

Oznaka poročila: ARRS-CRP-ZP-2018/26

ZAKLJUČNO POROČILO O REZULTATIH CILJNEGA RAZISKOVALNEGA PROJEKTA

A. PODATKI O RAZISKOVALNEM PROJEKTU

1. Osnovni podatki o raziskovalnem projektu

Šifra projekta	V4-1514	
Naslov projekta	Ekološka hrana v gastronomiji - stanje, potencial in koncept (model) za dobavo lokalnih ekoloških pridelkov oz. živil (akronim: EKO-GASTRO)	
Vodja projekta	10142 Martina Bavec	
Naziv težišča v okviru CRP	7.1.4 Izdelava modela pridelave hrane za gostinske ponudnike v lokalnem okolju ter zadostna oskrba z ekološko pridelano hrano za ponudnike nastanitvenih zmogljivosti in restavracij, ki strežejo ekološko pridelano hrano	
Obseg učinkovitih ur raziskovalnega dela	631	
Cenovna kategorija	B	
Obdobje trajanja projekta	10.2015 - 09.2017	
Nosilna raziskovalna organizacija	552	Univerza v Mariboru
	482	Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede
Raziskovalne organizacije - soizvajalke	585	Univerza v Mariboru, Ekonomsko-poslovna fakulteta
	3019	Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma
	3045	Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem
Raziskovalno področje po šifrantu ARRS	4	BIOTEHNIKA
	4.03	Rastlinska produkcija in predelava
Družbeno-ekonomski cilj	08.	Kmetijstvo
Raziskovalno področje po šifrantu FORD/FOS	4	Kmetijske vede in veterina
	4.01	Kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo

2. Sofinancerji

	Sofinancerji
--	--------------

Sofinancerji		
1.	Naziv	Ministrstvo za gospodarstvo, razvoj in tehnologijo
	Naslov	Kotnikova 5 Ljubljana

B. REZULTATI IN DOSEŽKI RAZISKOVALNEGA PROJEKTA

3. Povzetek raziskovalnega projekta¹

SLO

Nedavno sprejeta »Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma« promovira Slovenijo kot zeleno, aktivno in zdravo destinacijo za 5-zvezdična doživetja številnim turistom iz tujine, ki se v svojih domovih pogosto prehranjujejo z ekološkimi živili. Navkljub že prisotni lokalni ponudbi nekaterih ekoloških pridelkov in živil iz certificiranih ekoloških kmetij (ekoloških je 5% vseh kmetij in 10% obdelovalnih površin) in predelovalnih obratov (preko 300) je le 15 gostinskih oz. turističnih podjetij (0,3% od vseh) imelo certificirano ponudbo ekoloških jedi. Ponudba ekološko pridelanih pridelkov oz. živil še ni prodrla v gostinske lokale v Sloveniji, čeprav za razliko od ponudnikov hrane v javnih zavodih, le ti niso omejeni z zakonodajo o javnem naročanju. Gostje (N=300), ki so bili anketirani v gostinskih lokalih po vsej Sloveniji, so že seznanjeni s prednostmi ekološke hrane, ki jim je sicer pomembnejša pri odločitvah za nakup za lastno gospodinjstvo, a bi bili pripravljeni plačati tudi nekaj (83% vprašanih) več za takšno ponudbo tudi v gostinskih lokalih. Glavna ovira pri gostincih je nepoznavanje, višja nabavna cena in strošek ter čas potreben za vključitev v kontrolo in certificiranje. Distributerji (N=24) ekoloških živil poročajo o nezainteresiranosti gostincev in to povezujejo s potrebo po iskanju novega segmenta gostov. Opozarjajo na nezanesljivo in nekontinuirano ponudbo lokalnih ekoloških živil z majhnih kmetij, kar je tudi ovira za vzpostavitev konkurenčne logistike. Predlagan je kombiniran model dobave lokalnih ekoloških živil gostinskim lokalom. V okviru izvedbe projekta je bil predstavljen slogan "EKOLOŠKO + LOKALNO = IDEALNO" kot ena od možnosti promoviranja lokalne ekološko pridelane hrane tudi v gostinskih lokalih. Okoljski prispevek je bil dokazan z izračunom okoljskega odtisa (LCA metoda) ekoloških menijev v primerjavi s konvencionalnimi jedmi oz. sestavinami. Jedi iz ekološko pridelanih sestavin imajo za 25 do 30% manjši okoljski odtis kot konvencionalne jedi. Slovenska zakonodaja že od leta 2010 omogoča tri alternative: vključitev posamičnih sestavin (i), celotnih jedi (ii) ali vse ponudbe v gostinskem lokalom (iii), ki so predstavljene v priročniku "Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekoloških jedi v gastronomiji". Namenjen odgovornim osebam in drugim zaposlenim v gostinstvu in turizmu ter tistim, ki se na različnih izobraževalnih ustanovah v tej smeri izobražujejo in usposabljujejo. Izobraževanja in usposabljanja ter informiranje strokovne in širše javnosti je v času izvedbe projekta potekalo v obliki seminarjev in delavnic ter z različnimi objavami. Podanih je več predlogov pristojnim oblastem ter drugim akterjem v gostinstvu in turizmu za povečanje vključitve ekoloških živil in ekološkega kmetijstva v slovensko gastronomsko ponudbo kot temelja resnično zelene in trajnostne usmeritve turizma.

ANG

Recently adopted »Strategy of sustainable growth of Slovene tourism« promotes Slovenia as green, active and healthy destination to foreign tourists who in their homes often consume organic food. Despite available local organic food from certified organic farms (5% of all farms and 10% organic agriculture area) and processing plants (over 300) is only 15 restaurants or legal entities in tourism (0.3% from all providing food) certified for organic ingredients/dishes/menus. Organic food supply have not come to Slovene restaurants yet, although compared to public institutions providing food, they are not obliged to buy on public procurement.

Survey among guests (N=300) from different types of restaurants showed that they are aware of quality and healthy of organic food, which is more important factor buying it for their consumption at home compared to ordering it in restaurants. 83% are willing to pay more for organic in restaurants. Main obstacles by responsible persons in gastronomy (N=8) are lack of knowledge about organic food, higher price and time needed in restaurant to be prepared for inspection and also costs for certification. Distributors (N=24) of organic food reported that gastronomy sector is not interested and connected this with need to find a new segment of tourists.

Obstacles are net permanent availability of organic supply from farms that is also obstacle for proper logistics. Combined model for local supply of organic food is proposed. During the project title "ORGANIC + LOCAL = IDEAL" was proposed as one of the possibilities for promoting local organic food also in gastronomy.

Environmental impact was proved calculating ecological footprint (LCA method) of organic dishes/menus compared to conventional with 25% to 30% less impact which is even lower using less animal origin food.

Since 2010 Slovene organic regulation, provide 3 alternatives for certification of organic food: using only some organic ingredients in dish (i), one organic dish (ii) or all food organic in restaurant (iii).

They are presented in manual "Steps towards trusted (certified) organic food in gastronomy" for people working in gastronomy and tourism. Educations and presentations professional and other public was done during the project with several activities and 6 pilot restaurants with the support of the project gained certificate.

Several recommendations for competent authorities and different stakeholders in gastronomy and tourism were summarised with the aim increasing using organic food in sector as a pillar for really green and sustainable Slovene tourism.

4. Poročilo o realizaciji predloženega programa dela oz. ciljev raziskovalnega projekta²

V okviru izvajanja dvoletnega programa projekta »Ekološka hrana v gastronomiji - stanje, potencial in koncept (model) za dobavo lokalnih ekoloških pridelkov oz. živil« smo analizirali stanje na področju uporabe ekoloških pridelkov oz. živil v slovenski gastronomski ponudbi in stanje ekološkega kmetijstva v Sloveniji ter njegovo lokalno ponudbo za oskrbo z ekološkimi pridelki oz. živil s ciljem vzpostavitve modela trajnostne gastronomije, ki bo temeljila na lokalni ekološki in hkrati sezonski ponudbi čim večjega deleža osnovnih kmetijskih pridelkov oz. živil iz lokalne ekološke pridelave oz. predelave. V ta namen je bila v okviru projekta izvedena tudi analiza distributerjev, poglobljeni intervjuji med vodji gostinskih lokalov in anketa med domačini (slovenskimi) gosti v različnih tipih gostinskih lokalov iz vse Slovenije. Analiza stanja (2016) je pokazala, da je v Sloveniji že okoli 5% ekoloških kmetij, ki obdelujejo ekološko 10% od vseh kmetijskih obdelovalnih površin, da se že 324 izvajalcev ukvarja s predelavo in/ali distribucijo ekoloških pridelkov oz. živil, da imajo vsi javni zavodi (letno nabavijo za 200 mio. EUR) v okviru zakonodaje o zelenem javnem naročanju obveznost vključiti vsaj 10% ekološke hrane, ki bi naj bila zlasti od lokalnih dobaviteljev. Podatki o prometu z ekološkimi živilami kažejo, da je samooskrba z njimi le 20% in da je kar 80% ekoloških živil, ki jih zaužijemo v Sloveniji iz uvoza. Na drugi strani pa v sektorju mleko in meso številne ekološke kmetije še po 20-ih letih od vzpostavitve certificirane ekološke pridelave svoje živali in mleko prodajo kot konvencionalne, ker ni organiziran odkup in distribucija za ekološke pridelke. Izdatek za nakup ekološke hrane je slabih 30 EUR/prebivalca/leto (v Švici npr. skoraj 300). Na drugi strani pa je bilo leta 2016 v certificiranih le 9 gostinskih obratov in ob zaključku projekta 15 (povečanje za 50%) oz. 0,3% od vseh ponudnikov hrane in pijač v gostinskih lokalih, kar kaže na velik zaostanek v gostinskem sektorju.

Poglobljeni intervjuji z 8 ponudniki hrane (6 zasebnih in 2 institucionalna), ki že uporabljajo ekološke sestavine v svoji ponudbi zaradi kakovosti in okusa ali so pridobili znak za okolje EU ali imajo na turistični kmetiji ekološko pridelavo in v primeru valdorfske šole ter ene gostinske šole so pokazali, da so večino najpomembnejša omejitve za uporabo ekoloških živil njihova višja cena (razen za dva chefa), pomanjkanje količin, slabe izkušnje z dobavami v preteklosti, izguba časa in stroški za izvedbo kontrole in certificiranja, togost sistema ne omogoča sezonske ponudbe, imetniki okoljskega znaka Eko marjetica ekološka živila ponujajo pod imenom lokalna hrana, sezonska ponudba ali varna hrana, za ponudbo ekoloških jedi bi morali nagovoriti nov segment gostov.

Anketa izvedena med 350 gosti (300 anket je bilo popolnih in statistično obdelanih) v gostinskih lokalih (hoteli, restavracije, zdravilišča, podeželske gostilne, turistične kmetije), ki še nimajo certificirane ekološke ponudbe, iz vseh statističnih regij (v vsaki regiji vseh pet tipov lokalov) je pokazala, da je za 53% anketiranih ekološka hrana pomembna pri izboru lokala, da pa je pri nakupu za domače gospodinjstvo najpomembnejše, da ima čim manj nepotrebnih dodatkov ter znano poreklo, ekološka pridelava je bila na 6. mestu od 13 dejavnikov. 90% se jih strinja, da so ekološka živila bolj zdrava in 88% da so tudi priložnost za razvoj turizma na podeželju. 1/3 gostov obiskuje lokale enkrat ali dvakrat mesečno in prav tako 1/3 enkrat na teden pri čemer jim je najpomembnejši kriterij za izbor lokala okusnost hrane, ponudba ekološke hrane pa je na 17. mestu od 23 dejavnikov. Najpomembnejši vir informacij za izbor lokala je priporočilo znancev (47%) in splet (34%), RTV in tiskani mediji pa po manj kot 10%. Za ekološko hrano jih je v gostinskih lokalih kar 84% pripravljenih plačati tudi nekaj več, skupina iz srednjega plačilnega rezeda (1.000-1.250 EUR/mesec/osebo) je dala najvišjo oceno pomenu ekološke hrane, za ženske je to pomembnejši kriterij kot za moške in pomembnejši kriterij je tudi pri nakupu za lastno

Igospodinjstvo kot pri naročilu v gostinskem lokalu. Ob obisku

turistične kmetije, ki ima označbo »Ekološka turistična kmetija« je 73% anketiranih prepričanih, da je tudi vsa ponujena hrana ekološka. Kar 74% anketiranih pa še nikoli ni opazilo znaka »Gostilna Slovenija«. V naboru 18-ih označb/logotipov je bil pri 92% anketiranih že opažen znak podjetja Eta Kamnik »natureta« za predelana živila, na drugem mestu po prepoznavnosti je bil evropski logotip za ekološka živila (84%) in na tretjem mestu označba za shemo kakovosti »Brez GSO«, ki jo je opazilo že 76% anketiranih. Povpraševanje po ekološko pridelani hrani v gostinskih lokalih obstaja, vendar ponudba sledi v manjši meri kot to pričakujejo gostje.

Analiza štirih ponudnikov eko-gastro-distribucije po svetu in v Sloveniji je pokazala trend fragmentacije ponudbe in specializacijo segmentacije, vse večja je vloga znamčenja – oblikovanje lasne znamke za ponudbo v gastronomiji. Poglobljeni intervjuji s 24 certificiranimi distributerji (od skupno 40) iz seznama pridobljenega na MKGP so pokazali, da v ponudbi hotelom, gostiščem in javnim zavodom ne vidijo dovolj velikega trga za svoje aktivnosti, distributerji čakajo na samoiniciativno povpraševanje s strani gastronomije in jih ne nagovarjajo s kampanjami o ekoloških izdelkih, gostinci niso pripravljeni plačati višje cene za ekološko živilo, ponudba lokalnih ekoloških pridelkov bi se morala povečati, ekološke kmetije so majhne, nimajo skladišč, hladilnic in ni kontinuirane dobave. Gostinci bi morali nagovarjati drug segment gostov, saj tisti, ki iščejo običajno tudi sami najdejo prenočitev na ekološki turistični kmetiji. Trend od ekološkega se preusmerja v lokalno vendar ne v obliki »ekološko in lokalno« temveč samo v »lokalno« in eden izmed anketiranih distributerjev je opustil ekološko certificiranje, ker se lokalno bolje prodaja kot ekološko.

Majhne količine ekoloških pridelkov oz. živil posamičnih ponudnikov je bilo zaznано kot eden temeljnih problemov pri razmisleku o modelu oskrbne verige za gastronomijo, kjer majhnosti ne znamo uveljaviti kot priložnost za višjo kakovost hrane kot je to v vinarstvu, kjer je tudi s ceno prepoznana višja kakovost vina pri manjšem pridelku grozdja. Ne dobava dogovorjenih količin, nespoštovanje zavez in prodaja drugemu odjemalcu, ki ponudi več, so običajni modeli poslovanja. Kljub majhnosti Slovenije je prevoz pomemben strošek v logistiki še posebej, če je potrebna »hladna veriga«. Predlagan je prilagojen model dobavne verige za proizvodnjo po naročilu poznano kot »sestavljanje v distribucijskem kanalu«, kjer bi vodilno vlogo prevzelo logistično podjetje, ki bi prevzelo nekatere preliminarne aktivnosti (skrb, da so pridelovalci in kupci certificirani), aktivnosti zbiranja (prevzem ekoloških pridelkov pri pridelovalcih, transport, zbiranje v distribucijskem centru, skladiščenje, pakiranje) in aktivnosti distribucije z oskrbo vseh tržnih segmentov. Veleprodaja je izločena. Predlagani so tudi direktni distribucijski kanali (dostava na dom, spletna prodaja, tržnice, zabožki, »rent a farmer«).

Vzporedno je potekalo pilotno uvajanje ekoloških sestavin oz. jedi v ponudbo izbranih gostinskih lokalov, ki so v času trajanja projekta tudi pridobili certifikat v skladu z nacionalno zakonodajo na tem področju (Ur. l. RS 8/2014). Kljub pozivu poslanim številnim gostincem na 879 naslovov preko maila poslanega s strani Slovenske turistične organizacije, so interes izkazali samo trije. O možnosti brezplačnega pilotnega certificiranja ekološke hrane so bili seznanjeni tudi prejemniki EU okoljskega certifikata. Zato smo raziskovalci s FKVB in EPF aktivno pristopili nagovarjanju/iskanju zainteresiranih, da bi v sodelovanju z IKC – Inštitutom za kontrolo in certificiranje UM, ki je eden od štirih v RS pooblaščenih certifikacijskih organov, izvedli kontrolo in certificiranje. V naboru za pilotno certificiranje so bili različni gostinski obrati: menza na eni od fakultet v najemu

zasebnega gostinca, dve ekološki turistični kmetiji, trije manjši hoteli – eden že član mednarodnega združenja biohotelov, gostilna v mestu, gostilna na izobraževalnem zavodu za turizem in gostinstvo, dve gostilni na podeželju in eno zdravilišče. Do izdaje certifikata in po vseh zakonodajnih pravilih je do konca izvajanja projekta to uspelo pri 6 podjetjih oz. v 7 gostinskih lokalih (en lastnik ima dve lokaciji), kjer so pilotno realizirane vse tri variante vključitve ekoloških živil – od celotne ponudbe vseh jedi v biohotelu, do posamičnih obrokov (restavracija v termah in šolska gostilna) in posamičnih ekoloških sestavin (gostilna na podeželju, hotel v manjšem mestu, menza na fakulteti, gostilna v mestu) v jedeh na meniju, kar je najenostavnejša od treh možnosti. Biohotel in gostilni so se neposredno povezali z ekološkimi kmetijami. V obdobju izvajanja projekta je bilo v RS doseženo 50% povečanje števila certificiranih ponudnikov.

Izveden je bil izračun okoljskega (ekološkega) odtisa (LCA metoda) ekoloških menijev v primerjavi s konvencionalnimi jedmi oz. sestavinami, pri čemer so bile jedi različne - od izključno rastlinskega izvora do jedi s sestavinami živalskega porekla (skuta, goveje meso), kjer je okoljski odtis bistveno večji. Jedi iz ekološko pridelanih sestavin imajo za 25 do 30% manjši okoljski odtis kot konvencionalne jedi.

Izvajanje projekta je potrdilo, da je v gostinsko turističnem sektorju veliko nepoznavanje o kakovosti ekoloških živil (odsotnost pesticidov in GSO, več zdravju koristnih snovi, več suhe snovi in boljši okus,...) in njihovem vplivu na varovanje okolja ter zdravja in tudi na ne seznanjenost gostinsko turističnega sektorja z možnostjo certificiranja ekološke ponudbe, kjer slovenska zakonodaja že od leta 2010 omogoča tri alternative: bodisi vključitev posamičnih sestavin (i), celotnih jedi (ii) ali vse ponudbe v gostinskem lokalju (iii) je rezultiralo v oblikovanju priročnika za gostince. Na podlagi lastnih predhodnih rezultatov in izkušenj v času pilotnega vključevanja ekoloških jedi v izbrane gostinske lokale ter zahtev v postopku certificiranja je nastal priročnik "Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekoloških jedi v gastronomiji", ki bo lahko z enostavnimi napotki za pridobitev certifikata za ponudbo ekološke hrane koristen pripomoček namenjen odgovornim osebam in drugim zaposlenim v gostinstvu in turizmu ter tistim, ki se na različnih izobraževalnih ustanovah v tej smeri izobražujejo in usposablajo. Izobraževanja in usposabljanja ter informiranje strokovne in širše javnosti je že v času izvedbe projekta potekalo v obliki seminarjev in delavnic ter z različnimi objavami v medijih.

Predlagan je model dobave lokalnih ekoloških živil gostinskim lokalom. V okviru izvedbe projekta je bil predstavljen slogan "EKOLOŠKO + LOKALNO = IDEALNO" kot ena od možnosti promoviranja lokalne ekološko pridelane hrane tudi v gostinskih lokalih, kjer je lahko znan z imenom in naslovom tudi pridelovalec ekološke zelenjave, sadja ali rejec ekoloških živali in ne le vin, kot je to že uveljavljeno. Predstavljenih je nekaj osnovnih priporočil pristojnim oblastem ter drugim akterjem, ki bi lahko ob njihovi realizaciji veliko prispevala k uspešnejši uvedbi certificirane ponudbe ekološke hrane lokalnega porekla v slovensko gastronomsko ponudbo. Med najpomembnejšimi so informiranje in usposabljanje gostincev ter zagotovitev finančne pomoči za svetovanje ter pokritje stroškov kontrole in certificiranja ekološke ponudbe v gastronomiji po vzoru drugih certifikatov v turizmu. Na tak način bi lahko pomembno prispevali realizaciji ciljev Strategije trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-2021, ki je usmerjeno v trajnostni (zeleni) razvoj, odličnost in visoko kakovost za aktivne turiste, ki si želijo 5-zvezdičnih doživetij, kjer bi lahko bila ekološka hrana temelj za trženje Slovenije kot zelene in zdrave destinacije.

5. Ocena stopnje realizacije programa dela na raziskovalnem projektu in zastavljenih raziskovalnih ciljev³

V okviru izvajanja projekta je dan pomemben prispevek za vzpostavitev **m o d e l a t r a j n o s t n e** gastronomije, ki bo temeljila na lokalni ekološki in sezonski ponudbi čim večjega deleža osnovnih kmetijskih pridelkov oz. živil. Analizirana je bila (i) ponudba ekoloških pridelkov, kjer smo ugotovili, da je pri nekaterih skupinah živila ponudba večja od povpraševanja in se del ekološko vzrejene govedi, drobnice in mleka prodaja kot konvencionalno, ker niso vzpostavljene primerne distribucijske verige in se dodana vrednost izgublja. Za zadostitev vsaj dela povpraševanja v gastronomiji je dovolj tudi ekološkega jabolčnega soka, kisa, ekoloških žit za muslije in kaše, ekoloških svežih jajc. V primeru naročene pogodbene pridelave pa je možno bistveno povečanje količin.

I z v e d e n o j e b i l o (i i) povpraševanja v gastronomiji pri vodjih gostinskih lokalov in gostih, (iii) uvedena certificirana ponudba ekoloških jedi ali s e s t a v i n n a v 6 p i l o t n i h gostinskih lokalih in (iv) izračunan okoljski odtis obrokov pred in po spremembi oz. konvencionalnih vs. ekoloških jedi (v)izdelan

priročnik z napotki za uspešno pridobitev certifikata za ponudbo ekoloških jedi t e r (v i) n a podlagi analize lokalnih dobaviteljev in distributerjev ekološke hrane ter zahtev/pričakovanj vodij gostinskih lokalov predlagan model kratke oskrbne verige ter v okviru diseminacije (vii) je potekalo tudi informiranje znanstvene, strokovne in širše javnosti v gastronomiji o ekoloških živilih, certificiranju ekoloških jedi in kratkih oskrbnih verigah s preko 70 vpisanih enot raziskovalne skupine v COBISSu in to tematiko v 10-ih diplomskih nalogah, eni magistrski v pripravi in delček rezultatov bo vključenih v disertacijo gostujoče doktorske študentke iz tujine.

Priporočila pristojnim oblastem in organizacijam:

- sofinanciranje svetovanja kako vključiti ekološka živila v gastronomsko ponudbo;
- pokritje gostincem stroškov kontrole in certificiranja kot je to za druge okoljske znake že uveljavljeno;
- prepoznati ekološko kmetijstvo in ekološka živila kot temelj za trajnostni in zeleni turizem;
- promovirati ekološko hrano v akcijah STO zlasti za zdravilišča, wellness ponudbo in individualnim gostom;
- vključitev te teme v vse izobraževalne programe s področja turizma in gostinstva;
- prevetritev kriterijev za specializirano ponudbo ekoloških turističnih kmetij, pravil »Gostilna Slovenija«;
- spodbude distributerjem, ki bodo ponujali tudi ekološka živila in se povezovali z lokalnimi ekološkimi kmeti;
- regionalno informiranje gostincev o lokalnih ponudnikih ekoloških pridelkov;
- omogočiti obvezen delež ekološke hrane tudi za populacijo študentov po vzoru javnih zavodov.

Predloženi program dela na razpis za CRP projekte je bil realiziran in v nekaterih delih celo presežen - zlasti v delu informiranja strokovne in splošne javnosti o problematiki ekoloških živil oz. hrane v gastronomiji in turizmu. Na podlagi analize stanja ponudbe ekoloških pridelkov oz. živil v ponudbi različnih tipov gostinskih obratov in na turističnih kmetijah smo za slednje ugotovili nedoslednost v zakonodaji, kar je že odpravljen s predlogom spremembe zakonodaje.

6.Spremembe programa dela raziskovalnega projekta oziroma spremembe sestave projektne skupine⁴

V okviru projektne skupine Ekonomsko poslovne fakultete UM je prišlo do kadrovskih sprememb pri raziskovalcih, kar je bilo tekom izvajanja projekta tudi ustrezno zabeleženo v evidencah ARRS.

Večjih vsebinskih odstopanj glede na prijavo projekta ni bilo, so pa se glede na terminski načrt nekatere aktivnosti odvile drugače od načrtovanih, a so do priprave tega poročila tudi te realizirane - tisk grafično oblikovanega priročnika za gostince in podelitev certifikata zadnjemu pilotnemu gostinskemu lokalu februarja 2018.

Dodatno, glede na prijavo projekta, je v okviru izvedbe projekta potekalo spremljanje reklamnih sporočil gostinskih obratov, kjer so marsikje navedeni sklici na ekološka živila ali je celo govora o ekoloških jedeh in ponudbi, obrati pa niso vključeni v sistem kontrole in certificiranja, ki je v Sloveniji zakonodajno regulirano že od leta 2010 dalje, prenovljena pravila pa so bila objavljena v Ur. l. RS 8/2014. Vse takšne objave, ki smo jih zasledili na spletu ali v drugih medijih, na sejnih smo zbirali in jih zbrane kot eno poglavje v obliki priloge vnesli v zaključno poročilo za MGRT (15.10.2017), prav to ni bila zapisana aktivnost v predlogu projekta. To bo lahko tudi podlaga za izrek morebitnih opozoril s strani pristojnih organov (v okviru MGRT ali drugih).

