

NAZIV PROJEKTA

EKO okusi Slovenije



Regionalna razvojna agencija Posavje, vodilni partner LAS Posavje, je z oktobrom 2022 pričela izvajati nov projekta sodelovanja LAS »EKO Okusi Slovenije«. Projekt, s katerim se uresničujejo cilji Strategije lokalnega razvoja na območju LAS Posavje, je bil za sofinanciranje odobren junija 2022, in sicer s strani Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja, ki upravlja Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja (EKSRP).

Projekt »**EKO OKUSI SLOVENIJE**« je **LAS Posavje** kot vodilni partner pripravil v partnerstvu skupaj s tremi slovenskimi in enim hrvaškim LAS:

- **LAS Vipavska dolina,**
- **LAS Gorenjska košarica,**
- **LAS Goričko 2020 in**
- **LAG Južna Istra.**

Konzorcij skupno sestavlja 20 partnerjev.

- Na območju LAS Posavje kot projektni partnerji sodelujejo še: Mestna občina Krško, Center za podjetništvo in turizem Krško, Jože Repovž - Kmetija Repovž, Kmetija Omerzu (Manca Omerzu, nosilka dop. dejavnosti na kmetiji) ter podjetji Evrosad d. o. o. Krško in Debeluh d. o. o.
- Na območju LAS Vipavska dolina so vključeni: kot vodilni partner LAS Regijska razvojna agencija ROD Ajdovščina, Kristjan Vidmar (kmetija) ter podjetje OKUSI, gostinstvo in turizem d. o. o.
- Pri LAS Gorenjska košarica partnerstvo tvorijo: BSC Kranj, poslovno podporni center d. o. o. (kot vodilni partner LAS), Kmetija Vegerila (Tilen

Praprotnik, nosilec kmetijskega gospodarstva), Klasa d. o. o. in JZ Turizem in kultura Radovljica.

- Partnerstvo LAS Goričko 2020 tvorijo: kot vodilni partner LAS in kot zasebni zavod Bistra hiša Martjanci – Smart House Marjanci, Pribinovina d. o. o., Kodila d. o. o. ter Gostilna Rajh (Tanja Pintarič s. p.).

Projekt je bil odobren v okviru 6. javnega razpisa Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) – za podukrep 19.3 »Priprava in izvajanje dejavnosti sodelovanja operacij sodelovanja lokalnih akcijskih skupin«, ki je bil objavljen konec leta 2021. MKGP je razpisal razpoložljivih 4.188.000,00 EUR sredstev, s katerimi je junija 2022 odobril dvanajst novih projektov sodelovanja LAS, v skupni vrednosti 4.074.960,00 EUR. **Partnerji projekta »EKO OKUSI SLOVENIJE« so skupaj zaprosili za 380.136,25 EUR sofinanciranja, od tega bo za izvedbo projekta na območju LAS Posavje s strani sklada EKSRP namenjenih 99.950,86 EUR.**

S projektom »EKO OKUSI Slovenije« se bo poleg Strategije lokalnega razvoja LAS Posavje uresničevala tudi evropska strategija »Od vil do vilic«. Ključni partnerji operacije so ekološki kmetje (pridelovalci in predelovalci), ki se bodo povezovali z vrhunskimi kuharji – chefi in eko trgovinami. Sodelovanje naštetih bo namenjeno krajšanju dobavnih verig, večji pridelavi in prodaji varne hrane, boljši promociji lokalnih ekoloških surovin in vključevanju le-teh v vrhunsko kulinariko. Na ta način bo nadgrajena edinstvena gastronomska ponudba Slovenije, uresničena pa bo tudi najboljša praksa povezovanja kmetijstva s turizmom. Partnerji načrtujejo tudi izvedbo več kulinaričnih dogodkov, delavnic na eko kmetijah in delavnic kuhanja z vrhunskimi chefi za mlade ter manjših investicij, s katerimi bo poskrbljeno predvsem za tehnološke nadgradnje in posodobitve ekoloških kmetij. Sodelovanje s tujim partnerjem LAG Južna Istra bo namenjeno promociji izbrane ponudbe ter izmenjavi in ogledu dobrih praks.

