Kmetija Penko prideluje jagode, je tudi živinorejska kmetija, saj gojijo mesno pasmo krav, živali pa prodajajo za nadaljnjo vzrejo. Stacionirani so v občini Pivka, trenutno imajo 30 glav krav, jagode pa rastejo na 90. arih. Tadej Penko pravi, da je živinorejski del podedoval, želel pa je kmetiji dodati tudi nekaj svojega, zato jagode: "Prodajamo jih pri nas doma ali v Pivki na stojnici, z Gregorjem pa sodelujemo na ta način, da on iz naših ekoloških jagod dela sladoled. Povezovanje malih kmetov pa je po mojem edini pravi način, saj ne moreš vsega sam - delati in nato še delati marketing in prodajati … Zato je skupna prodaja zelo dobrodošla."

Kmetija Miklovi je mešana živinorejsko-zelenjavarska kmetija iz občine Ilirska Bistrica, ki prideluje krompir, repo in zelje. Na leto pridelajo 10 ton zelja in ga nato predelajo v kislo zelje, ki ga bo najti tudi v centru za lokalne produkte Kmetije Slavec. Alen Pecman: "Povezovanje malih kmetov je edino pravilno, saj nam je potem vsem lažje in je korist gotovo obojestranska."

Kmetija Gruden je stacionirana v Šmihelu pod Nanosom in ima lastno vzrejo avtohtone slovenske pasme prašičev - krškopoljskega prašiča, v njihovem lastnem živilskem obratu pa meso teh prašičev predelujejo v suhomesnate izdelke. "Največ prodamo na kmetiji doma, v svoji miniaturni trgovinici ter na ekoloških tržnicah, smo se pa odločili, da bomo ponujali svoje mesnine tudi v centru za lokalne produkte na Kmetiji Slavec, saj je smisel edino v povezovanju. S tem ti kot ponudnik stopiš naproti kupcem, saj si kupci želijo raznolikost ponudbe."

Lokalna Akcijska Skupina med Snežnikom in Nanosom

PROGRAM RAZVOJA PODEŽELJA

Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja- Evropa investira v podeželje

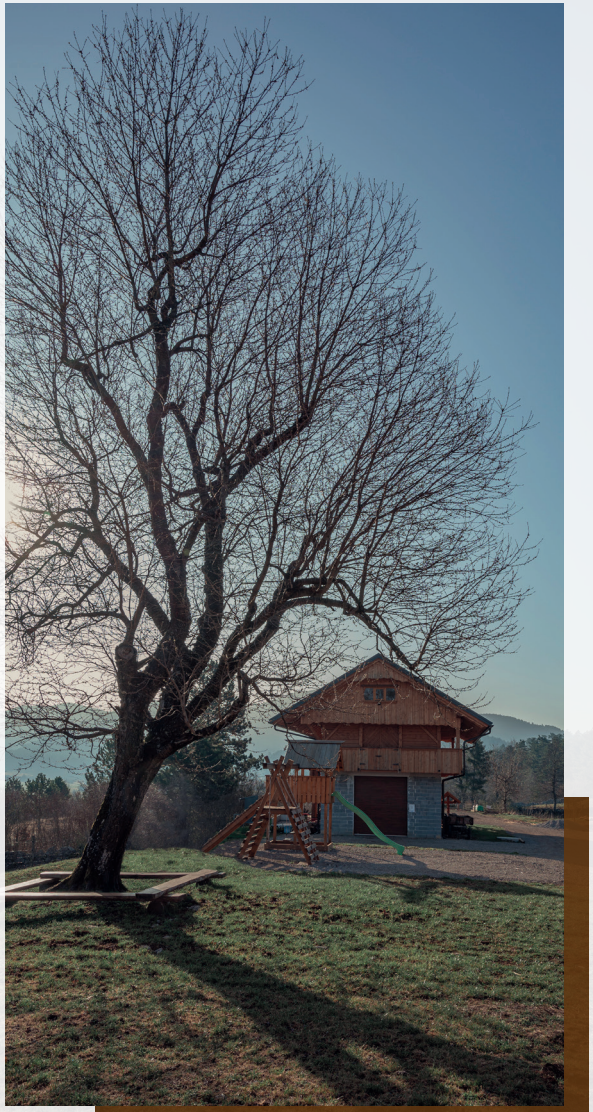
"Ni treba odkrivati tople vode," z nasmehom reče Gregor Slavec: "le okrog sebe je potrebno malo pogledati", če ga povprašate, kako je prišel na idejo o tem, kako preživeti s kmetijo: "Narava je nekaj, kar imam iskreno rad, zato ekološko kmetovanje. Pa trajnostna naravnanost in čim krajša pot od njive do naših ust. Na to prisegam in s tem bom okužil tudi druge, obljubim!" še v smehu doda.