7.Najpomembnejši dosežki projektne skupine na raziskovalnem področju⁵

		Dosežek	
1.	COBISS ID	4364844	Vir: vpis v obrazec
	Naslov	SLO	Pomen ekoloških živil za potrošnike v gostinstvu - primer Slovenije
		ANG	THE IMPORTANCE OF ORGANIC FOOD FOR CUSTOMERS IN HOSPITALITY INDUSTRY – CASE OF SLOVENIA
	Opis	SLO	V prispevku je izpostavljen pomen ekoloških živil v gostinskem sektorju iz vidika potrošnika in odziv gostinskih obratov v odnosu do ekoloških živil glede na globalne trende.
ANG		Organic food is defined as the food is grown and produced more naturally, without any chemicals, pesticides or additives, which does contain more natural nutrients, vitamins and minerals. Never before have people been so conscious about nutritional values of food that they eat and how it is produced and sourced. Nowadays, organic food is playing a vital role in the cuisine choice of customers. Deep understanding of consumer profiles and their key motivations within this context is vital in order to sustain the growth of organic food production. In terms of organic production on farms, Slovenia follows the EU average, but lagging behind the most developed European counties such as Austria, Italy and Germany, whose residents represent 40 % of visitors that are coming to Slovenia. The field of certification of organic food in gastronomy in Slovenia is regulated since 2010, currently is applicable Regulation on organic production and processing of agricultural products and foodstuffs (Official gazette 8/2014). In accordance with the rules, there are more ways of integrating organic products to the certified food (meal, dish, ingredient / s). In this research paper it focuses on the impact of organic food on the hospitality industry and the reaction of the hospitality industry to the organic food according to the global trends based on the perspective of the consumers in Slovenia. The purpose of this research is to examine the importance of organic food offer for guests in Slovenian hospitality facilities. This study also shows the awareness of people in Slovenia about the importance and usefulness of organic food in general.	
		2017; Avtorji / Authors: Milica Rančič, Martina Robačar, Franc Bavec, Tjaša	

	Dosežek	
	Objavljeno v	Vukmanič, Sonja Sibila Lebe, Martina Bavec; http://www.dgt.uns.ac.rs/ctth/2017/
	Tipologija	1.03 Kratki znanstveni prispevek
2.	COBISS ID	2048182099 Vir: COBISS.SI
	Naslov	<i>SLO</i> Upravljanje dobavnih verig distributerjev za gastronomijo
		<i>ANG</i> Supply chain management in gastro-distribution
	Opis	<i>SLO</i> Predstavljeni so primeri dobavnih verig za gostronomijo ter izpostavljena je problematika ekoloških živil.
		<i>ANG</i> Presented are cases of supply chain management and exposed are organic products.
	Objavljeno v	Faculty of Logistics; Proceedings; 2016; Str. 1-13; Avtorji / Authors: Turnšek Maja
	Tipologija	1.08 Objavljeni znanstveni prispevek na konferenci
3.	COBISS ID	2048242259 Vir: vpis v obrazec
	Naslov	<i>SLO</i> Ekološka živila v gastronomiji : stanje, potencial in koncept (model) za dobavo lokalnih ekoloških pridelkov oz. živil : zaključno poročilo za Ministrstvo za gospodarstvo, razvoj in tehnologijo za ciljni raziskovalni projekt V4-1514
		<i>ANG</i> Organic food in gastronomy: state, potential and concept (model) for the supply of local organic products: final report for the Ministry of the Economy, Development and Technology for the target research project V4-1514
	Opis	<i>SLO</i> Poročilo zajema rezultate in zaključke dvoletnega nacionalnega projekta.
		<i>ANG</i> The report presents the results and conclusions of a two-year national project.
	Objavljeno v	2017; Avtorji / Authors: Bavec Martina in sod.
	Tipologija	2.20 Zaključena znanstvena zbirka podatkov ali korpus
4.	COBISS ID	8623225 Vir: COBISS.SI
	Naslov	<i>SLO</i> Tržna akvaponika na Evropskem trgu: stališča potrošnikov
		<i>ANG</i> Commercial aquaponics approaching the European market: to consumers' perceptions of aquaponics products in Europe
	Opis	<i>SLO</i> V tem članku smo analizirali odnose do akvaponsko pridelane hrane v primerjavi z ekološko pridelano hrano – torej tudi rezultate o ekološki hrani in bi članek spadal pod dosežke tega projekta.
		<i>ANG</i> The first commercial aquaponics companies are starting up in Europe. The main focus has been on solving technology issues and optimizing production. However, increasing attention is now being paid to certification and regulations linked to aquaponics, as well as the marketing of products and services. The paper presents the results of a study whose main aim was to estimate consumers' knowledge about aquaponics and their acceptance of aquaponics products in different European regions. An on-line questionnaire was administered to the general public through the aquaponics network of Food and Agriculture COST (European Cooperation in Science and Technology) Action FA1305 "The EU Aquaponics Hub—Realising Sustainable Integrated Fish and Vegetable Production for the EU " in 16 European countries. The methodology includes univariate and multivariate statistical techniques. The results show that, on average, attitudes towards aquaponics were positive, showing no significant differences between those who already knew about aquaponics and those who only heard about it through the survey. More than 50% of respondents had never heard of aquaponics, whilst more than 70% had already heard of hydroponics. No more than

	Dosežek	
		17% of respondents were willing to pay more for aquaponically produced products and no more than 40% more when compared to the price of products from conventional farming. The results confirm three different clusters of potential consumers of aquaponics products. They also suggest an urgent need for implementing integrated and holistic approaches involving all stakeholders in aquaponics, in order to define a marketing plan and efficient communication strategies. This COST action, other projects and public decision makers must invest in educating consumers about aquaponics through the organization of guided tours, thematic workshops and tastings of aquaponics products in order to raise their awareness about this new technology. It is absolutely urgent that public decision makers, in cooperation with aquaponics stakeholders, address the main institutional constraints, namely the introduction of aquaponics as an economic activity and the organic certification of aquaponics products.
	Objavljeno v	Molecular Diversity Preservation International - MDPI; Water; 2017; Vol. 9, iss. 2; 22 str.; Impact Factor: 1.832; Srednja vrednost revije / Medium Category Impact Factor: 1.777; A": 1; A': 1; WoS: ZR; Avtorji / Authors: Miličić Vesna, Thorarinsdottir Ragnheidur, Dos Santos Maria, Turnšek Maja
	Tipologija	1.01 Izvirni znanstveni članek
5.	COBISS ID	4336428 Vir: vpis v obrazec
	Naslov	<i>SLO</i> Ostanki pesticidov v zelenjavi na slovenskih kmetijah in tržnicah
		<i>ANG</i> Pesticide residues in vegetables on Slovene farms and market
	Opis	<i>SLO</i> V tem prispevku je bila izvedena analiza objavljenih monitoringov ostankov pesticidov v zelenjavi in sadju v obdobju od 2011 do 2015 na različnih prodajnih mestih in kmetijah.
		<i>ANG</i> Country of origin, method of agricultural production and the presence of pesticide residues are important criteria buying food, especially in case of fresh vegetables and fruits. For the period 2011 to 2015 content and quantity of pesticide residues in vegetables depending on the method of production were analysed in samples from integrated and organic production on Slovene farms from data base of two certification bodies and compared to the situation on the general market of Republic Slovenia based on results of official national monitoring in the same period. The results show that the presence of pesticide residues in vegetables depends on the method of production. Vegetables produced within the scheme of quality organic production in Slovenia are not contaminated with any pesticide. In 17.3% of samples (out of 75 in years 2011 to 2015) from Slovene integrated production were found pesticide residues, but in comparison with the samples of the general market (2,159 in years 2011 to 2015) where 35.1% of samples have residues, integrated production of vegetables have higher share of samples without residues or below detection level (82.7% of the samples compared to 64.9% samples on the market). Five the most frequent pesticides residues in the vegetables from the market were boscalid, propamocarb, dithiocarbamates, imidacloprid, azoxystrobin, difenoconazol. Slovene vegetables from integrated production have twice less residues compared to vegetables on the market. Slovenia's self-sufficiency in fresh vegetables is low (50%) and in the future, we need to pay attention to reduce dependence on imports and increase the volume of local production, encourage farmer's participation in quality schemes, provide short supply chains and raise awareness among population about the importance of consuming locally grown organic vegetables to improve quality of their life.
	Objavljeno v	2017; Avtorji / Authors: Kristina Urbanč, Martina Robačar, Franc Bavec, Tjaša Vukmanič, Martina Bavec
	Tipologija	1.03 Kratki znanstveni prispevek

8. Najpomembnejši dosežek projektne skupine na področju gospodarstva, družbenih in kulturnih dejavnosti⁶

		Dosežek	
1.	COBISS ID	94067969	Vir: vpis v obrazec
	Naslov	SLO	Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekološke hrane v gastronomiji
		ANG	Steps to trusted (certified) organic food in gastronomy
	Opis	SLO	Priročnik bo pomagal prepoznati prednosti in pomen ekoloških živil ter možnosti vključevanja ekoloških živil v gastronomijo širokega spektra uporabnikov (zaposlenim v gastronomskih lokalih, hotelirjem, dijakom, študentom in potrošnikom).
		ANG	The manual will help identify the benefits and importance of organic food and the possibilities of integrating organic food into gastronomy with a wide range of users (employees in gastronomic establishments, hotel workers, students, students and consumers).
	Šifra	F.17 Prenos obstoječih tehnologij, znanj, metod in postopkov v prakso	
	Objavljeno v	2018; Avtorji / Authors: Robačar Martina in sod.	
Tipologija	2.03 Univerzitetni, visokošolski ali višješolski učbenik z recenzijo		
2.	COBISS ID	4075308	Vir: COBISS.SI
	Naslov	SLO	Ekološka živila v certificirani ponudbi slovenske gastronomije - izziv za prihodnost
		ANG	Organic food in certified slovene gastronomy - challenge for the future
	Opis	SLO	Glede na to, da kar 1/3 turistov prihaja iz držav, kjer redno uživajo tudi ekološka živila, je njihovo vključevanje v ponudbo v gastronomiji izziv za prihodnost.
		ANG	As 1/3 of foreign tourists coming to Slovenia consumes regular organic food in their homes is using organic food in Slovene gastronomy challenge for the future.
	Šifra	F.18 Posredovanje novih znanj neposrednim uporabnikom (seminarji, forumi, konference)	
	Objavljeno v	Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede UM; 2016; Avtorji / Authors: Bavec Martina, Robačar Martina, Grobelnik Mlakar Silva, Vukmanič Tjaša, Turnšek Hrnčič M., Podgoršek Jože, Lebe Sonja Sibila, Pažek Karmen, Pavlovič Martin, Bavec Franc	
Tipologija	3.15 Prispevek na konferenci brez natisa		
3.	COBISS ID	4187436	Vir: COBISS.SI
	Naslov	SLO	Ekološka živila v gastronomiji - pomen in stanje v Sloveniji
		ANG	ORGANIC FOOD IN GASTRONOMY – IMPORTANCE AND SITUATION IN SLOVENIA
Opis	SLO	Ekološka živila so eden najpomembnejših svetovnih trendov v živilsko predelovalni industriji in kljub recesiji beležijo porast. Vse pomembnejša postajajo zato tudi v gastronomski ponudbi, zlasti v povezavi s trajnostno naravnanim in ekološkim turizmom. Ekološka pridelava na kmetijah v Sloveniji sledi povprečju Evropske unije, zaostaja pa za najbolj razvitimi evropskimi državami kot so npr. Avstrija, Italija in Nemčija, od koder pride v Slovenijo okoli 40 % gostov. Okoli 1/3 prebivalcev teh doma redno oz. pogosto uživa ekološka živila in teh običajno ni v Slovenijo saj je pri nas samo 12 gostinskih obratov (od preko 4.000), ki imajo certificirano	

		Dosežek	
			ekološko ponudbo hrane. Po 15ih letih od ponudbe prvih certificiranih ekoloških živil v letu 2000 se je sektor ekološkega kmetijstva, ki je že pred vstopom v EU upošteval evropsko zakonodajo, razvil. Tako je bilo v letu 2014 v kontrolo in certificiranje vključenih 3.199 kmetij oz. 4,6 % od vseh z 41.237 ha kmetijskih obdelovalnih površin oz. 8,7 % od skupnih površin. Pozitiven trend rasti ekološkega kmetijstva, intenzivnejše informiranje ter boljše povezave med pridelovalci in gastronomi, predstavljajo prihodnost za razvoj trajnostnega turizma in gastronomije.
		ANG	Organic foods are one of the most important global trends in food processing industry and despite the recession, it marks strong growth. It is also becoming important in the gastronomic offer, particularly in conjunction with a sustainable and organic tourism. Slovenia follows the EU average in terms of organic production on farms but lagging behind the most developed European counties such as Austria, Italy and Germany, whose residents represent 40 % of visitors that are coming to Slovenia. Around 1/3 of the residents of these countries on a regular basis enjoys organic food at home. Because Slovenia has only 12 catering establishments (out of 4.000) which have certified organic food in their offer these residents Slovenia is not their first destination choice. After 15 years offering the first certified organic food (since 2000), the organic farming sector which has consider the European legislation already before the entry in to the EU, has developed. In 2014 there have been 3,199 farms under control and certification, meaning 4,6 % from total of 41.237 ha of farmland and 8,7 % of the total surface area. The positive trend in growth of organic farming, more intensive publicity and better connections between farmers and gastronomy represent the future for development of sustainable tourism and gastronomy.
Šifra		F.18 Posredovanje novih znanj neposrednim uporabnikom (seminarji, forumi, konference)	
Objavljeno v		2016; Avtorji / Authors: Bavec Martina, Rančič Milica, Vukmanič Tjaša, Bavec Franc, Lebe Sonja Sibila, Turnšek Maja, Podgoršek Jože, Jurše Rogelj Helena, Robačar Martina	
Tipologija		3.15 Prispevek na konferenci brez natisa	
4.	COBISS ID	4187692	Vir: COBISS.SI
Naslov		SLO	Označevanje ekoloških živil in možnosti certificiranja v gastronomiji
		ANG	LABELLING OF ORGANIC FOOD AND POSSIBILITIES OF CERTIFICATION IN GASTRONOMY
Opis		SLO	Ekološka živila so živila najvišje kakovosti. Zanje velja enotna evropska zakonodaja. Kontrola od njive do krožnika zagotavlja sledljivost vse do končnih porabnikov. Ekološka živila morajo tudi biti označena z enotnim evropskim logotipom, šifro kontrolnega organa in poreklom. Vsaka država članica ima možnost, da na nacionalnem nivoju zakonsko ureja področja, ki niso definirana v temeljni (834/2007) in izvedbeni (889/2008) uredbi. V Sloveniji je področje certificiranja ekoloških živil v gastronomiji pravno urejeno v sedaj veljavnem Pravilniku o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov in živil (Ur. l. RS 8/2014). Skladno s pravilnikom je možno več načinov vključevanja ekoloških živil v certificiranih obrokih (obrok, jed, sestavina/e). V Sloveniji je bil prvi podeljen certifikat v začetku leta 2010. Trenutno je 12 obratov, ki so pridobili certifikat za pripravo ekoloških živil.
			Organic food is the food of the highest quality. It is a subject of uniform European legislation. The control from field to plate provides traceability up to the final consumers. Organic food must also be marked with a single European logo, the code number of the control body and the origin. Each member state has the option to regulate some areas on a national level

	Dosežek	
	ANG	that are not defined in the basic (834/2007) and implementing (889/2008) regulation. In Slovenia, the field of certification of organic food in gastronomy is regulated in the currently applicable Regulation on organic production and processing of agricultural products and foodstuffs (Ur. L. RS 8/2014). In accordance with the rules there are more possible ways of integrating organic products to the certified food (meal, dish, ingredient / s). The first certificate in Slovenia was in early 2010. There are 12 establishments that are certified for the production of organic foods, at this moment.
	Šifra	F.18 Posredovanje novih znanj neposrednim uporabnikom (seminarji, forumi, konference)
	Objavljeno v	2016; Avtorji / Authors: Bavec Martina, Vukmanič Tjaša, Bavec Franc, Grobelnik Mlakar Silva, Poštrak Nevenka, Robačar Martina
	Tipologija	3.15 Prispevek na konferenci brez natisa
5.	COBISS ID	4332332 Vir: COBISS.SI
	Naslov	SLO Ekološka hrana v gastronomiji kot del turizma - primer Slovenije ANG Organic food in gastronomy as a part of food tourism - case of Slovenia
	Opis	SLO Ekološka hrana postaja vse bolj pomembna odkar ji je priznana kakovost, varnost in pozitiven vpliv na okolje. hrana in pijače so esencialni del ponudbe v turizmu, ki naj bo trajnosten. Nov segment turizma, ki temelji na hrani, je vse bolj in bolj prisoten. Slovenija je bila mednarodno priznana kot zelena turistična destinacija, toda ekološka hrana je pomemben segment usmeritve v trajnost in krožno gospodarstvo in brez njenega vključevanja v ponudbo lahko postane ta besedna zveza v promociji le "green washing" . ANG Organic food became an important issue after its general recognition concerning quality, safety and environmental issues. Food and beverages are nowadays also essential part of tourism that should be sustainable and among several trends in tourism industry a new concept of food tourism has grown considerably and has become one of the most dynamic and creative segments of tourism. It includes ethical and sustainable values based on the territory, the landscape, the sea, local culture, local products and authenticity, but also protected recipes of food based on traditional production methods, rich biodiversity of plants and animal races, high standards of animal welfare. As there is also growing awareness of respect for the environment, several initiatives worldwide are being developed to provide less GHG emissions, introduce seasonal and local food, include also »fair trade« elements which are all elements included also in IFOAM four principles (ecology, health, fairness and care) being respected in producing organic food. After 20 years of certified organic production, in Slovenia is under organic farming almost 10 % of all agricultural land use areas on 5 % of farms, which are organic. However, in the same year (2015) only 9 out of over 4,000 restaurants providing food and beverages had organic food labelled officially also in their menus. In Slovenia, the field of certification of organic food in gastronomy is regulated since 2010, currently is applicable Regulation on organic production and processing of agricultural products and foodstuffs (Official gazette 8/2014). In accordance with the rules, there are more ways of integrating organic products to the certified food (meal, dish, ingredient / s). The first certificate in Slovenia is from 2010. Under national research and development project Organic food in gastronomy co-financed by ministry responsible also for tourism SWOT analysis including quantities and assortment of domestic organic food, logistic issues and obstacles for using organic food in gastronomy, are investigated and discussed. In the scope of the project, pilot gastronomy units are certified and on the base of all experiences and comparison of situation in some neighbouring

	Dosežek	
		countries, several recommendations for competent authorities will be provided. Slovenia was internationally recognized as a "green destination" last year, but organic farming and organic food are essential for really green and circular economy and for avoiding "green washing" which is increasing trend also in Slovenian agriculture declaring all local production as environmentally friendly.
	Šifra	B.04 Vabljeno predavanje
	Objavljeno v	Faculty of Agriculture; Book of abstracts; 2017; Str. 47; Avtorji / Authors: Bavec Martina, Vukmanič Tjaša, Bavec Franc, Rančič Milica, Robačar Martina
	Tipologija	1.10 Objavljeni povzetek znanstvenega prispevka na konferenci (vabljeno predavanje)

9. Drugi pomembni rezultati projektne skupine⁷

V okviru projekta so izvedeni dogodki za namen diseminacije projekta: - BAVEC, M. Kakovost ekološke hrane v primerjavi s konvencionalno z vidika prehranjevanja študentov : predavanje na dogodku z naslovom "Ekološka živila v prehrani študentov - priložnost tudi za ponudnike subvencionirane študentske prehrane" v okviru iniciative UM kot družbeno odgovorne in trajnostno naravnane univerze in projekta MGRT Ekološka živila v gastronomiji (EKO-GASTRO), Rektorat UM, Maribor, 13. 2. 2017. [COBISS.SI-ID 4283692] - BAVEC, M. Kakovost ekološke hrane v primerjavi s konvencionalno : prispevek na okrogli mizi, ki jo je organizirala Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru s partnerji z naslovom "Ekološka živila v gastronomiji BIO + LOKALNO = IDEALNO" na 55. Kmetijsko živilskem sejmu AGRA 2017, Gornja Radgona, 28. 8. 2017. [COBISS.SI-ID 4352300] - BAVEC, M, ROBAČER, M, BAVEC, F. Prispevek raziskav na področju ekološkega kmetijstva napredku in prihodnjemu razvoju na podlagi primerov v okviru mednarodnih (Core Organic: InterVeg, SoilVeg) in nacionalnih projektov (EKO-GASTRO) : predavanje na posvetu o razvoju ekološkega kmetovanja z naslovom "Kako do več ekološke hrane na trgu?", v organizaciji MKGP in KGZS, Ljubljana, 17. 5. 2017. [COBISS.SI-ID 4328492] - BAVEC, M. Eko-dieta kot rešitev trajnostnega prehranjevanja in kmetijstva : [predavanje na 16. Alpe Jadran Biosimpoziju z naslovom "Apetit za prihodnost - nove oblike trajnostnega prehranjevanja, Poreče ob Vrbskem jezeru, 6. november 2015]. [COBISS.SI-ID 4093740] Prav tako je v okviru projekta nastalo veliko diplomskih in magistrskih del ter objav v strokovnih revijah (Kmečki glas, Slaščice, Eko dežela, Hmeljarski bilten, Jana, UMniverzum, Večer). Več na http://www.fkbv.um.si/index.php/raziskovalna-dejavnost-fkbv/projekti/60-vsebina/3840-eko-gastro-ekoloska-hrana-v-gastronomiji-stanje-potencial-in-koncept-model-za-dobavo-lokalnih-ekoloskih-pridelkov-oz-zivil-v4-1514#_msoanchor_4

10. Pomen raziskovalnih rezultatov projektne skupine⁸

10.1. Pomen za razvoj znanosti⁹

SLO

Ciljni raziskovalni projekt je bil sicer zelo aplikativno usmerjen vključno s pilotnim certificiranjem izbranih gostinskih lokalov, vendar je kljub temu zbranih veliko podatkov in informacij, ki so bile podlaga več prispevkom na različnih znanstvenih in strokovnih konferencah. Izvedena anketa o stališčih slovenskih gostov v gostinskih lokalih o ekoloških živilih, prepoznavanje označb, kriterijih za nakup hrane za domače gospodinjstvo in naročila v gostinskem lokalu ter pripravljenosti plačati več za ekološke jedi je odlična osnova za še bolj poglobljeno statistično obdelavo in pripravo znanstvenih objav. Del rezultatov bo vključenih tudi v doktorsko disertacijo Milice Rančič.

ANG

Targeted research project was oriented on very practical issues concerning organic food in gastronomy including pilot certification of different restaurants. Although, many information's, opinions of involved responsible actors in gastronomy and organic food

distribution were collected. Available data and information's were presented on several professional and some scientific events. Survey done among guests in different types of restaurants from all Slovene regions about organic food, recognition of labels, criteria for buying food for their domestic use and for ordering in restaurants, willingness to pay more for organic dishes is a base for further statistical analyses and scientific articles. Part of results will be used in doctoral thesis young researcher Milica Rancić

10.2. Pomen za razvoj Slovenije¹⁰

SLO

Ugotovitev, da je uvajanje ekološke hrane v gastronomsko ponudbo in turizem še v povsem začetni fazi v državi, ki v svoji razvojni strategiji stavi na trajnost in se promovira kot zelena destinacija, je lahko odlično izhodišče za spremembe v praksi. Trenutno je le 0,3% ponudnikov hrane vključenih v transparentno in z zakonodajo (definirano že v letu 2010) usklajeno certificirano ponudbo ekoloških jedi oz. ekoloških sestavin v njih. Ker je za izbor gostinskega lokala najpomembnejši kriterij okusna hrana, razen nekaterih kuharskih mojstrov (chefov) večina zaposlenih v turizmu in gostinstvu tega še ni povezala z ekološko pridelanimi živili, ki so praviloma zaradi več suhe snovi tudi okusnejši. Zaradi manj ostankov pesticidov pa so tudi bolj zdrava, kar je tudi ena od usmeritev slovenskega turizma. Trenutno je povsem neizkoriščena povezava med ekološkim kmetijstvom, ekološko hrano in turizmom, saj večina zahodnoevropskih gostov zlasti ob prihodu v slovenska zdravilišča pričakuje tudi ekološka živila, ki jih redno kupuje in ima na razpolago doma. Ker je to pri nas v gastronomiji prej posebnost in ne ena izmed možnosti izbire, tega segmenta gostov v Slovenijo še ne pritegnemo. Zaenkrat ekološko usmerjeni gostje bolj pogosto iščejo turistične kmetije, kjer je tudi skupina takih z ekološko pridelavo na kmetiji, hrana v njihovi ponudbi pa prav tako ni certificirana. Jedi iz ekološko pridelanih sestavin imajo za 25 do 30% manjši okoljski odtis in večje vključevanje le-teh iz lokalne pridelave bi lahko bil še dodaten prispevek zmanjševanju količin toplogrednih vplivov tudi v gostinski in turistični dejavnosti.

ANG

Using organic food in gastronomy and tourism is in very beginning stage although recently adopted »Strategy of sustainable growth of Slovene tourism« promotes Slovenia as green, active and healthy destination. This could be a good starting point for future development and changes in practice. There are only 0.3% of restaurants supplying organic dishes or dishes with organic ingredients according to the legislation (adopted in 2010) having certificate. The most important criteria for guest in restaurants is tasty food, but except some prominent chefs, majority of people working in gastronomy in tourism do not connect this with organic food which are more tasty due to higher dry matter content and also more healthy due to some other ingredients and less pesticide residues. At this moment, the connection among tourism and organic farming/food is not recognized. However, on the other side several guests in wellness centres and thermal baths expect also organic food as at home they are using it quite frequently. This segment of guests is not targeted yet and individual guest searching healthy and organic food are more often guests on tourist farms. Food from organic ingredients has 25 to 30 % lower ecological footprint compared to conventional food industrial farming systems. Purchasing it from local organic farms without long transports could also contribute to lower GHG emissions from tourist sector.

11. Vpetost raziskovalnih rezultatov projektne skupine

11.1. Vpetost raziskave v domače okolje

Kje obstaja verjetnost, da bodo vaša znanstvena spoznanja deležna zaznavnega odziva?

1 v domačih znanstvenih krogih

2 pri domačih uporabnikih

Kdo (poleg sofinancerjev) že izraža interes po vaših spoznanjih oziroma rezultatih?¹¹

S vprašanji obravnavanimi v projektu se obračajo na izvajalce projekta predstavniki iz gospodarstva, izobraževanja, medijev, ki pokrivajo gostinstvo in certifikacijskih organov.

11.2. Vpetost raziskave v tuje okolje

Kje obstaja verjetnost, da bodo vaša znanstvena spoznanja deležna zaznavnega odziva?

- 1 v mednarodnih znanstvenih krogih
 2 pri mednarodnih uporabnikih

Navedite število in obliko formalnega raziskovalnega sodelovanja s tujini raziskovalnimi inštitucijami:^{1,2}

Tematika eko hrane in njen prispevek v konceptu trajnostnega prehranjevanja je del mednarodne aktivnosti v okviru OZN, kjer kot UM s svojimi aktivnostmi s področja uvajanja eko. hrane sodelujemo v programu OFSP, ki je podprogram v okviru SFS. Smo člani združenja Food Quality Health za raziskave s področja kakovosti eko pridelane in predelane hrane (<http://www.fqhresearch.org/en/fqh-members/fqh-research-members.html>) in združenja visokošolskih učiteljev za področje eko kmetijstva ENOAT.

Kateri so rezultati tovrstnega sodelovanja:^{1,3}

Izmenjava informacij, sodelovanja na srečanjih, izmenjave predavanj, možnosti prijav novih projektov z drugimi partnerji. Del rezultatov projekta bo uporabljen v pripravi doktorske disertacije študentke iz Srbije, ki je v okviru izmenjave tudi aktivno sodelovala pri izvedbi projekta. Na študijski izmenjavi sta še dva doktorska študenta, ki se zanimata za tematiko - še eden iz Srbije in drugi iz Češke.