TRAJANJE PROJEKTA: Izvedba projekta bo trajala 14 mesecev, z začetkom oktobra 2022 in predvidenim zaključkom spomladi 2024.

Za vsebino je odgovoren LAS Posavje. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja Podeželja RS za obdobje 2014-2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. **AKTUALNIM AKTIVNOSTIM PROJEKTA "EKO Okusi Slovenije" lahko sledite na <http://www.las-posavje.si/> (NOVICE) in na Facebooku LAS Posavje: <https://www.facebook.com/lasposavje/>**

DELOVNI SKLOPI AKTIVNOSTI in kratki opisi:

A1: Vodenje in koordinacija

- Vodenje in koordinacija na ravni celotnega partnerstva
- Vodenje in koordinacija znotraj posameznih LAS (srečanja, spremljanje napredka)
- Vsebinsko delo na operaciji

A2: Promocija operacije:

- Oblikovanje skupnega logotipa operacije EKO Okusi Slovenije
- Digitalne aktivnosti (e-sporočila, Facebook in druga socialna omrežja, sporočila za javnost, objave na spletnih straneh, spletni trgovini)
- Objave v tiskanih medijih za potrebe promocije operacije

A3: Izbor eko surovin in razvoj vrhunskih kulinaričnih jedi

- Nabor lokalnih ekoloških pridelovalcev
- Izbor eko surovin ter razvoj eko prigrizkov/tradicionalnih jedi na moderen način iz prevladujočih ekoloških surovin v sodelovanju z vrhunskimi kuharji – chefi (priprava sezonskih krožnikov)
- Izmenjava eko surovin – tržnica eko surovin
- Animacija eko kmetovalcev za sodelovanje - organizacija B2B

A4: Izvedba naložb - zelene naložbe in kratke dobavne verige

- Tehnološke nadgradnje in posodobitve ekoloških kmetij za povečanje proizvodnje ekoloških surovin, izvedbe izobraževanj, dogodkov
- Nakup opreme za razvoj kulinaričnih krožnikov
- Ureditev eko kotičkov za prodajo ekoloških surovin
- Umestitev digitalnih točk za potrebe predstavitve ekoloških kmetij, surovin in razvitih kulinaričnih jedi

A5: Povezovanje eko kmetij in visoke kulinarike (prenos najboljših praks)

- Prenos najboljše prakse Okusov partnerskih LAS-ov in izvedba različnih kulinaričnih dogodkov posameznih LAS-ov

- Dogodek vrhunske kulinarike - predstavitev novo razvitih kulinaričnih jedi iz eko surovin – EKO Okusi Slovenije z gosti iz Južne Istre in Okusov Posavja, Okusi Vipavske, Okusi Radolce, Gourmet over Mura
- Ogled dobre prakse v LAS Južna Istra in Eko Okusov Istre (skupna strokovna ekskurzija)
- Vzpostavitev partnerstva vrhunskih gostincev "EKO Okusi Vipavske doline"
- Izvedba kulinaričnega festivala s poudarkom na eko surovinah (EKO Okusi Vipavske doline)
- Oblikovanje pilotnega modela partnerskega kmetovanja na relaciji eko kmetija-ponudnik visoko kulinaričnih storitev
- Vzpostavitev poskusnega sodelovanja na ravni odkupa ekološkega govejega mesa
- Marketinška študija glede trženja ekoloških živil, tudi v okviru vrhunske kulinarike in model povezovanja ekoloških kmetovalcev pri trženju
- Razvoj kolesarskega doživetja - kolesarske ture med kmetijami in izvedba dogodkov (nov ITP)
- Razvoj butičnega kulinaričnega doživetja "kmetova miza" in izvedba dogodkov (nov ITP)

