



*From field to table*

# S njive na stol

Projekt Gradske tržnice Sisak  
i Grada Siska

Prva konferencija o tržnicama, Osijek 24. – 26.10.2024.

**Dražen Suvić**

Marketing i IT Gradske tržnice Sisak









# Gradska tržnica – idealno mjesto za realizaciju projekta

- Prodaja lokalne hrane
- Infrastruktura za skladištenje i prijevoz
- Certifikacija OPG-a – poznato porijeklo

## Projekt „S njive na stol”

Projekt nabave provjerenih poljoprivrednih proizvoda lokalnih OPG-a koji se koriste u vrtićkim i školskim kuhinjama. Voće i povrće poljoprivrednih proizvođača s područja Siska tako završava na blagovaonskim stolovima u sisačkim vrtićima i školama i po međunarodnom Healthy Meal Standardu poslužuju se sisačkoj djeci, prilagođeno njihovim osobnim i posebnim prehrambenim potrebama.

## "From field to table" project

Project for procurement of proven agricultural products from local farmers that are used in kindergarten and school kitchens. Fruits and vegetables from agricultural producers from the Sisak area end up on dining tables in Sisak kindergartens and schools and are served to Sisak children according to the international Healthy Meal Standard, adapted to their personal and special nutritional needs.



# Gradska tržnica Sisak

## Uloga u projektu



DOMAĆA PROIZVODNJA



  
CERTIFICIRANA  
SELJAČKA TRŽNICA



DOSTAVA SISAČKIM  
VRTIĆIMA I ŠKOLAMA



KUPOVINA PROIZVODA  
DIREKTNO OD PROIZVOĐAČA  
(NOSITELJI OZNAKE "PROIZVODI HRVATSKOG  
SELJAKA")



PROJEKT  
"S NJIVE NA STOL"