12. Označite, katerega od navedenih ciljev ste si zastavili pri projektu, katere konkretne rezultate ste dosegli in v kakšni meri so doseženi rezultati uporabljeni

Cilj		
F.01	Pridobitev novih praktičnih znanj, informacij in veščin	
	Zastavljen cilj	DA <input checked="" type="checkbox"/> DA <input type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/>
	Rezultat	Dosežen <input type="checkbox"/>
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih <input type="checkbox"/>
F.02	Pridobitev novih znanstvenih spoznanj	
	Zastavljen cilj	DA <input type="checkbox"/> DA <input type="checkbox"/> NE <input checked="" type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/>
	Rezultat	Dosežen <input type="checkbox"/>
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih <input type="checkbox"/>
F.03	Večja usposobljenost raziskovalno-razvojnega osebja	
	Zastavljen cilj	DA <input type="checkbox"/> DA <input type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/> NE <input checked="" type="checkbox"/>
	Rezultat	Dosežen <input type="checkbox"/>
	Uporaba rezultatov	V celoti <input type="checkbox"/>
F.04	Dvig tehnološke ravni	
	Zastavljen cilj	DA <input type="checkbox"/> DA <input type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/>
	Rezultat	Dosežen bo v naslednjih 3 letih <input type="checkbox"/>
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih <input type="checkbox"/>
F.05	Sposobnost za začetek novega tehnološkega razvoja	
	Zastavljen cilj	DA <input type="checkbox"/> DA <input type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/> NE <input checked="" type="checkbox"/>
	Rezultat	Dosežen <input type="checkbox"/>
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih <input type="checkbox"/>

F.06	Razvoj novega izdelka	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.07	Izboljšanje obstoječega izdelka	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.08	Razvoj in izdelava prototipa	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.09	Razvoj novega tehnološkega procesa oz. tehnologije	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.10	Izboljšanje obstoječega tehnološkega procesa oz. tehnologije	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen <input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih <input type="text"/>
F.11	Razvoj nove storitve	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen <input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	V celoti <input type="text"/>
F.12	Izboljšanje obstoječe storitve	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen <input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	V celoti <input type="text"/>
F.13	Razvoj novih proizvodnih metod in instrumentov oz. proizvodnih procesov	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen <input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih <input type="text"/>
F.14	Izboljšanje obstoječih proizvodnih metod in instrumentov oz. proizvodnih procesov	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen <input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih <input type="text"/>
F.15	Razvoj novega informacijskega sistema/podatkovnih baz	

	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.16	Izboljšanje obstoječega informacijskega sistema/podatkovnih baz	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.17	Prenos obstoječih tehnologij, znanj, metod in postopkov v prakso	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen <input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	V celoti <input type="text"/>
F.18	Posredovanje novih znanj neposrednim uporabnikom (seminarji, forumi, konference)	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen bo v naslednjih 3 letih <input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih <input type="text"/>
F.19	Znanje, ki vodi k ustanovitvi novega podjetja ("spin off")	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.20	Ustanovitev novega podjetja ("spin off")	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.21	Razvoj novih zdravstvenih/diagnostičnih metod/postopkov	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.22	Izboljšanje obstoječih zdravstvenih/diagnostičnih metod/postopkov	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.23	Razvoj novih sistemskih, normativnih, programskih in metodoloških rešitev	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.24	Izboljšanje obstoječih sistemskih, normativnih, programskih in metodoloških rešitev	

	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen
	Uporaba rezultatov	Delno
F.25	Razvoj novih organizacijskih in upravljavskih rešitev	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	
	Uporaba rezultatov	
F.26	Izboljšanje obstoječih organizacijskih in upravljavskih rešitev	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	
	Uporaba rezultatov	
F.27	Prispevek k ohranjanju/varovanju naravne in kulturne dediščine	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen bo v naslednjih 3 letih
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih
F.28	Priprava/organizacija razstave	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	
	Uporaba rezultatov	
F.29	Prispevek k razvoju nacionalne kulturne identitete	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen bo v naslednjih 3 letih
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih
F.30	Strokovna ocena stanja	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen
	Uporaba rezultatov	V celoti
F.31	Razvoj standardov	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih
F.32	Mednarodni patent	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	
	Uporaba rezultatov	
F.33	Patent v Sloveniji	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE

	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>
F.34	Svetovalna dejavnost	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	Dosežen bo v naslednjih 3 letih <input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	Uporabljen bo v naslednjih 3 letih <input type="text"/>
F.35	Drugo	
	Zastavljen cilj	DA DA NE NE
	Rezultat	<input type="text"/>
	Uporaba rezultatov	<input type="text"/>

Komentar

13. Označite potencialne vplive oziroma učinke vaših rezultatov na navedena področja

	Vpliv	Ni vpliva	Majhen vpliv	Srednji vpliv	Velik vpliv	
G.01	Razvoj visokošolskega izobraževanja					
G.01.01.	Razvoj dodiplomskega izobraževanja	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.01.02.	Razvoj podiplomskega izobraževanja	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.01.03.	Drugo: <input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02	Gospodarski razvoj					
G.02.01	Razširitev ponudbe novih izdelkov/storitev na trgu	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.02.	Širitev obstoječih trgov	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.03.	Znižanje stroškov proizvodnje	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.04.	Zmanjšanje porabe materialov in energije	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.05.	Razširitev področja dejavnosti	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.06.	Večja konkurenčna sposobnost	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.07.	Večji delež izvoza	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.08.	Povečanje dobička	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.09.	Nova delovna mesta	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.10.	Dvig izobrazbene strukture zaposlenih	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.11.	Nov investicijski zagon	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.02.12.	Drugo: <input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.03	Tehnološki razvoj					
G.03.01.	Tehnološka razširitev/posodobitev dejavnosti	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.03.02.	Tehnološko prestrukturiranje dejavnosti	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.03.03.	Uvajanje novih tehnologij	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
G.03.04.	Drugo: <input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	

G.04	Družbeni razvoj					
G.04.01.	Dvig kvalitete življenja	1	2	3	4	
G.04.02.	Izboljšanje vodenja in upravljanja	1	2	3	4	
G.04.03.	Izboljšanje delovanja administracije in javne uprave	1	2	3	4	
G.04.04.	Razvoj socialnih dejavnosti	1	2	3	4	
G.04.05.	Razvoj civilne družbe	1	2	3	4	
G.04.06.	Drugo:	1	2	3	4	
G.05.	Ohranjanje in razvoj nacionalne naravne in kulturne dediščine in identitete	1	2	3	4	
G.06.	Varovanje okolja in trajnostni razvoj	1	2	3	4	
G.07	Razvoj družbene infrastrukture					
G.07.01.	Informacijsko-komunikacijska infrastruktura	1	2	3	4	
G.07.02.	Prometna infrastruktura	1	2	3	4	
G.07.03.	Energetska infrastruktura	1	2	3	4	
G.07.04.	Drugo:	1	2	3	4	
G.08.	Varovanje zdravja in razvoj zdravstvenega varstva	1	2	3	4	
G.09.	Drugo:	1	2	3	4	

Komentar

14. Naslov spletne strani za projekte, odobrene na podlagi javnih razpisov za sofinanciranje raziskovalnih projektov za leti 2015 in 2016¹⁴

<http://www.fk.uni-mb.si/60-vsebina/3840-eko-gastro-ekoloska-hrana-v-gastronomiji-stanje-potencial-in-koncept-model-za-dobavo-lokalnih-ekoloskih-pridelkov-oz-zivil-v4-1514>

C. IZJAVE

Podpisani izjavljam/o, da:

- so vsi podatki, ki jih navajamo v poročilu, resnični in točni;
- se strinjamo z obdelavo podatkov v skladu z zakonodajo o varstvu osebnih podatkov za potrebe ocenjevanja in obdelavo teh podatkov za evidence ARRS;
- so vsi podatki v obrazcu v elektronski obliki identični podatkom v obrazcu v pisni obliki (v primeru, da poročilo ne bo oddano z digitalnima podpisoma);
- so z vsebino zaključnega poročila seznanjeni in se strinjajo vsi soizvajalci projekta;
- bomo sofinancerjem istočasno z zaključnim poročilom predložili tudi elaborat na zgoščenki (CD), ki ga bomo posredovali po pošti, skladno z zahtevami sofinancerjev.

Podpisi:

*zastopnik oz. pooblaščen oseba
raziskovalne organizacije:*

in

vodja raziskovalnega projekta:

Univerza v Mariboru, Fakulteta za
kmetijstvo in biosistemske vede

Martina Bavec

ŽIG

Datum:

Oznaka poročila: ARRS-CRP-ZP-2018/26

¹ Napišite povzetek raziskovalnega projekta (največ 3.000 znakov v slovenskem in angleškem jeziku). [Nazaj](#)

² Navedite cilje iz prijave projekta in napišite, ali so bili cilji projekta doseženi. Navedite ključne ugotovitve, znanstvena spoznanja, rezultate in učinke raziskovalnega projekta in njihovo uporabo ter sodelovanje s tujimi partnerji. Največ 12.000 znakov vključno s presledki (približno dve strani, velikost pisave 11). [Nazaj](#)

³ Realizacija raziskovalne hipoteze. Največ 3.000 znakov vključno s presledki (približno pol strani, velikost pisave 11). [Nazaj](#)

⁴ Navedite morebitna bistvena odstopanja in spremembe od predvidenega programa dela raziskovalnega projekta, zapisanega v prijavi raziskovalnega projekta. Navedite in utemeljite tudi spremembe sestave projektne skupine v zadnjem letu izvajanja projekta (t. j. v letu 2016). Če sprememb ni bilo, navedite »Ni bilo sprememb«. Največ 6.000 znakov vključno s presledki (približno ena stran, velikosti pisave 11). [Nazaj](#)

⁵ Navedite dosežke na raziskovalnem področju (največ deset), ki so nastali v okviru tega projekta.

Raziskovalni dosežek iz obdobja izvajanja projekta (do oddaje zaključnega poročila) vpišete tako, da izpolnite COBISS kodo dosežka – sistem nato sam izpolni naslov objave, naziv, IF in srednjo vrednost revije, naziv FOS področja ter podatke, ali je dosežek uvrščen v A'' ali A'. [Nazaj](#)

⁶ Navedite dosežke na področju gospodarstva, družbenih in kulturnih dejavnosti (največ pet), ki so nastali v okviru tega projekta.

Dosežek iz obdobja izvajanja projekta (do oddaje zaključnega poročila) vpišete tako, da izpolnite COBISS kodo dosežka, sistem nato sam izpolni podatke, manjkajoče rubrike o dosežku pa izpolnite.

Dosežek na področju gospodarstva, družbenih in kulturnih dejavnosti je po svoji strukturi drugačen kot znanstveni dosežek. Povzetek znanstvenega dosežka je praviloma povzetek bibliografske enote (članka, knjige), v kateri je dosežek objavljen.

Povzetek dosežka na področju gospodarstva, družbenih in kulturnih dejavnosti praviloma ni povzetek bibliografske enote, ki ta dosežek dokumentira, ker je dosežek sklop več rezultatov raziskovanja, ki je lahko dokumentiran v različnih bibliografskih enotah. COBISS ID zato ni enoznačen izjemoma pa ga lahko tudi ni (npr. prehod mlajših sodelavcev v gospodarstvo na pomembnih raziskovalnih nalogah, ali ustanovitev podjetja kot rezultat projekta ... - v obeh primerih ni COBISS ID). [Nazaj](#)

⁷ Navedite rezultate raziskovalnega projekta iz obdobja izvajanja projekta (do oddaje zaključnega poročila) v primeru, da katerega od rezultatov ni mogoče navesti v točkah 7 in 8 (npr. v sistemu COBISS rezultat ni evidentiran). Največ 2.000 znakov, vključno s presledki. [Nazaj](#)

⁸ Pomen raziskovalnih rezultatov za razvoj znanosti in za razvoj Slovenije bo objavljen na spletni strani: <http://sicris.izum.si/> za posamezen projekt, ki je predmet poročanja. [Nazaj](#)

⁹ Največ 4.000 znakov, vključno s presledki. [Nazaj](#)

¹⁰ Največ 4.000 znakov, vključno s presledki. [Nazaj](#)

¹¹ Največ 500 znakov, vključno s presledki. [Nazaj](#)

¹² Največ 500 znakov, vključno s presledki. [Nazaj](#)

¹³ Največ 1.000 znakov, vključno s presledki. [Nazaj](#)

¹⁴ Izvajalec mora za projekte, odobrene na podlagi Javnega razpisa za izbiro raziskovalnih projektov Ciljnega raziskovalnega programa »CRP 2016« v letu 2016 in Javnega razpisa za izbiro raziskovalnih projektov Ciljnega raziskovalnega programa »Zagotovimo.si hrano za jutri« v letu 2016, na spletnem mestu svoje RO odpreti posebno spletno stran, ki je namenjena projektu. Obvezne vsebine spletne strani so: vsebinski opis projekta z osnovnimi podatki glede financiranja, sestava projektne skupine s povezavami na SICRIS, faze projekta in njihova realizacija, bibliografske reference, ki izhajajo neposredno iz izvajanja projekta ter logotip ARRS in drugih sofinancerjev. Spletna stran mora ostati aktivna še 5 let po zaključku projekta. [Nazaj](#)

Obrazec: ARRS-CRP-ZP/2018 v1.00

E6-57-70-D8-19-9B-07-4C-88-93-47-56-82-6A-F7-18-16-CF-B6-8E



Univerza v Mariboru

Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede

Pivola 10
2311 Hoče, Slovenija

in partnerske raziskovalne organizacije



Univerza v Mariboru

Ekonomsko-poslovna fakulteta



Univerza v Mariboru

Fakulteta za turizem



v sodelovanju z



ZAKLJUČNO POROČILO ZA MINISTRSTVO ZA GOSPODARSTVO, RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO

ZA CILJNI RAZISKOVALNI PROJEKT V4-1514

EKOLOŠKA ŽIVILA V GASTRONOMIJI

- stanje, potencial in koncept (model) za dobavo lokalnih ekoloških pridelkov
oz. živil

(akronim: **EKO-GASTRO**)



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO

Pivola, 15.10.2017

Pogodba o financiranju z Ministrstvom za gospodarski razvoj in tehnologijo in z Javno agencijo za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije

Obdobje izvedbe projekta: 15. 10. 2015 – 15. 10. 2017

Izvajalci ciljnega raziskovalnega projekta in raziskovalci:

UM Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede (prijavitelj projekta)

- Red. prof. dr. Martina Bavec, vodja projekta
- Mag. Martina Robačar, viš. pred.
- Tjaša Vukmanič, mag. varne hrane
- Red. prof. dr. Franc Bavec
- Red. prof. dr. Martin Pavlovič
- Red. prof. dr. Karmen Pažek
- Red. prof. dr. Črtomir Rozman
- Doc. dr. Silva Grobelnik Mlakar
- Mag. Manfred Jakop, viš. pred.
- Mag. Milica Rančič, mag. hotelirstva in turizma – doktorska študentka na izmenjavi na UM
- Urška Lisec – tehnična sodelavka na UM

UM Ekonomsko poslovna fakulteta

- Izred. prof. dr. Sonja Sibila Lebe
- Izred. prof. dr. Klavdij Logožar
- Izred. prof. Borut Milfelner

UM Fakulteta za turizem Brežice

- Doc. dr. Maja Hančič Turnšek

Center biotehnike in turizma Grm Novo mesto

- Dr. Jože Podgoršek
- Helena Jurše – strokovna sodelavka za področje ekološkega kmetijstva

v sodelovanju z IKC-Inštitut za kontrolo in certifikacijo UM

- Katja Sabolič, Nives Adamič Kričej, Tjaša Vukmanič in Katarina Gradišnik

Vsebina

1 Poročilo o izvedenih aktivnostih posameznih raziskovalnih organizacij	4
1.1 Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede (Martina Bavec, Tjaša Vukmanič, Martina Robačar)	4
1.2 Ekonomsko poslovna fakulteta (Sonja Sibila Lebe)	5
1.3 Fakulteta za turizem (Maja Hančič Turnšek)	6
1.4 Center biotehnike in turizma Grm (J. Podgoršek, H. Jurše)	7
2 Rezultati ciljenga raziskovalnega projekta po delovnih sklopih od 1 do 6	8
2.1 Analiza stanja	8
2.1.1 Analiza ponudbe slovenskih ekoloških živil (Martina Bavec, Martina Robačar, Martin Pavlovič, Karmen Pažek, Urška Lisec, Silva Grobelnik Mlakar, Manfred Jakob, Črtomir Rozman in Franc Bavec)	8
2.1.2 Analiza povpraševanja po ekoloških živilih v gastronomiji (EPF)	37
2.2 Uvedba ekoloških živil v pilotnih gastronomskih lokalih in izdelava priročnika, kako do certifikata za ekološke jedi	62
2.2.1 Certificiranje ekoloških jedi oz. sestavin v pilotnih gastronomskih lokalih (Tjaša Vukmanič, Martina Robačar, Martina Bavec)	62
2.2.2 Izkušnje za uvedbo ekoloških živil v šolski menzi in učni gostilni BC Grm (Jože Podgoršek in Helena Jurše Rogelj)	71
2.2.3 Priročnik za gostince: <i>BIO+LOKALNO=IDEALNO Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ekološke ponudbe v gastronomiji</i> (Martina Robačar, Tjaša Vukmanič, Franc Bavec, Martina Bavec)	74
2.3 Okoljski odtis jedi/obrokov (Tjaša Vukmanič, Martina Robačar, Martina Bavec)	75
2.4 Logistične povezave (EPF in FT)	86
2.4.1 Analiza obstoječih distributerjev in tržne raziskave posrednikov lokalnih ekoloških živil (Maja Turnšek Hančič)	86
2.4.2 Modeli oskrbne verige, izbor in testiranje (Klavdij Logožar, Sonja Sibila Lebe)	104
2.5 Usposabljanja osebja v gostinski dejavnosti o posebnostih ekoloških živil in certificiranju lokalov in širjenje/razpečava rezultatov (vsi sodelujoči pri izvedenih aktivnostih - opis)	113
2.6. Predlogi za priporočila za pristojne vladne organe in druge akterje v turizmu (avtorji poglavja vsi oz. tisti, ki mi boste kaj posredovali)	113
3. Bibliografija	115
1.1. Članki	115
1.2. Monografije	117
1.3. Izvedena dela (dogodki)	117
1.4. Konference	119
1.5. Naslovi diplom in druga dela nastala v okviru projekta	121

1 Poročilo o izvedenih aktivnostih posameznih raziskovalnih organizacij

1.1 Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede (Martina Bavec, Tjaša Vukmanič, Martina Robačar)

V začetku projekta je bila izvedena analiza ponudbe slovenskih ekoloških živil in analiza povpraševanja po ekoloških živilih. Po pripravi anketnega vprašalnika, ki je bil predhodno tudi ustrezno testiran in anketarji so bili tudi usposobljeni na dveh delovnih srečanjih (18.12.2016 in 22.01.2016) je stekel del raziskave povezan s proučevanjem stališč potrošnikov – gostov v različnih tipih gostinskih objektov. Del raziskave – anketiranje, smo aktivno začeli izvajati z dnem 29.03.2016, ko smo na Slovensko turistično organizacijo poslali dopis s prošnjo, da pozovejo vse slovenske gostinske objekte o možnosti sodelovanja na projektu. Izmed vseh se je na nosilno raziskovalno organizacijo UM FKBV odzvalo 4 zainteresiranih gostincev. Zaradi slabega odziva smo v nadaljevanju direktno (telefonsko, e-sporočila, na mestu samem) kontaktirali posamezne gostinske objekte glede na vrste, ki smo si jih zadali v projektu. Ankete smo po vnosu statistično obdelali.

Vzporedno smo izbrali pilotne gostinske obrate in jih pripravili na certificiranje. Ta faza je zajemala analizo njihove obstoječe ponudbe in nabave živil, skladiščenje in pripravo obrokov. Glede na stanje smo predvideli možne kritične točke pri kontroli. Za vsak pilotni obrat smo naredili načrt uvedbe ekoloških živil v gastronomsko ponudbo (izbor obrokov, potrebne sestavine, načrt nabave, primer označevanja ekoloških sestavin/menijev).

V okviru delovnega sklopa 2 smo za izbrane menije/obroke izračunali okoljski odtis in nadalje naredili primerjavo med obroki z ekološkimi sestavinami in s konvencionalnimi sestavinami.

V zadnji fazi izdelave je priročnik: »EKO + LOKALNO = IDEALNO«, Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekološke hrane v gastronomiji.

V času trajanja projekta smo izvedli več aktivnosti namenjenih širjenju informacij o ciljih in namenu projekta. Te aktivnosti so predstavljene v poglavju »Diseminacija«.

Na podlagi ugotovitev, pridobljenih v času trajanja projekta in dolgoletnih izkušenj s tega področja, smo pripravili določene predloge za pristojne vladne organe in druge akterje v turizmu.

1.2 Ekonomsko poslovna fakulteta (Sonja Sibila Lebe)

Projektni partner EPF je v okviru projekta aktivno sodeloval pri kreiranju anketnega vprašalnika za potrošnike ter pred izvedbo anketiranja izvedel usposabljanje študentov za anketiranje. Nadalje je izvedel

- analizo povpraševanja po ekoloških živilih v gastronomiji (poglobljene intervjuje)

Podpoglavje se nanaša na del analize ponudbe hrane v Sloveniji. Osredotočili smo se na **ponudnike hrane z (delno zelo) visoko dodano vrednostjo**, ki jo pridobijo živila ob obdelavi v restavraciji (vložek kuhinje in strežbe), ko pretvorijo živilo v hrano/obrok.

Ponudbeno stran smo analizirali s pomočjo globinskih strukturiranih intervjujev. Sestavili smo opomnik za globinski strukturiran intervju, ki je obsegal 14 vprašanj in izvedli poskusni intervju. Ker ni šlo za vprašalnik, temveč za opomnik, vsebine nismo spreminjali, ker se je izkazalo, da se v ustrezni meri dotakne vseh tem, ki so relevantne za potrebe te raziskave. Ob tem smo posebej pazili, da se vprašanja iz opomnika v določenih segmentih **ujemajo z vprašanji iz anketnega vprašalnika**, s katerimi smo merili želje, prepričanja in tudi zadovoljstvo gostov. Takšen pristop nam dovoljuje identificiranje razlik med razmišljanjem porabnikov in ponudnikov ter omogoči izdelavo smiselnih priporočil za izboljšanje stanja.

V nadaljevanju je na podlagi rezultatov anket in poglobljenih intervjujev izdelal:

- Modele oskrbnih verig, izbor in testiranje le teh.

Za potrebe tega projekta smo vzeli v ožji izbor dva možna sistema distribucije (ki ju predstavimo kasneje v besedilu), in sicer konvencionalnega, ki je na področju logistike prehranskih izdelkov v Sloveniji v pretežni meri uveljavljen danes, ter alternativnega, v katerem lahko najdemo številne prvine, ki jih lahko s pridom uporabimo v prihodnosti za izdelavo modela, ki bo predstavljal »rešitev po meri« za oskrbo slovenske gastronomije s pridelki iz ekološke pridelave.

Partner EPF se je aktivno vključeval v postopek diseminacije rezultatov projekta.

1.3 Fakulteta za turizem (Maja Hančič Turnšek)

Delo partnerja iz Fakultete za turizem UM je obsegalo tri osrednje delovne sklope:

- Zbiranje podatkov o dosedanjih načinih oskrbe uporabnikov z ekološko pridelano hrano v svetu in pri nas iz obstoječih dostopnih virov – analiza literature
- Poglobljena analiza štirih ponudnikov eko-gastro-distribucije po svetu in v Sloveniji – ogled prostorov, poglobljeni intervju s predstavnikom podjetja, analiza javno objavljenih materialov podjetja, analiza javno objavljenih materialov o podjetju: 1 podjetje v Sloveniji, 1 podjetje v Avstriji, 2 podjetji v ZDA
- Izvedba tržne raziskave pri posrednikih ekoživil (poglobljeni intervjuji) – telefonski intervjuji s 23 registriranimi eko-distributerji v Sloveniji (več v vsebinskem poročilu spodaj)

Fakulteta za turizem UM je organizirala javni dogodek osveščanja o tematiki projekta in predstavitvi končnih rezultatov projekta:

- Posavski regionalni turistični forum Fakultete za turizem UM (27. 9. 2017)

Fakulteta za turizem Univerze v Mariboru je ob svetovnem dnevu turizma (27. 9. 2017) organizirala prvi posavski Regionalni turistični forum. Posveta, ki je potekal v Mestni hiši Brežice, so se udeležili predstavniki posavskih občin in javnih zavodov, ki upravljajo s področjem turizma. Osrednja tema je bila nova turistična regionalizacija države, ki je predvidena v Strategiji trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-2021.

Prvi Regionalni turistični forum je bil namenjen predstavnikom javne sfere, torej županom, zaposlenim v oddelkih za družbene dejavnosti, zavodih za turizem, regionalni razvojni agenciji ter javnim zavodom s področja turizma. Udeleženci so se najprej seznanili s Strategijo trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-2021, ki jo pripravlja Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo. Nato pa so tudi prisluhnili rezultatom projekta EKO GASTRO (Ekološka hrana v gastronomiji - stanje, potencial in koncept (model) za dobavo lokalnih ekoloških pridelkov oz. živil, številka projekta V4 - 1514, projekt financirata Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo ter ARRS - Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije).

Več na: <http://ft.um.si/novice/prvi-posavski-regionalni-turisticni-forum>

1.4 Center biotehnike in turizma Grm (J. Podgoršek, H. Jurše)

V projekt smo bili vključeni tako sodelavci Grma Novo mesto, kakor tudi študenti in sicer na način, da smo se udeležili vseh skupnih dogodkov projekta pa tudi nekaj dogodkov, kjer je bil projekt uspešno predstavljen.

Naša glavna naloga v okviru projekta je bila vzpodbuditi sodelavce gostinskega dela (tako pedagoške kot druge) k prepoznavanju pomena vključevanja ekoloških živil v redno gostinsko ponudbo, kot tudi s šolskim gostinskim lokalom, Hišo kulinarike in turizma, pristopiti k izvedbi projekta na način, da se lokal certificira kot lokal, ki ponuja ekološka živila.

V ta namen je bilo izvedeno povpraševanje po ponudbi ekoloških živil v lokalnem okolju in nato oblikovan preprost eko- obrok. Sledila je prijava v postopek certificiranja na Inštitutu za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru in sklenitev pogodbe. Prijava je bila dopolnjena in na koncu kontrola uspešno izpeljana.

Poleg omenjenega pa smo na temo projektnih vsebin k partnerju (EPF) v Maribor pripeljali tudi skupino študentov, ker smo spoznali primeren način anketiranja za potrebe raziskovalnega projekta EKO GASTRO. Samih anket zaradi časovnega zamika med potrjeno anketo in načrtovanim pedagoškim procesom s študenti nato nismo izvajali (kar sicer tudi ni bilo v projektu neposredno predvideno). V okviru tega strokovnega obiska smo v študijskem letu 2015/16 obiskali tudi 2 večja eko ponudnika, med njima tudi Ekološko turistično kmetijo Planica Fram in ekološkega vinogradnika in vinarja, kmetija Frešer iz Ritoznoja. V okviru več strokovnih ekskurzij smo z dijaki in študenti obiskali tudi več različnih ekoloških pridelav v Sloveniji in v tujini.

V nadaljevanju smo organizirali tako več predavanj na temo ekološkega kmetijstva in z njim povezanih novosti, v letu 2016/17 poseben dan z ekološkim kmetom Zvonetom Černeličem, skupina sodelavcev pa se je februarja 2017 odpravila na sejem Biofach v Nürnberg.

2 Rezultati ciljenga raziskovalnega projekta po delovnih sklopih od 1 do 6

2.1 Analiza stanja

2.1.1 Analiza ponudbe slovenskih ekoloških živil (Martina Bavec, Martina Robačar, Martin Pavlovič, Karmen Pažek, Urška Lisec, Silva Grobelnik Mlakar, Manfred Jakop, Črtomir Rozman in Franc Bavec)

Stanje v svetu

Kljub gospodarski krizi po letu 2008 je tako ekološko kmetijstvo kot tudi trg z ekološkimi živili eden redkih rastočih trendov kmetijstvu in živilsko predelovalni industriji. Tako npr. v ZDA (severna Amerika je sicer globalno gledano največji trg za ekološka živila z več kot tretjinskim deležem) napovedujejo 14 % letno rast v obdobju 2013 do 2018 čemur še dodatno prispeva dejstvo, da v ZDA ni potrebno označevati niti živil rastlinskega porekla, ki vsebujejo GSO. Potrošniki so tudi tam vse bolj zaskrbljeni za svoje zdravje zaradi povečane porabe pesticidov in prisotnosti GSO ter antibiotikov v živilih (TechRes, 2013).

V Evropi (podatki za leto 2012) poteka certificirana ekološka pridelava na 11,2 milijona ha – večina od tega, 10 milijonov ha, je v državah članicah EU, kar pomeni za Evropo 2,3 % in za EU 5,6 % delež od vseh kmetijskih obdelovalnih površin. V letu 2012 so v Evropi na novo vključili v ekološko kmetijstvo 630.000 ha (6 % rast) in v EU 540.000 ha. Skoraj 320.000 kmetij v Evropi oz. 250.000 kmetij v EU se ukvarja z ekološkim kmetijstvom. Trg z ekološkimi živili je znašal 22,8 milijard EUR in se je v primerjavi z letom 2011 povečal za 6 %. Evropske države z več kot po 1 milijon ha so Španija (1,6), Italija (1,2) in malo nad 1 milijon ha Nemčija in Francija. Med 700.000 in 400.000 ha je bilo v ekološki pridelavi na Poljskem, v VB, Avstriji, Turčiji, Češki in na Švedskem. Deset evropskih držav z najvišjimi deleži površin v ekološki obdelavi so: Lihtenštajn 29,2 %, Avstrija 19,7 %, Švedska 15,6 %, Estonija 15,3 %, Švica 12,0 %, Latvija 10,8 %, Italija 9,1 %, Slovaška 8,8 % in Finska 8,7 % (Willer in Lernoud, 2014). Slovenijo, ki je v istem letu imela 7,6 % delež, so prehiteli mnoge nove države članice, ki smo jim bili v letih 1998-2004 vzgled zaradi naše hitre rasti.

V Evropi so se površine z ekološko pridelave med leti 1999 in 2012 povečale s 3,7 milijonov ha na 11,2 milijona ha in globalno na celotnem svetu v istem obdobju z 11 milijonov ha na 37 milijonov ha kar je v enem in drugem primeru za približno 3x. Delež Evrope je v svetovni pridelavi približno 30 %, Avstralije z drugimi državami Oceanije je 33 % in 17 % Latinske Amerike. Z vidika razvoja trga pa je pomembno tudi to koliko letno prebivalci namenijo za nakup ekoloških živil – tu so na prvih mestih Švica 189 EUR/leto/prebivalca, Danska 159, Luksemburg 143, Lihtenštajn 129, Avstrija 127, Švedska 95, Nemčija 86, ZDA 72, Kanada 61 in Francija 61 EUR letno na prebivalca (podatki za leto 2012). V istem letu je bil največji tržni delež ekoloških živil je na Danskem, in sicer 7,6 %, v Avstriji 6,5 % (2011), Švici 6,3 %, Švedski 3,9 %, Nemčiji 3,7 %, Luksemburgu 3,1 %, Franciji 2,4 % in na Nizozemskem 2,3 % (Willer in Lernoud, 2014). V doslej edini študiji s tega področja je bil za Slovenijo za leto 2009 ocenjen delež ekoloških živil v prometu v višini 1 % in letni izdatki za ekološka živila 17 EUR/prebivalca (Slabe in sod., 2010), medtem ko je v mednarodnem poročilu o ekološkem kmetijstvu za Slovenijo navedeno, da je v letu 2012 znašal letni promet z ekološkimi živili 44 milijonov EUR oz. 22 EUR na prebivalca (Willer in Lernoud, 2014).

