

Občina Škofja Loka  
Mestni trg 15  
4220 Škofja Loka



OBČINA  
ŠKOFJA LOKA  
ŠKOFJA LOKA

Prejeto:	13 -11- 2017	SIG. ZNAK:	1102
Vred.:	-	Pril.:	-
Številka zadeve:	9000 - 11 - 2017		119

Za Občinski svet Občine Škofja Loka

Ljubljana, 06.11.2017

**ZADEVA:** Pojasnilo glede navedb točke 9.: Sklep o izvedbi celotnega projekta izgradnje novega Vrtca Škofja Loka - Kamnitnik, vključno z lastno centralno kuhinjo iz 25. redne seje iz dne 26.10.2017

Spoštovani,

na spletni strani vaše občine smo zasledili točko 9. 25. redne seje občine in pripadajoči sklep (v prilogi) ter objavljeni video posnetek seje.

Nekatere navedbe v dokumentu so nas presenetile, zato bi vam želeli podati dodatna pojasnila oziroma vas zaprositi za utemeljitev navedb.

V prvem odstavku točke II. Obrazložitev je navedeno, da kot dobavitelj prehrane nismo zanesljivi in ne upoštevamo osnovnih smernic zdrave prehrane ter medicinsko predpisanih diet. Navedbo kategorično zavračamo, saj je naša centralna kuhinja, kjer pripravljamo obroke tudi za Vrtec Škofja Loka, specializirana za pripravo obrokov za populacijo od otrok prve starostne skupine do vključno srednješolske populacije. Obroke za vrtčevsko populacijo pripravlja samostojna ekipa, ki vključuje tudi dietne kuharje. Pri sestavi otroških jedilnikov upoštevamo načela varovalne prehrane in strmimo k temu, da so jedilniki čim bolj enostavni in polnovredni. Pri planiranju in pripravi jedi upoštevamo priporočila veljavnih Smernic za prehranjevanje v vzgojno izobraževalnih zavodih ter Praktikum jedilnikov zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah, hkrati pa naši zaposleni v službi za kakovost in gastronomijo neprestano strmijo k nenehnim izboljšavam naših jedilnikov. Skrbimo za pestrost in neponovljivost jedilnikov. Skladnost jedilnikov z zahtevami redno preverja dietetik in je usklajen z vodjo prehrane Vrtca Škofja Loka.

Nadalje se ne moremo strinjati z nekaterimi navedbami pod »Argumenti za lastno kuhinjo«, predvsem pa:



- Kot smo že omenili v prejšnjem odstavku, pri planiranju in pripravi jedi upoštevamo priporočila veljavnih Smernic za prehranjevanje v vzgojno izobraževalnih zavodih ter Praktikumuma jedilnikov zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah.
- Pri pripravi obrokov za otroke upoštevamo naslednja načela:
  - Za pripravo obrokov uporabljamo najboljše surovine izbranih dobaviteljev. Pri izboru surovin spoštujemo priporočila Priročnika z merili kakovosti za javno naročanje hrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah. Uporabljamo tudi EKO živila, katera nam dostavljajo preverjeni in certificirani dobavitelji.
  - Obroki so ustrezne energijske vrednosti in pripravljani iz priporočenih kombinacij živil, kar zagotavlja zadosten vnos vseh potrebnih hranil za otrokovo rast in razvoj.
  - Uporabljamo svežo, sezonsko sadje in zelenjavo, zamrznjeno zelenjavo pa le občasno za pripravo raznih prikuh. Izogibamo se konzervirane zelenjave ter ocvrtega krompirja in zelenjave.
  - Redno vključujemo stročnice, saj so nadomestilo za meso v brezmesnih jedilnikih.
  - Uporabljamo kakovostna ogljikohidratna živila (npr. polnozrnatni izdelki) in kakovostna beljakovinska živila (pusti kosi mesa, mlečni izdelki).
  - Redno vključujemo ribe v jedilnike.
  - Redno vključujemo živila, ki so pridelana na ekološki način.
  - Na jedilnik redno uvrščamo brezmesne menije.
  - Uporabljamo kakovostne maščobe (npr. oljčno, repično olje,...), količina uporabljene maščobe je omejena.
  - Uporabljamo malo soli, več drugih, predvsem svežih začimb (izogibamo se močnih, pikantnih začimb ter začimbnih mešanic).
  - Uporabljamo manj sladkorja – napitki in sladice z malo ali brez sladkorja (npr. nesladkan čaj, kompot).
  - Pri toplotni obdelavi se poslužujemo kuhanja v sopari, dušenja, pečenja v konvekcijski ali navadni pečici, pečenja v foliji, pečenja v ponvi brez ali z zelo malo dodane maščobe, izogibamo pa se cvrenju, praženju in pečenju z veliko maščobe.
  - V primeru potrebe pripravimo dietne obroke prilagojene posamezniku.
- Jedilnik vedno uskladimo z vodjo prehrane Vrta Škofja Loka in bi bil kot tak verjetno enak tudi v primeru lastne kuhinje.
- Količine obrokov se dnevno usklajujejo delilnim osebjem v razdelilnih kuhinjah Vrta. Težav pri usklajevanju ni.
- Slorest je podjetje s cca. 600 zaposlenimi. Zaposlenim nudimo stalno strokovno izobraževanje in jih seznanjamo z aktualnimi smernicami na področju prehrane. Na obratu, kjer pripravljamo prehrano za Vrtec Škofja Loka, je zaposlenih cca. 30 zaposlenih. V bližini imamo obrat v podjetju Predilnica Škofja Loka, kje je zaposlenih cca. 30 sodelavcev. Glede na veliko število zaposlenih zagotovo lahko bistveno bolje organiziramo razporeditev zaposlenih in nadomeščanja v primeru bolniške odsotnosti, kot bi jih lahko sam Vrtec z manjšo ekipo. Nenazadnje pa smo že sedaj pogodbeno zavezani, da v primeru bolniških odsotnosti osebja v razdelilnih kuhinjah Vrta, te odsotnosti nadomešča Slorest.