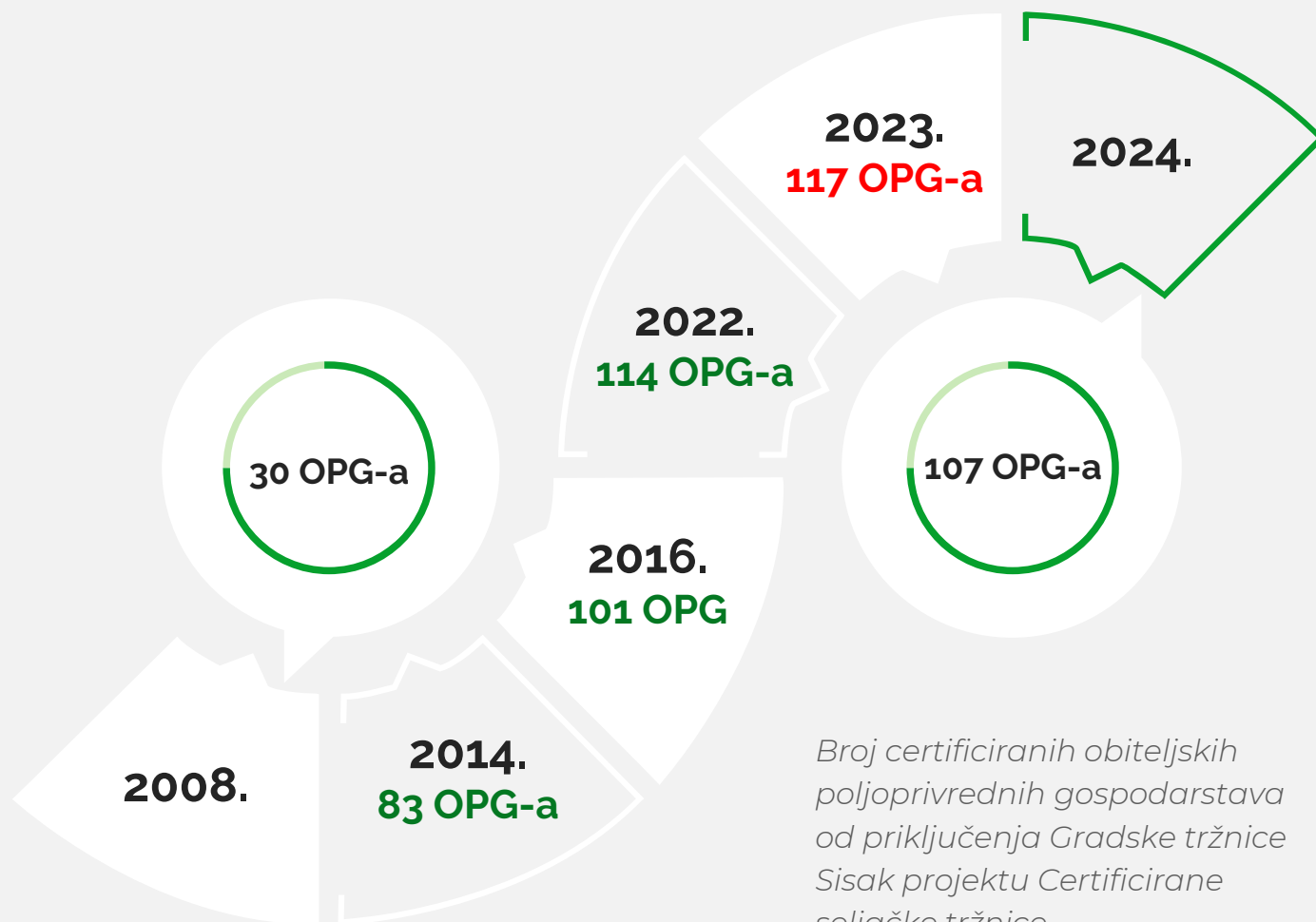
# Certificirana seljačka tržnica

Dodjela oznake

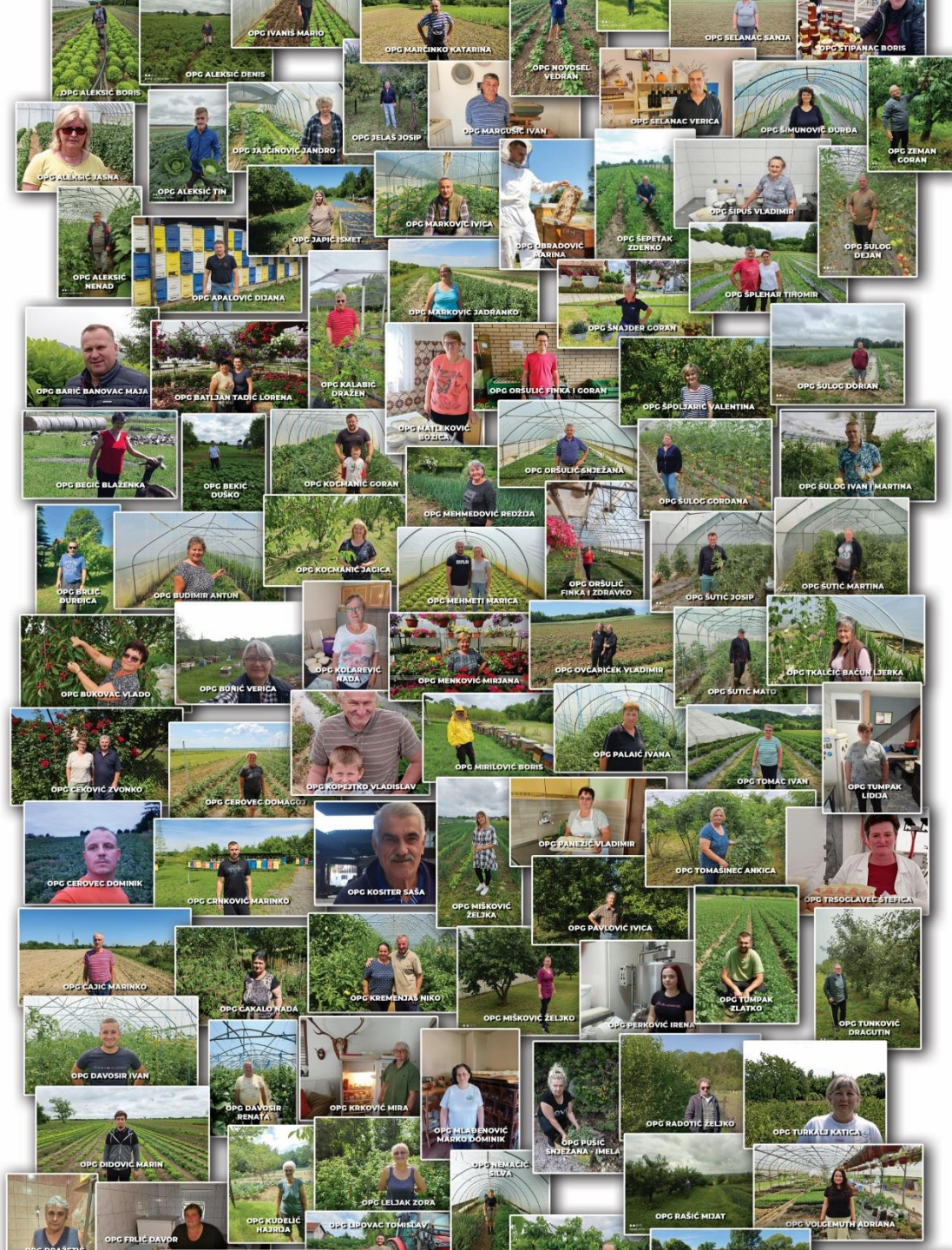
Proizvodi hrvatskog seljaka

Svrha dodjele oznake je poticanje razvoja izravne prodaje poljoprivrednih proizvoda i prerađevina, podizanje konkurentnosti malih proizvođača, uspostava bolje komunikacije potrošača i proizvođača te promocija i prodaja hrvatskih poljoprivrednih proizvoda i prerađevina.

Slijedom navedenog jedan od ciljeva certificiranja je da se olakša proizvođačima hrane izravna prodaja proizvoda uz jamstvo porijekla istih.







Certificirani OPG-i  
2024. godine



# Healthy Meal Standard



## Samo najbolje za našu djecu

Jelovnici u školama i vrtićima su prilagođeni međunarodnom Healthy Meal Standardu čija uloga nije samo briga o prehrani i zdravlju djece, već i briga o okolišu. Uvedeni su načini pripreme namirnica koji smanjuju otpad i utrošak energije i time su školske i vrtićke kuhinje postale „zelenije“.

Tjedni jelovnici sisačkih škola i vrtića dostupni su putem interneta svim roditeljima i mogu u bilo kojem trenutku provjeriti što njihova djeca toga dana imaju na meniju. Kako bi sve što bolje funkcioniralo, kuharice i kuhari prolaze brojne edukacije, upoznaju se s novostima načinima i novim tehnologijama u pripremi hrane.

„S njive na stol“ i Healthy Meal Standard u posljednjih su 7 godina bili poticaj zdravijoj prehrani, ekološki projekt, ali i gospodarski poticaj lokalnom gospodarstvu.

**"From the field to the table" and the Healthy Meal Standard in the last 7 years have been an incentive for a healthier diet, an ecological project, but also an economic incentive for the local economy.**



Grad Sisak je, vodivši se logikom da „ne daje ribu nego štap za pecanje“, umjesto poticaja, lokalnim povrtlarima i voćarima osigurao tržište i tako im stvorio sigurnije okruženje za rast i razvoj.

