

MODUL 4



Získavanie/ mapovanie lokálnych/ regionálnych surovín

www.plantpower.eu



Moduly OER pre elektrárne © 2025 od spoločnosti Plant Power Partnership sú licencované pod licenciou CC BY 4.0. Kópiu tejto licencie si môžete pozrieť na stránke <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Obsah

01 Účel a ciele

02 Úvod do lokálneho/regionálneho
sourcingu

03 Mapovanie ingrediencií vo vašom
regióne

04 Kritériá pre výber lokálnych surovín

05 Prípadové štúdie v oblasti
regionálneho sourcingu

Obsah

06

Prečo je dôležité lokálne a regionálne získavanie zdrojov

07

Zhrnutie učenia



01

Účel a ciele

Účel

Tento modul umožňuje študentom pochopiť, ako miestne a regionálne získavanie zdrojov podporuje udržateľné rastlinné potravinové systémy. Študenti skúmajú súvislosť medzi zložkami, miestom a zodpovednosťou a zvažujú, ako získavanie zdrojov bližšie k pôvodu môže znížiť vplyv na životné prostredie, podporiť miestne ekonomiky a posilniť sledovateľnosť.

Modul poskytuje praktické metódy na vyhľadávanie, mapovanie a hodnotenie surovín v danom regióne. Študenti sa naučia, ako lokalizovať producentov, porozumieť dodávateľským trasám, posúdiť vhodnosť rastlinných produktov a rozpoznať bežné bariéry, ako sú sezónnosť, náklady a obmedzená spracovateľská kapacita, ako aj príležitosti v logistike, konzervácii a spolupráci.

Kombinujeme teóriu, prípadové štúdie, digitálne nástroje a aplikované úlohy. Na konci budú študenti schopní pripraviť regionálny plán získavania zdrojov založený na dôkazoch a navrhnúť, ako by sa lokálne dostupné zložky mohli použiť v budúcich rastlinných produktoch.



Ciele

Po absolvovaní modulu budú študenti schopní:

- Pochopiť dôležitosť lokálneho a regionálneho získavania surovín v rastlinných potravinových systémoch
- Identifikovať metódy mapovania dostupných surovín v rámci daného územia
- Zhodnotíte environmentálne, ekonomické a sociálne výhody získavania lokálnych zdrojov
- Rozpoznať bariéry a príležitosti v regionálnych dodávateľských reťazcoch
- Aplikujte stratégie získavania zdrojov na vývoj udržateľných, regionálne vhodných produktov rastlinného pôvodu.



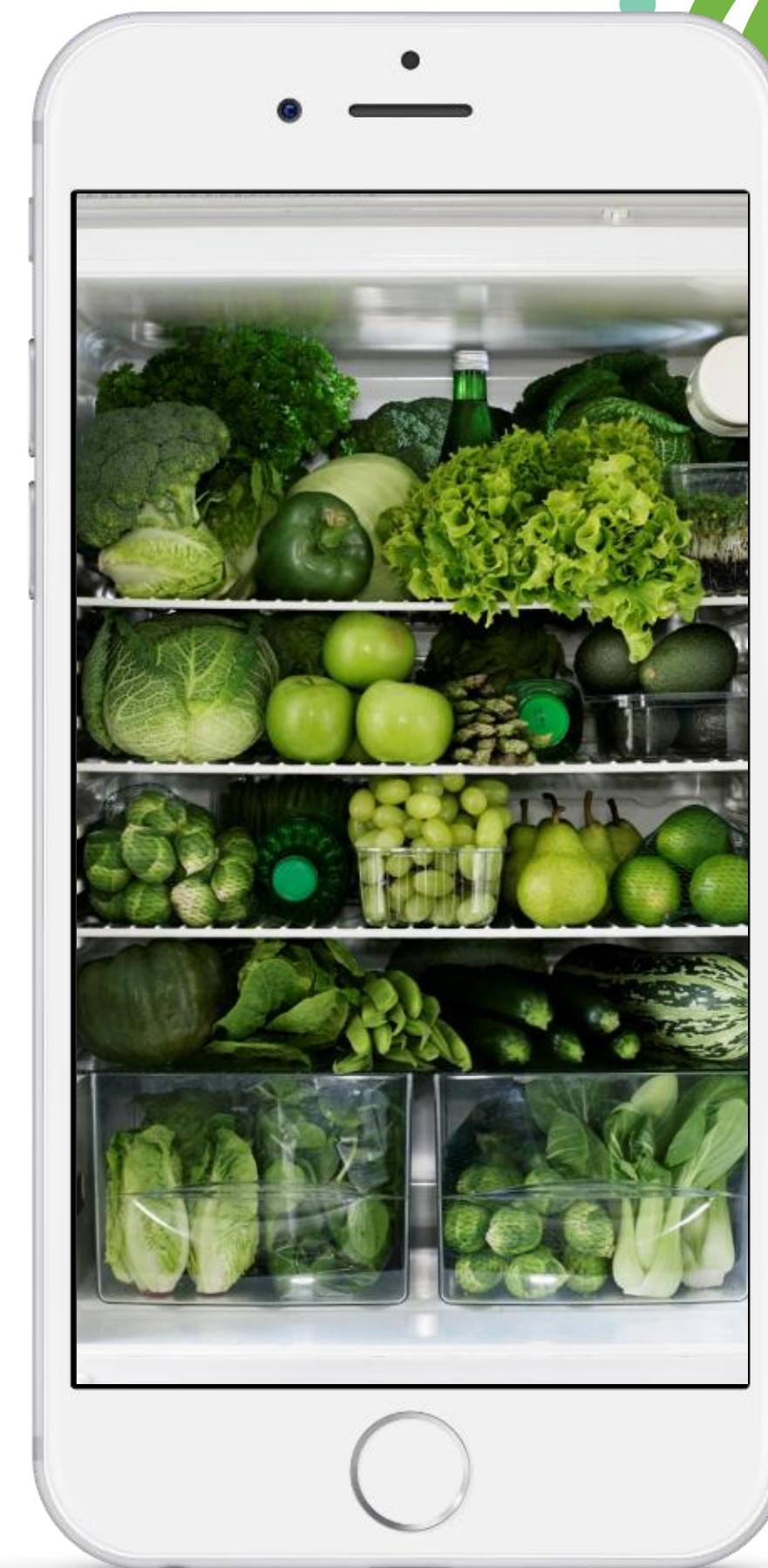
02

Úvod do lokálneho/ regionálneho sourcingu

Čo máme na mysli pod pojmom miestne a regionálne?