# slorest

SLOREST d.o.o.

Verovškova ulica 55A, SI-1000 Ljubljana

T +386 1 300 42 40 F +386 1 300 42 60

E info@slorest.si W www.slorest.si

- Slorest je največje gostinsko podjetje v slovenski lasti, specializirano za »organizirano prehrano«. Imamo vzpostavljen in certificiran integriran sistem kakovosti, ki ga poleg HACCP sistema (Codex Alimentarius) tvorijo še Sistem vodenja kakovosti (ISO 9001) in Sistem ravnanja z okoljem (ISO 14001). Smo eno izmed redkih gostinskih podjetij z EKO certifikatom, kar pomeni, da uporabljamo preverjena, certificirana EKO živila, ki nam jih dostavljajo preverjeni in certificirani dobavitelji. Pod okriljem službe za kakovost in gastronomije v kateri imamo zaposlen strokovni kader (1x magistrica inženirka živilstva, 1x magistrica sanitarnega inženirstva, 1x magistrica dietetike, 2x univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije, 1x diplomirani organizator turizma, 2x inženirka živilstva, 1x inženirka živilstva in prehrane, 1x tehnik kuharstva) izvajamo notranji nadzor. V okviru notranjega nadzora na osnovi načel HACCP sistema zagotavljamo zdravstveno ustreznost naših izdelkov v vseh postopkih priprave jedi (shranjevanja, priprava, transporta in strežbe hrane):
  - program postopkov čiščenja in dezinfekcije
  - interno kontrolo nad kontrolnimi in kritičnimi kontrolnimi točkami
  - interno kontrolo nad uporabo receptur in kakovost pripravljene hrane
  - izobraževanje zaposlenih na temo varnosti živil (HACCP), kakovosti živil, prehrane, gostinske storitve in ravnanja z okoljem
  - nadzor nad zdravstvenim stanjem zaposlenih
  - zunanji (neodvisni) nadzor nad obvladovanjem načel HACCP, ki ga izvaja Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, ki za nas izvaja
  - sanitarno higienske preglede obrata,
  - mikrobiološko preverjanje uspešnosti postopkov čiščenja in dezinfekcije,
  - mikrobiološko preverjanje zdravstvene ustreznosti živil in vode,
  - preventivne ukrepe deratizacije, dezinfekcije, dezinfekcije.
- Z gotovostjo lahko trdimo, da izvajamo bolj poudarjen nadzor nad varno in kakovostno pripravo jedi, kot bo za to lahko skrbel Vrtec Škofja Loka v lastni kuhinji.
- Prav tako bi se težko strinjali, da bi lahko Vrtec Škofja Loka zagotovil večjo stalnost kuharskega kadra. Stalnost kadra je v veliki meri odvisna od razmer na trgu delovne sile.
- Transportiranje obrokov v vrtcu Škofja Loka poteka tako, da imamo ločeno toplotno in hladno verigo s pomočjo termo kovčkov. S pomočjo termo kovčkov zagotavljamo ustrezno temperaturo tudi oddaljenim lokacijam. Hrano, ki jo transportiramo naši kuharji pripravijo tik pred odhodom in s tem zagotovimo gastronomsko kvaliteto in varnost živil oz. jedi. Za transport hrane v vrtec Škofje Loke imamo ločeno vozilo in voznika. Z gotovostjo lahko trdimo, da transportni čas v primeru transporta iz lastne kuhinje Vrtca, ne bi bil bistveno krajši, kot je danes.
- Pri pripravi jedi že sedaj upoštevamo želje vrtca in vključujemo nove in lokalne jedi.
- Slorest v svojih obratih po vsej Sloveniji dnevno pripravi cca. 40.000 obrokov. Uporabljamo živila slovenskih dobaviteljev. Naša nabavna služba ima glede na količine odjema živil zelo dobra pogajalska izhodišča do dobaviteljev, predvsem glede zahtevane