A6: Delavnice in izobraževanja:

- Delavnice s priznanimi kuharji za mlade, osnovnošolce, dijake na temo razvijajmo kulinarične jedi in kuhajmo z vrhunskimi mojstri – vrhunskimi chefi; »Kuhaj EKO z vrhunskim chefom in animacija za obisk ekološke kmetije
- Izobraževalne delavnice za osnovnošolce na eko kmetijah na temo ekoloških živil, predstavitev poklica kmeta
- Izobraževanja na eko certificiranih kmetijah za ranljive skupine (osebe s posebnimi potrebami)
- Izobraževanja za »potrošnike-gostince« in ekološke kmetovalce
- Delavnica postani eko sommelier; spajanje eko vina in eko kulinarike
- Delo z osebami iz ranljivih skupin na socialni kmetiji Korenika, ozaveščanje o pomeni ekološke pridelave in predelave, prihosocialna podpora. Praktične in doživljajske delavnice o ekološki pridelavi in predelavi, ustvarjanju lastnega vrta, pomenu ekološkega kmetovanja v povezavi s podnebnimi spremembami ter ohranjanju okolja za otroke in ranljive skupine

A7: Promocija kratkih dobavnih verig:

- Razvoj blagovne znamke in marketing eko kmetije
- Razvoj, oblikovanje in izdelava darilne embalaže za trženje eko izdelkov
- Promocija ekoloških izdelkov – povečanje prepoznavnosti

- Digitalizacija ekoloških živil za potrebe posredovanja na splete portale
- Priprava vsebin z opisi lokalne dobavne verige in drugih vsebin za knjigo EKO Okusi Slovenije
- Oblikovanje in tisk knjige EKO Okusi Slovenije
- Objave na radiu z namenom promocije ekoloških izdelkov
- Objava prispevkov z eko tematiko s pomočjo influencerstva
- Promo brošura s predstavitev kmetov, kulinarčnih jedi
- Spletni dnevniki (blogi) eko kmetij, kratke video vsebine
- CGP za eko kotičke

REZULTATI in KAZALNIKI OPERACIJE (združeni rezultati celotne operacije - s ciljno vrednostjo):

- Število izbranih ekoloških kmetij*: **10**
- Število razvitih kulinarčnih jedi, prigrizki iz prevladujočih eko surovin in oblikovanih receptov (vsi LAS – i tudi tuj LAS): **6**
- Število izbranih ekoloških deležnikov z eko certifikatom: **7**
- Število izbranih vrhunskih kuharjev, ki bodo pripravili jedi iz eko surovin (chefs: Kavčič, Tomič, Repovž, gostilna Rajh, *Štefelin): **5**
- Število posodobitev na eko kmetijah (Repovž, Omerzu, Vidmar, Vegerila, Korenika – Pribinovina d.o.o.): **5**
- Št. študij glede trženja ekoloških živil: **1**
- Število novih tržnih poti (eko kmetije in vrhunski kuharji): **1**
- Število novih sklenjenih pogodb za prodajo eko surovin: **4**
- Število novih produktov, asortimanov* (ekoloških izdelkov, kulinarčno turističnih produktov, integralnih turističnih produktov): **4**
- Število novih atrakcij, ki bodo nudile eko kulinarčni krožnik, eko prigrizek in eko vino: **2**
- Število podprtih projektnih partnerstev (skupno in posamična na LAS): **5**
- Število razvitih inovativnih podjetniških idej in gastronomske ponudbe (eko surovine v vrhunski kulinariki): **1**
- Število novo urejenih eko kotičkov (tržnici, urejeno zemljišče za prirejanje dogodkov): **3**
- Število urejenih digitalnih točk: **2**
- Število mladih na izobraževanjih in delavnicah: **80**
- Število izobraževanj za gostince in ekološke kmetovalce: **5**
- Število obiskovalcev na izobraževanjih, delavnicah, dogodkih (+ ranljive skupine): **250**
- Število izvedenih kulinarčnih dogodkov: **4**
- Število izvedenih izobraževalnih delavnic: **17**
- Število izvedenih kolesarskih tur med kmetijami: **8**
- Število izvedenih ogledov dobrih praks in strokovnih ekskurzij: **7**