Lokálne získavanie surovín znamená používanie surovín, ktoré pochádzajú z blízkeho okolia, zvyčajne z toho istého mesta, okresu alebo miestnej oblasti. V mnohých krajinách EÚ to zvyčajne znamená, že potravina prejde od zdroja k miestu výroby menej ako 100 až 150 kilometrov.

Regionálne získavanie surovín znamená získavanie surovín zo širšieho okolia, napríklad z inej časti tej istej krajiny alebo z blízkej krajiny EÚ. Stále však uprednostňuje kratšie dodávateľské reťazce a podporuje udržateľnejšie získavanie surovín.





Blízkosť je dôležitá v dodávateľských reťazcoch

Získavanie surovín v blízkosti miesta ich spracovania podporuje udržateľnejšie rastlinné potravinové systémy. Kratšie vzdialenosti znamenajú nižšiu spotrebu paliva a nižšie emisie z dopravy, čo podporuje ciele Európskej zelenej dohody a stratégie „z farmy na stôl“ pre nízkouhlíkové dodávateľské reťazce efektívne využívajúce zdroje.

Blízkosť tiež udržiava väčšiu ekonomickú hodnotu v regióne. Môže podporiť miestne pracovné miesta, posilniť malých výrobcov a prispieť k vyváženému regionálnemu rozvoju. To odráža priority EÚ pre odolnejší agropotravinársky sektor.

Kratšie dodávateľské reťazce sa tiež ľahšie monitorujú. S menším počtom sprostredkovateľov je jednoduchšie sledovať pôvod, kontrolovať súlad s normami bezpečnosti potravín a poskytovať spotrebiteľom spoľahlivé informácie. To pomáha budovať dôveru v rastlinné produkty.

Trendy v získavaní surovín

Minulosť Počas väčšiny európskej histórie boli suroviny lokálne. Malé farmy zásobovali blízke trhy sezónnymi plodinami. Pred 50. rokmi 20. storočia sa väčšina ľudí spoliehala na krátke dodávateľské reťazce. Preprava čerstvých potravín na dlhé vzdialenosti bola zriedkavá, takže ľudia na konzervovanie potravín používali fermentáciu, sušenie a skladovanie v pivniciach.

Spoločnosť Present Today v oblasti sourcingu kombinuje globálny obchod so silnejším prístupom zameraným na lokálne produkty. Od pandémie COVID-19 vzrástol dopyt po regionálnych produktoch. Supermarkety zdôrazňujú lokálne produkty a verejní nákupcovia, ako sú školy a nemocnice, testujú kratšie dodávateľské reťazce. Sledovateľnosť je teraz štandardom. Identifikácie šarží, QR kódy a pilotné projekty blockchainu sledujú potraviny z farmy na stôl a podporujú rýchle stiahnutie z trhu. Nákup je založený na údajoch s využitím overených zoznamov dodávateľov, údajov o regionálnej výrobe a logistických aktív, ako sú chladiarenské sklady a distribučné centrá. Chladiarenský reťazec a prepravné siete tiež umožňujú bezpečný pohyb čerstvých surovín po celý rok.

Pozrite si toto krátke video a dozviete sa viac



Výhody lokálneho získavania zdrojov

Životné prostredie a hospodárstvo: Nižšia spotreba paliva, emisie a kazenie; podporuje ciele EÚ v rámci Zelenej dohody a zachováva lokálnu hodnotu. Znižuje počet sprostredkovateľov a riziko vyplývajúce z narušení trhu alebo dopravy; verejné obstarávanie môže stabilizovať dopyt.

Sledovateľnosť a dôvera: Jednoduchšie monitorovanie pomocou identifikátorov šarží/QR kódov; jasnejší dôkaz o pôvode, udržateľnosti a kvalite, budovanie dôvery spotrebiteľov.

Odpad, kvalita a výživa: Menej odovzdaní znižuje poškodenie a odpad z obalov; rýchlejšie doručenie zachováva čerstvosť a znižuje množstvo prísad a nadprodukciiu.

Odolnosť, bariéry a faktory umožňujúce: Lokálne získavanie zdrojov zvyšuje odolnosť voči šokom. **Kľúčové bariéry:** sezónnosť, obmedzené spracovanie a cenová volatilita. **Faktory umožňujúce:** družstvá, potravinové centrá, spoločná logistika, obstarávanie a nástroje na sledovateľnosť.

Kvíz

1. Definujte lokálne zdroje rastlinných zložiek v kontexte EÚ.
2. Uveďte jeden environmentálny dôvod, prečo je blízkosť dôležitá.
3. Vymenujte jeden súčasný trend v EÚ, ktorý ukazuje rast lokálnych alebo regionálnych zdrojov.

