

Na mizah se je znašla marsikatera tradicionalna slovenska jed, na katero smo morda že pozabili. Med glavnimi sestavinami so prevladovali kmetijski pridelki in izdelki, zaščiteni na evropski ravni, kot so: kraški pršut, prekmurska šunka, štajersko prekmursko bučno olje, ptujski luk, kranjska klo-

basa, prekmurska gibanica ter seveda Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo, Kočevski gozdni med in Kraški med z zaščiteno označbo porekla.

Kulinarika predstavlja kulturo in zgodovino vsakega naroda. Je odraz raznolike dežele glede običajev in tradicije. Slovenska kulinarika izvira iz

bogate gastronomske dediščine in jo odlikuje pestrost ponudbe lokalnih in tradicionalnih kmetijskih pridelkov in živil. Za zagotavljanje pestrosti kmetijskih pridelkov in živil pa ne moremo mimo dejstva, da brez čebel ne gre.

Tanja Magdič, svetovalka JSSČ

## Iz strokovne razprave Dobre prakse trženja čebeljih pridelkov

14. novembra je na ČZS potekala strokovna razprava *Dobre prakse trženja čebeljih pridelkov*. Predstavili smo tri različne čebelarje in njihove izkušnje pri prodaji čebeljih pridelkov. Spregovorili smo o različnih priložnostih in izzivih, pomenu raznovrstne ponudbe, priložnostih, ki jih ponujajo sheme kakovosti in ekološka pridelava, pomenu embalaže, urejenosti prodajnih prostorov in tudi o njihovih izkušnjah s postavljanjem cene.

**Čebelarstvo Vižintin, Alan Vižintin** je sorazmerno mlado čebelarstvo, saj so prve panje registrirali pred zgolj šestimi leti. Čebelarijo na območju Primorske, pri čemer čebele prevažajo na različne paše, kar jim zagotavlja ponudbo različnih vrst medu. Čeprav jim čebelarstvo trenutno ne predstavlja glavnega vira prihodkov, je njihova ponudba raznolika in poleg različnih vrst medu zajema tudi druge čebelje pridelke in darilni program. Posebno pozornost so namenili celostni podobi, kjer sta jim bili glavni vodili vključiti slovenski kozarec (saj je ta sinonim za slovensko poreklo) in vizualna usklajitev s prelepko Slovenski med. So namreč certificirani proizvajalec **Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo**. V shemo so se vključili zaradi zavedanja, da potrošnik ceni višjo kakovost, slovensko poreklo in zaupa čebelarjem, ki so podvrženi dodatnemu nadzoru. **Vključitev v shemo je pomenila priložnost, da pridobijo zaupanje potrošnika, da dokažejo, da je kakovost na prvem mestu, in da si**

### s pomočjo sheme kakovosti zgradijo svojo prepoznavnost.

Prepoznavnost gradijo tudi s predstavitvami na raznih sejnih in dogodkih, kjer izstopajo z lepo urejeno stojnico, ki potrošnike kar sama vabi k nakupom. Pri postavitvi cen sledijo priporočenim cenam ČZS, ki jo z ozaveščenostjo strank o kakovosti njihovega medu tudi uspejo iztržiti.

**Mitja Smrdel** prihaja iz Gorenjske in tudi on sodi med mlajše čebelarje, saj se je s čebelarstvom začel ukvarjati pred sedmimi leti. Danes mu čebelarstvo predstavlja način življenja in glavni vir dohodka. Tudi v njegovem čebelarstvu je kakovost na prvem mestu, zato se je odločil za vključitev v kakovostno shemo Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo. Zaradi zagotavljanja ekonomike se poleg pridelave medu ukvarja tudi s pridelavo cvetnega prahu in vzrejo čebeljih družin, saj tako razprši nevarnosti, ki jih prinesejo slabe letine. Tako npr. v letinah, kakršna je bila v letu 2019, izgubo medu nadomesti s pridelavo cvetnega prahu. Glavni prihodek dosega s prodajo različnih mešanic: med in cvetni prah, med in oreščki, med in sadje ipd. Pri načrtovanju prihodkov je njegovo glavno vodilo zaslužiti toliko, da bi v primeru zaposlitve delavca lahko pokrili celotne stroške njegove plače. Tudi on pri prodaji medu sledi priporočenim cenam. Med prodaja brez večjih težav, pri prodaji pa se drži načela, da vsako leto ni možno pridelati vseh vrst medu in da ni nič narobe, če mu kakšen sod ostane za prodajo v naslednjem letu. Zagotavljanje zaloga medu celo leto (ves med je namreč iz



Od leve proti desni Alan Vižintin, Tanja Magdič, Mitja Smrdel in Roman Košale

lastne pridelave) je nujno potrebno, saj le tako lahko poskrbi za svoje zveste stranke.

**Roman Košale** prihaja iz Dolenjske. Načelo, ki ga spremlja pri ustvarjanju izdelkov, je živeti z naravo in jo spoznavati v vsej njeni lepoti in veličini. Čebelarstvo mu predstavlja glavni vir prihodkov, tržno nišo pa je našel v **ekološki pridelavi medu** in izdelavi prehranskih dopolnil, zato je za svoj med pridobil ekološki certifikat. Glavni vir prihodkov predstavljajo razne mešanice in prehranska dopolnila, kot so npr. materina dušica z medom, ameriški slamnik z medom, borovi vršički z medom ipd. Vse sestavine so iz ekološke pridelave. Samega medu ne prodaja v večjih embalažah, s prodajo izdelkov pa za med dosega bistveno višjo ceno od priporočene cene. Ima lično izdelano embalažo, na sejmih in prireditvah pa izstopa tudi z zelo urejeno stojnico, kar pritegne pozornost kupca.

Vsi trije čebelarji so zgleden primer dobre prakse in kažejo na to, da je čebelarstvo kljub slabšim letinam lahko ekonomično. Seveda pa ne gre brez truda in vlaganja v znanje s področja prodaje čebeljih pridelkov in izdelkov.

Tanja Magdič, svetovalka JSSČ