- Število publikacij EKO Okusi Slovenije: **1000**
- Število brošur s predstavitvijo kmetov, restavracij, kulinarčnih produktov: **10000**
- Število promocijskih objav o EKO Okusih Slovenije: **20**
- Število promocijskih objav o projektu: **20**
- Število digitaliziranih eko izdelkov: **5**
- Število novinarjev, bloggerjev, predstavniki STO, člani LAS, predstavniki Ministrstev, AKTRP, lokalnih skupnosti, združenj, fakultet.....) na dogodkih: **100**
- Število ozaveščenih o ekoloških surovinah*: **26.000**

Projekt "EKO Okusi Slovenije" bo prispeval k doseganju sledečih POSEBNIH CILJEV SLR LAS Posavje:

POSEBNI CILJI SLR LAS Posavje

Ukrepi

Kazalniki

1.1 Ustvariti zaposlitvene priložnosti in kakovostna delovna mesta

Z aktivacijo ekoloških kmetij in povezovanjem z vrhunsko kulinariko bomo ustvarjali priložnosti za nova zelena delovna mesta v poklicu kmeta in kuharja. Usposobljeni potencialni nosilci dejavnosti so tisti, ki bodo pridobili nova znanja in kompetence, to so mladi, ki bodo vključeni v izobraževalne delavnice na eko kmetiji (Repovž) in z vrhunskima kuharjema (Jure Tomič & Grega Repovž).

1. Podjetniške ideje za nova delovna mesta

Usposobljeni potencialni nosilci dejavnosti

10

1.2 Krepiti pogoje za rast malih ponudnikov v perspektivnih dejavnostih

Z operacijo krepimo pogoje za razvoj malih ponudnikov, saj spadajo ekološke kmetije med manjše ponudnike, njihova dejavnost pa je nedvomno perspektivna, saj je ključna za samooskrbnost, zdravo prehranjevanje, varno hrano, blaženje podnebnih sprememb in z vidika ohranjanja narave. Povezovanje

2. Inovativna partnerstva za rast

Novi ali izboljšani produkti ali storitve

3

ekoloških kmetij z vrhunsko kulinariko, prav tako omogoča rast vrhunskih kuharjev, ki tudi predstavljajo perspektivno dejavnost. Z operacijo bomo dosegli povečanje prepoznavnosti eko surovin in vrhunskih kulinarčnih jedi v regiji, Sloveniji in tujini. Novi ali izboljšani produkti se izkazujejo z novimi ekološkimi izdelki (ekološko vino) in novo razviti kulinarčnimi krožniki (Repovž, Tomič).

2.1 Aktivirati potenciale za revitalizacijo podeželja

Potenciale za revitalizacijo podeželja aktiviramo z naložbami eko kmetij, ki bodo lahko dvignile dodano vrednost svojim izdelkom in si na ta način odprle nove tržne priložnosti. Ekološki izdelki vplivajo na zdrav način prehranjevanja in omogočajo lokalno trajnostno oskrbo. Z naložbami se bo povečala proizvodnja ekoloških pridelkov in izdelkov, ekološke kmetije bodo ekonomsko napredovale in s tem izboljšale svoj socialni položaj in si s tem zagotovile večjo kakovost življenja na podeželju. Vključenost proizvajalcev se izkazuje z ekološkima kmetijama (Repovž, Omerzu), ekološkim proizvajalcem (Evrosad). Prebivalci bodo vključeni preko izobraževalnih delavnic, izmenjavi ekoloških surovin na tržnici in skupnem kulinarčnem dogodku EKO Okusi Slovenije.