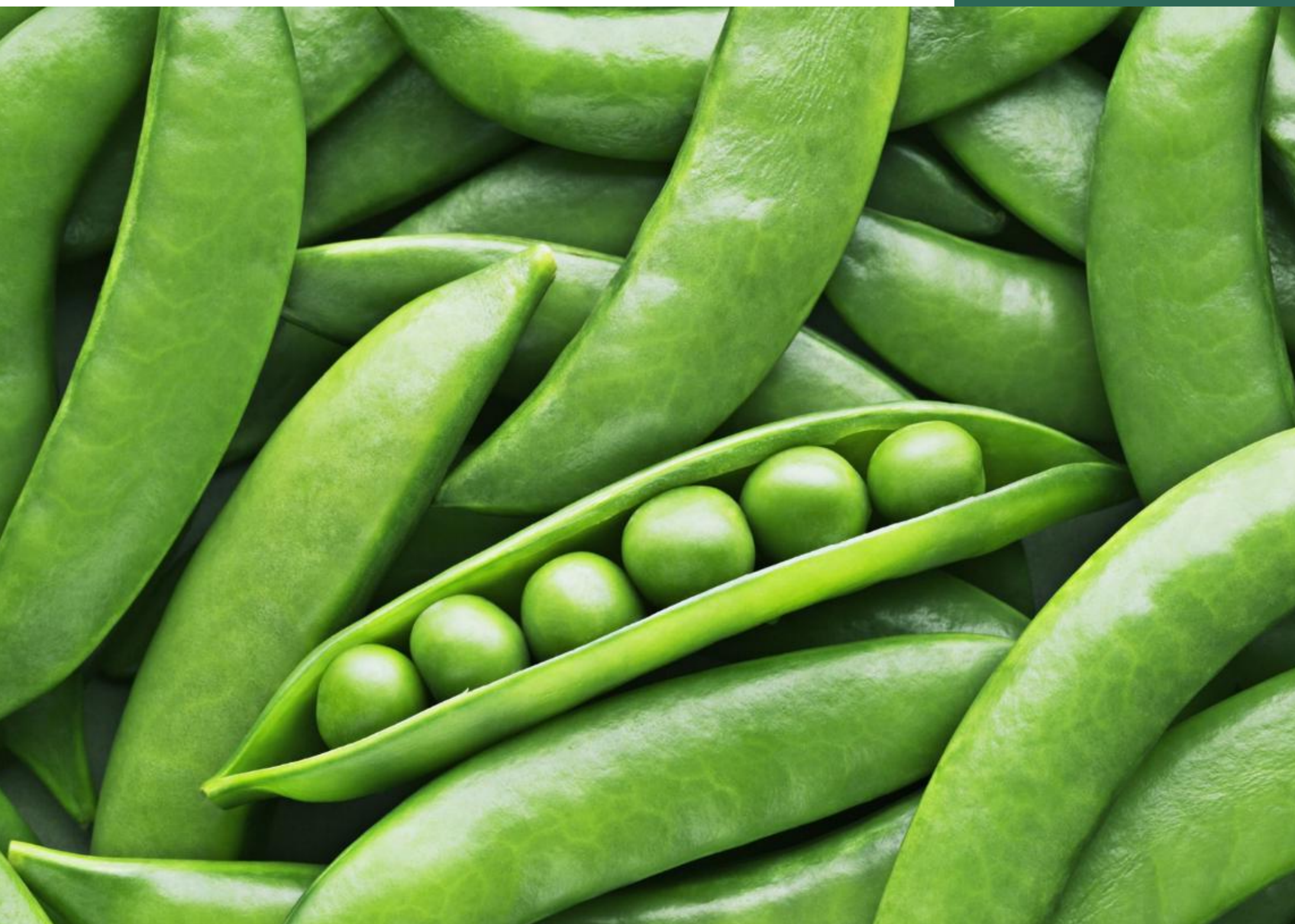


Reflexia

„Aké suroviny sú pre vás miestne?“

Uveďte tri až päť rastlinných vstupov vyrobených v okruhu približne 100 – 150 kilometrov.

Pre každé z nich si všimnite vzdialenosť, časové okno zberu, akýkoľvek blízky procesor a jeden spôsob, akým by mohol nahradiť dovážanú zložku. Pridajte jednu prekážku a jednu príležitosť, ktorú predvídate.



03

Mapovanie ingrediencií vo vašom regióne

Čo je mapovanie zložiek?

Mapovanie zložiek znamená identifikáciu blízkych surovín, spracovateľov, logistických trás a kupujúcich a ich prepojenie do funkčného a sledovateľného dodávateľského reťazca. Kladie si otázky: čo je k dispozícii, kde sa to nachádza a ako sa to pohybuje. Cieľom je menší dopad, vyššia regionálna hodnota a lepšia sledovateľnosť.

Manuálne mapovanie: Nájdite dodávateľov v okruhu približne 150 km a 500 km. Oslovte komory, družstvá, skupiny pestovateľov, farmy a spracovateľov. Zaznamenajte produkt, vzdialenosť, objem, obdobie zberu, certifikáciu, kontakt a miestne spracovanie. Výstup: overený zoznam dodávateľov a jeden plán zásobovania pre každú zložku.

Digitálne mapovanie: Na lokalizáciu pestovateľských oblastí použite Eurostat NUTS 2 a NUTS 3. Potvrďte producentov v národných registroch ekologických, CHOP alebo CHZO. Zobrazte producentov, spracovateľov a trasy v Google Moje mapy alebo QGIS. Pridajte ID šarží a QR kódy, ktoré prepoja každú dávku s farmou alebo regiónom, dátumom zberu a certifikáciou. Výstup: digitálna, sledovateľná regionálna mapa.

Výskumná úloha

Vyberte si tri rastlinné zložky z vášho regiónu. Zaznamenajte si, kde sa pestujú, potvrďte jedného výrobcu pre každú z nich v národnom registri a zaznamenajte si miesto pre ďalšie cvičenie.

Základné nástroje a dáta

Mapovanie zložiek závisí od spoľahlivých údajov o tom, kde sa plodiny pestujú, kto ich dodáva a ako sa prepravujú.

Kľúčové zdroje údajov

Eurostat (NUTS 2 / NUTS 3): Zobrazuje hlavné regióny pestovania hrachu, bôbu, lupiny, ovsu, repky olejnej, slnečnice a ďalších.

Národné registre: Schválení producenti, prevádzkovatelia ekologických produktov, držitelia CHOP a CHZO. Potvrďuje skutočných dodávateľov.

Regionálne siete: Družstvá a obchodné komory. Možnosť uvádzať členov, skladovacie centrá, chladiarenské sklady, železničné stanice a prístavy.

Mapovanie a sledovateľnosť

Moje mapy Google / QGIS: Tvorcovia grafov, spracovatelia, trasy a logistika.

Sledovateľnosť: Použite ID šarže (napríklad RRRRMMDD ID dodávateľa Číslo šarže) a prepojte ho pomocou QR kódu s farmou alebo regiónom, dátumom zberu úrody, certifikáciou a prvým krokom spracovania.



Od údajov k mape: Regionálne toky surovín

1. Prečítajte si údaje: Bežné plodiny; hlavné spracovatelia/sklady; položky, po ktorých je dopyt, ktoré sa nevyrábajú lokálne.
2. Prepojenie dodávok so spracovaním: Priradte výrobcov k blízkym spracovateľom alebo uzlom (chladiarne, distribučné centrá, železnica/prístav). Všímajte si vzdialenosť, cesty a sezónnosť.
3. Ukážte dráhu: Sledujte jednu zložku od výrobcu → spracovateľa → kupujúceho (zabezpečovateľa stravovacích služieb/maloobchodníka). Zmapujte lokálne toky ~100 – 150 km; regionálne ~500 km.
4. Nájdite medzery: Chýbajúce skladovacie/spracovateľské alebo dlhé prepravné úseky: tieto signály signalizujú, kde je potrebná spolupráca alebo investície.

