ Imejte ključno skupino – vplivno skupino – gonilno silo

Skupna vodilna načela za povečanje trajnostnega javnega naročanja v gostinskem sektorju

Vpogledi/praktična priporočila za predstavnike, kuharje, poslovodje in odločevalce ter za strokovnjake, ki jih usposablja – dobre prakse & previdnost

Postopek (javnega) naročanja

- ✓ Dolgoročna naročila – pogodbe → zeleno JN
- ✓ Poznajte ponudbo in lokalne razmere, da lokalnim naročnikom omogočite prijavo na javno naročilo
- ✓ Merila trajnostnosti
- ✓ Vključi lokalne/regionalne dobavne verige in nacionalno naročanje
- ✓ Ločeno javno naročanje za živila → naročila za živila samo ločeno od drugih dobrin, storitev, pakiranja ...

Dolgoročni projekti

- ✓ Dajte čas razvoju pobud – dolgoročno (npr. 25 let)
- ✓ Korak za korakom – nikoli ne izpustite cilja izpred oči
- ✓ Dolgoročna strategija vizije – del “kolektivnih” strateških dokumentov

Oskrbovalna veriga, kritični obseg in logistika

- ✓ Razvoj oskrbovalne verige v povezavi z gospodarskimi akterji
- ✓ (S)poznajte svoje območje/regijo
- ✓ Ugotovite kritične obsege/skupen obseg povpraševanja–dovolj veliko povpraševanje olajšuje postopke
- ✓ Z logističnim izzivom se ukvarjamo od začetka

Multifunkcionalni pristop

- ✓ Imejte globalni pristop → ustvarite prihranke tako, da se posvetite posameznim delom verige
- ✓ Multifunkcionalen pristop na različnih ravneh

Skupna vodilna načela za povečanje trajnostnega javnega naročanja v gostinskem sektorju

Vpogledi/praktična priporočila za predstavnike, kuharje, poslovodje in odločevalce ter za strokovnjake, ki jih usposablja – **dobre prakse & previdnost**

Usposabljanje/prenos znanja

- ✓ Prenašanje znanja na ciljne skupine
- ✓ Tako ponudbeni kot povpraševalni del mora biti ciljno usmerjen: kuhinjski pomočniki, naročniki, nabavniki, poslovodje, direktorji, kmetje, veleprodajalci, predelovalci idr.
- ✓ Nudite kakovostne podatke o JN živil (iz preverljivih virov, združeni ...)
- ✓ Strokovno usposabljanje/mentorstvo & uvajanje → svetujte uradnikom glede trajnostnega javnega naročanja na različnih upravnih ravneh (lokalni, regionalni, nacionalni ...)
- ✓ Navdihujte & motivirajte vodstva
- ✓ Širite motivacijo navzdol (npr. glavni kuhar + administracija), da bo možno predvideti spremembe osebja

Drugo

- ✓ Ozaveščajte potrošnike
- ✓ Osredotočite se na kakovostne podatke
- ✓ Izvajanje naj temelji na podatkih in dejstvih
- ✓ Delujte na visoki ravni (npr. 70 osnovnih šol)
- ✓ Jasni cilji
- ✓ Nprekinjen proces v pravi smeri → oblikujte infrastrukturo
- ✓ Gospodarska uspešnost

Prenosljivost ...

- ✓ Težko je podati splošna priporočila zaradi razlik v kulturi, zgodovini, razvoju trga ... → uporabite lekcije iz drugih držav, a jih ne skušajte neposredno prenašati, vedno prilagodite razmeram v svoji državi
- ✓ Ni splošnih priporočil
- ✓ Ni možno prenesti celotnega načrta