Pozitivne trende v razvoju ekološkega kmetijstva in večanju trga napovedujejo tudi v Nemčiji, kjer med 2014-2019 napovedujejo 9 % letno rast v vrednosti. Nemčija je velik uvoznik ekoloških živil in hkrati povečuje tudi lastno pridelavo. Do leta 2019 bodo prevladujoč delež v rasti imela predpakirana živila ter sadje in zelenjava. Z večanjem zavedanja o problematičnosti konvencionalne prehranske verige je pričakovana tudi rast potrošnje pri ekološkem mesu, jajcih ter tudi žitih in mlevskih izdelkih. Sprejemljivost ekoloških živil med mlajšo populacijo pod 30 let raste na letnem nivoju 12 % (TechRes,

2014). Kljub temu, da je Danska že sedaj vodilna (7,6 %) v tržnem deležu ekoloških živil in da je le-ta v določenih sektorjih že preko ¼ (npr. oves 38,9 %, mleko 29,3%, jajca 26,8 %), pa so si zadali še ambicioznejše cilje (Organic Denmark, 2014). V naslednjih dveh letih bodo namenili 10 milijonov EUR, da bi dosegli 60 % delež ekoloških živil v javnih kuhinjah, kar je eden od ciljev njihovega akcijskega načrta za ekološko kmetijstvo do leta 2020. Kljub finančni krizi je rast potrošnje stabilna in naslednje tri leta pričakujejo nadaljnjo 5-10 % letno rast (Willer in Lernoud, 2014).

Stanje na področju ekološkega kmetijstva v Sloveniji

Kontrolirano in certificirano ekološko kmetijstvo poteka v Sloveniji od leta 2008, ko so bile izvedene prve kontrole kmetij po evropskih standardih. Akcijski načrt za dolgoročni razvoj ekološkega kmetijstva v RS do 2015 (ANEK), ki ga je novembra 2005 sprejela Vlada RS. Glavni cilji ANEK-a so:

- povečati delež ekoloških kmetij na 15 %, delež kmetijskih površin v ekološki pridelavi na 20 % ter 10 % delež ekoloških živil slovenskega porekla od vse prodane hrane;
- združevati interese različnih sektorjev za ekološko kmetovanje ter prodajo in promocijo ekoloških živil,
- povečati javno zaupanje v ekološka živila in ekološko kmetijstvo,
- vključevanje ekološkega kmetijstva v izobraževalne in svetovalne programe,
- **povečanje ponudbe kakovostnih, lokalno pridelanih in zdravju prijaznih živil oz. hrane na trgu,**
- **spodbujanje t.i. kratkih preskrbnih verig z ekološkimi živali in povečati pridelavo na kmetijah oz. v manjših podjetjih.**

Eden izmed glavnih namenov ANEK-a je varovanje okolja oziroma trajnostno gospodarjenje z naravnimi viri, ter pridelava visoko kakovostnih živil. S potrditvijo na vladi je bila izražena želja, da bi ekološko kmetijstvo predstavljalo eno od strateških prioritet v kmetijstvu, saj pospešuje trajnostni razvoj kmetijstva in s tem soustvarja pogoje za učinkovit trajnostni razvoj države (ANEK, 2005). Temu je v letu 2007 sledila prva večja promocijska kampanja financirana s strani MKGP – tudi s postavitvijo velikih panojev (slika 1).



Slika 1: Prva s strani države financirana promocijska kampanja za ekološko pridelana živila v Sloveniji

V letu 2008 je bil spremenjen Zakon o javnem naročanju, ki omogoča, da naročniki pri naročanju hrane v javnih ustanovah (šole, vrtci, bolnice), lahko dajo prednost ekološko pridelani hrani. Poleg tega je bila v letu 2011 sprejeta Uredba o zelenem javnem naročanju, ki predpisuje obvezno naročanje vsaj 5 % ekoloških živil (vključno z živili iz preusmerjanja v ekološko kmetijstvo) oziroma 10 % od leta 2014 naprej. Vključevanje ekoloških živil v organizirano prehrano v javnih ustanovah je možno tudi prek sheme šolskega sadja. V marcu 2010 so izšla so tudi Priporočila za zeleno javno naročanje ekoloških živil, ki jih je izdal Inštitut za trajnostni razvoj (MKO 2012). Letos je bila ponovno v prenovi Uredba o zelenem javnem naročanju in v Uradnem listu RS 51/2017 19. septembra 2017 tudi objavljena, in sicer velja, da naj:

- delež ekoloških živil znaša glede na število vseh artiklov živil ali celotne predvidene količine živil najmanj 15 %;

- delež živil, ki izpolnjujejo posamezno, več ali vse zahteve iz sheme kakovosti, zaradi česar so ta živila okoljsko manj obremenjujoča, znaša glede na število vseh artiklov živil ali celotne predvidene količine živil najmanj 15 %;

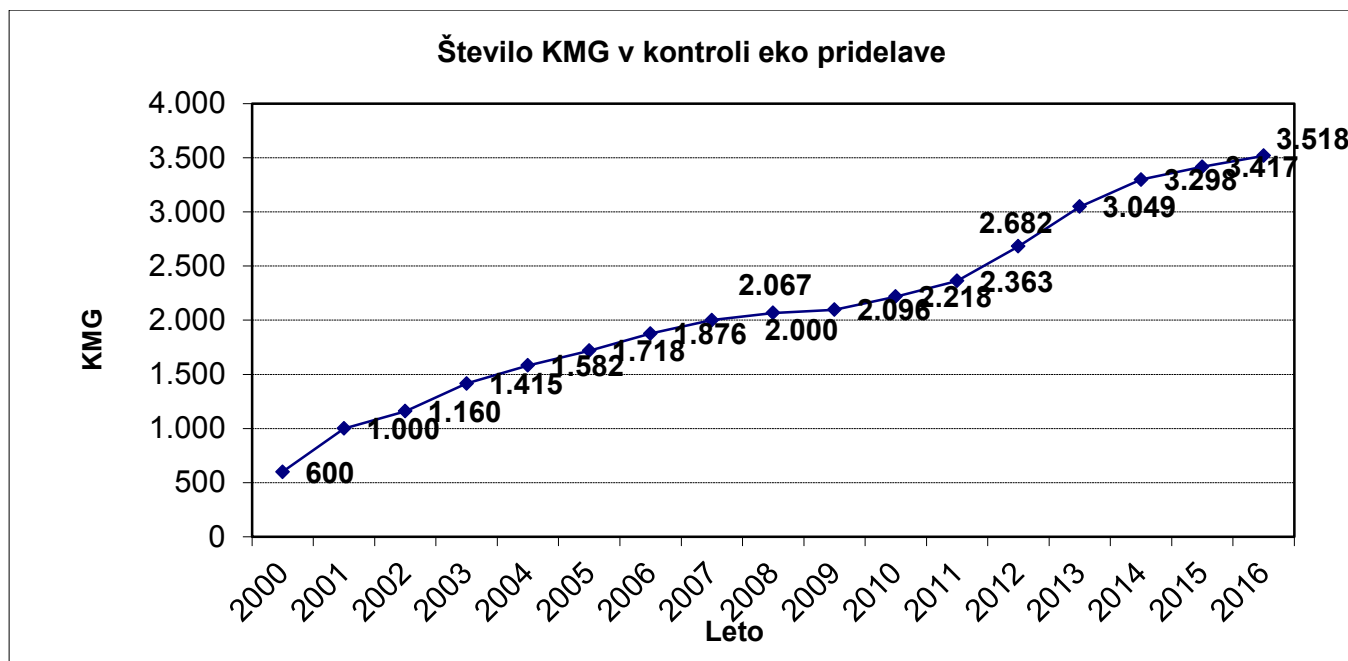
- delež ekološkega bombaža ali drugih naravnih vlaken, pridelanih na ekološki način, znaša 10 % uporabljenih tekstilnih materialov.

Za področje ekoloških živil je predvideno prehodno obdobje, in sicer lahko naročnik javno naročilo živil odda tako, da znaša delež ekoloških živil najmanj:

– 10 % števila vseh artiklov živil ali celotne predvidene količine živil, če je v postopku javnega naročanja obvestilo o javnem naročilu objavljeno na portalu javnih naročil do 31. decembra 2020;

– 12 % števila vseh artiklov ali celotne predvidene količine živil, če je v postopku javnega naročanja obvestilo o javnem naročilu objavljeno na portalu javnih naročil do 31. decembra 2023.

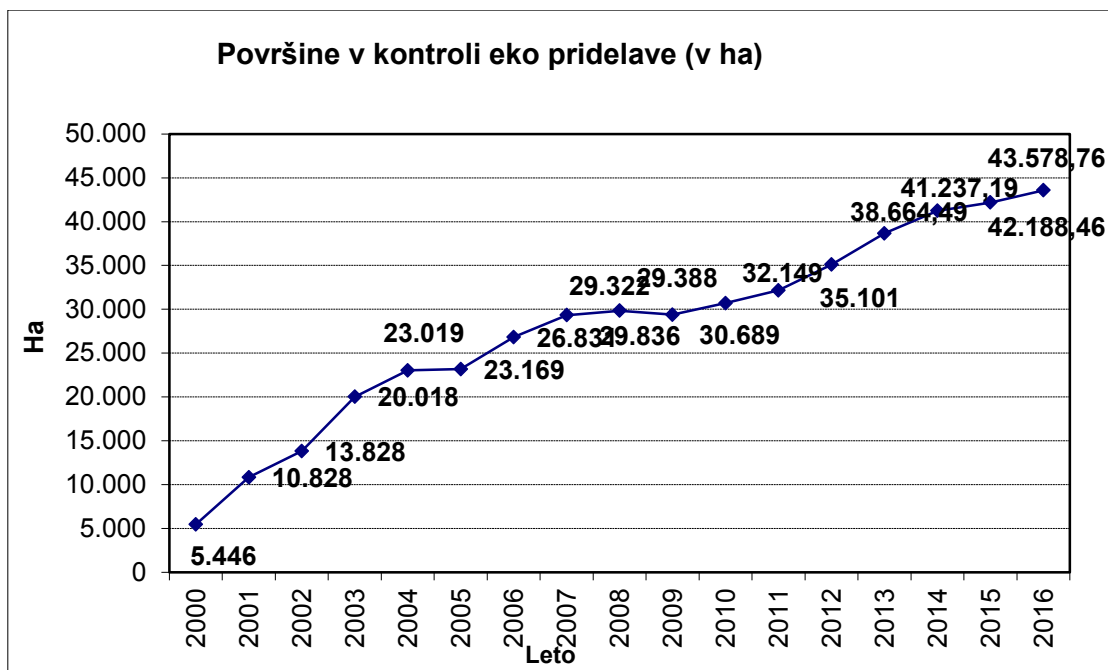
To pomeni, da bo dejansko obveznost 15 % začela veljati šele 1.1.2024.



Grafikon 1: Dinamika rasti števila kmetijskih gospodarstev (KMG) vključenih v kontrolo ekološkega kmetijstva v Sloveniji od 2000 do 2016 (MKO, 2017)

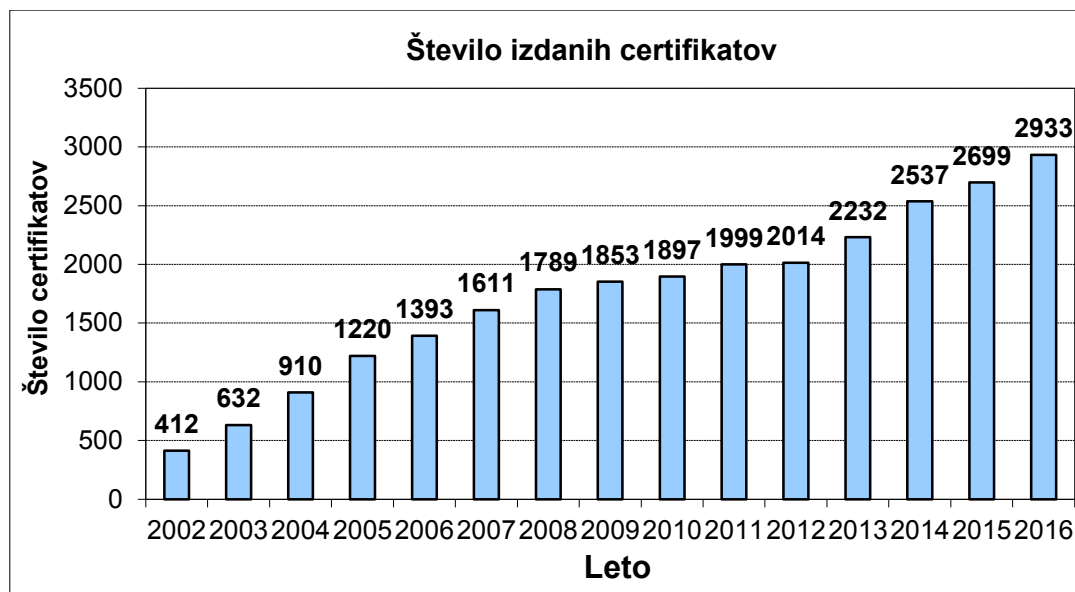
Program razvoja podeželja v obdobju 2007-2013 je namenil finančna sredstva za neposredna plačila na ha, ki so bila v primerjavi z drugimi EU državami na relativno visokem nivoju. V letih 2007-2010 je bil ponovno opažen zastoj v razvoju ekološkega kmetijstva saj se je letno vključevalo v preusmeritev samo po okoli 50 novih kmetij (Grafikon 1), obseg površin pa se je v teh letih skupno povečal samo za okoli 1.000 ha. Po uvedbi novega plačila za površine v preusmeritvi v letu 2012, ki so se za kmetije v preusmeritvi dodatno povečale, je sledil povečan interes in zabeležili smo ponovno nekoliko večjo rast za po okoli 3.000 ha vsako leto vse do leta 2014 (Grafikon 2). Manj uspešno pa je bilo črpanje sredstev iz prvega stebra zlasti za investicije, saj v večini primerov ekološke kmetije niso dosegale pragov postavljenih na razpisih. V raziskovalnem projektu Ekonomika ekoloških kmetij so ob analizi 127 tržno usmerjenih ekoloških kmetij pridobili podatek, da je bila povprečna investicija v višini 30.000 EUR in da je kar 60% ekoloških kmetov le-te realiziralo z lastnimi sredstvi brez razpisov.

Število ekoloških kmetijskih gospodarstev se je v letu 2016 povečalo za 9 % v primerjavi z letom 2015. Letna rast števila kmetijskih gospodarstev s statusom »ekološki« niha: v letu 2014 se je število takih kmetijskih gospodarstev glede na prejšnje leto povečalo za 14 %, v letu 2015 je bilo povečanje manj izrazito (6 %) v letu 2016 pa znova izrazitejše (9 %). Tako je bilo v letu 2016 število kmetijskih gospodarstev s statusom »ekološki« 2933 (Grafikon 3), kar je 4,2 % vseh kmetijskih gospodarstev v Sloveniji. Skupaj s kmetijskimi gospodarstvi v preusmeritvi pa je to bilo 5 % vseh kmetijskih gospodarstev v Sloveniji (SURs 2017).



Grafikon 2: Povečanje obsega kmetijskih obdelovalnih površin (ha) na ekoloških kmetijah od 2000 do 2016 (MKGP, 2017)

Površina ekoloških kmetijskih zemljišč v 2016 za 12 % večja kot v 2015. Ekološka kmetijska zemljišča v uporabi so se v letu 2016 glede na leto 2015 povečala za 3.864 hektarjev (preglednica 1). Od tega se je površina ekoloških trajnih travnikov in pašnikov povečala za 3101 hektar, površina njiv in vrtov za 481 hektarjev (5 hektarjev od te nove ekološke površine je bilo namenjenih za pridelavo zelenjadnic), sadovnjakov za 177 hektarjev, vinogradov za 70 hektarjev in oljčnikov za 35 hektarjev. Daleč največji delež vseh ekoloških površin kmetijskih zemljišč v uporabi so tako še vedno trajni travniki in pašniki (83 %) (SURS 2017), je pa ta delež iz leta v leto manjši. Leta 2014 je bil npr. 86 %, v prvih letih razvoja ekološkega kmetijstva v RS pa celo 95 %. To pomeni, da je glavna kmetijska panoga na ekoloških kmetijah živinoreja, ki lahko izkoristi travinje pri prežvekovalcih (govedo, drobnica).



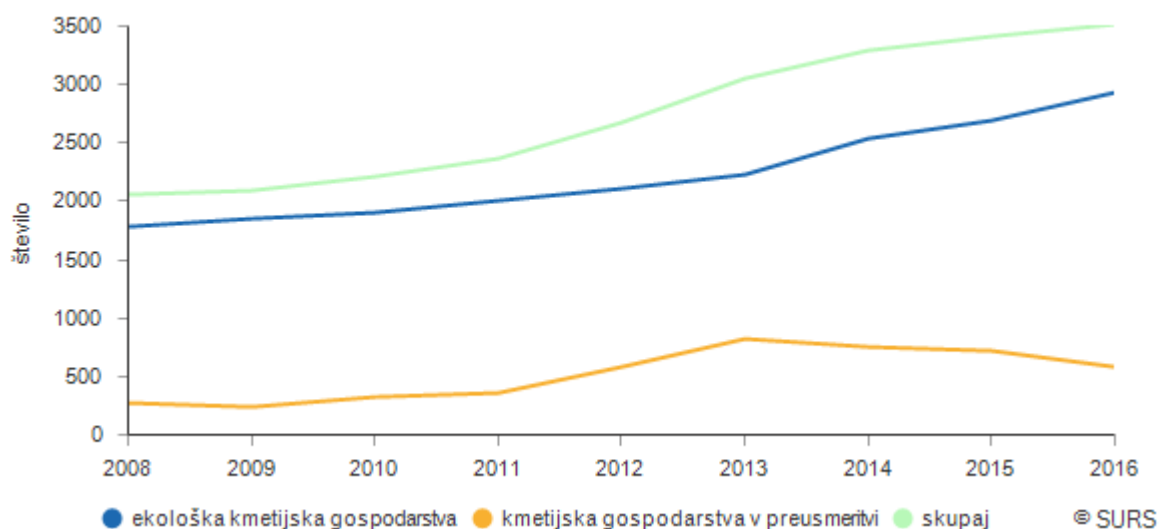
Grafikon 3: Število izdanih certifikatov med leti 2001 in 2016 (MKGP 2017)

Preglednica 1: Skupno število ekoloških kmetij in površina zemljišč v kontroli (Vir: MKGP 2014)

	2006	2009	2012	2013	2014	2015	2016
ekološke kmetije v kontroli (število in delež)	1.876 (2,5 %)	2.096 (2,6 %)	2.682 (3,6 %)	3.049 (4,1 %)	3.298 (4,6 %)	3.417 (4,7 %)	3.518 (5,0 %)
ekološko obdelane površine v kontroli (v ha in delež)	26.831 (5,47 %)	29.388 (6,27 %)	35.101 (7,6 %)	38.664 (8,4 %)	41.237 (8,7 %)	42.188 (8,7 %)	43.579 (9,03 %)
število certifikatov	1.393	1.853	2.104	2.232	2.537	2.699	2.933
biodinamične kmetije	...	21	28	28	26	26	22

http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/ekolosko_kmetovanje/analiza_stanja_ekoloskega_kmetovanja/

V letu 2016 je bilo v Sloveniji v kontrolo vključenih 3.518 kmetij, kar je 5,0 % od vseh kmetij (72.377), ki jih je v statistični popis leta 2013 zajel SURS. Kmetijska gospodarstva so v tem letu obdelovala 43.579 ha kar znaša 9,1 % od vseh kmetijskih obdelovalnih površin v Sloveniji (preglednica 2). Povprečna velikost kmetije v kontroli ekološkega kmetijstva je 12,4 ha kar je skoraj 2x več kot je sicer slovensko povprečje. V letu 2016 je bilo na 585 kmetijah v preusmeritvi 7.224 ha. V 20-letnem razvoju ekološkega kmetijstva ponovno beležimo z letom 2014 trend stagnacije oz. zmanjševanja interesa za preusmeritev, kar je razvidno v grafikonu 4.



Grafikon 4: Kmetije v preusmeritvi, ekološke kmetije in vsota vseh vključenih v kontrolo ekološkega kmetijstva od leta 2008 do 2016 (SURS 2017)

Preusmeritev na kmetiji traja praviloma dve leti od vstopa v kontrolo oz. zadnje uporabe nedovoljenih sredstev. V primeru trajnih rastlin (vinograd, sadovnjak, nasad špargljev) pa tri leta. Preusmeritev v živinoreji traja sočasno s preusmeritvijo kmetijskih obdelovalnih površin in ko je na razpolago ekološko pridelana krma za živali, so njihovi proizvodi tudi ekološki, kar pomeni tudi dve leti. Izjema je čebelarstvo, kjer traja preusmeritev eno leto in med in drugi pridelkih iz čebelarstva so drugo leto že »ekološki«.

Pridelki oz. živila rastlinskega porekla lahko iz drugega (enoletnice) in tretjega (za trajne rastline) leta preusmeritve lahko že prodajamo kot pridelke »iz preusmeritve v ekološko kmetijstvo«, živila živalskega porekla pa te možnosti po zakonodaji nimajo in so bodisi konvencionalna vsa leta preusmeritve ali »ekološka«, ko je preusmeritve zaključena. Status ekološki je pridobljen, če so vse kontrole pozitivne (če ni bilo temeljnih kršitev ekološkega pravil kmetijstva) in datum pridobitve certifikata je odvisen od datuma vključitve v kontrolo (Slika 2).

V primeru gostinskega lokala ni preusmeritvenega obdobja. Ko so nabavljene vse sestavine ekološke oz. tiste, ki bodo certificirane in je bila oddana prijava certifikacijskemu organu ter je opravljena kontrola, je možno takoj pridobiti certifikat.

Vsi izdani certifikati so na vpogled na spletni strani MKGP, ki je javno dostopna vsem zainteresiranim potrošnikom, gostom,... na spletnem naslovu Ministrstva za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/ekolosko_kmetovanje/spletni_iskalnik_ekoloskih_certifikatov/.



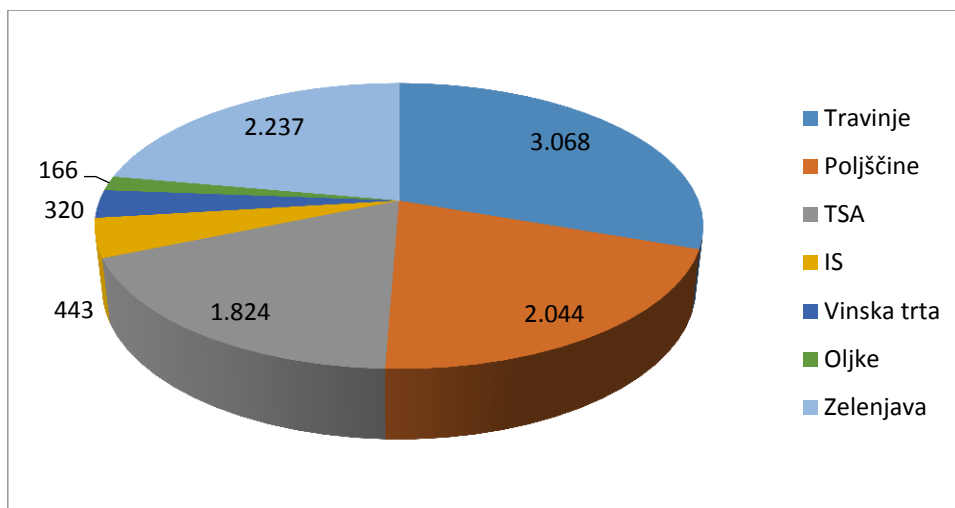
Slika 2: Preusmeritev je zaključena, ko kmetija ali drug izvajalec prejme certifikat za ekološke pridelke in predelana živila, ki ga mora imeti razstavljenega ob neposredni prodaji

Ekološka rastlinska pridelava

Po obsegu največji delež v Sloveniji obsega ekološko travinje 35.487 ha (84 %), ki je podlaga za ekološko rejo živali in preko 13 % vsega travinja je v ekološki obdelavi, podoben je tudi delež sadovnjakov (15 %) in sicer 1.617 ha – od tega 565 ha gostih (intenzivnih) sadovnjakov, največji delež pa je oljčnikov 23,2 % (240 ha). V 2016 je bilo 536 ekološko obdelanih vinogradov in 293 ha z zelenjavo.

Preglednica 2: Obseg ekološke pridelave po vrstah rabe v letu 2016 in delež med njimi ter deleži glede na vsa kmetijska zemljišča v RS (MKGP 2017, SURS 2017)

Raba	Ekološko obdelovane površine		Vsa kmetijska zemljišča v RS po rabah	
	ha	%	ha	%
Travinje	36.487	84	276.244	13,2
Njive	4.404	10	176.518	2,5
Vinogradi	536	1	15.241	3,5
Oljčniki	240	1	1.037	23,2
Sadovnjaki	1.617	4	10.261	15,7
- intenzivni (gosti nasadi)	- 564		- 3.856	- 14,6
Vrtnine (na prostem in v zavarovanih prostorih)	293	1	3.311	8,9
Hmelj	2	<1	1.480	0,1
Skupaj	43.579	100	476.682	9,1



Grafikon 5: Število KMG glede na vrsto pridelave v letu 2016 (MKGP 2017) (TSA – travniški sadovnjaki, IS – intenzivni sadovnjaki)

V letu 2012 je bila npr. zabeležena rekordna, več kot 100 %, rast ekološke pridelave oljk, saj se je obseg oljčnikov vključenih v ekološko kontrolo povzpел na 184,5 ha. V povprečju ekološke kmetije pridelujejo oljke na 1,34 ha površin, kar je več, kot konvencionalne in integrirane kmetije. Kar 29 kmetij obdeluje oljčnike v skupni površini večji od 2 ha. Skupaj so ekološke kmetije v letu 2012 pridelale dobrih 225 ton oljk (Podmenik in sod., 2014) kar znese kar 1.219 t/ha. Do leta 2014 je narasel na 226 ha in danes ¼ vseh oljčnikov v ekološki pridelavi. V letu 2016 je bilo 240 ha ekološko obdelovanih oljčnikov na 166 kmetijah (preglednica 2, grafikon 5) oz. 1,446 ha/kmetijo. V povprečju so namreč v RS oljčniki majhni in razdrobljeni. Nekaj let nazaj smo beležili večjo rast obsega ekološkega vinogradništva (320 ekoloških kmetij ima 536 ha vinogradov oz. 1,675 ha/kmetijo), žal pa se površine z ekološko pridelavo na njivah (poljščine in zelenjava) le počasi povečujejo, čeprav je prav tu poleg sadjarstva največje povpraševanje. Gostih ekoloških nasadov je bilo v letu 2016 564 ha na 443 kmetijah.

Po podatkih MKGP (2017) so ekološke kmetije pridelale okoli 75.000 t rastlinskih kmetijskih pridelkov (preglednica 3).

Preglednica 3: Površine in ha donosi prevladujočih kultur v letu 2016 (MKGP 2017)

Rastlinska vrsta	Vsota površin (ha)	Pridelek (t)	Pridelek (t/ha)
različne sadne vrste SD-5150	1.011,53	1.208,50	1,19
lucerna-4969	507,89	4.367,65	8,59
vinska trta-5085	535,70	1.736,46	3,20
pira-4931	415,94	852,11	2,04
pšenica-4930	316,93	881,67	2,78
ajda-4932	318,22	271,89	0,85
ječmen-4937	295,74	1.020,60	3,45
oljke-5084	240,05	525,87	2,19
koruza za zrnje-4933	215,39	1.462,16	6,70

oves (žito)-4936	189,84	421,62	2,22
zelenjava-5040	120,08	949,89	7,90
jabolka IS-5047	134,84	514,76	3,80
konoplja-4949	137,03	74,53	0,54
različne sadne vrste IS-5083	144,85	1.208,50	8,30
krompir (krompir)-4983	115,95	1.652,60	14,20
Vsota vseh površin in količina vsega pridelka	43.578,76	75.066,45	

Izjemno nizki pridelki na ha v sadjarstvu so bili v letu 2016 posledica spomladanske pozebe, ki je povzročila izjemne izgube pri vseh pridelovalcih sadja v RS. Sicer pa so bili ekološki rastlinski pridelki v 2016 deloma večji, deloma manjši kot v 2015 (SURS 2017). Priderek ekološkega sadja v intenzivnih in v ekstenzivnih sadovnjakih je bil v letu 2016 zaradi pozebe za 29 % manjši kot v letu 2015 (tehtal je 1.937 ton). Za 26 % manjši je bil tudi pridelek v vinogradih (tehtal je 1.017 ton). Priderek industrijskih rastlin je bil manjši za 59 % (tehtal je 88 ton). Večji kot leto prej je bil pridelek oljk, in to za 23 % (tehtal je 418 ton); za 5 % večji je bil pridelek trajnih travnikov (tehtal je 50.937 ton) in za 40 % večji je bil pridelek žit (tehtal je 4.725 ton). Priderek ekoloških zelenjadnic je tehtal 1.771 tona, kar je za 13 % več kot v letu 2015 (preglednica 4).