Úloha: Vyberte si jednu ingredienciu a načrtnite výrobcu → spracovateľa → nákupcu pre váš región.



Dielňa

Mapovanie regionálnych sietí surovín V tomto workshope premeníte svoj návrh toku surovín na kompletnú mapu regionálnej siete. Cieľom je ukázať, ako sa suroviny získavajú, spracovávajú a prepravujú vo vašom regióne, a zdôrazniť medzery a príležitosti.

Regionálna sieť ingrediencií

Vyberte si jednu rastlinnú ingredienciu z vášho regiónu.

Nájdite a zaznamenajte:

- jeden výrobca
- jeden procesor
- jedno logistické miesto (chladiareň, distribučné centrum, železnica alebo prístav)
- jeden kupujúci

Zmapujte ich v Google Moje mapy alebo QGIS a nakreslite šípky znázorňujúce tok.

Pridajte štítky: vzdialenosť v km, časové okno zberu a prípadnú certifikáciu (bio, CHOP, CHZO).

Napíšte tri body: jednu silnú stránku, jednu prekážku a jednu príležitosť.

Kontrola vedomostí

Budte pripravení odpovedať:

Čo znamená NUTS 3 v údajoch Eurostatu.

Uvedte jeden národný register na overenie výrobcov.

Aký je účel ID dávky?

Aké dva typy údajov môže QR kód uchovávať pre účely sledovania.

Prečo zahrnúť logistické aktíva, ako sú chladiarenské sklady alebo prístavy?

Reflexia Napíšte krátky odsek o tom, ako by mapovanie mohlo zlepšiť získavanie zdrojov, sledovateľnosť alebo udržateľnosť vo vašej organizácii.





04

Kritériá pre výber lokálnych surovín

Prečo sú kritériá výberu dôležité

Výber správnych lokálnych surovín je nevyhnutný pre vývoj udržateľných rastlinných produktov. Dobrý výber pomáha vyvážiť výživu, funkčnosť a udržateľnosť a zároveň podporuje regionálne dodávateľské reťazce a znižuje závislosť od dovozu.

Prečo je to dôležité

- Posilňuje regionálne hodnotové reťazce
- Zlepšuje nutričný obsah a identitu produktu
- Znižuje emisie z dopravy
- Buduje väzby medzi farmármi, spracovateľmi a výrobcami potravín

Kľúčové zásady výberu

- **Nutričné hodnoty:** bielkoviny, vláknina, mikroživiny
- **Funkčná spoľahlivosť:** textúra, väzba, stabilita pri spracovaní
- **Dostupnosť:** stabilná a škálovateľná ponuka
- **Udržateľnosť:** certifikovaný pôvod a silná sledovateľnosť



Ďalšie čítanie: Výber lokálnych surovín

Ďalšie čítanie: Článok o výbere lokálnych surovín

Rogers, H. (2024). Dodávateľské reťazce potravín na rastlinnej báze: Uznatie trhovej uskutočniteľnosti produktov na báze hrachového proteínu. *Journal of Food Systems and Sustainability*, 6(2).

Prehľad

Ukazuje, ako sa suroviny vyberajú s ohľadom na technický výkon, dostupnosť, náklady, logistiku a udržateľnosť. Prepája výbery s európskou politikou a potrebami trhu.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772502224000520>



Hodnotenie vhodnosti zložiek

Pri výbere surovín pre rastlinné produkty by ste mali posúdiť, ako dobre si každá možnosť vedie z hľadiska výživy, spracovania a udržateľnosti, nielen nákladov.

Kľúčové hodnotiace kritériá
Nutričné zloženie: bielkoviny, vláknina, aminokyseliny, kľúčové mikroživiny
Funkčné správanie: zahusťovanie, viazanie, zadržiavanie vlhkosti
Kompatibilita so spracovaním: výkon pri tepelnom spracovaní, skladovaní a miešaní
Bezpečnosť a konzistencia: riziko kontaminácie, stabilita kvality, súlad s predpismi
Ekonomická a logistická vhodnosť: náklady, škálovateľnosť, vzdialenosť medzi výrobou a spracovaním

Praktický nástroj

Vytvorte jednoduchú tabuľku a ohodnoťte každú zložku od 1 do 5 pre každý faktor. Pridajte jeden stĺpec pre environmentálnu výkonnosť s použitím regionálnych údajov.

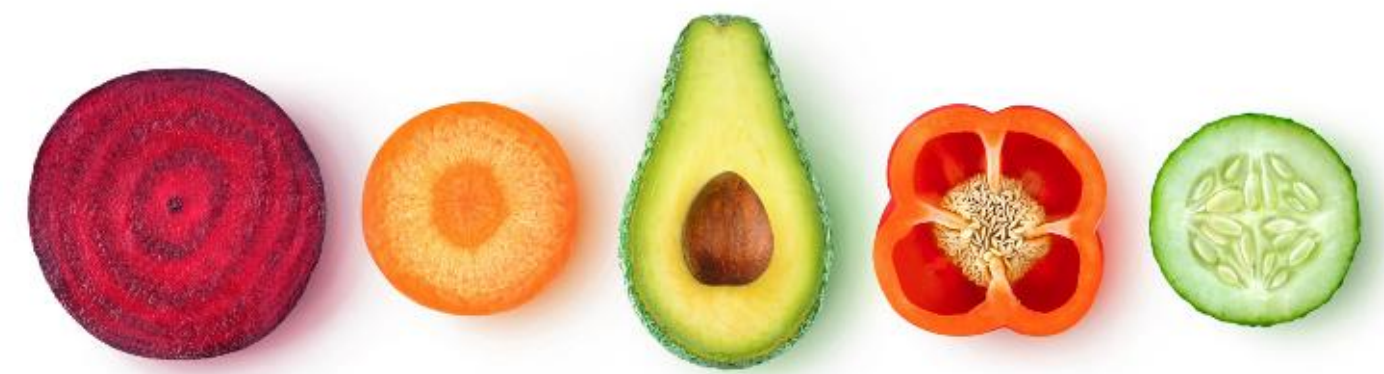
Aplikovaná úloha

Vyberte si dve lokálne ingrediencie (napríklad ovsenú múku a múku z bôbov). Ohodnoťte ich pomocou tabuľky. Potom napíšte približne 100 slov a vysvetlite, ktorá ingrediencia je vhodnejšia na vývoj produktu a prečo.



