

z voskom in satnicami lahko raznašamo neomejeno dolgo in na neomejene razdalje. Pri nakupu satnic moramo dobiti zagotovilo, da ima izdelovalec možnost razkuževanja voska in da ga resnično tudi redno razkužuje. Povzročitelj hude gnilobe čebelje zalege namreč v vosku preživi polnih 20 minut pri 120 °C. Zato je za razkuževanje voska potreben poseben postopek, ki ga najbolj kakovostno izvedejo proizvajalci satnic. Če se čebelarji ne bomo hoteli izneveriti zaupanju uporabnikov

svojega medu, ki menijo, da je slovenski med naravno čist in biokemično neoporečen proizvod čebel, tako da ga lahko uporabljajo kot hrano ali za lajšanje zdravstvenih težav, bomo morali v prihodnje več pozornosti nameniti tudi pridobivanju čistega in neoporečnega čebeljega voska. ■

Vir: Auguštin, V. (2010): *Pridelava in predelava voska*. Brdo pri Lukovici, Čebelarstva zveza Slovenije.

## Izdelki iz čebeljih pridelkov – priložnost za izboljšanje poslovanja

**Tina Žerovnik**

svetovalka specialistka JSSČ za ekonomiko čebelarjenja  
tina.zerovnik@czs.si

Živimo v času hitrih sprememb in tehnološkega napredka, za katerega je značilno, da na trg in v prodajo vsakodnevno prihaja ponudba raznovrstnih inovacij in izdelkov. Da dosežemo zanimanje potrošnikov, se je treba trgu neprestano prilagajati. Predelava čebeljih pridelkov je eden izmed načinov, kako na trgu nastopiti z razširjeno ponudbo in na ta način izboljšati ekonomiko posameznega čebelarstva.



Nabor izdelkov iz čebeljih pridelkov

izdelujejo propolisovo tinkturo, kis z medom in raznovrstne medene pijače, kot so medica, medeno žganje, medeni liker, medeno pivo, peneča medica in številni drugi.

Čebelji pridelki so popolnoma naravna živila, saj so neposreden dar narave oziroma čebel. Izdelki iz čebeljih pridelkov pa so živila, ki izhajajo iz osnovnih čebeljih pridelkov in so jim dodane določene surovine oziroma so na raznovrstne načine predelani. Izdelki iz čebeljih pridelkov imajo dodano vrednost, saj so nadgradnja osnovnih pridelkov, hkrati pa v veliki večini primerov edinstveni in inovativni. Zaradi njihove dodane vrednosti jih lahko prodajamo po višji ceni.

Če pogledamo ponudbe različnih čebelarstev, je hitro vidno, da imajo izdelki iz čebeljih pridelkov višjo ceno. Za lažji oris je v preglednici predstavljena ponudba medu in izdelkov iz čebeljih pridelkov enega izmed slovenskih čebelarstev.

### Raznolikost ponudbe

Eden izmed elementov, ki potrošnika privabi in spodbudi k nakupu, je raznolikost ponudbe. To lahko zagotovimo tako, da prodajamo različne vrste medu in druge čebelje pridelke. Obstajajo pa tudi drugi načini, kako lahko čebelarstva svojo ponudbo razširijo. Eden izmed načinov širitve ponudbe je, da dopolnimo svojo ponudbo z izdelki iz čebeljih pridelkov. V članku je nanizanih nekaj idej in nasvetov, ki jih je pri tej dejavnosti smiselno upoštevati.

### Čebelji izdelki

Čebelarji smo bili že v preteklosti inovativni pri oblikovanju in izražanju idej, ki so se odražale na raznovrstnih izdelkih. Poznamo tradicionalno izdelavo lectovih src in medenjakov. Na trgu je čedalje bolj priljubljen kremni med, ki mu dodajajo raznovrstne sestavine, kot so cvetni prah, propolis, matični mleček, liofilizirano sadje, kakav, oreščki in podobno. Nekateri

### Od ideje do zasnove izdelka

Kot je bilo že prej omenjeno, je zelo pomembno, da svoje pridelke in izdelke prodamo po primerni ceni, obenem pa tudi to, da imamo na drugi strani zadovoljnega potrošnika, ki se zaradi kakovosti in