Preglednica 4: Ekološki pridelki pomembnejših skupin kmetijskih rastlin v Sloveniji v 2016 in 2016 (SURS 2017)

	2015	2016	<u>2016</u> <u>2015</u>
	(t)	(t)	indeks
Žita	3.386,4	4.725,2	139,5
od tega pšenica in pira	1.205,1	1.460,5	121,2
od tega ječmen	460,7	865,6	187,9
od tega oves	446,8	358,4	80,2
od tega koruza za zrnje	544,2	1.264,4	232,4
Korenovke in gomoljnice	1.611,3	1.622,2	100,7
od tega krompir	1.392,6	1.471,1	105,6
Industrijske rastline	216,5	88,3	40,8
od tega oljnice	182,1	76,4	41,9
Zelenjadnice, melone in jagode	1.573,1	1.770,5	112,5
Zelena krma z njiv	9.356,7	12.124,0	129,6
od tega silažna koruza	954,7	1.155,8	121,1
od tega začasno travinje na njivah	2.275,8	4.059,3	178,4
Seno s trajnih travinj	48.571,7	50.936,5	104,9
Sadje	2.744,5	1.937,2	70,6
Grozdje	1.208,0	1.017,4	84,2
Oljke	340,1	417,9	122,9

Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Višina pridelka v ekološki pridelavi rastlin

V večini primerov je višina pridelkov res nekoliko manjša – delež zmanjšanja pa je odvisen zlasti od količine dodanega dušika (če bo ta bistveno manjša kot v konvencionalni pridelavi, bo večje zmanjšanje pridelka) in uspešnosti v varstvu rastlin pred pleveli (prva leta po preusmeritvi je več težav), škodljivci in boleznimi (večji izpadi bodo v vinogradu, pri krompirju ali paradižniku v letih z veliko padavin). Sama višina zmanjšanja pridelka je torej odvisna od številnih dejavnikov. V povprečju lahko računamo na 10-40 % zmanjšanje, pri zahtevnejših rastlinah in v neugodnih letih tudi več (so primeri, ko so ostali pridelovalci grozdja celo brez pridelka). Pridelki pa lahko ostanejo tudi enaki – npr. na travinju v mokrem letu, pri nekaterih za dušik manj zahtevnih zelenjadnicah – npr. pri solati, lahko pa se v posameznem letu zgodi, da so ekološki pridelki celo večji. Pogostejše je to po že dolgoletni ekološki pridelavi z uporabo organskih gnojil, ko se vsebnost organske snovi (humusa) v tleh tudi poveča.

V trajnostnem poskusu na Fakulteti za kmetijstvo in biosistemske vede že od leta 2008 spremljamo tudi pridelke med različnimi pridelovalnimi sistemi (konvencionalno, integrirano, ekološko, biodinamično in kontrola brez vsakršnega gnojenja in fitofarmaceutskih sredstev) (slika 3) in vpliv le teh na kakovost pridelkov, spremembe v tleh, deževnike,... V nadaljevanju (preglednica 4) je prikazano nekaj rezultatov o višini pridelkov med konvencionalno, ekološko in integrirano pridelavo predstavljenih v poročilu ciljnega raziskovalnega projekta o kolobarju (Bavec in sod., 2014) pri čemer velja izpostaviti, da so bile dostikrat večje razlike med leti tako za konvencionalno kot tudi ekološko pridelavo v primerjavi z razlikami med pridelovalnimi sistemi, kar pa tu ni prikazano.



Slika 3: Trajnostni poskus na FKBV v Pivoli: solata (levo) in paradižnik (desno) v letu 2015

Preglednica 4: Primerjava višine povprečnih pridelkov več let preskušanih poljščin in zelenjadnic med pridelovalnimi sistemi (konvencionalni, integrirani in ekološki) v trajnostnem poskusu na FKBV v Pivoli med 2008 in 2014

Leta preskušanj Pridelovalni sistem	Pridelek (kg/ha)	Relativni pridelek (%)	Pridelek (kg/ha)	Relativni pridelek (%)
2008, 09, 10, 11, 12, 13, 14	Pšenica 'Antonius'		Pira 'Ebners Rotkorn'	
konvencionalni	5.035 ± 251,7a	154	3.844 ± 291,3a	127
integrirani	4.509 ± 279,3b	138	3.516 ± 221,4a	116
ekološki	3.270 ± 248,1c	100	3.034 ± 166,6b	100
2008, 09, 10	Zelje 'Kranjsko okroglo'		Rdeča pesa 'Rote kugel'	
konvencionalni	24.210 ± 2.370	102	22.615 ± 7.978	94
integrirani	25.186 ± 3.145	106	26.316 ± 8.924	109
ekološki	23.785 ± 4.438	100	24.074 ± 6.270	100
2012, 13	Paprika 'Šorokšari' / 'Bianca F1'		Nizek stročji fižol 'Antea' / 'Golden teepee'	
konvencionalni	20.099 ± 2.096a	244	9.085 ± 1.207	56
integrirani	18.667 ± 1.904a	227	15.267 ± 681	95
ekološki	8.240 ± 927b	100	16.081 ± 910	100
2008, 09, 12, 13	Oljne buče 'Gleisdorfska golica'		Oljni riček (samo 2008)	
konvencionalni	451 ± 80	97	1.673 ± 481	74
integrirani	590 ± 94	127	3.474 ± 864	141
ekološki	463 ± 69	100	2.248 ± 952	100
2011	Nizek stročji fižol 'Top crop'		Koruza 'Nexos'	
konvencionalni	6.947 ± 1.069	89	8.310 ± 1.078a	200
integrirani	7.036 ± 319	90	7.340 ± 285a	177
ekološki	7.821 ± 961	100	4.150 ± 533b	100

a,b,c – različne črke pomenijo statistično značilne razlike med pridelovalnimi sistemi.

Slabe (2015) navaja, da je razpoložljivost oziroma dostopnost podatkov o povprečnih pridelkih v ekološki pridelavi je zelo skromna. Avstrijski uradni podatki za ekološko pridelavo so bili tako v obdobju 2005-2012 (preglednica 5) zajeti za nekatere poljščine, medtem ko podatkov za zelenjavo in sadje ni na voljo. Ekološki pridelki so pri vseh prikazanih poljščinah manjši od konvencionalnih, še največja pa je razlika pri sončnicah in krompirju ter najmanjša pri soji in oljnih bučah, pri trdi pšenici pa so bili v ekološki pridelavi pridelki višji. Pri žitih so pridelki v povprečju 30-40 % manjši. Pri tem opozarja, da podatki niso povsem primerljivi, saj je bilo pri ekološki pridelavi zajeto bistveno manjše število kmetij kot pri konvencionalni. V ekološki pridelavi so bili podatki za poljščine zajeti na 36 – 46 kmetijah za pšenico, na 18 – 27 kmetijah za piro in rž ter na približno 10 – 20 kmetijah za nekatere ostale poljščine, medtem ko je bil vzorec pri konvencionalnih kmetijah precej večji.

Glede na to, da v Sloveniji kakovostno in primerljivo zbranih podatkov o višini ekoloških pridelkov nimamo, je Slabe (2015) analizirala podatke iz ciljnega raziskovalnega projekta »Ekonomika ekoloških kmetij«, kjer so anketirali 135 tržno usmerjenih ekoloških kmetij in dodatne ankete med uspešnimi ekološkimi kmetijami z boljšo tehniko pridelave ter zaključila, da v nekaterih primerih njihovi pridelki približajo ali celo presegajo slovenske povprečne pridelke kar nakazuje na potencial ekološkega kmetijstva ob dosledni tehniki pridelave.

Preglednica 5: Povprečni, najmanjši in največji pridelki avstrijskih ekoloških tržnih kmetij in konvencionalnih (2005-2012) Vir: Grüner Bericht (2013) povzeto po Slabe (2015) ter preračun razlik za povprečni pridelek (konvencionalno = 100)

Poljščina	Ekološka pridelava (t/ha)			Konvencionalna pridelava (t/ha)			Indeks (%)
	povprečje	minimalni	maksimalni	povprečje	minimalni	maksimalni	
Krušna žita							
pšenica	3,5	2,6	4,0	5,0	4,0	5,7	70
pšenica durum	2,0	1,7	2,2	1,7	3,1	5,8	117
pira	2,3	1,6	3,0	3,8	2,7	5,0	60
rž	2,3	1,6	2,6	4,0	3,5	4,6	57
Krmna žita							
ozimni ječmen	3,1	2,3	3,6	5,2	4,4	5,8	60
jari ječmen	2,2	1,4	2,9	3,9	3,1	4,8	56
oves	2,3	1,5	3,2	4,1	3,0	5,1	56
tritikala	3,2	2,1	3,7	4,4	2,8	5,1	73
koruza zrnje	6,1	4,8	7,4	8,9	8,1	10,1	68
Oljnice							
soja	2,1	1,7	2,7	2,7	2,6	2,9	78
oljne buče	0,5	0,3	0,5	0,6	0,4	0,8	83
sončnice	0,9	0,7	2,0	2,5	2,1	3,0	36
Okopavine							
jedilni krompir	19,6	15,8	28,4	36,0	29,6	41,2	54

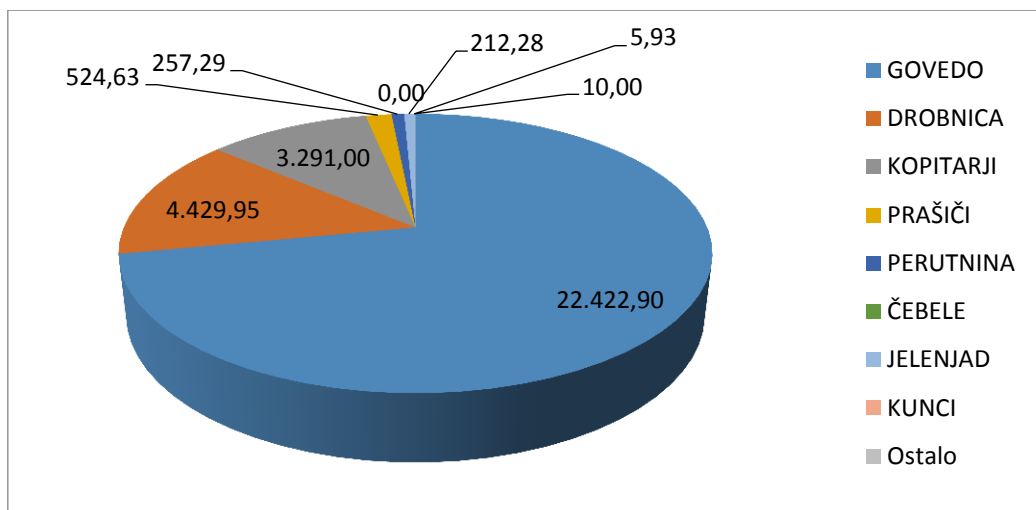
Ekološka reja živali

V ekološki reji je v zadnjem obdobju stabilna rast števila govedi in je s 27.359 repi dosegla 6 % (od 461.000 govedi v 2013) in prašičev, čeprav je le-ta s 3.135 rilci v deležu (1,1 % ekoloških) zelo skromna (skupno 288.000 prašičev v 2013). Stalež drobnice je stabilen in je v letu 2014 v ekološki reji znašal skupaj 42.291 ovac in koz kar je 33 % od skupnega števila 130.000 živali v ekološki reji (preglednica 6). Poleg ribogojstva je največjo rast zabeležilo perutninarstvo, kjer pa je obseg glede na potrebe zelo skromen - nesnic je bilo 27.558 oz. 1,9 % in pitovnih piščancev 39.777 oz. 1,3 % od vseh, kar prispeva ekstremno visokim cenam perutninskega mesa. Najbolj pa je presenetljiv izjemno skromen delež (okoli 1 %) v čebelarstvu z le 1.631 kontroliranimi panji v letu 2014 (leta 2009 jih je bilo že 1.912), čeprav slovenski čebelarji veliko govorijo o pomenu čebel za okolje, pesticidih... sami pa se težko odločijo za prenehanje uporabe kemično sintetičnih sredstev proti škodljivcu varoj ali za krmljenje z medom oz. ekološkim sladkorjem.

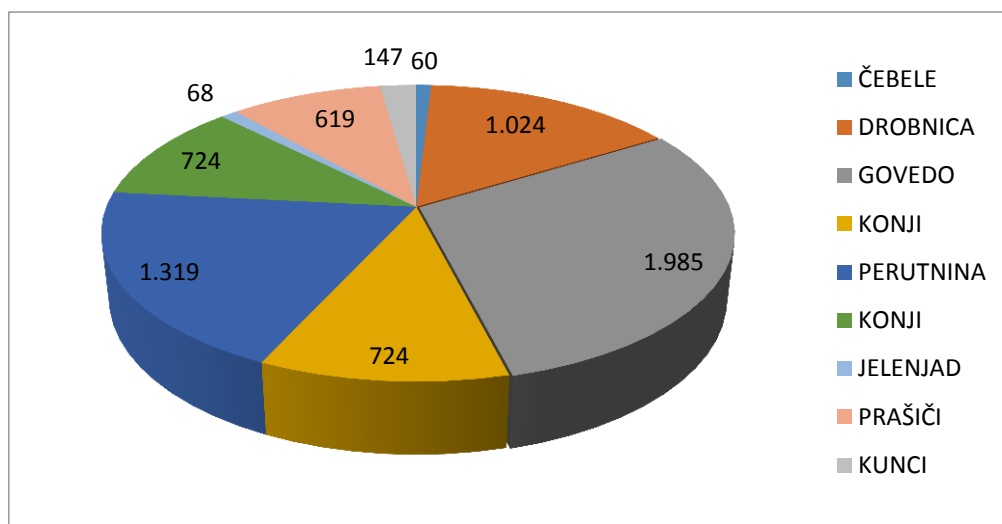
Preglednica 6: Obseg reje živali na ekoloških kmetijah, ribogojstva in čebelarstva med 2008 in 2016 (MKGP, 2017)

	2008	2010	2012	2014	2016
Govedo	18.174	20.623	22.977	27.359	33.397
Drobnica	42.446	43.654	41.108	42.291	42.698
Kopitarji	2.486	2.755	3.262	3.793	4.093
Prašiči	2.543	2.367	2.485	3.135	3.648
Perutnina	20.090	27.751	52.757	71.537	101.340
Čebele	1.592	1.342	1.598	1.631	1.814
Ribe in školjke	300	700	1.150	111.500	/
Ostalo (kunci, jelenjad, itd)					1.849
	2.378	801	2991	3590	1.984
Skupaj	90.009	99.993	128.328	264.836	
- brez rib, školjk	89.709	99.293	127.178	153.336	190.823

Število živali v ekološki reji v 2016 je večje kot v prejšnjem letu. Na ekoloških kmetijah redijo 31.174 GVŽ ali 11,1 GVŽ/ekološko kmetijo, kar je 2x več od slovenskega povprečja. Ekološka reja govedi za meso in mlečno prirejo sta najpomembnejši usmeritvi slovenskega ekološkega kmetijstva nasploh. V letu 2016 se je glede na leto prej povečalo število prav vseh vrst živali v ekološki reji. Najizraziteje se je povečalo število perutnine: za 42 %; bilo jih je 101.340. Sledili so čebelji panji; število teh se je povečalo za 30 %; bilo jih je 1.814. Število kuncev se je povečalo za 16 % in jih je bilo 1.849. Število goveda se je povečalo za 9 % in za prav toliko tudi število prašičev; prvih je bilo 33.397, drugih pa 3.648. Za 6 % se je povečalo število koz (bilo jih je 6.857). Najmanj, za 2 %, se je povečalo število ovc (bilo jih je 35.841). Masa ekološko vzrejenih vodnih organizmov se je v letu 2016 glede na leto 2015 povečala za 104 %; znašala je 65 ton. Masa krapov se je povečala za 307 % in teža klapavic za 100 % (SURS 2017).



Grafikon 6: Število GVŽ po vrstah živali na ekoloških kmetijah v Sloveniji v letu 2016 (MKGP 2017)



Grafikon 7: Število ekoloških kmetij glede na vrsto živali, ki jih redijo (MKGP 2017)

Preglednica 7: Ekološka reja živali – število živali po vrstah, preračun v GVŽ, delež glede na GVŽ v ekološki reji in delež ekološke reje glede na celotni stalež v RS v 2016 (SURS, 2017)

Vrsta	Ekološka reja			Vse živali v RS	Delež v ekološki reji
	Število	GVŽ	% GVŽ	Število	%
Govedo	33,397	22,422	72,00	486014	6,87
Prašiči	3,648	525	1,70	273359	1,33
Perutnina	101,340	258	0,80	6222661	1,63
Ovce in koze	42,698	4,430	14,20	173493	24,61
Jelenjad	1,984	212	0,70	8790	22,57
Konji	4,053	3,291	10,60	19453	21,04
Kunci	1,849	6	0,02	109753	1,68
Ostalo	40	10	0,03	/	/
Panji čebel	1,814	/	/	167,000	1,09
Skupaj	190,823	31,154	100,00	7293690	2,62

Ekološko meso



Slika 4: Slovenska ekološka živila živalskega porekla

Masa mesa živali iz ekološke reje se je v 2016 glede na prejšnje leto podvojila (preglednica 7, SURS 2017). Skupna masa mesa iz ekološke reje je bila v letu 2016 za 113 % večja kot v letu 2015. Največ je k temu prispevala masa mesa goveda, ki je bila večja za 103 % (v 2016: 260 t).

Potrebno pa je opozoriti na podatek iz leta 2012, ko je bilo na certificiranih ekoloških kmetijah že 268 t govejega mesa in se je ta količina v naslednjem letu razpolovila (Preglednica 8). Vendar ne zaradi

tega, ker bi bilo manj živali (število le-teh konstantno raste – preglednica 6), temveč zaradi spremembe navodil Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, ki na certifikatu ni več dovolila dikcije „meso“, če kmetija ni imela registrirane dopolnilne dejavnosti za razsek in trženje govejega mesa. Posledično je še več ekološko vzrejenega mesa prodanega kot konvencionalno in tako je za ekološkega kmeta dodana vrednost izgubljena – o velikem številu po konvencionalnih cenah prodanih ekološko vzrejenih živali poročajo iz regij, kjer ni urejenega odkupa, zakola in ekološke predelave (območje Vrhnike, Dolenjska in Bela krajina,...). So pa na drugi strani tudi zgledni primeri odkupa, predelave in distribucije ekološke govedine pri nekaterih zadrugah - npr. KZ Šaleška dolina – <http://kz-saleskadolina.si/ekolosko-meso-ekodar/>, predelava ekoloških hrenovk v KZ Rače (slika 5). Skupno se s klanjem, razsekom in predelavo ekoloških mesnih izdelkov ukvarja 22 pravnih oseb. Prav tako pa nekaterim gostinskim lokalom neposredno dobavljajo meso tudi ekološke kmetije, ki imajo registrirano dopolnilno dejavnost razsek in distribucijo ekološkega mesa – primer dveh kmetij Zadravec in Kosec s Prlekije (<http://ekomeso.si/>), ki skupaj tržita in ekološka kmetija Jenštrle na Kozjanskem (<http://www.dozivateokuskozjanskega.si/>). Ekološke kmetije, ki lahko gostinstvu dobavijo ekološko vzrejeno govedino, se nahajajo v vseh regijah v Sloveniji.



Slika 5: Deklaracija ekološke hrenovke KZ Rače brez aditivov s krajšim rokom trajanja za maloprodajo v lastni mesnici in prodajo javnim zavodom ter sama proizvodnja

V letu 2016 se je izjemno povečala ponudba ekološkega perutninskega mesa – na trg so vstopili novi ponudniki – nekateri samo kot distributerji ekološko vzrejenih piščancev v Avstriji (npr. Hofer in tudi Mir Gornja Radgona pod blagovno znamko AVE). Masa perutninskega mesa je bila v letu 2015 2 toni, v 2016 pa 38 ton. Masa mesa drugih živali (kot so jelenjad, lame itd...) je bila za 149 % večja v letu prej (v 2016: 17 t).

Povečanju števila živali pa ni sledilo tudi povečanje mase mesa pri prašičih; ta je bila za 44 % nižja kot v prejšnjem letu (v 2016: 6 t). Tudi masa ovčjega in kozjega mesa je bila manjša, in to ovčjega za 43 % (v 2016: 2 toni), kozjega pa za 29 % (v 2016: manj kot pol tone); masa mesa kopitarjev je bila manjša za 2 % (v 2016: 1 t). Vendar je pri drobnici največji delež ekološke reje nasploh (Preglednica 7) z 1/4.

Preglednica 8: Ekološki proizvodi živalskega izvora (v tonah) v 2012 in 2016 (SURS 2017)

	2012	2013	2014	2015	2016	2016 2015 indeks
Masa očiščenih trupov - skupaj	294,64	177,28	200,10	151,6	323,9	213,6
Govedo	267,94	156,49	177,41	128,1	260,2	203,1
Prašiči	3,77	10,56	5,05	9,9	5,5	55,8
Ovce	4,30	3,00	1,92	3,3	1,9	57,1
Koze	0,21	1,33	0,10	0,5	0,4	71,4
Perutnina	16,55	12,71	13,59	2,0	38,2	1.882,7
Kopitarji	1,84	4,66	1,65	1,2	1,1	98,3
Druge živali	0,03	0,23	0,39	6,7	16,7	248,5
Prireja mleka - skupaj	4.829,75	5.156,38	5.400,72	6.036,2	7.127,7	118,1
Kravje mleko	4590,72	4883,72	5190,51	5.832,0	6.864,4	117,7
Ovčje mleko	117,21	128,26	104,44	85,6	124,4	145,3
Kozje mleko	121,83	144,40	105,77	118,6	139,0	117,2
Med	21,39	44,95	20,34	21,8	21,2	97,2
Konzumna jajca (število)	3653736	4137950	4641164	6.313.978	6.935.642	109,8

1) Nekateri seštevki se zaradi zaokroževanja ne ujemajo.

Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Ekološko mleko

Na 2.476 ekoloških kmetijah, ki so v letu 2013 redile živali, je skupno 25.355 GVŽ oz. 10,2 GVŽ/kmetijo z živinorejo. Prevladujejo sicer krave dojilje in prireja mesa, le 125 ekoloških kmetij je imelo krave molznice z ocenjeno količino 4.884.000 kg ekološkega mleka. V letu 2013 so štiri večji predelovalci ekološkega mleka dali na trg 560.000 kg ekološkega mleka in mlečnih proizvodov (MKO 2014). Nekateri ekološke kmetije predelujejo mleko tudi v okviru dopolnilne dejavnosti na kmetiji, velik del ekološko prirejenega mleka pa se zaradi neorganiziranega odkupa in razpršenosti kmetij izgubi in se na trgu prodaja kot konvencionalno. V trgovski mreži pa tudi na področju mleka in mlečnih proizvodov prevladujejo uvoženi izdelki. Tako naprimer večja mlekarna iz Slovenije polni pod svojo blagovno znamko uvoženo ekološko surovino in le pozoren bralec deklaracij prepozna pravo poreklo. Prvo opozorilo o tem problemu smo predstavili že leta 2006 strokovni javnosti s področja živinoreje na Zdravčevih Erjavčevih dnevih (Bavec in Bavec 2006), stanje pa se doslej še ni bistveno spremenilo.

V 2016 se je povečala prireja ekološkega ovčjega in kozjega mleka (za 45 % in 17 %). Sicer pa so na ekoloških kmetijah po podatkih SURS (2017) namolzili 6.864 ton ekološkega kravjega mleka ali za 18 % več kot v prejšnjem letu (Preglednica 8). V Sloveniji je sedaj 7 večjih podjetij, ki se ukvarja s predelavo mleka in tudi številne ekološke kmetije imajo dopolnilno dejavnost predelava mleka, vendar trenutno ni razpoložljivega podatka o količinah predelanega slovenskega mleka.

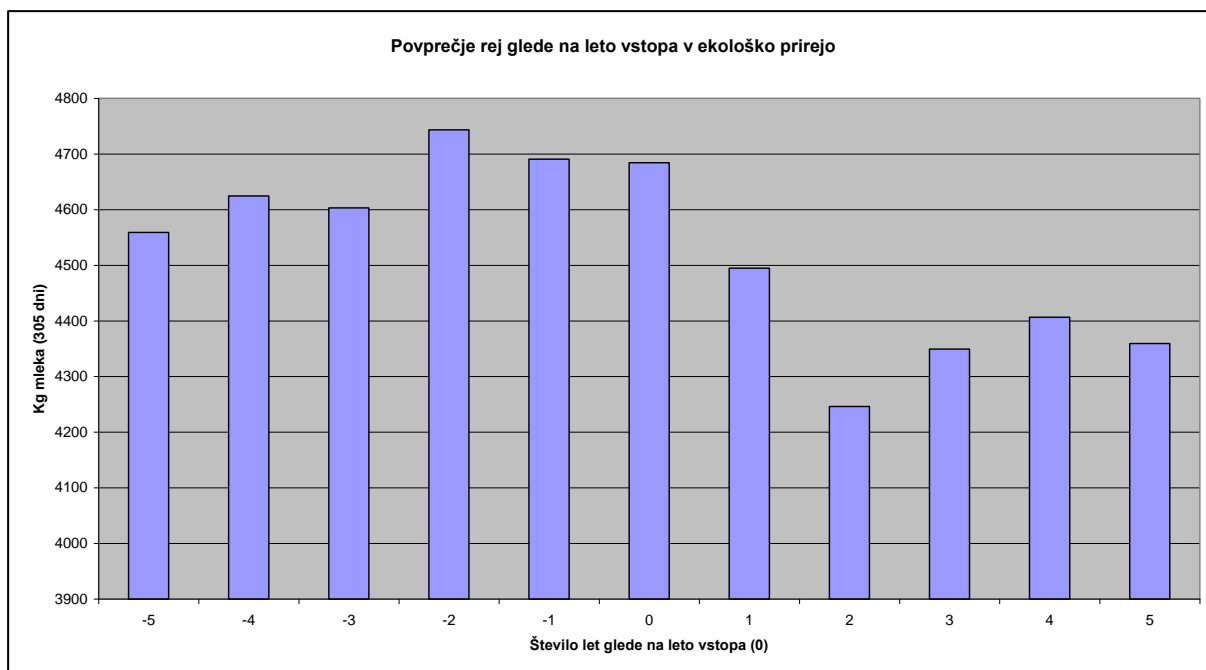
Glede na skupno prirejo mleka v Sloveniji, ki je v letu 2016 znašala 649.675 t, je delež ekološkega mleka samo 1,05 % in tako se precej ekološkega mleka in mlečnih proizvodov v Slovenijo uvozi –

predvsem iz Avstrije, kjer je delež ekološke priraje 13,6 % s skupno 140.000 t ekološkega mleka (stalež 98.000 molznic). V Sloveniji trenutno ni na razpolago informacije o številu krav molznic, ne za konvencionalno in tudi za ekološko rejo ne, čeprav je mlečna priraja najbolj izpostavljen del slovenskega kmetijstva nasplah. Po navedbi Perparja (2016), ki na Kmetijskem inštitutu Slovenije obdeluje podatke iz priraje mleka molznic v A kontroli in je bilo v obdobju 1995-2016 na podlagi seznama MKGP v povprečju po 50 analiziranih ekoloških rej. Izračunali so povprečno mlečnost (kg mleka, % maščob in % beljakovin) v standardni laktaciji (305 dni) glede na leto, ko je krava dosegla 305 dni po telitvi. Izračunali so tudi povprečne mlečnosti (aritmetična povprečja) glede na leto vstopa v ekološko prirajo (preglednica 9, grafikon 8). V letu 2015 je bilo povprečje mlečnosti (305 dni) rej z ekološko prirajo mleka 4.302 kg mleka z 3,80 % maščob in 3,19 % beljakovin. To je 2.122 kg mleka manj od povprečja vseh krav v kontroli priraje. Manjša je tudi vsebnost maščob (-0,21 %) in beljakovin (-0,13 % točke). Tudi ekološke kmetije, ki se ukvarjajo z ekološko prirajo mleka se med seboj precej razlikujejo in dosegajo od 2.580 do 6.477 kg mleka. Kmetije so v ekološko prirajo vstopile v različnih letih od leta 1998 do 2013. Zato smo pripravili analizo mlečnosti glede na leto vstopa (Preglednica 9). Povprečna mlečnost ob letu pred vstopom (0) je bila 4.684 kg, v drugem letu preusmeritve je bila mlečnost najmanjša 4.246 kg, že tretje leto, ko je že dosežen status ekološki, pa se je trend obrnil navzgor in je bila mlečnost 4.349 kg. Po vstopu v ekološko prirajo se je nekoliko zmanjšala tudi vsebnost maščob (za 0,02%) in še bolj vsebnost beljakovin (za 0,05%).