Príklad: Použitie kritérií výberu

Porovnanie: Ovsená múka vs. múka z fazule



Kritérium	Ovsená múka	Múka z fazule Fava	Komentár
Nutričná kvalita	3	5	Bôby poskytujú vyšší obsah bielkovín a mikroživín.
Funkčná spoľahlivosť	4	5	Múka z bôbov Fava ponúka lepšiu textúru a spojivo pre rastlinné aplikácie.
Dostupnosť	5	4	Ovos je bežnejší, hoci regionálna ponuka bobúľ sa zlepšuje.
Udržateľnosť	4	5	Bôby fixujú dusík, čím zlepšujú zdravie pôdy a znižujú emisie.
Celková vhodnosť (priemer)	4,0	4,8	Múka z bôbov Fava celkovo prekonáva očakávania.

Príklad výsledku

Múka z bôbov fava sa celkovo umiestňuje vyššie vďaka svojej silnej nutričnej hodnote, funkčnosti a výhodám udržateľnosti. Hoci sa ovsená múka ľahšie získava, múka z bôbov fava je lepšou voľbou pre produkty bohaté na bielkoviny a udržateľné produkty, ktoré podporujú miestne hodnotové reťazce a ciele EÚ.

Riadenie sezónnosti a konzervácie

Lokálne zásobovanie sa musí prispôbiť sezónnym zmenám. Plánovanie výroby, spracovania a skladovania pomáha udržiavať stabilné dodávky, znižovať odpad a zachovávať kvalitu.

Sezónnosť Na zistenie období zberu úrody použite poľnohospodárske kalendáre a údaje Eurostatu o úrovniach NUTS 2 a NUTS 3.

Používajte striedanie plodín a doplnkovú výsadbu, aby ste sa vyhli medzerám.

Spracujte ingrediencie počas vrcholu zberu, aby ste obmedzili straty.

Konzervácia a skladovanie Používajte spoločné regionálne sklady alebo zariadenia chladiaceho reťazca.

Monitorujte teplotu, vlhkosť a hydratáciu pre účely kvality a sledovateľnosti.

Na predĺženie trvanlivosti bez prísad použite sušenie, fermentáciu alebo mrazenie.

Úloha Vyberte si jednu zložku z vášho hodnotenia. Určte jej obdobie zberu a dva spôsoby konzervácie, ktoré zachovávajú kvalitu a podporujú udržateľnosť.

Aspekty udržateľnosti a životného cyklu

Výber surovín na základe udržateľnosti podporuje environmentálnu a sociálnu zodpovednosť.

Princíp životného cyklu sa zameriava na celkový dopad od farmy až po hotový výrobok.

Kľúčové oblasti vplyvu
Uhlíková stopa: emisie z pestovania, spracovania a dopravy
Využívanie pôdy a biodiverzita: zdravie pôdy, biotop, výnos
Dopyt po energii: energia použitá pri výrobe a skladovaní
Sociálna hodnota: miestne pracovné miesta, modely spolupráce, spravodlivá mzda
Využitie týchto údajov pri získavaní zdrojov
Využitie údajov o environmentálnej stope produktov EÚ alebo iných otvorených údajov o životnom cykle na porovnanie možností
Porovnanie miestnych a dovážaných ingrediencií pomocou rovnakých ukazovateľov
Vyberte si ingrediencie, ktoré vyvažujú nízky vplyv, dobrú výživu a dobrú funkčnosť

Úloha Vyberte si jednu zložku z vášho užšieho zoznamu. Odhadnite jej uhlíkovú a vodnú stopu a porovnajte ju s dovážanou alternatívou. Povedzte, ktorá je udržateľnejšia a prečo.

Hodnotenie, reflexia a diskusia

Táto záverečná fáza upevňuje vaše znalosti o výbere surovín, udržateľnosti a návrhu lokálneho dodávateľského reťazca. Kombinuje individuálnu analýzu so spoločnou reflexiou.

Kvíz s možnosťou výberu z viacerých odpovedí Ktorý faktor najviac ovplyvňuje funkčný výkon zložky?

Prečo je sezónne mapovanie dôležité pri regionálnom získavaní zdrojov?

Ktorá iniciatíva EÚ podporuje kratšie a udržateľnejšie potravinové dodávateľské reťazce?

Prečo môže mať lokálne vyrobená zložka stále väčší vplyv na životné prostredie?





05

**Prípadové štúdie v
oblasti
regionálneho
sourcingu**

Prípadová štúdia: Dánsko

Organic Denmark je národná organizácia pre biopotraviny a poľnohospodárstvo. Spája farmárov, značky, maloobchodníkov a spotrebiteľov a podporuje inovácie v oblasti biopotravín a rastlinných produktov prostredníctvom politik, rozvoja trhu, poradenstva a vzdelávania.

Rozsah a úspechy

- Celonárodný dosah so širokým členstvom v celom potravinovom systéme
- Partnerstvá s ministerstvami, maloobchodníkmi, výskumníkmi a európskymi sieťami
- Najvyšší národný podiel na trhu s biopotravinami na celom svete
- Podpora poľnohospodárov pri diverzifikácii o rastlinné plodiny a produkty



Výsledok

Táto koordinovaná práca posilňuje hodnotové reťazce, zlepšuje biodiverzitu a zdravie pôdy, znižuje používanie pesticídov a rozvíja dôveryhodné trhy s organickými a rastlinnými produktmi, čím sa Dánsko radí medzi lídrov v oblasti udržateľných nízkouhlíkových potravinových systémov.

Prípadová štúdia: Írsko

Naked Bakes, ktorú založila Aisling Tuck, je írsky pekáreň na rastlinnej báze, ktorá vyrába vegánske cesto na sušienky vyrobené zo 100 % írskych surovín. Značka sa z domácej kuchyne rozrástla na uznávanú národnú značku vďaka rebrandingu, jasnému pozicioningu a lokálnym zdrojom.

