

Ni vseeno, kakšno hrano jemo, še pomembneje, ni vseeno kakšno hrano jedo naši otroci v šolah in vrtcih. A naši otroci znajo sami pridelati hrano, ob nakupu v trgovini preveriti poreklo, sestaviti zdrav jedilnik?

Vse to so izzivi, ki jih v okviru projekta "Pot do lokalne hrane" rešuje skupina partnerjev projekta, ki ga je podprl LAS Goričko. Z veseljem vas vabimo na:

## novinarsko konferenco in voden ogled NOVEGA distribucijskega centra Zelene točke za Pomurje

**ki bo v ponedeljek, 21. 5. 2018, ob 9.00,  
v Distribucijskem centru Zelena točka;  
naslov: Plese 9a, 9000 Murska Sobota**

Na novinarski konferenci bodo sodelovali:

- **Denis Topolnik**, Zelena točka - distribucijski center
- **Štefan Harkai**, ravnatelj OŠ Puconci
- **Peter Beznec**, direktor Centra za zdravje in razvoj Murska Sobota

LOKALNO. SVEŽE. DOBRO.

Namen projekta "Pot do lokalne hrane" je povezati lokalne ponudnike v okolju v celovito ponudbo lokalne hrane za javne zavode in zanje ustvariti logistično-distribucijsko pot.

Tako bo lokalna hrana lažje dostopna predvsem za organizatorje prehrane v šolah in vrtcih. Otrokom in pridelovalcem je namenjen tudi obsežen program izobraževanja skozi delavnice in naravoslovne dneve.

Cilj projekta je osveščati, zakaj je pomembno uživati hrano iz bližine in ustvariti most med lokalnimi pridelovalci in javnimi zavodi skozi novo kratko dobavno pot.

Pobudo za projekt je dala Skupina vrtovi panonski, ki že vrsto let trži lokalne izdelke in pridelke v trgovini Zelena točka v BTCju Murska Sobota. V okviru projekta bo povezala lokalne ponudnike v celovito ponudbo podeželja, odprla logistično-distribucijski center in ustvarila informacijsko podporo za enostavno in hitro dobavo lokalne hrane javnim zavodom.

Projektu se je pridružila Osnovna šola Puconci, ki je v tem mesecu posodobila učni didaktični vrt z visokimi gredami. Pravkar potekajo naravoslovni dnevi in delavnice, kjer je vključenih 500 otrok v učenje dela na vrtu, spoznavanju katere lokalne kmetijske pridelke imamo in zakaj je pomembno uživati zdravo hrano iz bližine. Naučili se bodo tudi pobiranja pridelkov, čiščenja in priprave obrokov.

Veselimo se srečanja z vami!

LOKALNO. SVEŽE. DOBRO.

Denis Topolnik  
predsednik zadruga Skupina vrtovi Panonski