SLOREST podjetje za gospodarske storitve d.o.o.  
Matična številka: 2229170000, ID za DDV: SI12697982,  
SRG 2006/079 18 z dne: 13.7.2006, osnovni kapital:  
714.118,95 EUR

# slorest

SLOREST d.o.o.

Verovškova ulica 55A, SI-1000 Ljubljana

T +386 1 300 42 40 F +386 1 300 42 60

E info@slorest.si W www.slorest.si

kakovosti in seveda tudi cene. Posledično lahko zagotovimo tudi nizke prodajne cene obrokov.

- Prav tako žal ne moremo potrditi navedbe glede stroška delovne sile. Glede na prodajne cene moramo biti pri strošku dela in seveda višinah plač racionalni. Pogosto prevzamemo tudi kuhinje in zaposlene iz »javnega sektorja« (tak primer je prav naša kuhinja v Dijaškem domu Škofja Loka), in ugotovimo, da plače (skupaj z vsemi dodatki) bistveno presegajo sistem naših plač, kar pa je še bolj nerazumljivo: število osebja je običajno povsem neracionalno. Posledično so cene, ki jih plačujejo starši, previsoke.
- Nenazadnje pa se mi investicija 300.000€ javnega denarja v kuhinjo zdi kot davkopllačevalcu popolnoma neupravičena in nesmotrna, saj bi le to lahko nosil zunanji izvajalec.

Pri našem delu nam je osnovno vodilo varnost jedi, zato jih pripravljamo sproti in dnevno sveže. Kakovost in skladnost našega dela z zahtevami zakonodaje, standardov, priporočil in pogodbenih zahtev redno letno preverjamo z notranjimi presojam in zunanjimi presojami, ki jih izvaja Slovenski inštitut za kakovost. Certifikati, ki jih imamo za vse tri sisteme vodenje (HACCP, ISO 9001 in ISO 14001), za nas pomenijo obvezo, da bomo tudi vnaprej redno zagotavljali kakovostne, uravnotežene, pestre in varne obroke za naše goste, skrbeli za zadovoljstvo naših gostov, hkrati pa skrbeli tudi za naše okolje.

Ne nazadnje bi se navezali tudi na video zapis seje, kjer eden od udeležencev oziroma govornikov javno neargumentirano in neosnovano izraža negativno mnenje glede nas, kot ponudnika prehrane. Kot smo že omenili, je Slorest podjetje, ki dnevno pripravi cca. 40.000 obrokov za več kot 200 naročnikov v 145 kuhinjah po vsej Sloveniji. Že samo te številke jasno povedo, koliko naročnikov in gostov nam dnevno zaupa in so z našimi jedmi in storitvami zadovoljni. Glede na to, da nam praktično iz leta v leto tudi rastejo prihodki, pa lahko ugotovimo, da samo na svojem področju pozitivno prepoznavni, strokovni in profesionalni. Vedno več podjetij, šol, itd. se odloča za zunanjega ponudnika prehrane, saj sami ugotavljajo, da ne zmorejo zagotoviti ustrezne varne in kakovostne prehrane za svoje zaposlene, varovance itd., saj to ni njihova osnovna dejavnost oziroma poslanstvo. Glede na naše analize lahko zatrdimo, da bi bil strošek prehrane (in posledično višina plačila vrtnca za starše) bistveno manjši v primeru, da prehrano pripravlja za to specializirano podjetje.

S spoštovanjem!

Rok Porikvar  
Generalni direktor



SLOREST podjetje za gospodarske storitve d.o.o.  
Matična številka: 2229170000, ID za DDV: SI12697982,  
SRG 2006/07918 z dne: 13.7.2006, osnovni kapital:  
714.118,95 EUR