zadovoljstva ob nakupu izdelka v prihodnosti vrača. Pri načrtovanju novega izdelka iz čebeljih pridelkov je pomembna dobra in inovativna ideja. Pomemben je preudaren izbor sestavin, ki bodo dobra kombinacija z določenim čebeljim pridelkom. Ker so čebelji pridelki slovenskih čebelarjev kakovostni, je prvinskega pomena, da se jim dodajo tudi druge sestavine, ki bodo čebelje pridelke pozitivno dopolnjevale v kakovosti. Čedalje privlačnejša sta lokalna pridelava in povezovanje pridelovalcev, zato je pri snovanju ideje smiselno, da se povežemo z lokalnim pridelovalcem sadja, oreščkov ali drugih sestavin, ki jih želimo dodati v izdelek. Pri ustvarjanju ideje je pomembno, da se osredotočimo tudi na potrošnika in njegove potrebe. To lahko storimo tako, da poiščemo pozitivne lastnosti izdelka oziroma razloge, ki bodo potrošnika privabili k nakupu izdelka. Razlogi so lahko inovativne ali s prehranskega vidika privlačne sestavine in senzorično skladne arome, pozitivni učinki na zdravje ali pa izvirna imena in podobno.

## Na kaj moramo biti pozorni pri predelavi čebeljih pridelkov

**Za predelavo izdelkov je treba registrirati dopolnilno dejavnost na kmetiji na področju predelave pridelkov in izdelkov in biti vpisan v Register živilskih obratov.**

Pogoji za registracijo so dodeljena številka kmetijskega gospodarstva KMG-MID, najmanj deset čebeljih panjev, vpis in redno poročanje v Register čebelnjakov. Pri predelavi moramo upoštevati ustrezno veljavno zakonodajo, pri čemer sta še pomembnejši zagotavljanje lastnega nadzora ter zagotavljanje sledljivosti.

Pri zasnovi proizvodnje je priporočljivo, da preučimo stanje in zmožnosti pridelave osnovnih čebeljih pridelkov, katerih količina je v veliki meri omejena tudi na uspešnost čebelarstva sezone. Na ta način lahko dobro načrtujemo, kakšne količine izdelkov bomo lahko proizvedli in kako bomo na najbolj ekonomičen način

Prikaz primera cen in primerjava cen med medom in izdelki iz čebeljih pridelkov

| Ime čebeljega pridelka/izdelka                              | Količina [g] | Cena [€] |
|-------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| Akacijev med                                                | 330          | 7,80     |
| Orehi v akacijevem medu                                     | 380          | 9,30     |
| Kremni med                                                  | 250          | 7,90     |
| Kremni med s črnim kakavom                                  | 250          | 9,30     |
| Kremni med s cvetnim prahom in propolisom                   | 250          | 9,50     |
| Kremni med s praženimi lešniki                              | 250          | 10,50    |
| Kremni med z liofiliziranim jabolkom in božičnimi začimbami | 250          | 10,80    |

Vir: Katalog ponudbe čebelarstva Mr. Bee



Stojnica z raznoliko ponudbo

vpeljali tehnologijo proizvodnje.

Trg je struktura, kjer se razmere neprestano in hitro spreminjajo. Lahko pride do sprememb potrošnikovih interesov, in takrat je najboljša rešitev, da na to spremembo odgovorimo. Zato je priporočljivo načrtovanje take tehnologije predelave, da jo po potrebi lahko prilagodimo in spremenimo.

Pri prodaji izdelkov je v večini primerov predpisana navedba natančne sestave izdelka. Zato je pomembno, da smo že pri sami predelavi izdelkov natančni in pozorni na količine sestavin. To pomeni, da sproti merimo količine in si jih zapisujemo v evidenco. Pred izdelavo izdelka pripravite recepturo izdelka in jo dodajte kot priložo v Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu, če jih uporabljate za izvajanje notranjega nadzora.

## Zaključek

S prodajo izdelkov iz čebeljih pridelkov lahko izboljšamo ekonomičnost svojega čebelarstva, ker povečamo raznolikost ponudbe in izboljšamo dohodkovno stanje zaradi višje prodajne cene izdelkov. Vsi se zavedamo, da je bila letošnja čebelarstva sezona neugodna in da je bil pridelek skromen. Predelava čebeljih pridelkov nam omogoča racionalno porabo medu in drugih pridelkov. To pomeni, da pri predelavi običajno dodamo še druge sestavine in za končni proizvod enake količine nekega izdelka porabimo manj čebeljih pridelkov, cena pa je višja. Rezultat je večja količina oziroma večje število prodajnih artiklov določenega izdelka v primerjavi s prodajo primarnih čebeljih pridelkov (npr. med in cvetni prah). Na drugi strani se približamo potrošniku s tem, da mu omogočimo izbiro in raznolik nabor izdelkov, ki prispeva k raznoliki in kakovostnejši prehrani. 🍯

Vir: Božič, J. (2014): *Recepture izdelkov iz čebeljih pridelkov*. Čebelarstva zveza Slovenije, Javna svetovalna služba v čebelarstvu.