Preglednica 9: Povprečje mlečnosti (305 dni) rej z ekološko prirajo mleka glede na leto vstopa (Perpar, 2016)

Število let glede na vstop*	Status	Mleko 305 dni	Maščobe %	Beljakovine %	Št. krav	Št. rej
-5	K	4.559	4,03	3,22	568	42
-4	K	4.624	4,05	3,17	595	49
-3	K	4.603	4,00	3,21	580	50
-2	K	4.743	4,00	3,22	632	51
-1	K	4.691	4,03	3,22	646	51
december	K	4.684	4,01	3,24	698	52
1. leto preusmeritve	K	4.495	3,99	3,20	723	54
2. leto preusmeritve	K	4.246	3,98	3,18	676	52
3	E	4.349	4,00	3,19	664	49
4	E	4.406	3,96	3,19	619	45
5	E	4.359	3,94	3,22	546	41

* rumeno je leto vstopa, negativne vrednosti so leta pred letom vstopa, pozitivne vrednosti leta po vstopu, K - konvencionalno mleko, E – ekološko mleko



Grafikon 8: Povprečje rej glede na leto vstopa v ekološko prirajo 1 – prvo leto preusmeritve, 2 – drugo leto preusmeritve in 3 – ekološki status živali in mleka (Perpar 2016)

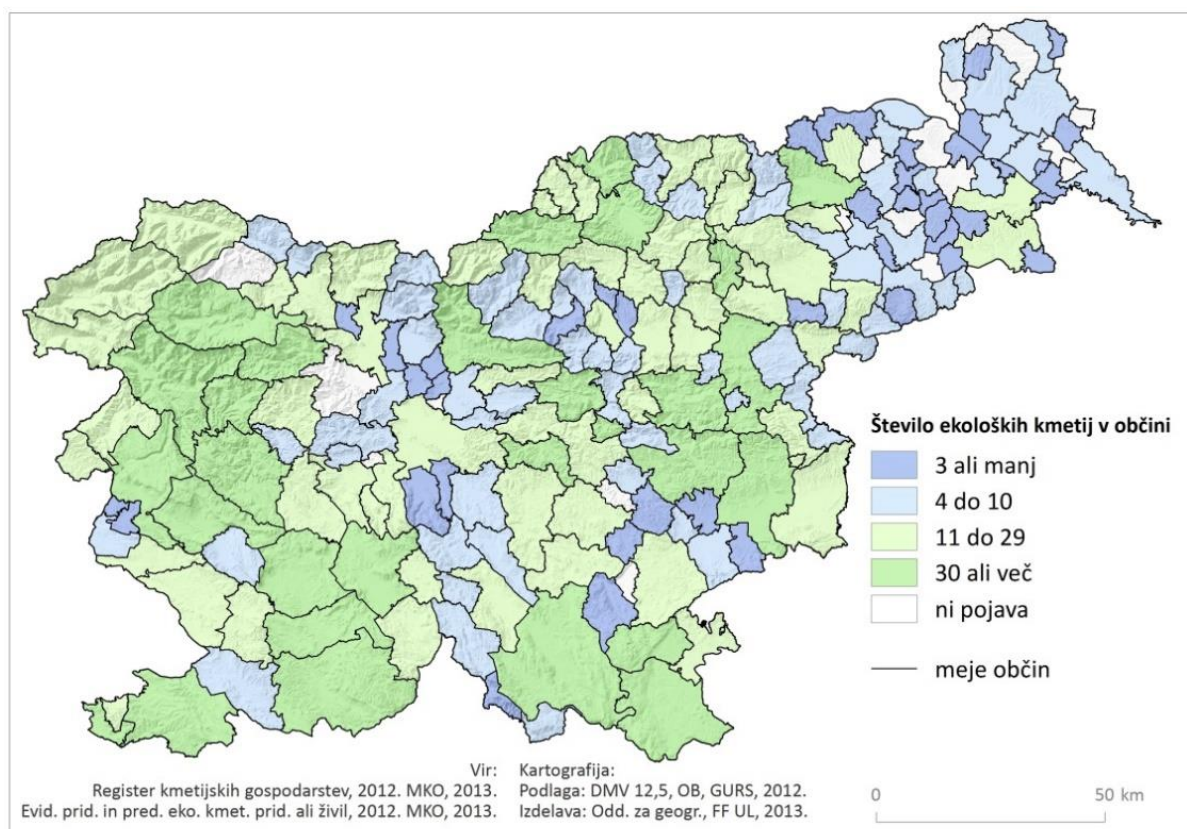
Ekološko kmetijstvo po regijah

Ekološko kmetijstvo je prisotno v vseh slovenskih statističnih regijah in določene vrste ekoloških pridelkov, tipične za posamezna agroekološka območja, je mogoče najti povsod. Tako ni nobenih ovir, da ne bi vsaj nekaj ekoloških sestavin gostinski obrati lahko našli tudi v svoji neposredni bližini in se poskusi približati sodobnim trendom v gastronomiji – poleg sezonskosti tudi čim manj prevoženih km in čim več ekoloških živil.

Največ ekoloških kmetij je v Savinjski regiji, največ kmetijskih obdelovalnih površin v kontroli ekološkega kmetijstva pa je v Notranjsko-kraški regiji (preglednici 10 in 11). Boljšo sliko zastopanosti ekološkega kmetijstva v Sloveniji pa nam da grafičnih prikaz deleža ekoloških kmetij in njihovih površin v kontroli po občinah - sicer v letu 2012 (sliki 6 in 7), kjer je razvidno, da je na območjih s sicer bolj razvitim kmetijstvom in ugodnimi naravnimi danostmi (Pomurje, Podravje,...) manjši delež ekološkega kmetijstva kot na območjih z omejenimi dejavniki za kmetijstvo (Koroška, Kras,..). Po podatkih MKGP (2015) je bilo v Sloveniji kar 16 občin, kjer ni niti ene ekološke kmetije in 49 občin z 1-5 ekološkimi kmetijami in večina le-teh je v severovzhodni Sloveniji.

Preglednica 10: Število ekoloških kmetij po regijah, deleži med njimi in delež ekoloških kmetij od vseh v posamezni regiji (MKGP, 2017)

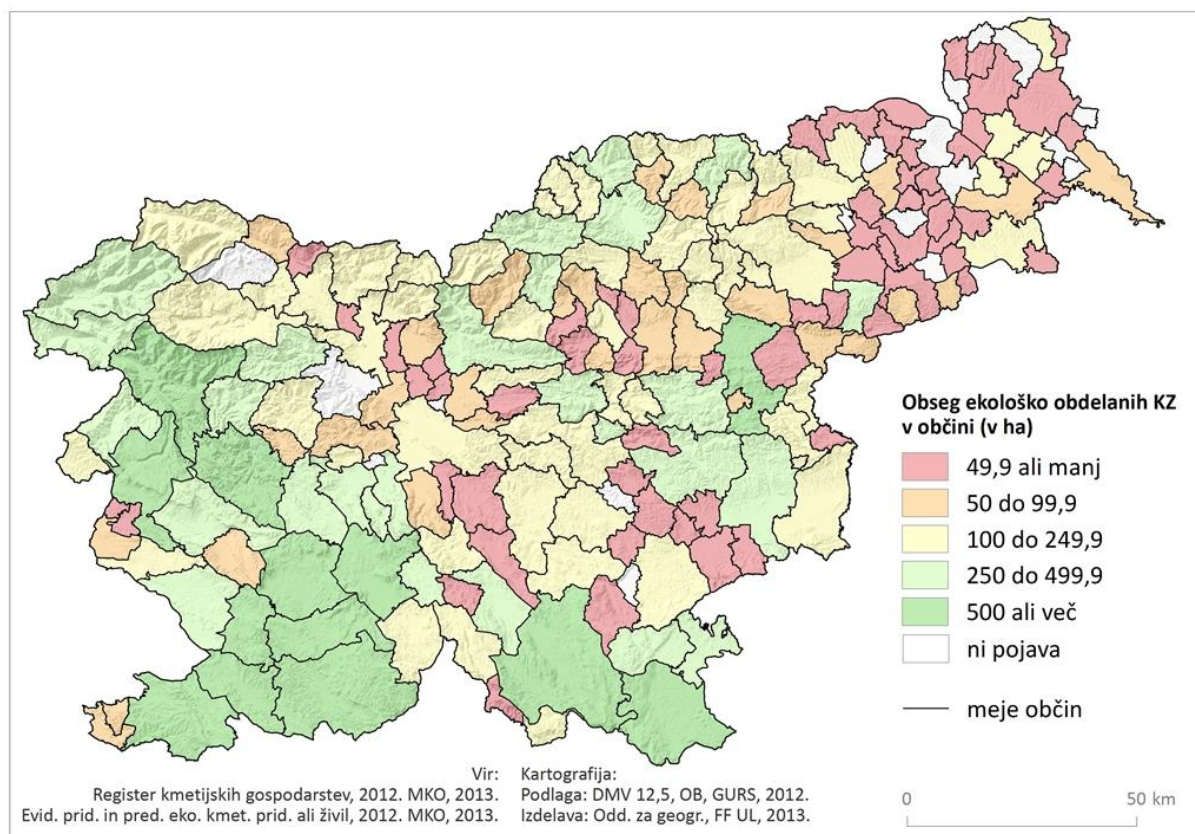
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Delež (%)
Gorenjska regija	190	188	189	192	205	228	252	7,5
Goriška regija	240	236	242	254	280	316	337	10,1
Jugovzhodna Slovenija	196	203	213	237	257	293	306	9,2
Koroška regija	244	238	243	245	258	273	286	8,6
Notranjsko-kraška regija	153	153	164	174	204	221	239	7,1
Obalno-kraška regija	84	96	112	128	199	240	255	7,6
Osrednjeslovenska regija	239	247	259	270	294	321	319	9,6
Podravska regija	196	206	213	237	277	312	337	11,4
Pomurska regija	52	59	69	79	93	112	119	3,5
Savinjska regija	362	358	386	404	453	532	583	17,5
Spodnjeposavska regija	54	53	68	80	97	120	154	4,6
Zasavska regija	57	59	60	63	65	81	112	3,4
Skupaj	2.067	2.096	2.218	2.363	2.682	3.049	3.299	100



Slika 6: Grafični prikaz števila ekoloških kmetij po občinah v RS 2012 (Lampič in sod., 2013)

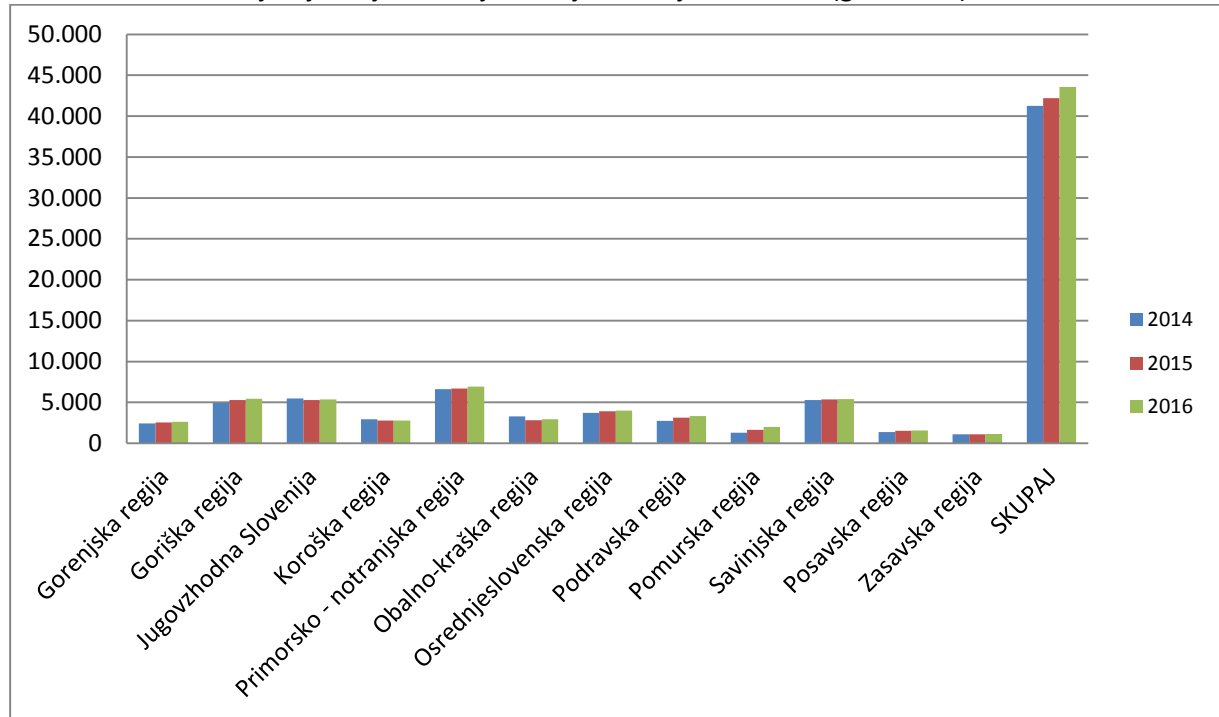
Preglednica 11: Kmetijske obdelovalne površine po regijah od 2008 do 2014 (MKGP, 2015)

Regija	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Gorenjska regija	1.861,00	1.863,13	1.903,97	1.902,43	2.047,07	2.251,46	2.449,65
Goriška regija	3.754,43	3.548,42	3.622,42	3.853,70	4.208,12	4.734,49	4.931,39
Jugovzhodna Slovenija	4.603,74	4.560,90	4.374,91	4.711,62	4.935,09	5.274,98	5.477,68
Koroška regija	2.637,57	2.604,58	2.591,78	2.598,72	2.711,63	2.845,12	2.939,63
Notranjsko-kraška regija	4.027,74	4.020,60	5.101,82	5.359,67	5.831,56	6.203,31	6.631,56
Obalno-kraška regija	2.876,03	2.081,30	1.891,40	2.205,74	2.576,43	2.995,96	3.303,97
Osrednjeslovenska regija	2.785,83	3.287,06	3.312,38	3.086,42	3.338,99	3.648,22	3.729,33
Podravska regija	1.931,91	1.867,63	1.896,60	2.071,15	2.357,09	2.585,34	2.757,43
Pomurska regija	549,58	777,71	871,23	915,25	1.063,56	1.232,40	1.283,14
Savinjska regija	3.574,01	3.552,67	3.730,74	3.943,39	4.381,70	4.957,74	5.272,85
Spodnjeposavska regija	622,94	602,03	743,58	810,15	934,40	1.055,76	1.359,88
Zasavska regija	611,64	622,36	647,72	690,51	715,04	879,69	1.101,34
Skupaj	29.836,42	29.388,38	30.688,53	32.148,74	35.100,68	38.664,49	41.237,85



Slika 7: Grafični prikaz ekološko obdelanih kmetijskih površin po občinah v RS 2012 (Lampič in sod., 2013)

V zadnjem obdobju, ko je tudi sicer v Sloveniji obdobje stagnacije, je le to še bolj izrazito v regijah, kjer še zlasti prevladuje hribovit in travnat svet kot je to npr. Gorenjska Koroška in ostala območja Vzhodne kohezijske regije. V letu 2015 je namreč zaradi neugodnega subvencioniranja ekološkega travinja v novem Programu razvoja podeželja 2014-2020 iz kontrole izstopilo okoli 300 hribovskih kmetij - izjema je Pomurje z rastjo v zadnjih treh letih (grafikon 9).

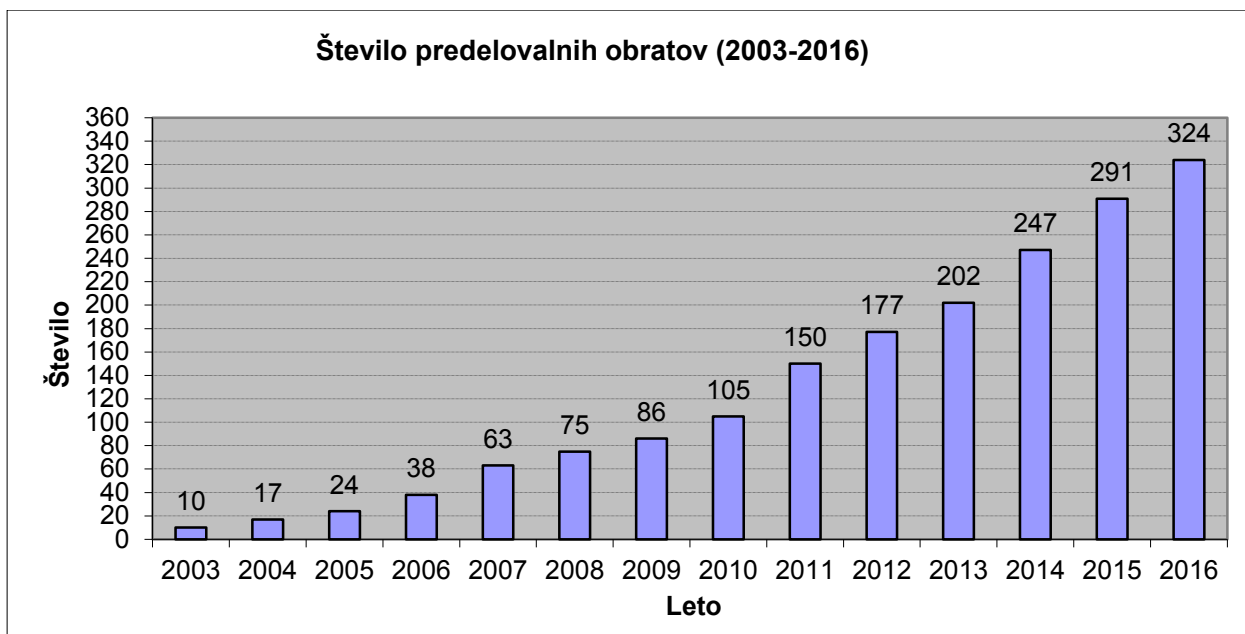


Grafikon 9: Spremembe v ekološko obdelovanih površinah v letih 2014, 2015 in 2016 po regijah

Predelava ekoloških pridelkov

Vsi izvajalci v verigi od pridelave do končnega potrošnika deklariranega ekološkega živila so vključeni v kontrolo in certificiranje. Na tem področju je rast največja in zadnjih osem let skorajda linearna (grafikon 10). Povprečna letna stopnja rasti števila novo vključenih predelovalcev v kontrolo je zadnjih pet let 15 %, prejšnja leta pa je bila še večja. Prav tako je vse večja tudi sama dinamika, saj predelovalni obrati širijo obseg pridelave, večajo število ekoloških artiklov in poleg prodaje na domačem trgu vse pogosteje se poskušajo tudi v izvozu slovenskih ekoloških pridelkov oz. živil. Povečuje pa se tudi število uvoznikov oz. distributerjev - med njimi tudi taki, ki uvažajo sestavine iz tretji držav ali drugih držav izven EU ter distribuirajo po vsej EU posamična živila (zlasti ti. ekološka super živila).

Med 324 registriranimi predelovalnimi obrati se jih 30 ukvarja izključno (primarno) s pekarstvom, 22 s klanjem in/ali predelavo ekološkega mesa, 21 s predelavo zelenjave in/ali sadja, 16 s predelavo žit, 9 s pijačam, 7 s predelavo mleka in 3 s proizvodnjo ekoloških krmil in krmnih mešaníc za živinorejo. Druga polovica predelovalcev so obrati, kjer poteka več dejavnosti – najpogosteje kot dopolnilna dejavnost na kmetiji.



Grafikon 10: Rast števila kontroliranih predelovalnih obratov 2003 do 2016 (MKGP 2017)

Preglednica 11: Ekološki pridelki oz. živila v (kg/l) v letu 2016 (MKGP 2017)

SkupinaProizvodov	Vsota
Jajca-konzumna (kos)	6.937.142,00
Mlekarstvo in sirarstvo, proizvodnja mlečnih izdelkov	6.698.390,50
Mlinarstvo	307.677,00
Vino iz grozdja (l)	220.038,00
Seno	157.000,00
Predelava in konzerviranje sadja in zelenjave	123.985,70
Sadni in zelenjavni sokovi (l)	105.109,00
Surovo olje in maščobe (l)	65.101,00
Ribe in školjke	64.870,00
Proizvodnja in konzerviranje mesa	60.835,00
Kruh, sveže pecivo in slaščice	26.467,00
Med	14.332,00
Mesni izdelki	6.213,50
Žgane pijače	5.202,00
Proizvodi iz zelišč in začimb	3.257,00
Druga živila	1.774,00
Čaj in kava	931,00
testenine	900,00
Prepečenec, piškoti, trajeno pecivo in slaščic	836,00
Rafinirano olje in maščobe	680,00
Predelava in konzerviranje krompirja	395,00
Čebelarski izdelki	292,05
Proizvodi povezani z gobami	0,00

Trg z ekološkimi živili

V zadnjih letih se je močno povečalo povpraševanje po ekološko pridelanih živilih. V Sloveniji je bilo leta 2015 v kontrolo ekološkega kmetijstva vključenih 3.417 kmetijskih gospodarstev, kar predstavlja 4,7 % vseh kmetij. V nadaljevanju so predstavljeni tudi projektni rezultati s področja tržne analize in trendov ponudbe ekoloških živil na različnih območjih Slovenije.

V raziskavi na FKBV so analizirali razmere ponudbe ekološke pridelave in načine trženja ekoloških živil na območju Gorenjske. Analizo so opravili s terenskim obiskom ekoloških kmetij ter anketnim razgovorom s kmetovalci. V vzorcu raziskave so zajeli 35 %, oz. 80 od 228-tih ekoloških kmetij na območju delovanja KGZS Kranj - evidentiranih v letu 2013. Ugotovili so, da kar 87,5 % anketiranih ekoloških kmetij trži presežke pridelave. Med vprašanimi, si 50 % ekoloških kmetovalcev želi v prihodnosti še razširiti obstoječo ponudbo na svoji kmetiji. Več kot polovica (61,25 %) jih je tudi mnenja, da večjih količin pridelkov ne bi bilo težko prodati. V raziskavi so tudi jasno zaznali željo in potrebo kmetov po izboljšanju sodelovanja s strokovnimi službami, predvsem na področju svetovanja v praksi in pomoči pri administrativnih postopkih (Pavlovič in sod. 2015)

Na območju JZ Prlekije so anketno analizirali ponudbo ekološke pridelave, trženje in zadovoljstvo kmetovalcev z ekološkim kmetijstvom ter njihovo zadovoljstvo z delom strokovnih in vladnih služb. Iz analize je razvidno, da se je največ kmetovalcev vključilo v ekološko kmetovanje v 2010 (17 %). Pri pridobivanju statusa ekološke kmetije je največjo težavo predstavljalo pomanjkljivo vodenje zapisov (27 %) in neustrezno kolobarjenje (17 %). Prevladujejo kmetije z velikostjo manj kot 10 ha (68 %), ležeče med od 200 in 250 m nad morjem (60 %). Največ gospodarjev je starejših od 50 let (60 %), kmetije pa imajo od 1 do 3 člane (43 %). Kmetije pričakujejo največjo podporo pristojnih državnih služb pri prenosu znanja z izdajanjem tiskanih ali elektronskih informacij (60 %) ter propagandi ekološkega kmetijstva (57 %). Anketirani so večinoma (53 %) zadovoljni z odkupnimi cenami. Niso pa zadovoljni s sodelovanjem strokovnih služb (67 %). Več kot polovica (57 %) jih ne more širiti obsega pridelave (Žibrek 2016).

V raziskavi na FKBV so analizirali razmere ponudbe ekološke pridelave in način trženja pridelkov tudi na območju Koroške. Analizo so opravili v prvi polovici leta 2016 z anketiranjem ekoloških pridelovalcev. V vzorcu raziskave so zajeli 13,7 % oziroma 30 od 219-ih ekoloških kmetij na območju Koroške, po podatkih pridobljenih februarja 2016 na spletni strani Ekološke kmetije po Sloveniji. Ugotovili so, da kar 96,6 % anketiranih kmetij trži presežke pridelave. Med vprašanimi si jih 40 % v prihodnosti želi povečati ponudbo svojih pridelkov in izdelkov. Mnenja glede prodaje presežka pridelkov pa so med anketiranimi deljena, saj jih je polovica mnenja, da s prodajo presežkov ne bi imeli problemov, druga polovica se s tem ne strinja. Meni, da bi prodaja predstavljala precejšnjo težavo. Iz raziskave so razbrali tudi, da si kmetovalci želijo več obiskov svetovalcev na kmetijah (32 %), več aktualnih predavanj in izobraževanj (22 %) ter več organiziranih strokovnih ekskurzij (16%) (Ramšak 2017).

V raziskavi FKBV na širšem območju Maribora so anketno analizirali tržno ponudbo in trende ekološkega kmetijstva v treh občinah (Hoče - Slivnica, Rače - Fram, Slovenska Bistrica). Na tem območju je bilo v letu 2015 48 ekoloških kmetij, od tega so jih v anketno analizo vključili 30 (62,5 %). Povprečna velikost kmetije je bila 18,5 ha. V strukturi zemljišč je bilo največ travnikov in pašnikov, kar pomeni, da se večinoma ukvarjajo z živinorejo. Med poljščinami so bila najbolj zastopana žita, nato krompir in koruza. Največ pridelkov kmetije prodajo na domačem dvorišču (66,4 %). Več kot polovica (53,33 %) izmed njih nima možnosti širitve ekološke pridelave. Ostali ocenjujejo svojo priložnost predvsem na področju predelave. Ugotovili so, da se kmetije ukvarjajo z ekološkim kmetijstvom predvsem zaradi subvencij (37 %). Na nekaterih kmetijah (13,33 %) ne vidijo prihodnosti v ekološkem kmetijstvu, saj nimajo ne naslednikov ne vizije. Na analiziranih kmetijah so pretežno zadovoljni z

delovanjem strokovne svetovalne službe (83 %), ocenjujejo pa, da bi lahko strokovnjaki večkrat prišli na kmetije ter organizirali več strokovnih ekskurzij (Pešut 2017).



Slika 8: Prodaja ekoloških pridelkov z blagovno znamko Biodar na Kmečki ekološki tržnici v Mariboru

Nekatera dejstva o ekološkem kmetijstvu in razmislek o ekološkem kmetijstvu kot razvojni priložnosti

- **Ekološko kmetijstvo je za Slovenijo lahko pomembna razvojna priložnost**, česar pa slovenski odločevalci v kmetijski politiki in organizacijah v kmetijstvu doslej še niso prepoznali. Namesto, da bi sledili zgledom razvitih evropskih držav, kjer bodo npr. tudi v državah, kjer je kmetijstvo še posebej pomembna gospodarska panoga (npr. Francija, Danska), podpore za razvoj ekološkega kmetijstva bistveno povečali, da bodo povečali delež samooskrbe in dosegli visoke cilje (na Danskem 60 % ekoloških živil v javnih ustanovah), je Slovenija cilje iz novembra 2005 sprejetega Akcijskega načrta razvoja ekološkega kmetijstva do leta 2015 iz 20 % ekološko obdelanih površin (ANEK 2005) v novem Programu razvoja podeželja (PRP) 2014 do 2020 precej zmanjšala. Jeseni 2013 jih je opredelila z dvema kazalnikoma, ko bi naj bile subvencije na razpolago za 35.000 ha ekološko obdelovanih površin in za 10.000 ha novo vključenih ali skupno za samo 45.000 ha in navkljub številnim ugovorom in pripombam teh ciljev ni spremenila (MKO 2014a). Opozorila, da je v okviru PRP 2014-20 potrebno še enkrat preveriti ustreznost ciljev napisanih v osnutku poslanim novembra 2013 v Bruselj glede na že dosežen obseg v 2013 in nove prijave za leto 2014 ter v primerjavi z npr. stanjem v sosednji Avstriji, so obrodila sadove tik pred sprejetjem programa in na seji Vlade RS je bil 12.6.2014 potrjen cilj 55.000 ha (12 %), ki pa še zdaleč ni ambiciozno postavljen.
- **V sosednji Avstriji pa je bilo že leta 2010 ekoloških skoraj 20 % vseh kmetijskih površin** in 16,2 % vseh avstrijskih kmetij je bilo ekoloških (Klingbacher 2011). Tako je Avstrija med vodilnimi evropskimi državami na tem področju z zelo podobnimi agroekološkimi pogoji kot so pri nas (velik delež travinja, veliko območij z omejenimi dejavniki in zavarovanih območij) in tudi podobnim kulturnim ozadjem na podeželju. Zato je presenetljivo, da je slovenski kmetijski politiki preveč ambiciozen cilj do leta 2020 to, kar so v sosednji Avstriji dosegli že leta 2010!