kontakt

041/310-876 - Gregor Slavec
info@kmetija-slavec.si
www.kmetija-slavec.si
Kmetija Slavec

kmetija SLAVEC

Knežak 98a, 6253 Knežak



GREGOR SLAVEC

Gregor Slavec je tisti *"mladi inovativni kmet leta 2021"* in prejemnik evropske nagrade za mlade kmete za *"najboljši projekt za izboljšanje podeželskih območij"*, ki **kmetuje ne le z rokami, ampak tudi s srcem. In s pogledom naprej**; želi si namreč, da mladi ne bi zapuščali podeželja, ampak bi, kljub temu da gre za nehvaležno območje, tukaj ostajali. A ne le to - želi si, da bi uspevali.

Kmetija Slavec pa ni le "ekološka", ima tudi naziv "ark središče", saj redijo slovenske tradicionalne in avtohtone pasme živali. Pri njih lahko od aprila do novembra **vsakodnevno dobite sveže kozje mleko in mlečne izdelke, jajca, občasno pa sveže goveje meso in teletino. Vse je pridelano na ekološki način.** Ne pozabimo na **pristne domače testenine,** narejene iz ekološke moke in jajc.

Kmetija Slavec pa je več kot le ekološka kmetija - je podjetje. In to **socialno podjetje.**

Gregor je pogrešal večjo promocijo lokalno pridelane hrane in večje povezovanje med kmetom na eni ter kupcem na drugi strani. Zato je - s pomočjo Lokalne akcijske skupine med Snežnikom in Nanosom - ustanovil socialno podjetje ter **distribucijski center za lokalne produkte.**

Povezal je kmetije na področju omenjene lokalne akcijske skupine (LAS) in jim omogočil skupno boljšo povezanost, prepoznavnost in skupen nastop na trgu. Cilj tega je "od vil do vilic" - torej neposredna prodaja, oskrba javnih ustanov ter ponudnikom gostinskih storitev ali namestitev. Pa posledica? S kratko potjo med njivo in mizo ter z biološkimi izdelki zadovoljni uporabniki ter večja ekonomska moč lokalnih kmetov.

Operacija Socialno podjetje je sofinancirana iz sredstev Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja.

Med ponudniki v distribucijskem centru so tudi Mlin Nemec, Ekološka kmetija Kozlek, Kmetija Penko, Kmetija Miklovi in Kmetija Gruden.

Mlin Nemec je kmetija iz Podstenja v občini Ilirska Bistrica in ima široko ponudbo okrog petdesetih izdelkov. Kot že njihovo ime pove, ponujajo več kot 20 tipov moke, poleg tega pa še veliko različnih kaš in kosmičev. Imajo celo posebne moke, kot je brezglutenska. Ponujajo pa tudi bio krmila in mešanice za živali. Bogdan Nemec pravi, da, kupuje kakovostna žita v njihovi okolici in v Istri, večinoma pa iz Prekmurja. Poleg tega, da pri njih dobite izdelke, pa ponujajo tudi svoje storitve mletja. Bogdan Nemec: "Delamo vse živo in smo zelo prilagodljivi, ker samo tako lahko manjši kmetje preživimo - da smo najboljši in da se kar se da prilagodimo." Moke Mlina Nemec lahko stranke kupijo pri njih, pa v trgovinicah v okolici, zdaj pa jih je najti tudi v omenjenem centru za lokalne produkte Kmetije Slavec. Nemec: "Z Gregorjem že dolgo dobro sodelujem, v tem projektu pa vidim skupno korist in - konec koncev — zakaj si ne bi šli naproti? Včasih sem bil skeptičen do takih manjših trgovinic, zdaj pa vidim, da kar dobro prodajajo, saj imajo ljudje radi, da čim več dobijo na enem mestu."

Ekološka kmetija Kozlek iz Ilirske Bistrice je znana po ovčjereji in pridelavi špargljev; imajo okrog 100 ovc - redijo mesni tip ovc, šparglji pa rastejo na približno treh hektarjih. Večinoma pravi Milenko Oblak, prodajo sveže šparglje, nekaj jih tudi vložijo, šparglje in meso pa lahko stranke kupijo pri njih. Oblak: "V prodajalnici na Kmetiji Slavec bomo soudeleženi, ker mislim, da smo se mali kmetje primorani povezovati, saj ne obstaja kmetija, ki sama pridela vse. Gospodinja pa potrebuje za kosilo - poleg špargljev in mesa - še korenček, pa moko pa še kaj. In ljudi je treba razumeti, da nimajo časa hoditi od vrat za vrat, zato se je dobro združevati."