**The city of Sisak, guided by the logic that "it does not give fish but a fishing rod", instead of incentives, provided local vegetable and fruit growers with a market and thus created a safer environment for them to grow and develop.**

# Ostvareni **preduvjeti**

- Proizvođači
- Logistika Gradske tržnice Sisak
- 10 osnovnih škola i 10 vrtića
- Educirano osoblje



## Prerequisites **fulfilled**

- Manufacturers
- Logistics of the Sisak City Market
- 10 elementary schools and 10 kindergartens
- Educated staff





# Kako pripremamo projekt „S njive na stol”?

01

Svake godine provodimo **certifikaciju** OPG-a i upoznati smo s njihovim obradivim površinama i kulturama

Conducting farmer certification

02

**Anketiramo** ustanove o potrebnim količinama namirnica za pripremu Healthy Meal obroka za 12 mjeseci

We survey institutions about the necessary quantities of food

03

Prikupljene potrebe analiziramo i **šaljemo upite** za dostavu ponuda obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima

We analyze data and send inquiries to deliver offers to farmers

05

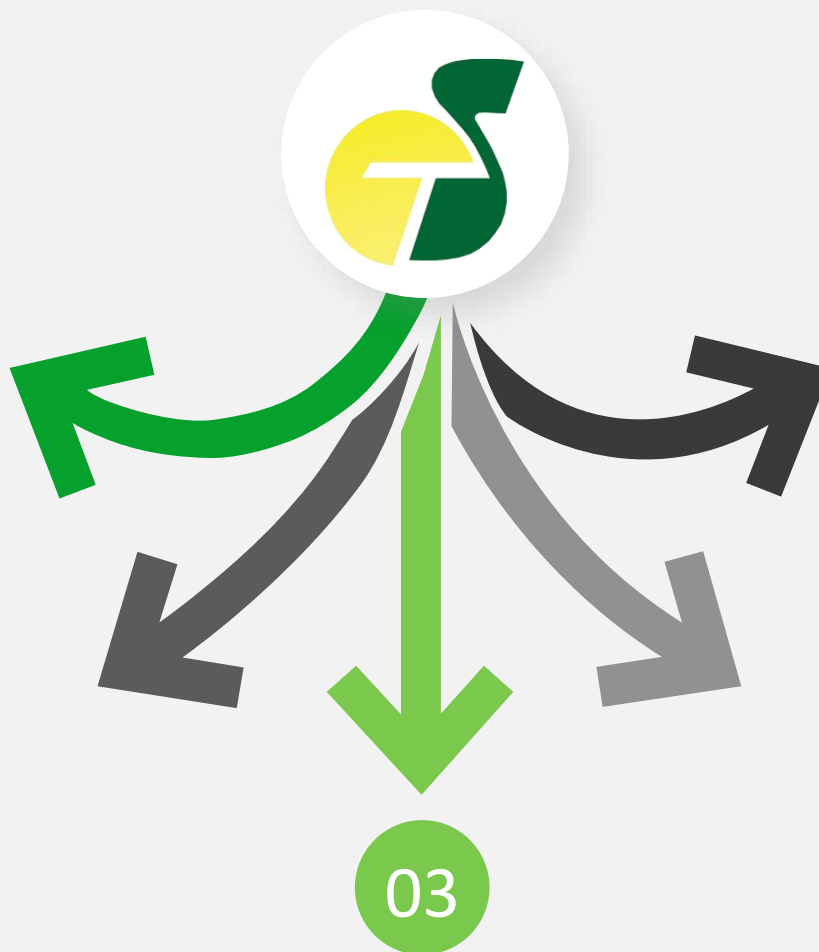
Ažuriramo aplikaciju za narudžbe proizvoda i spremni smo za **dostavu i isporuke**

We are updating the application for product orders


04

**Odabiremo ponude** s fokusom na kalendar proizvodnje kako bi svaku kulturu dostavljali u što dužem periodu, ali ne van njezine sezone

We select offers with a focus on the production calendar



## Projekt „S njive na stol” u brojevima



120 ha  
70 tona

2023. godina

105 ha  
59 tona

2021. godina

80 ha  
55 tona

2019. godina

61 ha  
43 tone

2017. godina









HVALA  
THANK YOU