Nemara pa je to indikativno za celotno stanje v kmetijstvu, kjer so vsi cilji (in s tem sredstva ter aktivnosti) usmerjeni na ohranjanje obstoječega vključno z zaostanki tudi na številnih drugih področjih v kmetijstvu in predvsem v postavljanje ovir ter posledično preprečevanje

razvoja ali celo oviranja oz. slabše pozicioniranje slovenskih produktov v primerjavi z uvoženimi na slovenskem trgu. Primer slednjega je, da na npr. slovenskih ekoloških mlečnih proizvodih ni dovoljeno na embalažo napisati, da v pridelavi in predelavi niso bili uporabljeni gensko spremenjeni organizmi. Na ekoloških mlečnih proizvodih iz Avstrije, ki so še vedno prevladujoči na slovenskem tržišču v tem segmentu, je tovrstna označba seveda navedena!

- **V letu 2014 je bilo v Sloveniji v ekološko kmetijstvo vključenih 3.199 kmetij oz. 4,6 % od vseh z 41.237 ha kmetijskih obdelovalnih površin oz. 8,7 % od vseh** (MKO 2015). Povprečna velikost ekološke kmetije je podobno kot v večini drugih evropskih državah z 12,7 ha skoraj 2x večja kot je povprečna velikost vseh kmetij v Sloveniji. V širši javnosti namreč prevladuje prepričanje, da so ekološke kmetije manjše. Vendar pa bi lahko tudi majhne ekološke kmetije z razvojem predelave in povečanjem dodane vrednosti ekološkim surovinam ter z **drugimi dopolnilnimi dejavnostmi (npr. turizmom) ponudile nova delovna mesta na podeželju**, če bi jim omogočili tudi realizacijo manjših investicij. Anketa med sicer 135 večjimi (25,7 ha/kmetijo) tržno usmerjenimi ekološkimi kmetijami v okviru projekta CRP Ekonomika ekoloških kmetij je pokazala, da so v zadnjih letih izvedli 303 investicije v povprečnem znesku 30.000 EUR in da je kar 66 % investicij realiziranih z lastnimi sredstvi brez udeležbe države. To pomeni, da razpisi in pogoji za javna sredstva večinoma niso ustrezni za ekološke kmetije in da je večina potreb po investicijah v nižji višini. Zato je še toliko manj razumljiva odločitev trenutne kmetijske politike, da je iz novega PRP do 2020 umaknila predlog za investiranje do 15.000 EUR v obliki »start-up« podpore za majhne ekološke kmetije, kot je bilo to sprva predvideno. Sedaj je razpisan nov razpis za majhne kmetije velike med 3 in 6 ha z živinorejo, kar pa ne dosega razvojnih ciljev ekološkega kmetijstva in tudi ne bo zagotovilo novih delovnih mest na kmetijah.
- **Na slovenskih ekoloških kmetijah podobno kot v drugih pretežno hribovitih državah prevladuje travinje z okoli 85 % (35.610 ha) kot osnova za rejo prežvekovalcev**, vendar se je ta delež v zadnjih letih znižal. Ekološke kmetije prejemajo neposredna plačila za ekološko kmetijstvo samo za tisti del travinja, kjer je dosežena obremenitev vsaj 0,2 GVŽ/ha in ne drži trditve, da se v Sloveniji neupravičeno subvencionira trava in da ni dovolj proizvodov na trgu s travinja. Slednje sicer deloma drži, vendar ne zaradi tega, ker ekološki kmetje tega ne bi pokrmili ekološko vzrejenim živalim, ampak ker še vedno ni organiziranega ločenega zbiranja mleka in tudi odkup in prodaja ekološko vzrejenega mesa ne poteka zadovoljivo (z redkimi izjemami) in večina ekološko vzrejenih živali se proda kot konvencionalno meso ali mleko. Odločitev, da se v novem PRP do 2020 izračunano neposredno plačilo, ki bi pokrilo razliko v stroških med ekološko in konvencionalno pridelavo ob predpostavki prodaje po višjih cenah (čeprav se to v večini primerov ne realizira) na 70 % izračunane vrednosti je povzročilo, da se je konec leta 2014 okoli 300 hribovskih ekoloških kmetij odločilo za izstop iz kontrolirane ekološke pridelave. Na teh kmetijah obstaja velika verjetnost, da bodo kmalu zaključili, da tudi konvencionalna reja živali ni ekonomična in sledila bo njena ukinitvev ter nato prenehanje košnje in še dodatna zaraščenost z gozdom, ki že sedaj obsega okoli 60 % celotnega ozemlja Slovenije!
- **V zadnjem obdobju je zaznati trend naraščanja obsega ekološke pridelave na njivah, kjer je bilo leta 2013 v ekološko kontrolo vključenih 3.148 ha** (tudi tu je sicer precejšen delež namenjen pridelavi krme in krmnih žit za potrebe živinoreje), oljčnikov 208 ha, vinogradov 401 ha, zelenjave 228 ha in sadovnjakov 1.148 ha – od tega je 291 ha gostih nasadov, ostalo pa so travniški visokodebelni sadovnjaki, ki se praviloma uporabljajo tudi kot pašniki ali za spravilo sena (MKO 2014). V letu 2014 pa se je obseg njiv povečal na 3.484 ha, zelenjava je ostale na istem nivoju, oljčnikov je bilo 16 ha več, vinogradov 18 ha ter 50 ha gostih in 70 ha travniških sadovnjakov (MKO 2015).

- **Na 2.476 ekoloških kmetijah, ki so leta 2013 redili živali, je bilo skupno 25.355 GVŽ** oz. 10,2 GVŽ/kmetijo z živinorejo (kar je več kot v povprečju redijo na kmetiji ostale kmetije v Sloveniji, kjer je bilo v letu 2010 ob statističnem popisu kmetijstva povprečje 5,6 GVŽ/kmetijo). Prevladujejo sicer krave dojilje in prireja mesa, le 125 ekoloških kmetij ima krave molznice z ocenjeno količino 4.425.000 l ekološkega mleka. V letu 2013 so štirje večji predelovalci ekološkega mleka dali na trg 560.000 kg ekološkega mleka in mlečnih proizvodov (MKO 2014). To pomeni, da se organizirano kot ekološko mleko odkupi le 12,6 % vsega prirejenega mleka, ostalo pa se proda kot konvencionalno brez dodane vrednosti. Nekatere ekološke kmetije sicer predelujejo mleko tudi v okviru dopolnilne dejavnosti na kmetiji, večina ekološko prirejenega mleka pa se zaradi neorganiziranega odkupa in razpršenosti kmetij izgubi in se na trgu proda kot konvencionalno. V trgovski mreži pa tudi na področju mleka in mlečnih proizvodov prevladujejo uvoženi izdelki, večja mlekarna iz Slovenije pa daje napolniti z ekološkimi izdelki v svoje blagovne znamke tujo ekološko surovino in le pozoren bralec deklaracij prepozna pravo poreklo. Prvo opozorilo o tem problemu smo predstavili že leta 2006 strokovni javnosti s področja živinoreje na Zdravčevih Erjavčevih dnevih (Bavec in Bavec 2006), stanje pa se doslej še ni bistveno spremenilo. Večina ni dojela, da so v delu višje odkupne cene mleka v Avstriji tudi odraz dejstva, da je tam odkupljenega preko 15 % ekološkega mleka, kjer je pri ekološkem mleku višja cena za 6-8 centov, pri ekološkem senenem mleku pa za kar 12 centov/kg (LM 2011). V Avstriji je v ekološko kmetijstvo vključenih 20 % kmetij z mlekom in večina ponudbe v slovenskih trgovinah je prav od tam.
- **Z raziskavami podprti rezultati o boljši kakovosti ekološkega mleka** (v ekološkem mleku npr. več omega 3 in 6 maščobnih kislin ter konjugirane linolenske kisline) so pomenili zagon ekološke mlečne prireje na Danskem, kjer je v njihovi trgovski mreži 30 % ekološkega pitnega mleka, letna prireja pa je že leta 2010 dosegla 500.000 t oz. 10 % vsega ekološkega mleka. V Nemčiji se je npr. obseg ekološke prireje iz leta 2005 do 2010 povečal iz 400.000 na 600.000 t (LM 2011), kar je enako skupni slovenski prireji mleka. In tudi ti podatki lahko nakazujejo smer razvoja slovenskega kmetijstva in nam dajo jasnejši pogled ali morda ni primernejša usmeritev v kmetijstvo z dodano vrednostjo namesto konkuriranja industrijskemu načinu kmetijske pridelave in prireje.
- **Brez dvoma ima Slovenija zaradi naravnih danosti** (velik delež travinja, območja z omejenimi dejavniki, preprečevanje zaraščanja, različna zavarovana območja vključno z vodovarstvenimi,...) **izjemne priložnosti za razvoj ekološke mlečne prireje**, ki bo temeljila na kakovostnem travinju, kjer so možne izboljšave tudi v okviru dovoljenih tehnologij v ekološkem kmetijstvu in kjer je prireja mleka na pašnikih tudi cenovno sprejemljivejša v primerjavi z drugimi načini prireje.
- Tudi poročilo mednarodnega evropskega združenja mlekarske industrije (European Dairy Association), ki je bilo predstavljeno septembra 2012 v Ljubljani, navaja, da se je v zadnjih letih prireja mleka selila z območij z intenzivno proizvodnjo temelječo na krmi z njiv v južni in srednji Evropi proti območju Atlantika z manj intenzivno proizvodnjo, kjer je več možnosti za pašo in so nižji proizvodni stroški. Tak trend pričakujejo tudi v prihodnje. Na prej omenjenih območjih pa bo ostala prireja le za lokalne potrošnike. Zato je razveseljiv cilj ene večjih slovenskih mlekarn, da v naslednjih nekaj letih odkupi 5.000.000 kg ekološkega mleka, kar bi pomenilo nov odstotek ekološkega mleka ob dosedanem manj kot 1 % prirejenega, od katerega se kot ekološko proda manj kot 0,1 % vsega mleka.
- **Številni prehranski škandali, ki so posledica industrializacije v kmetijstvu**, zavajanja glede sledljivosti porekla pridelave in predelave, dolge transportne poti, globalna konkurenca,

prekomerna izraba naravnih virov, onesnaženje in podnebne spremembe na eni strani ter sodoben način življenja (površna izbira in priprava hrane) in nakup živil pretežno preko posrednikov (trgovskih verig) ter odmik od pridelovalcev na drugi strani, so povzročili, da varna, kakovostna, sledljiva, lokalna in zdrava hrana postaja vse bolj pomembna (Bavec in Bavec 2014).

- **Raziskava Evropske komisije iz leta 2012 je pokazala, da je med slovenskimi potrošniki kakovost prehranskih izdelkov pri nakupovanju hrane po pomembnosti na prvem mestu** – kot pomembno jo vrednoti 96 % vprašanih. Kakovost je postavljena celo pred ceno, ki jo kot pomembno pri nakupu vrednoti 91 % vprašanih. Poreklo pridelave pa je zelo pomembno za kar 81 % potrošnikov, kar Slovence uvršča na tretje mesto v EU 27 (Special Eurobarometer 2012). Raziskava Trženjski monitor izvedena marca 2014 je pokazala, da po slovenskih proizvodih raje poseže 31 % vprašanih, čeprav so le-ti dražji. Poreklo je še zlasti pomembno pri mesu in mesnih proizvodih (za 69 % potrošnikov), mleku in mlečnim proizvodih (56 %) ter pri svežem sadju in zelenjavi (48 %).
- **Kar 23 % slovenskih potrošnikov zadnje čase vse pogosteje ob nakupu poseže po živilih z ekološko označbo** (DMS 2014). Ekološka hrana pa vse pogosteje pomeni tudi zavestno odločitev, ki zmanjša izpostavljenost in obremenjenost z ostanki pesticidov, ki jih sicer pogosto zaužijemo s konvencionalno pridelanimi živali (Bavec in sod. 2011), višjo kakovost biodinamično in ekološko pridelane hrane v primerjavi s pridelovalnimi sistemi z večjimi inputi pa smo potrdili tudi z raziskavami v Sloveniji (Bavec in sod. 2010).
- **Številne posebnosti ekološkega kmetijstva** (Bavec in sod. 2009) kot so npr. prepoved uporabe gensko spremenjenih organizmov in snovi proizvedenih iz njih, uporabe lahko topnih mineralnih gnojil in kemično sintetičnih sredstev za varstvo rastlin, prepoved uporabe hormonov in preventivne rabe zdravil v živinoreji, prosta reja živali, omejitve pri aditivih, kjer je dovoljenih le okoli 40 pretežno naravnih snovi - v konvencionalni pridelavi pa se lahko uporabi preko 4.000 kemikalij kot dodatek hrani, so zagotovilo za **večjo kakovost ekoloških pridelkov in živil**, kjer je zaradi večje vsebnosti suhe snovi pogosto tudi več hranil, vitaminov in drugih zdravju koristnih bioaktivnih snovi, manjše so izgube pri pripravi živil, čvrstejša je tekstura mesa, ipd. (Bavec in Bavec 2014).
- **Zavedanje o izjemno nizki samooskrbi je tudi v Sloveniji vse bolj prisotno**, kar pa za mleko in še nekatera živila živalskega porekla ne drži. Lokalno – nacionalno – uvoženo so pogoste dileme prav pri nakupu svežih izdelkov s krajšim rokom uporabe.
- Prednost lokalne pridelave, ki je v Sloveniji običajno izenačena z nacionalno, se dostikrat zlorablja z namenom doseganja prednosti na trgu. Pomemben je namreč tudi način pridelave saj se npr. jajca iz baterijske reje v Sloveniji ne razlikujejo uvoženih! In enako je tudi pri mleku. Uredba o zelenem javnem naročanju poleg lokalno pridelanih živil še posebej izpostavlja ekološko pridelana živila vendar tudi pri ponudbi ekoloških živil, žal, v javnih zavodih prevladuje ponudba uvoženih artiklov. Ekološko pridelana in predelana živila bi morala v kuhinjah javnih ustanov biti zastopana od 1.1.2014 v deležu 10 % (UL RS 102/2011), kar pa zaradi izjemno nizke samooskrbe z ekološkimi živali v trgovski mreži, ki znaša glede na rezultate edine tovrstne raziskave le 20 % (Slabe in sod. 2010) in slabe povezanosti pridelovalcev trenutno ni realizirano. V ponudbo v okviru zelenega javnega naročanja se lahko vključijo tudi pridelki iz preusmeritve, kar bi lahko spodbudilo nove kmetije za odločitev v preusmeritev v ekološko kmetovanje.

- **Slab transfer znanja in slabo organizirano svetovanje sta bili poleg nezadostne tržne povezanosti in organiziranosti ekoloških kmetij spoznani kot pomembnejši oviri za nedoseganje ciljev ANEK do 2015** tudi v poročilu delovne skupne imenovane za to področje (MKO 2012). V prihodnjih letih bodo nove možnosti tudi za pridobivanje novih finančnih sredstev za prenos znanja v okviru ukrepa sodelovanje v novem PRP. Na Fakulteti za kmetijstvo in biosistemske vede, kjer izvajamo v Sloveniji edini dodiplomski študijski program Ekološko kmetijstvo, načrtujemo ustanovitev konzorcija »Ekološko kmetijstvo« v okviru Evropskega inovativnega partnerstva. Že vrsto let sodelujemo s številnimi tujimi univerzami in inštitucijami na področju ekološkega kmetijstva, združenjem ENOAT (European network of organic agriculture teachers) in smo vključeni v mednarodne raziskovalne projekte s področja ekološkega kmetijstva. Operativne skupine po posameznih projektih bodo možnost za realizacijo skupnih projektov in tesnejše povezovanje z drugimi raziskovalnimi, izobraževalnimi in svetovalnimi organizacijami, zasebnimi inštituti in posameznimi strokovnjaki za ekološko in biodinamično kmetijstvo v Sloveniji, z združenji ekoloških kmetov, kooperativami in drugimi tržno povezanimi ekološkimi kmeti in podjetji v živilsko predelovalni industriji, ki načrtujejo nove proizvode iz ekoloških surovin.

- **Ekološko kmetijstvo naslavlja vse tri horizontalne cilje novega PRP**, in sicer ima **manjši vpliv na podnebne spremembe** v primerjavi s konvencionalnim kmetijstvom, kar smo dokazali s pomočjo izračuna okoljskega odtisa (Bavec in sod. 2012), **varuje okolje** (zlasti podtalnico oz. pitno vodo in prispeva večji biotski raznovrstnosti, ima manjše izpuste toplogrednih plinov, na enoto pridelka porabi manj energije, je krožno gospodarstvo,...) ter **je inovativno**, saj morajo pridelovalci in predelovalci poiskati številne nove rešitve, ki nadomestijo rabo pesticidov, gnojil in aditivov. Hkrati pa z **večjo dodano vrednostjo ekoloških pridelkov** in predelanih živil prispeva **boljšemu gospodarskemu položaju na podeželju** in še zlasti v kombinaciji z razvojem dopolnilnih dejavnosti na kmetiji (predelava ekoloških surovin, turizem) ter neposrednim trženjem na kmetiji, ekoloških tržnicah ali pa v obliki partnerskega kmetovanja ponuja večjo delovno intenzivnost in s tem tudi **več delovnih mest** kot konvencionalno kmetijstvo.

Povsem neizkoriščena pa je še povezava med ekološkim kmetijstvom, ekološko hrano in turizmom, saj večina zahodnoevropskih gostov zlasti ob prihodu v slovenska zdravilišča pričakuje tudi ekološka živila, ki jih redno kupuje in ima na razpolago doma. Pri nas pa so v gastronomiji prej posebnost in ne ena izmed možnosti izbire.

Literatura je na voljo pri avtorjih.

2.1.2 Analiza povpraševanja po ekoloških živilih v gastronomiji (EPF)

2.1.2.1 Proučitev interesa med lastniki in vodji gostinskih lokalov – poglobljeni intervjuji (Sonja Sibila Lebe)

(i) Opis vzorca in poteka intervjuvanja

Podpoglavje se nanaša na del analize ponudbe hrane v Sloveniji. Osredotočili smo se na **ponudnike hrane z (delno zelo) visoko dodano vrednostjo**, ki jo pridobijo živila ob obdelavi v restavraciji (vložek kuhinje in strežbe), ko pretvorijo živilo v hrano/obrok.

Ponudbeno stran smo analizirali s pomočjo globinskih strukturiranih intervjujev. Sestavili smo opomnik za globinski strukturiran intervju, ki je obsegal 14 vprašanj in izvedli poskusni intervju. Ker ni šlo za vprašalnik, temveč za opomnik, vsebine nismo spreminjali, ker se je izkazalo, da se v ustrezni meri dotakne vseh tem, ki so relevantne za potrebe te raziskave. Ob tem smo posebej pazili, da se vprašanja iz opomnika v določenih segmentih **ujemajo z vprašanji iz anketnega vprašalnika**, s katerimi smo merili želje, prepričanja in tudi zadovoljstvo gostov. Takšen pristop nam dovoljuje identificiranje razlik med razmišljanjem porabnikov in ponudnikov ter omogoči izdelavo smiselnih priporočil za izboljšanje stanja.

Intervjuji so potekali v letu 2017. Pogovori so trajali med 30 in 90 minutami, odvisno od tega, koliko obrobni tem smo s sogovorniki načeli in vključili v pogovor, delno pa tudi od njihovega razpoložljivega časa. Iz zapiskov pogovorov so nastali čistopisi, ki so osnova za kompleksnejšo analizo, ki jo prikazujemo v tem poglavju.

Vzorec je bil ciljno določen, saj smo vanj vključili zgolj ponudnike, za katere smo vedeli, da so **senzibilizirani za bio kakovost surovin**. Omejili smo se na ponudnike, ki vsaj delno taka živila že vključujejo v svojo ponudbo, saj jim je ali a) izkušnja pokazala, da imajo intenzivnejši okus od živil iz konvencionalne, intenzivne pridelave in tako omogočajo vrhunske kulinarične stvaritve ali pa b) to od njih pričakujejo gostje (dejavniki potiska in potega).

V vzorec so vključeni ponudniki iz več slovenskih regij, čeprav je bilo težišče razlikovanja pri izbiri enot vzorca drugje: želeli smo vključiti čim bolj **raznovrstne ponudnike** hrane. V vzorec smo zato vključili:

- dva chefa (z Gorenjske in Primorske), ki upravljata vrhunski restavraciji (PA, PB);
- direktorico in predavateljico ene od slovenskih višjih strokovnih šol za gostinstvo in turizem (Štajerska), ki upravljata z učno restavracijo odprtega tipa (gostje niso študentje institucije, temveč naključni zunanji obiskovalci) (PC, PD);
- tri hotele/terme, ki so pridobili znak EU za okolje, eko marjetico (Štajerska, Gorenjska, Savinjska regija); eden od ponudnikov pa je pridobil tudi certifikat za ekološko ponudbo hrane (PE, PF, PG);
- ekološka turistična kmetija (Savinjska regija) (PH) ter
- kuharja, ki pripravlja obroke iz 95 % ekološko pridelanih živil za otroke v waldrofskih vrtcih in šoli (Štajerska) (PI).

V nadaljevanju bomo zapisali najprej vsako od 14 vprašanj, ki smo jih zastavili pogovornim partnerjem kot izhodišče za pogovor o problemu, sledili bodo agregirani odgovori. Začetni odgovori so precej obsežnejših od sklepnih, kar je običajno za strukturo globinskega strukturiranega intervjuja: vprašani s svojimi besedami opiše problem in se ob tem večkrat dotakne tudi drugih tem, ki so (morda le posredno) povezane z zastavljenim vprašanjem. Dodatnih tem in pojasnjevanja je z napredovanjem intervjuja vse manj. Ker so bili sogovorniki vrhunski strokovnjaki z vsakega področja, intervjuvarka sogovornikov ni prekinjala ali opozarjala, da se naj pri pogovoru osredotočijo – le ob zastavitvi naslednjega vprašanja je poskrbela, da je pogovor obdržal rdečo nit.

Čeprav so odgovori podani strnjeno, ponekod le dodajamo oznake ponudnikov, ki so misli/pobude prispevali, saj je iz njih možno razbrati, ali gre za chefa ali za vodjo institucionalne kuhinje, ki se ukvarjata s popolnoma različnimi problemi (npr. PA za ponudnika A itn.).

Med naštetimi ponudniki torej analiziramo šest enot, ki delujejo prosto na trgu, kakor tudi dva institucionalna ponudnika. Slednja morata pri poslovanju upoštevati pogosto neživiljenjska pravila, ki so opisana v komentarji, navedenih pod analizo odgovorov.

(ii) **Analiza intervjujev**

1. Kdo odloča o tem, ali sploh ponuditi kaj eko živil ali ne (npr. lastnik lokala/hotela, vodja lokala/hotela, šef nabave, kuhar, kombinacija)?
 - Običajno odloča o tem več ljudi, predvsem sta to vodja lokala in vodja kuhinje.
 - V enem primeru so odloča o tem, kje dobavljati, tudi lastnik, ki zahteva vodenje v konservativnem smislu.
 - Nabavo ekoloških živil je pri večini ponudnikov – tudi pri velikih, kot so terme – odvisna od cene, ki jo dosegajo na trgu. Nasprotno je cena popolnoma nepomembna pri vrhunskih ponudnikih. Eden od njih rešuje problem razpoložljivosti hrane tudi tako, da ima lastne vrt, v katerem vrtnari ekološko.

2. Če eko živila ponujate – kakšen je koncept?
 - a. Bio živila kot del ponudbe le za zajtrk
 - b. Vsi obroki popolnoma bio
 - c. Za vsak obrok ponudimo kakšno bio jed ali vsaj bio sestavino v jedi
 - d. Občasno kaj bio
 - e. Če zadnji odgovor – od česa je ta občasnost odvisna in
 - f. ali to posebej promovirate/o tem goste posebej obvestite?
 - Koncept ponudbe je odvisen od vrste ponudnika. Na ekološki turistični kmetiji (PH), ki smo jo vključili v raziskavo, je večina hrane, ki jo ponujajo, pridelane doma, veliko živil pa kupijo pri sosedih, ki sicer nimajo certifikata eko kmetije, pridelujejo pa hrano po ekoloških načelih, ki so jih prevzeli pri sosedih. Sodelovanje s PH pomeni za sosede priložnost, da z dobavo kaj zaslužijo. Pri TH gre za, je ključni del filozofije podjetja na področju **uresničevanje načela nizkoogljičnega poslovanja ter igranja pozitivne vloge v lokalnem okolju**. Sodelovanje se obrestuje, ko PH potrebuje **strpnost sosedov** v času, ko gostuje na kmetiji veliko glasnih otrok.
 - Obe prestižni restavraciji kupita v bio kakovosti **vse, kar je na trgu dosegljivega**, pri čemer nabavlja PA pogosto živila v tujini, PB pa jih pridelala sam v svojem vrtu.
 - Vse terme (PE, PF, PG) kupijo ekološka živila, če se jim uspe dogovoriti z dobavitelji za ugodno ceno, pri čemer imajo le ene terme (PE) **certifikat za ekološko hrano**. PF in PG pa sta zato, ker menita, da je **postopek preveč zahteven in predrag**, začela **promovirati lokalno pridelano in varno hrano**. Čeprav kupujeta del hrane **ekološke kakovosti**, tega **ne promovirata**.
 - Poseben primer so waldorfske izobraževalne ustanove (PI), za katere kuha v raziskavo vključeni kuhar skoraj izključno ekološko pridelana živila. **Največ problemov ima z dobavo zaradi majhnosti slovenskih ekoloških kmetov in njihovega neprofesionalnega vedenja**: čeprav sklenejo s ponudnikom pogodbo o dostavi npr. tone korenčka, ga potem ne dostavijo, ker so lahko zanj dosegli na trgu na drobno ugodnejšo ceno.
Velik problem so mlečni izdelki: mleko kot tako morda še dobijo v zadostni količini v lokalnem okolju, ne pa tudi mlečnih izdelkov, kot so sladka in kislja smetana ter siri. Glede tega, da je le del ponudbe ekološki, ostalo pa konvencionalni, pravi, da je taka rešitev lari-fari.

3. Če redno ponujate bio živila – ali ste pridobili za to ustrezen certifikat? Če ne – ali ta živila oglašujete kot eko (in se zavedate, da ste tako v prekršku, ki ga preganja tržna inšpekcija)?

Certifikat so pridobile izmed intervjuvanih podjetij le ene terme (PE), ostali ponudniki pa so v promociji začeli oglaševati varno prehrano (npr. manj kalorično) ter sezonsko in iz lokalnega okolja.

PI meni, da za lokal, ki ga vodi, a v njem ponuja le del ekološko pridelanih živil, tega certifikata ne bi pridobil, ker meni, da gostje potem upravičeno pričakujejo vsaj 90 % eko sestavin. Ne vidi smisla v tem, da glavne sestavine niso ekološke (moke in žit ni problem nabaviti v eko kakovosti). Kdor pa želi ekološko hrano, povprašuje po njej vse leto, zato je ključna dobava ekoloških živil 365

dni v letu. Po drugi strani pa je v restavraciji potreben določen dnevni promet, neka kritična masa, ki pomeni velike količine hrane, da restavracija ne propade. Morda bi bila taka restavracija uspešna v Ljubljani, povsod drugje pa le kot zares majhna, butična restavracija, ki bi se oskrbovala delno na lastnem vrtu, delno pa pri eko dobaviteljih ...

4. Če redno ponujate bio živila – kje jih nabavljate?
- Eko tržnica
 - Neposredno pri ekoloških kmetih
 - Pri zadrugah
 - Dostavljajo nam jih v lokal v sklopu nabavne skupnosti

Večina nabavlja ekološka živila neposredno pri kmetu, zadnje čase pa jim jih dostavlja novoustanovljena zadruha. PC/PD jih lahko nabavi le pri zadruzi, ki edina lahko izda e-račun.

5. Če eko/bio živil ne ponujate, kaj je razlog?
- Taka živila so predraga.
 - Po takih obrokih ni povpraševanja.
 - Ker je komplicirano priti do certifikata
 - Ker menimo, da je potrebno certifikat plačati, mi pa tega dodatnega stroška ne želimo poravnati
 - Sicer ne nabavljamo eko, trudimo pa se nabavljati lokalno/slovensko.

Razen pri PA, PB in PI je pri vseh razlog cena, večina jih je dodala še skorajda neobstoječe povpraševanje po taki hrani in komplicirano in drago pot do certifikata kot pogoja za promocijo ekološke hrane. Če že ne nakupujejo in promovirajo ekološke hrane, so vsi razen PA, PB in PI (ki kupijo, kar je le dosegljivega na trgu v ekološki kakovosti), prešli na promoviranje sezonske, lokalno pridelane in zdravju prijazne hrane (manj sladkorja, kalorij, maščob ipd.).