3. Lokalna infrastruktura za storitve na podeželju	Vključeni proizvajalci
	Vključeni prebivalci
	200

3.1 Izboljšati stanje okolja za večjo kakovost življenja in dela

S spodbujanjem ekološkega kmetovanja se ohranjajo tradicionalne sorte rastlin in pasme živali, izboljšuje se prehranska kakovost lokalnega prebivalstva, prav tako se

5. Izboljšanje stanje okolja

ohranja naravno prisoten ekosistem. Prav tako se z visoko kulinariko poudarja pomen surovin, ki so pridelane v lokalnem okolju, so sezonske. S tem se zmanjša poraba energentov za prevoze in skladiščenje živil. Pod izvedenimi ukrepi varovanja okolja šteujemo nadgradnjo eko kmetije z namakalnim sistemom s pomočjo zajezitve deževnice (Repovž). Ozaveščenost o varovanju narave se izkazuje z medijskimi objavami v časopisu na temo ekološkega kmetovanja.

Izvedeni ukrepi
varovanja
okolja

1

Vključeni v
ozaveščanje o
varovanju narave

26.000

3.2 Ohranjane narave in biotske raznoverstnosti za trajnostni razvoj območja LAS

Prav način ekološkega kmetovanja zagotavlja ohranjanje narave in biotsko raznoverstnost, saj gre za obliko kmetovanja, ki sledi naravnim metodam in kroženju snovi v naravi. Ohranjanje narave bomo izvedli s tehnološkimi posodobitvami ekoloških kmetij. Prav tako se uresničuje za trajnostni razvoj območja LAS, na način, da se v vrhunski kulinariki uporabijo tradicionalne sorte, vrste in avtohtone pasme.

Ozaveščanje o varovanju narave bomo izvajali tekom celotnega projekta, saj so vsebine ekološkega kmetovanja vključene v vse aktivnosti operacije. Ozaveščenost o varovanju narave se izkazuje z medijskimi objavami v časopisu na temo ekološkega kmetovanja. Nov program na območju LAS Posavja se izkazuje z nadgradnjo Okusov Posavja v Eko Okusi Posavja in Slovenije.

6. Ohranjanje
narave

Vključeni v
ozaveščanje o
varovanju narave

26.000

Nove vsebine ali
programi

1

4.1 Izboljšati pogoje za vključenost ranljivih ciljnih skupin v družbo

7.Vključujoča skup
nost

Projekt naslavlja mlade, ki bi se želeli vključiti v ekološko kmetovanje ali se izobraziti na področju kuharstva in gostinstva. Poleg tega bodo pripravljene jedi in promocija le-teh obogatile jedilnike vseh prebivalcev, tudi žensk, ki opravljajo vlogo gospodinj. V izobraževalne delavnice bomo vključili tudi osebe s posebnimi potrebami, ki bodo obiskale eko kmetijo Omerzu. Med ekološkimi kmetijami in vrhunsko kulinariko se bo z operacijo vzpostavilo novo partnerstvo.

Vključene osebe iz ranljivih skupin

50

Vzpostavljena partnerstva

1

4.2 Krepitev zdravega življenjskega sloga prebivalcev

Projekt omogoča nove prodajne poti ekoloških živil, poleg tega ekološka živila vstopajo v visoko kulinariko, kjer gre za inovativne kuharske procese, le-ti bodo prikazani tudi širši skupnosti preko receptov in prikazov priprave. S tem bodo lahko prebivalci obogatili svoj jedilnik z živili, ki bodo vsebovale in ohranile čim več koristnih lastnosti za kakovostno prehranjevanje. Nov program na območju LAS Posavja se izkazuje z nadgradnjo Okusov Posavja v Eko Okusi Posavja in Slovenije. Neposredno vključenost bomo dokazovali preko izobraževalnih delavnic, izmenjavi ekoloških surovin na tržnici in skupnem kulinarinem dogodku EKO Okusi Slovenije.

8.

Zdrava

t

skupnos

Novi ali izboljšani programi

1

Neposredno vključeni v nove programe

200