Úspechy

- Premenované z Oh Happy Treats s cieľom osloviť bežných zákazníkov
- Jednoduché, vysoko kvalitné recepty a ekologické balenie
- Blas na hÉireann Gold Award 2023 a ďalší užší výber v roku 2024
- Skladované spoločnosťami Lidl a SuperValu; výrobný závod v Tallaghte zamestnáva 12 ľudí



Dop ad

Naked Bakes ukazuje, ako môžu lokálne zdroje, dizajn značky a produktové inovácie posunúť špecializáciu na danú oblasť vegánsku ponuku do hlavného prúdu a zároveň podporovať udržateľné írsky dodávateľské reťazce

Prípadová štúdia: Španielsko

Prehľad

Molinos del Duero je španielska spoločnosť, ktorá spája tradíciu a inovácie s cieľom vyrábať vysoko kvalitné a udržateľné múky. Prostredníctvom svojej značky Alere Vital vyvíja organické múky z naklíčených zŕn, ktoré zlepšujú výživu, funkčnosť a environmentálne vlastnosti.

Prístup

Spoločnosť sa zameriava na lokálne zdroje, kontrolované klíčenie, sušenie pri nízkych teplotách a mletie na kameni, aby sa zachovali živiny a zabezpečila sledovateľnosť. Jej proces podporuje kvalitu produktov aj udržateľnosť, čo je v súlade s cieľmi obehového hospodárstva.

Dopad

Molinos del Duero demonštruje, ako pokročilé potravinárske technológie a zodpovedné získavanie zdrojov dokážu premeniť bežné potraviny na výživné rastlinné zložky. Jeho práca prispieva k zdravšiemu stravovaniu, tvorbe regionálnych hodnôt a zníženiu vplyvu na životné prostredie.



Prípadová štúdia: Slovensko

Vegget Microfarm v Bratislave je iniciatíva mestského poľnohospodárstva, ktorá produkuje bylinky, zeleninu a mikrozeleninu udržateľnými a priestorovo efektívnymi metódami.

Prístup

- Vertikálne poľnohospodárstvo a hydroponika
- Organické pestovanie a kompostovanie
- Efektívne využívanie vody a zber dažďovej vody
- Priame dodávky do reštaurácií a miestnym zákazníkom
- Komunitné workshopy a vzdelávanie



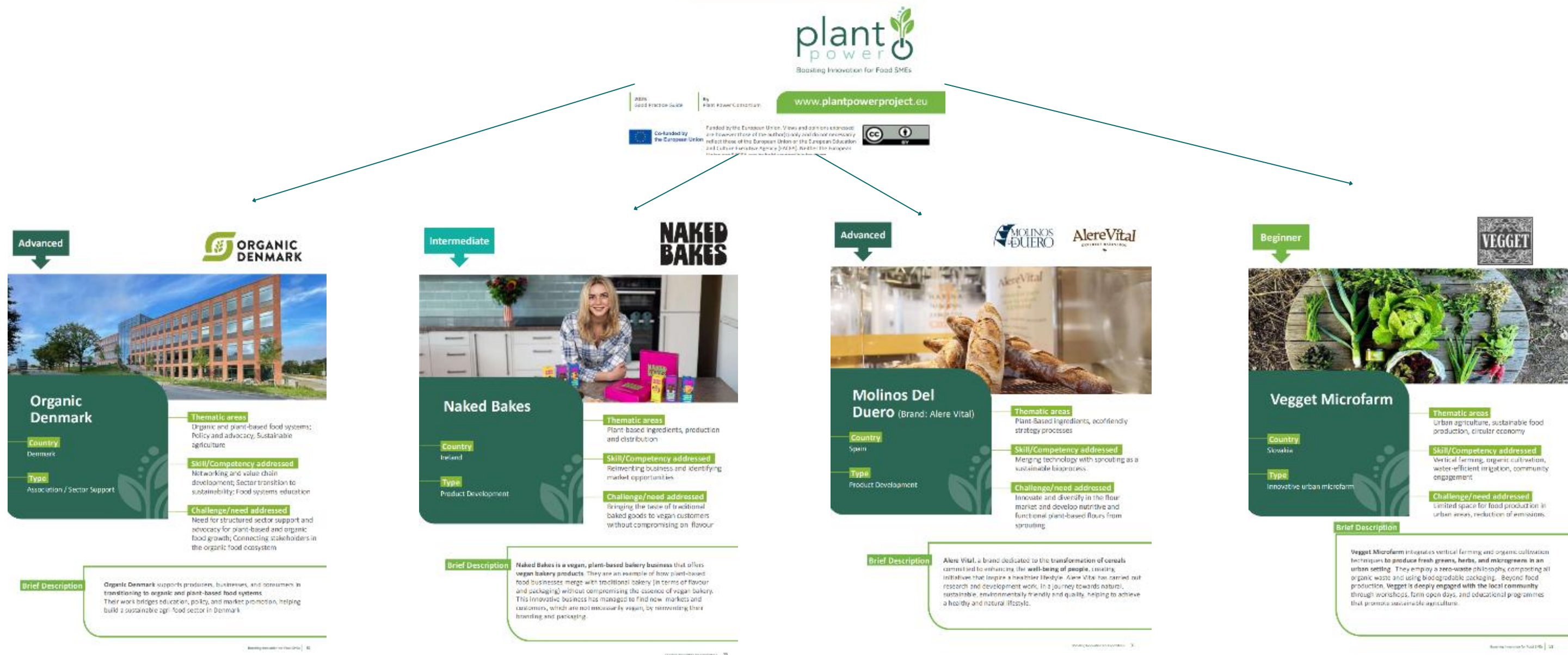
Dopad

Vegget Microfarm demonštruje, ako môže mestské poľnohospodárstvo priniesť čerstvé, lokálne produkty, znížiť emisií a posilniť zapojenie komunity do udržateľnej výroby potravín.

Kompletné prípadové štúdie nájdete v našej Sprievodcovi osvedčenými postupmi



<https://plantpowerproject.eu/resources/good-practice-guide-to-plant-based-entrepreneurship/>



Reflexia a aplikácia

Tieto európske prípadové štúdie ukazujú, ako regionálne získavanie zdrojov a inovácie na rastlinnej báze môžu vybudovať udržateľné potravinové systémy s vysokou hodnotou. Zdôrazňujú dôležitosť lokálnych znalostí, partnerstva a praktického riešenia problémov.

Hodnotiace činnosti

Jednotlivec: Vyberte si jednu prípadovú štúdiu. Vysvetlite, ako jej model získavania zdrojov podporuje udržateľnosť a navrhnite, ako by sa tento prístup dal kopírovať vo vašom regióne. Skupina: Diskutujte o tom, ako miestne znalosti a partnerstvo podporujú podnikanie a inovácie.

