

Še včeraj na polju, danes že na trgovskih policah

Ne sme nam biti vseeno, kakšno hrano uživamo. Nakup lokalno pridelanih izdelkov ima številne prednosti, tako za zdravje kot za razvoj samooskrbe in domačega gospodarstva. Tega se dobro zavedajo tudi v Mercatorju, kjer podpirajo številne slovenske pridelovalce in predelovalce.



Sezonska zelenjava, sadje iz lokalnega okolja, pri nas vzrejeno meso, mleko, jajca ... Vse to ima v primerjavi z uvoženimi izdelki na naših trgovskih policah veliko dodano vrednost. Razlogov, zakaj kupovati lokalno, je več, prvi med njimi pa je gotovo zdravje. Domače sadje je lahko obrano na vrhuncu zrelosti, ko vsebuje največ kakovostnih hranil (vitaminov in mineralov). Ker ni šlo na dolgo pot, temveč je že na naslednji dan na voljo na trgovskih policah, vsebuje tudi manj konzervansov. Pika na i pa sta domač vonj in okus, ki nas spomnita na naše otroštvo in spodbudita k spoštovanju naše dediščine.

SKRB ZA ZDRAVJE IN OKOLJE

Svežina je ključnega pomena tudi pri mleku in mesu. Cenejše uvoženo meso je običajno tudi

slabše kakovosti, zlasti so težave z zamaščenostjo in barvo mesa, opozarjajo na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Meso lokalnega porekla je boljše kakovosti zaradi krajšega transporta, prav tako zaradi različne krme in uporabe zdravil. V Sloveniji je denimo preventivno dodajanje antibiotikov krmi prepovedano. V podjetju Panvita, ki je eden zvestih dobaviteljev Mercator-

ja, poudarjajo, da so kratke dobavne poti ključni dejavnik pri zagotavljanju ponudbe sveže in kakovostne hrane. »Potrošniki so danes dobro ozavešeni o prednostih nakupovanja lokalne hrane in tako ponudbo tudi od trgovcev tudi zahtevajo. Z ekonomskega vidika z izbiro mesa s slovenskim poreklom potrošniki podpirajo slovenske proizvajalce in nacionalno gospodarstvo. Posledično se krepi tudi stopnja samooskrbe. Z vidika zdravja in varovanja okolja pa so taki izdelki tudi bolj sveži in kakovostni ter manj obremenjujejo okolje,« so zagotovili v skupini, ki letos praznuje svojo 100. obletnico in je že vrsto let eden glavnih slovenskih predelovalcev mesa in mesnih izdelkov.

VARNOST IN PODPORA

Zlasti pri mesnih izdelkih je ključnega pomena, da je hrana, ki jo uživamo, varna. Naša lokalna hrana je pod strogim kontrolnim sistemom od vil do vilic. »Poznamo slovenske pridelovalce in predelovalce in vemo, v

kakšnem okolju se pri nas hrana proizvaja. Še vedno imamo veliko sonaravnih in bolj trajnostnih proizvodnih procesov proizvodnje hrane kot v tujini,« zagotavljajo na ministrstvu.

S kupovanjem lokalno pridelane hrane pa spodbujamo tudi slovenske kmetije, pridelovalce in predelovalce ter pomagamo ohranjati delovna mesta. Med njimi tudi kmetijo Jarkovič z Broda v Podbočju, blizu Krškega. S kmetovanjem se ukvarjajo že več generacij, zadnja leta pa so se usmerili v proizvodnjo sadja in zelenjave, njihov glavni pridelek so jagode in maline. »Na naši kmetiji redno dela 10 zaposlenih, se pa ta številka spreminja v sezoni, ko dela opravljajo sezonski delavci. Takrat potrebujemo veliko več pridnih rok, saj sadje pridelujemo večinoma ročno,« pravi gospodar Igor Jarkovič, ki večino pridelkov dostavlja na trg prek trgovskih verig, tudi Mercatorja. Ta zagotavlja, da so pridelki dnevno na njihovih policah. »Za nas je zelo pomembno, da trgovci spodbujajo nakup domače hrane, ponujajo domačo in lokalno pridelano hrano ter komunicirajo s kupci. Vsak nakup lokalno pridelane hrane pripomore k razvoju podeželja, ohranjanju kmetij in naše kulturne krajine.«

Na lokalnih izdelkih bodite pozorni na oznako »Izbrana kakovost – Slovenija«. Ta zagotavlja slovensko pridelavo in predelavo; kakovost izdelkov zaradi upoštevanja kratkih transportnih poti, omejenega časa transporta, visoko kakovostno krmo ter izpolnjevanje posebnih zahtev pri zdravstvenem varstvu živali, pa tudi v postopkih predelave in redno kontrolo v obratih pridelovalcev in predelovalcev, ki jo opravljajo neodvisni certifikacijski organi. Na policah trgovin lahko pod to oznako najdemo mleko in mlečne izdelke, sveže perutninsko in goveje meso, nekaj svinjskega mesa ter sadje.

VEČ VSEBIN SI
PREBERITE NA
DELO.SI



**VSAK VAŠ
NAKUP ŠTEJE**

Zato kakovostne
lokalne pridelke
odkupujemo od več kot
5.000
SLOVENSkih KMETIJ

Zato vsako jutro po
vseh kottičkih Slovenije
odpiramo vrata več kot
600
TRGOVIN

Zato za vas od
slovenskih dobaviteljev
vsako leto odkupimo
300.000
TON SLOVENSkih IZDELKOV

Zato od slovenskih
dobaviteljev redno
odkupujemo
20.000
RAZLIČNIh SLOVENSkih IZDELKOV

SKUPAJ PODPIRAMO SLOVENSKE PRIDELOVALCE IN PREDLOVALCE

Mercator
moj najboljši sosed