Ďalšie vzdelávanie: Podcast Potraviny pre Európu

Epizóda 58: Ocenenia za biopotraviny – Vlajka pre biopotraviny a poľnohospodárstvo v Európe

Dostupné na Apple Podcasts: Potraviny pre Európu – Epizóda 58 (Produkcia: Európska komisia, Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka)

Prečo počúvať

- Zdôrazňuje popredné európske príklady udržateľného a regionálneho získavania zdrojov
- Ukazuje, ako spolupráca a transparentnosť budujú dôveru spotrebiteľov
- Ukazuje, ako sa stratégie EÚ premietajú do skutočných činov a výsledkov





06

Prečo je dôležité
lokálne a
regionálne
získavanie zdrojov

Prečo je dôležité lokálne a regionálne získavanie zdrojov

Lokálne a regionálne získavanie zdrojov podporuje udržateľnosť, potravinovú bezpečnosť a odolnosť komunity. Udržiavanie výroby, spracovania a distribúcie blízko pri výrobe znižuje emisie z dopravy, zachováva väčšiu hodnotu v regionálnom hospodárstve a zlepšuje sledovateľnosť.

Pre malé a stredné podniky môže lokálne získavanie zdrojov budovať dôveru spotrebiteľov a transparentnosť, ale zároveň má aj slabé stránky. Menší výrobcovia čelia obmedzeniam v skladovaní a spracovaní, vyšším nákladom a sezónnym výpadkom a musia konkurovať veľkým a globálnym dodávateľom.

Projekt Plant Power pomáha riešiť tieto bariéry tým, že ponúka školenia, otvorené vzdelávacie zdroje a praktické nástroje pre inovácie. Silné regionálne hodnotové reťazce umožňujú malým a stredným podnikom prejsť na nízkouhlíkovú výrobu s lokálnym pôvodom, ktorá zodpovedá dopytu spotrebiteľov a odráža miestnu identitu.

Bariéra 1 – Obmedzená infraštruktúra a spracovateľská kapacita

Mnohým vidieckym oblastiam chýbajú dostatočné skladovacie, spracovateľské alebo baliace zariadenia. Riešenie: Zriadiť centrá alebo družstvá so spoločným využívaním na združovanie zdrojov a spoločný prístup k základnému vybaveniu.

Bariéra 3 – Sezónna dostupnosť a medzery v ponuke

Krátke obdobia zberu obmedzujú celoročnú konzistentnosť produktu.

Riešenie: Na predĺženie trvanlivosti a stabilizáciu ponuky použite konzervačné techniky, ako je sušenie, mrazenie alebo klíčenie.

Bariéra 2 – Vysoké náklady a malé objemy

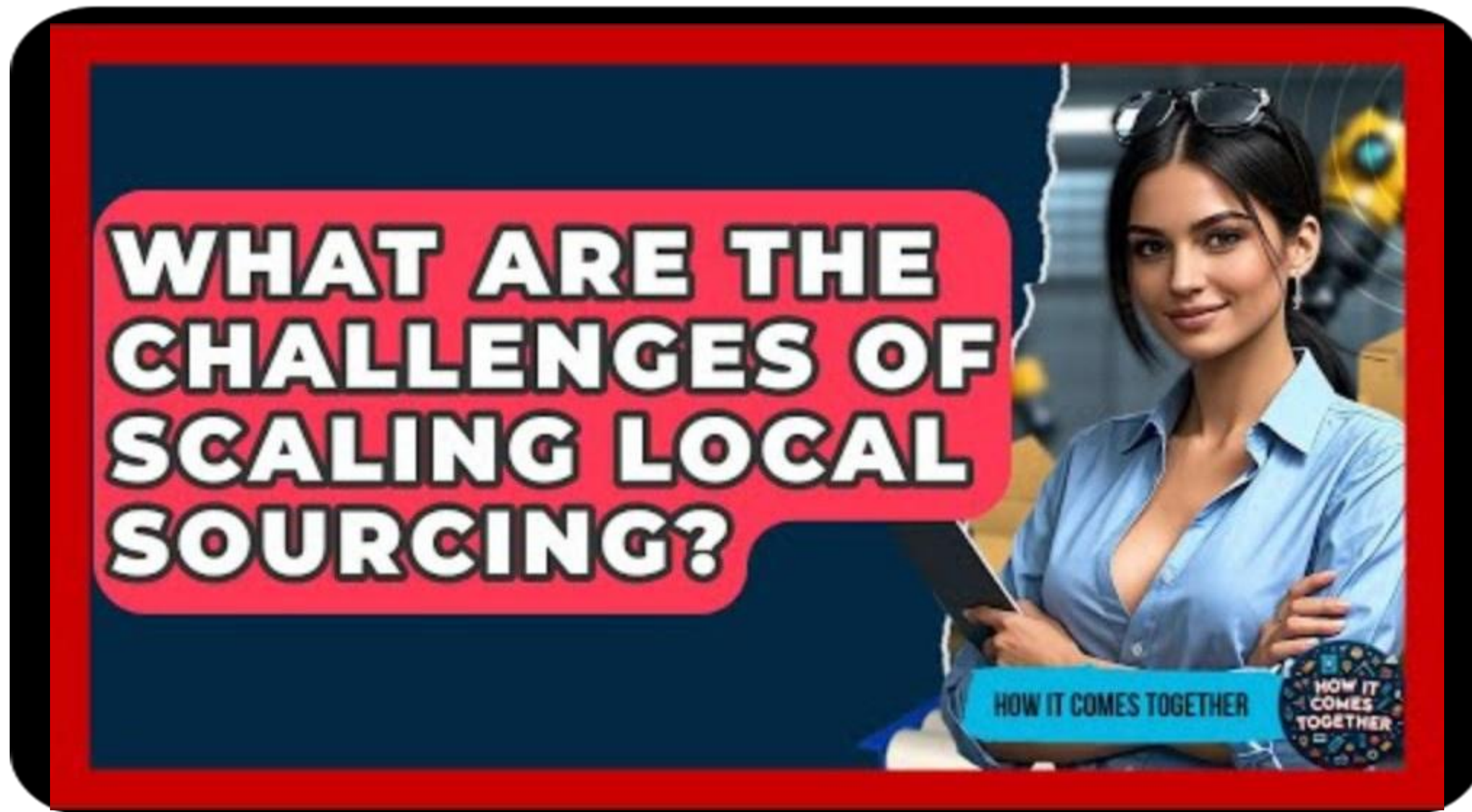
Výrobcovia často fungujú v nevýhode kvôli obmedzenej vyjednávacjej sile a malým veľkostiam šarží.

Riešenie: Zapojiť sa do spoločného nákupu, zdieľanej logistiky a regionálnych mechanizmov financovania, ako sú napríklad inovačné poukážky EÚ.

Bariéra 4 – Viditeľnosť trhu a vnímanie spotrebiteľm
Lokálne rastlinné produkty sú často vnímané ako špecifické alebo drahé.

Riešenie: Na komunikáciu kvality, udržateľnosti a čerstvosti využívajte rozprávanie príbehov, transparentné označovanie a budovanie značky zameranej na dané miesto.

Zistite viac v tomto bezplatnom videu



Inovácie v lokálnom a regionálnom získavaní zdrojov

Konzervovanie a spracovanie Solárne sušenie, vákuové balenie, fermentácia a studená plazma môžu predĺžiť trvanlivosť bez prísad. To umožňuje celoročné používanie sezónnych plodín a znižuje odpad.

Digitálna sledovateľnosť Blockchain, QR kódy a mapovacie nástroje umožňujú malým a stredným podnikom sledovať pôvod a pohyb produktov v reálnom čase. Platformy ako Google Moje mapy a QGIS zobrazujú trasy a logistické potreby.

Obehové hospodárstvo

Vedľajšie produkty a prebytočné plodiny sa premieňajú na nové produkty, napríklad ovocná dužina na pochutiny alebo zeleninové odrezky na omáčky.

Výroba s nulovým počtom míľ

Mestské a strešné farmy, ako napríklad hydroponické mikrofarmy, skracujú dopravné vzdialenosti a zapájajú miestne komunity.

Vplyv klímy a politiky na lokálne zdroje

Klimatický tlak

Viac sucha, nestabilné zrážky a meniace sa ročné obdobia znižujú spoľahlivosť plodín. Pestovatelia sa musia prispôbiť prostredníctvom zavlažovania efektívneho z hľadiska vody, odrôd odolných voči zmene klímy a regenerácie pôdy.

Smer politiky

Stratégie EÚ, ako napríklad Európska zelená dohoda a stratégia „Z farmy na stôl“, podporujú kratšie dodávateľské reťazce s nízkym obsahom uhlíka a udržateľnejšiu výrobu. Niektoré národné plány, ako napríklad dánsky akčný plán pre rastlinnú energetiku, smerujú financovanie do obehových systémov založených na rastlinnej energetike.

Regulácia

Nové pravidlá schvaľovania a označovania majú za cieľ zvýšiť prehľadnosť a bezpečnosť, ale zároveň aj zvýšiť zložitosť pre malé a stredné podniky.

Dodržiavanie predpisov je teraz súčasťou konkurencieschopnosti.



Prečítajte si o dánskom akčnom pláne pre rastlinnú výživu tu



Reflexia a hodnotenie

Lokálne a regionálne získavanie zdrojov je viac než len stratégia obstarávania – predstavuje základný kameň udržateľných a obehových potravinových systémov. Identifikáciou prekážok, využívaním inovácií a prispôsobovaním sa dynamike klímy a politik môžu malé a stredné podniky vytvoriť sledovateľné, lokálne dodávateľské siete, ktoré budú prospešné pre výrobcov aj spotrebiteľov.

Hodnotiace aktivity:

- Brainstorming: Ako by ste mohli zlepšiť dostupnosť lokálnych surovín vo vašej komunite alebo regióne?
- Kvíz: Otestujte si svoje znalosti o nových inováciách v oblasti konzervácie, logistiky a zero-mile sourcingu.



Kľúčové poznatky



- Buduje udržateľnejšie, transparentnejšie a odolnejšie potravinové systémy.
- Kratšie cesty posilňujú väzby medzi výrobcami, spracovateľmi a spotrebiteľmi.
- Mapovanie lokálnych sietí ukazuje, ako fungujú hodnotové reťazce a kde sa dajú zlepšiť.
- Spolupráca medzi farmármi, spracovateľmi a nákupcami vyvažuje udržateľnosť s dopytom.
- Digitálne nástroje zviditeľňujú a zabezpečujú zodpovednosť reťazcov.
- Európske prípady ukazujú, že inovácie a obehové postupy môžu splniť politické ciele.
- Podporuje lokálne pracovné miesta, príjmy a blahobyt komunity, nielen environmentálne výhody.





07

Zhrnutie učenia

Zhrnutie modulu

Tento modul skúmal lokálne a regionálne získavanie zdrojov v systémoch rastlinnej výroby potravín a zdôrazňoval, ako kratšie dodávateľské reťazce môžu znížiť vplyv na životné prostredie, posilniť miestne ekonomiky a zlepšiť transparentnosť a sledovateľnosť.

Hlavný obsah zahŕňal mapovanie zložiek s manuálnym skúmaním a digitálnymi nástrojmi na lokalizáciu výrobcov, spracovateľov, logistických uzlov a trás. Kritériá výberu boli definované z hľadiska nutričnej hodnoty, funkčnej výkonnosti, logistickej uskutočniteľnosti a udržateľnosti, s usmerneniami týkajúcimi sa sezónnosti, konzervácie a skladovania.

Európske prípadové štúdie z Dánska, Írska, Španielska a Slovenska ilustrovali, ako je lokálne získavanie zdrojov v súlade s inováciami a obchodnými postupmi. Bežné prekážky vrátane nedostatkov v infraštruktúre a sezónnej variability boli spárované s reakciami, ako sú modely spolupráce, spoločné zariadenia a vhodné technológie.

Po dokončení modul ponúka základ pre navrhovanie sledovateľných, udržateľných a lokálne ukotvených systémov dodávok, ktoré sú v súlade s prioritami európskej politiky a aktuálnymi očakávaniami trhu.

Ďakujeme za vašu pozornosť

Ďakujeme za vašu účasť v tomto školiacom module.

Povzbudzujeme vás, aby ste tieto technológie a znalosti uplatnili v praxi s cieľom podporiť zdravšiu a udržateľnejšiu budúcnosť!