PI meni, da je v Sloveniji eden poglavitnih razlogov neobstoječa ponudba. Sam nabavlja za waldorfske izobraževalne institucije pri podjetju Trans Gourmet v Avstriji, kjer ima celo leto na voljo vse vrste zelenjave in sadje v eo kakovosti. V Sloveniji je težava v tem, da so naši kmetje premajhni in ne znajo pridelovati eko hrane na velikih površinah, kakor to delajo v Avstriji, kjer je petina vseh kmetov registrirana kot ekološki kmetje.

Združenje eko kmetij Slovenije poskuša rešiti situacijo, a neuspešno: najprej pošljejo ponudbo, kaj imajo ta mesec; ko gastronomski ponudnik kaj naroči, pa mu sporočijo, da tega nimajo. To združenje ne bo dolgo funkcioniralo, kajti kmetje dajo svoje pridelke združenju na voljo le, kadar imajo izredne viške, saj raje prodajajo na drobno, direktno kupcu, ki plača več kot združenje, za katerega pogosto ne ostane dovolj pridelkov.

Naši eko kmetje so butično majhni in posledično nesposobni za resno poslovanje. Želel se je dogovoriti s ponudnikom za 3 tone korenčka, pa je prejel v času spravljanja pridelka sporočilo, da ga ne morejo dobaviti, ker ga je poplavilo. Tako mali kmetje so amaterji. V Seiersbergu je Trans Gourmet, kjer je na voljo eko živil, kolikor želiš, ker kmetje znajo eko delati na večjih površinah kot naši. To pomeni, da so pridelki konstantno dosegljivi, ker nimajo ne namakanja ne zaščite za pridelke.

Sodoben kmet, tudi ekološki, mora delati na velikih površinah, kot je npr. slovenski Lušt. Naši kmetje pa delajo le za košarice, s katerimi v vrtcu ne pokrivajo niti potreb po korenčku. Kar gastronomija potrebuje, je bogata ponudba eko živil. V Švici je bil na izobraževanju – tam vlada raj glede eko sestavin – vse je možno naročiti kar po telefonu.

*Hofer je alternativa za gospodinjstva – niso pa cene primerne za gastronomijo. V Sloveniji le 30 % hrane pridelamo, ostalo uvažamo. Glavno potezo bi morale potegniti **ministrstvo** in začeti nujno **vzpodbijati večanje odstotka pridelave lastne hrane.***

Hofer je resni partner, ki se ne more igrati. Če bi želeli razširiti dobavo ekološke hrane na vse šole, je to utopija – količine nikakor ne ustrezajo. Slovenska država bi morala dati dovolj spodbud, da se dovolj kmetov preusmeri v ekološko kmetovanje na dovolj velikih površinah. PI je bil pred 20 leti na predavanju v Avstriji, kjer je njihova vlada dala direktivo, da morajo šole uporabiti več kot polovico ekoloških sestavin. Avstrija ima velike kmete – vsem so ponudili denar, če se preusmerijo: brezplačne kredite, subvencije, drugo pomoč – sočasno z nalogo šolam, kaj morajo dobavljati, so ustvarili trg za kmete (šole) in jim dali možnost (finančno) za preusmeritev. Nekaj podobnega potrebujemo tudi pri nas.

6. Ali bi se odločili za certificiranje svoje ekološke ponudbe jedil, če (več odgovorov):
- bi bil postopek certificiranja ali brezplačen ali
 - če bi vam ustrezno ministrstvo povrnilo stroške certificiranja (kot pri eko marjetici)
 - če bi STO vključila vaše podjetje v zeleno shemo slovenskega turizma (dodatna brezplačna promocija)
 - bi vam bio pridelke dostavljali proizvajalci vsaj dvakrat tedensko (svežina) v lokal
 - če cena ne bi bila več kot 5 % (10, 15, 20, 25, 30, 35 %) višja od konvencionalno pridelane hrane
 - če bi bilo v Sloveniji dosegljivo usposabljanje za kuharje, kako tako večvredno hrano pravilno pripraviti.

Zanimivo je bilo, da nihče od ponudnikov ni prepoznal odgovora c) kot motiva za certificiranje, za večino (razen PI) pa je bil eden od razlogov a). PA predlaga celo davčno olajšavo ali kaj podobnega, da bi se ponudniki odločili za ta postopek. PA in PB menita, da je njihova naloga ustvarjalno delo v kuhinji, ne sortiranje papirja. Če pa država potrebuje take ponudnike, mora kot protiutež ponuditi neko dobrobit. PB nima za certificiranje nikakršnega interesa, saj koncept njihove kuhinje temelji na zanesljivi in stalni kakovosti, ki si jo zagotavljajo tudi z lastno pridelavo vrtnin. Gostje ne povprašujejo po ekološki, temveč po okusni in vrhunsko prezentirani hrani.

Cena je problem pri vseh razen pri PA, PB in PI. PG ima certifikat eko marjetico in pravi, da bi morali začeti razmišljati o višjih cenah za svojo ponudbo z dodano vrednostjo, to pa bi verjetno pomenilo, da bi morali v terme pritegniti nove, plačilno višje sposobne segmente gostov, ki bi plačali višjo ceno storitev – takrat bi lahko nabavljali več hrane v eko kakovosti. Višjo ceno bi plačala večin morebiti do dodatka 5 %, pri PA, PB in PI pa je tudi tukaj na prvem mestu kakovost, šele zatem cena. PH na svoji turistični kmetiji pridelava vsaj 80 % vsega v bio kakovosti – gospodinja pove, da skoraj nihče od gostov ne vpraša, kaj je z ostalimi 20 %, ali so tudi bio, morda le družina z majhnimi otroki.

Razen PA, PB in PI, ki imajo dovolj lastnega in dobro usposobljenega kadra, bi se vsa podjetja udeležila izobraževanja za kuharje na temo pravilne priprave jedi iz ekoloških surovin. Na turistični kmetiji so opozorili na zelo priljubljeno metodo ogleda dobrih praks doma in za mejo.

7. Ali zna osebje v kuhinji s takimi živili pravilno ravnati (jih pripravljati tako, da ohranijo vitamine in minerale), ali eko živila predelate v hrano po standardnih postopkih?
- Pri PA, PB in PI to znajo vsi v celoti, drugi ponudniki pa menijo, da pozna njihovo osebje te postopke deloma ali pa sploh ne.*
8. Ali osebje v tej smeri (5. vprašanje) izobražujete? Če da – kako?
- Tečaj v našem lokalu
 - Udeležba na tečaju kjerkoli v Sloveniji – kjer taki tečaj pač prirejajo

Pri PA, PB in PI ne nameravajo nikogar zaposliti, zato tudi tečajev za novozaposlene ne potrebujejo. Predvsem v raziskavo vključene terme pa bi bile predavanj na to temo vesele in bi

zaposlenim omogočili udeležbo – čeprav težijo k temu, da bi organizirali izobraževanje pri sebi doma, kar bi omogočilo, da se vključijo delno prav vsi zaposleni v kuhinji vsaj za kratek čas.

9. Ali imajo zaposleni priložnost, oziroma ali jih kdo vzpodbuja, da bi sami dajali na temo ponudbe ekološko pridelanih živil pobude/iskali rešitve, poskušali uvesti kaj iz lastnih izkušenj? Če ja, prosim za primer takega ravnanja.

Pripombe so dobrodošle povsod in jih, če so smiselne, tudi upoštevajo.

10. Ali goste sistematično ali občasno vprašate po njihovih željah in po njihovem zadovoljstvu z vašimi storitvami?
- Če zaposlene vzpodbujate, da poklepetajo z gosti in jih povprašajo o njihovih željah – ali je ob tem vsaj eno vprašanje namenjeno področju eko/bio prehrane?
 - Ali veste (ste preverili), ali si gostje eko/bio hrano želijo tako močno, da bi bili pripravljeni zanj tudi več plačati?

Sistematičnega anketiranja/intervjuvanja gostov ne izvaja nihče od pogovornih partnerjev, se pa vsi z več gosti občasno neformalno pogovarjajo, kjer, če potrebujejo informacije, pogovor obzirno zapeljejo v pravo smer..

11. Kaj je pri nabavi živil pri vas najpomembnejše?
- cena
 - ekološka pridelava
 - lokalna (slovenska) pridelava
 - brez GSO
 - slovenska pridelava ali slovenska blagovna znamka
 - varuje zdravje (manj sladkorja, manj maščob, več vlaknin)

Večina je navedla možnosti a) in c). Tudi tukaj so bile izjeme ekološko delujoče restavracije in njihovi vodje PA, PB in PI. Pri ostalih je bil b) na tretjem ali četrtem mestu. Točke e) ni nobeden od vprašanih uvrstil med ključne,

12. Kakšen način urejanja ponudbe certificirane hrane bi bil za vas organizacijo najugodnejši?
- Certifikat pridobimo sami kot ponudnik ekoloških obrokov, kar nam omogoča nabavo iz več virov (od več ponudnikov in posrednikov)
 - Certifikat pridobi enotni dobavitelj (npr. zadruga ali logist), mi le beležimo količine ekološko pridelane hrane, ki smo jo nabavili.

Prav vsi vprašani so odgovorili, da bi bila možnost pod b) za njih ugodnejša.

13. Ali menite, da bi bili gosti bolj zadovoljni, če bi jim ponujali več ekoloških živil? Bi se zaradi tega pogosteje vrnilo?

Vsi razen PA, PB, PH in PI, ki že sedaj ponujajo skoraj vse v ekološki kakovosti, so odgovorili pritrdilno.

*PI ne verjame v zadruge, dokler ni proizvajalcev. Kooperativa že povezuje kmete (ZEKS), a ne deluje, ker so kmeti premajhni/butični. Dokler ne bo velikih eko kmetov, je o tem nesmiselno razpravljati. Otrok poje več kot polovico dnevne količine hrane, zato je najbolj smiselno to uvesti prav v vrtcih in šolah. Problem je velikost kmetov! Koga sploh nagovoriti? Premalo je kmetov nasploh, ne le ekoloških kmetov. V Sloveniji pridelamo premalo svoje hrane – sploh nimamo kmetov, ki bi se lahko odločili za prehod na ekološko kmetovanje. Pridelati moramo več hrane in če širimo ta odstotek, naj gre tisto »več« le v ekološko pridelavo – pogledati po svetu, kako delujejo eko kmeti, ki pridelujejo hrano »na veliko«, pri nas so kmetje **bolj vrtničarji kot kmetje.***

14. Kje najpogosteje oglašujete svojo gastronomsko ponudbo?
- splet
 - dnevno časopisje
 - RTV
 - revije
 - ustna propaganda

Vsi pogovorni partnerji hitro prehajajo od tiskanih medijev na e-marketinško oglaševanje. Turistična kmetija PH pravi, da imajo največ uspeha z instagramom: slika pove več kot sto besed, zato so začeli zavestno objavljati selfije gostov, na katerih je viden bazen ali jacuzzi ali pa dih jemajoči pogled s hriba, kjer stoji hiša, po dolini pod njo.

(iii) Povzetek zaznane problematike ponudbe

EKO-GASTRO je tipičen večvidikovni in medvidikovni projekt, ki povezuje sektorje turizma, kmetijstva, logistike, javne uprave pa tudi šolstva. Prav v slednjem se kaže pogosto pretirana regulativa javnega sektorja, ki s številnimi nepotrebni omejitvami zelo negativno poseže na področja, ki jih zagotovo ni imela v mislih ob sprejemanju regulative. V mislih imamo med drugim poseganje v razvoj podeželja npr. tako, da morajo **šole nabavljati surovine le pri dobaviteljih, ki jim lahko izstavijo e-račune.**

Na ta način **odpadejo kot možni dobavitelji** praktično vsi majhni lokalni ponudniki – **kmetje in obrtniki** – zgolj zato, ker nimajo ustrezne tehnologije izstavljanja računov, saj se jim to glede na majhnost ne izplača. S tem se v veliki meri **izniči prizadevanje po lokalni oskrbi, nizkem ogljičnem odtisu in delno tudi po ekološki hrani za otroke**, ki so jo lahko do nedavnega kupovali pri okoljskih kmetih (npr. sadje v vrtcih in šolah): mnogo dosedanjih dobaviteljev namreč ni uporabljalo kemičnih sredstev pri kmetovanju – torej delujejo kot eko kmetje – čeprav se iz kopice razlogov nikoli niso certificirali kot ekološke kmetije.

Druga težava je **vezanost na javne razpise, kar ne dovoljuje spontane nabave, npr. zjutraj mimogrede na lokalni tržnici.** Precej težav s tem zaznavajo npr. v sezoni čemaža, borovnic, divjih špargljev in gob: svežega sadja, zelenjave in divjih sadežev, ki jih ponujajo skorajda izključno na tržnici, zaradi omenjenih pravil ne morejo več kupiti.

Namesto polnega okusa divjega sadeža se morajo zadovoljiti le z **gojenimi surovinami, pogosto polnimi strupov**, ki jih kupijo v samopostrežnici. Seveda niso tako sveži, kot je zjutraj nabrano sadje in zelenjava, ki sta čez dan na voljo na tržnici: obrani in pakirani so bili vsaj en dan pred dostavo v samopostrežnico, pogosto so jih tam **še dodatno kemično obdelali** (pršenje arom na jagode, pršenje kemikalij, ki preprečujejo venenje solate ipd.). Veliko živil, ki so jih v preteklosti kupili na tržnici, sedaj sploh več ne morejo nabaviti, ker jih zaradi nizke stopnje povpraševanja po in nesposobnosti zagotavljanja dovolj velikih količin v samopostrežnicah sploh ne vključijo v asortiment (manj prodajana zelenjava, kot je npr. zemeljska koleraba, rumeno korenje, že omenjeni čemaž itn.).

Največji problem predstavlja **zagotavljanje zadostne količine ekološko pridelanih živil na celoletni ravni** že danes, ko se le izjeme med ponudniki trudijo za celoletno ponudbo ekološko pridelane hrane – že za ta majhni segment gostinskega povpraševanja slovenski eko kmetje ne pridelajo dovolj. O tem, **koliko bio hrane bi potrebovali, da bi zadostili potrebam vseh vrtcev in šol ter naraščajočemu številu tržno usmerjenih gostinskih ponudnikov** (predvsem nastanitve, ki so pridobile katerega od eko certifikatov – zaradi sofinanciranja Ministrstva za gospodarski razvoj in tehnologijo, MGRT, je njihovo število v strmem porastu – in večina jih vztrajno poskuša povečati tudi obseg ponudbe ekološko pridelane hrane v nastanitvi), pa sploh **nimamo niti ocen, kaj šele natančnejših izračunov!**

Slovensko specifičen problem je to, da so ekološke kmetije majhne in zato **zelo ranljive**: čeprav sklenejo z odjemalcem pogodbo o oddaji pridelka, slednji ne more računati s tem, da bo bio zelenjavo in sadje zares prejel, ker imajo tako majhne obdelovalne površine, da vsaka močnejša ujma ali suša ugonobita večino pridelka. Eden od intervjuvancev se je slikovito izrazil, da delujejo slovenski kmetje po principu butične trgovinice, gostinski trg pa potrebuje kot partnerja veletrgovca in da so naši kmetje **bolj vrtičkarji kot kmetje.**

Dodaten problem se dokaj pogosto pokaže v njihovi **miselnosti in slabi poslovni praksi**: čeprav imajo sklenjen npr. z zadrugo sporazum o odkupu – seveda po grosistični ceni – nanj »pozabijo«, če se jim pokaže priložnost za prodajo pridelka po maloprodajnih cenah, kar dodatno onemogoča zanesljivo dolgoročno načrtovanje jedilnikov na strani gastronomije. Ta se zateka v nabavah preko meje, predvsem k logistu Trans Gourmet, ki je sposoben zagotoviti dobavo živil ekološke kakovosti na celoletni ravni – seveda med pridelki ni slovenskih.

Glede obsega ponudbe ekološko pridelane hrane ponekod razmišljajo o tem, da bi lahko potem, ko so pridobili certifikat eko marjetice, morali začeti razmišljati tudi o povečanju obsega ponudbe ekološke hrane in posledično o zvišanju svojih cen. Zavedajo se, da to verjetno pomeni tudi **osredotočenje na nove, zahtevnejše segmente gostov**, ki pa so po drugi strani sočasno plačilno sposobnejši od sedanjih. Pripomba je umestna: več slovenskih strokovnjakov na področju turizma že dolgo opozarja na nujnost nove orientacije v omenjeni smeri.

Kot naslednjega izmed zaznanih problemov izpostavljamo **certificiranje ekološke ponudbe hrane** v slovenskih lokalih – presenetljivo malo ponudnikov se je odločilo certificirati svojo ponudbo, čeprav jim je bilo **certificiranje v letu 2017 ponujeno brezplačno** in čeprav so bili (vsaj imetniki okoljskih znakov) na to možnost večkrat opozorjeni. V pogovoru s ponudniki smo izvedeli, da gre za večplasten problem. Najprej omenjajo vprašani **visoko ceno**. Temu dodatnemu strošku se sedaj izognejo tako, da jedi, čeprav so ekološkega izvora, kot takih več ne označujejo, ampak jih uvrstijo v kotičke, kot je **»lokalna hrana«**, **»sezonska ponudba«** in **»varna hrana«** (manj sladkorja, več vlaknin ipd.). Presenetilo nas je, da to ni bil problem le pri majhnih ponudnikih, temveč tudi pri termah, iz katerih smo imeli sogovornike.

Velik očitek sistemu certificiranja hrane velja **neživljenjskosti in togosti sistema**, ker ne dopušča hitrih menjav jedi, s tem pa onemogoča drugo zavezo: da bodo delovali v lokalnem okolju v skladu z osnovno doktrino trajnostnega razvoja slovenskega turizma, ki zahteva upoštevanje sezonske dosegljivosti živil, spontanosti v ustvarjanju ponudbe in čim višji delež lokalne oskrbe. Certificiranje hrane v lokalih se nanaša na določeno jed, ki bi naj bila na voljo **v enaki kakovosti vse leto**. To pa pomeni, da smo črtali z jedilnika prav spontanost, predvsem pa sezonskost ponudbe. Prav slednje je bil drugi najpogostejši razlog, da se lokali niso odločili za certificiranje. Le malo je namreč jedi, ki bi jih lahko ponujali na ta način: morda sok, olje in kis ter žitne izdelke – teh pa v vrhunskih restavracijah ne ponujajo v velikem številu, saj dajejo prednost manj kalorični hrani.

Tukaj velja omeniti **odločitev Evropske komisije**, ki je skrbnica projekta Znak EU za okolje, znan poljudno kot eko marjetica. V letu 2016 so se zbrali strokovnjaki več držav z namenom, da vzpostavijo sistem certificiranja za živila in hrano – in poskus opustili. Ugotovili so, da bi bila resna kontrola tako zapletena, pravila pa tako neživljenjska, da v sedanjem trenutku sistema ne morejo razviti do funkcionalnosti – projekt so zato do nadaljnega zaustavili.

Problem certificiranja bi se dalo v Sloveniji delno (v delu, ki se nanaša na ceno) rešiti s **subvencijami**, če bi npr. na MKGP za področje certificiranja hrane uvedli podobno rešitev, kot jo ponuja MGRT za področje certificiranja za eko znake. Druga predlagana rešitev je **opustitev (vsaj dela) davkov** za take ponudnike. Vsi vprašani so se strinjali, da pričakujejo v zameno za zelo zamudno delo s certificiranjem neko **jasno prepoznavno korist**.

Praktično vsi vprašani pa so se strinjali, da je certificiranje vsakega gostinskega ponudnika posebej izguba časa in energije in da **sodi kontrola ekološke kakovosti živil k distributerju**.

(iv) Primerjava rezultatov analize ponudbe in povpraševanja

Rezultate intervjuvanja smo primerjali še z rezultati, ki jih je pokazalo anketiranje gostov (poglavje 2.1.2.1). Zanimalo nas je predvsem ujemanje odgovorov, ki so se nanašali na dojetanje **obsega povpraševanja po obrokih bio kakovosti** v lokalih ter zaznavanja tovrstnega povpraševanja na strani ponudnikov. Obe strani smo prosili tudi, da izrazijo svoje stališče o pripravljenosti **zaračunati oziroma plačati več za obrok**, ki ima zaradi uporabe ekološko pridelanih živil višjo vrednost (in tudi intenzivnejši/drugačen okus).

V anketi za goste smo s tem namenom v podrobnejšo preučitev in primerjavo vključili vprašanje 5 (vpliv ekološko pridelanih živil na izbiro lokala), vprašanje 6 (pripravljenost plačati več – in če da, koliko – za obrok bio hrane) in vprašanje 8 (ponudba hrane, ki je vsaj delno ekološka).

Odgovore smo primerjali s transkripti intervjujev, pri čemer smo se osredotočili predvsem na naslednja vprašanja z opomnika: vprašanje 2 (koncept ponudbe – koliko ekoloških obrokov in v kolikšnem deležu so na voljo), vprašanje 5 (razlogi, zakaj ponudba ni 100 % ekološka), vprašanje 6 (vnesti višji odstotek ekoloških surovin in posledično zvišati ceno ponudbe), vprašanje 10 (ali goste povprašajo o tem, koliko bio jedi si želijo) ter vprašanje 13 (ali menijo, da bi goste z intenzivnejšo ponudbo bio jedi lažje najprej privabili in nato obdržali).

Primerjava je pokazala, da je **povpraševanje po ekološko pridelani hrani** v slovenskih lokalih prisotno, vendar mu **ponudba sledi v manjši meri**, kot to pričakujejo gostje.

Slednji kažejo na **bipolarnost razmišljanja**: želijo si ponudbe ekoloških jedi, vendar so za take jedi pripravljeni odšteti le minimalno več kot za hrano, pripravljeno iz konvencionalnih živil.

Oboje dopušča sklep, da bi kazalo poskrbeti za boljše osveščanje prebivalstva o dobrobiti uživanja ekološko pridelane hrane na eni strani, na drugi pa opogumiti gostinske lokale, da vnesejo v svojo ponudbo več ekološko pridelanih živil – tudi na račun nekoliko višjih cen. Le redkokdaj se namreč pojavi v javnosti povezava med ponujanjem konvencionalne hrane in družbeno odgovornostjo ponudnikov.

Prav zanimivo je glede tega opazovati tujega trgovca, družbo Hofer, in njen vpliv na slovensko trgovinsko ponudbo: bili so prvi trgovec v Sloveniji, ki je iz svoje ponudbe izločil jajca baterijske lege. Do danes jih je izločil iz svojega sortimenta tudi njihov največji tuji konkurent, Lidl. Sedaj se oglašujejo kot trgovec z ničelnim ogljičnim odtisom, kar je za vsako državo, v kateri poslujejo, odlična novica. Ne pomeni le, da so izpusti okoljsko nevtralni: pomeni predvsem, da nabavljajo izdelke v domačem okolju in tako znatno prispevajo k uspešnosti narodnega gospodarstva. Jim bodo kdaj sledili tudi domači ponudniki? Zagotovo bo predlog v modelu oskrbne verige za gastronomijo ta vidik, prijaznost do okolja kot del družbene odgovornosti, upošteval.

(v) **Kaj vključiti v model oziroma priporočila**

Iz zapisanega v tem poglavju podajamo tri priporočila:

1. Vzpostaviti logistični sistem oskrbe gastronomije, ki bo zagotovil **celoletno oskrbo ponudnikov z ekološko pridelano hrano**.
2. Zagotoviti **čim več vzpodbud kmetom**, da se certificirajo kot eko kmetije. Te naj obsegajo vidne prednosti pred nadaljevanjem s konvencionalnim kmetovanjem:
 - a. opustitev vsaj dela davkov,
 - b. visoke subvencije za preusmeritev v kombinaciji z zelo ugodnimi krediti,

- c. plačilo stroškov preusmeritve (npr. brezplačno svetovanje, brezplačna izvedba kontrole, nakup prvega ekološkega semena),
 - d. brezplačno izobraževanje/delavnice, na katerih bi predvsem mlado generacijo navdušili za ekološko kmetovanje,
 - e. plačane ekskurzije v tujino z ogledi primerov dobre prakse ipd.
 - f. Razmisliti bi kazalo tudi v smeri, da mora vsak novi prevzemnik kmetije, ki zaprosi za kredit za preureditev kmetije, obvezno obiskati tečaj z prehod na ekološko kmetovanje (čeprav se kasneje zanj ne odloči – le, da so zadostno o tem informirani) ipd.
3. Preveriti uredbe o e-računih in **urediti izjeme za plačevanje računov** malim lokalnim dobaviteljem (kmetom in nabiralcem).

2.1.2.2 Rezultati anketiranja gostov v gastronomskih lokalih (Milica Rančič, Martina Robačar, Tjaša Vukmanič, Martin Pavlovič, Martina Bavec, Sonja Sibila Lebe, Borut Milfelner)

Uvod

Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede je pri tem poglavju sodelovala pri sestavi anketnega vprašalnika, izpeljala večino anketiranje gostov, izvedla obdelavo podatkov z metodami opisne statistike (srednja vrednost, standardna deviacija, rangiranje) in nekatera vprašanja iz ankete tudi z analizo variance (ANOVA, F test, t- test in LSD test) ter komentirala rezultate.

Ekonomsko-poslovna fakulteta je sodelovala pri sestavi anketnega vprašalnika, izvedla anketiranje na poskusnem vzorcu, pripravila gradivo in izvedla dve delavnici za bodoče anketarje, opisala potek anketiranja ter prispevala del strokovnih komentarjev.

Anketni vprašalnik in izvedba anketiranja

Strokovnjaki Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede (FKBV) so pripravili osnutek anketnega vprašalnika, ki so ga sodelujoči v projektu z Ekonomsko-poslovne fakultete (EPF) dopolnili s trženjskimi vidiki. Vprašalnik je imel dva dela: prvi je bil namenjen predvsem merjenju navad, prepričanij, vrednot in pričakovanj odjemalcev, povezanih s ponudbo ekoloških živil in hrane, drugega je tvoril sklop demografskih vprašanj. EPF je izvedla tesno anketiranje na vzorcu 15 udeležencev ter na podlagi prejetih rezultatov vprašalnik dopolnila. Končno obliko, ki je projektni dokumentaciji priložena priloga, je dobil vprašalnik potem, ko je FKBV kot vodilna institucija črtala nekaj vidikov, ki se nanašajo na trženje; vprašalnik je s tem skrajšala na izpolnjevalcu prijaznejšo dolžino na račun merjenja dela vedenjskih navad odjemalcev.

Izdelali smo samo slovensko jezikovno različico, saj smo želeli opazovati le vedenje ter raven poznavanja ekoloških živil in zavedanja o ponudbi ekološke hrane domačega prebivalstva.

V nadaljevanju je EPF izvedla dve delavnici za anketarje: prvo konec leta 2015 na FKBV, drugo v januarju 2016 na EPF. Gradivo delavnice je priloženo projektni dokumentaciji kot priloga.

V aprilu 2016 je EPF zaprosila Slovensko turistično organizacijo (STO), da je poslala po svoji adremi vabilo ponudnikom gastronomije z vabilom, da se sami prijavijo za sodelovanje v raziskavi; v zameno smo jim obljubili dostavo komentiranih rezultatov anketiranja za njihov lokal. Vabilo je bilo dostavljeno na 879 e-naslovov (gostilne, restavracije, hoteli in turistične kmetije) v imenu STO (njihove pošte prejemniki ne zavržejo, saj gre za krovno strokovno institucijo s področje turizma).

Na vabilo, da se sami prijavijo za sodelovanje v raziskavi, poslano s posredovanjem STO, so se odzvali samo trije ponudniki. To dovoljuje sklepanje, da je pri slovenskih ponudnikih zavedanje o pomenu ekološke ponudbe praktično enako nič – in to kljub temu, da se a) Slovenija trži kot evropska zelena, zdrava (in aktivna) destinacija za butična doživetja in b) da se radi pritožujemo, da nimamo na voljo sredstev za plačevanje tržnih analiz. Izjemno slab odziv je kazal vsaj na nezainteresiranost, verjetno pa še druge razloge – kateri so bili, smo poskušali odkriti v drugem sklopu raziskave, ob intervjuvanju ponudnikov gastronomije, kar opisujemo v **poglavju 2.1.2.1**.

Naslednji korak je bila izvedba anketiranja, ki jo je prav tako zaznamovala slaba odzivnost. Gre za dve ravni zavračanja sodelovanja v raziskavi: prva so bili vodje gostinskih lokalov, ki pogosto niso dovolili anketiranja gostov, saj so menili, da je to moteče in zmanjša kakovost gastronomske izkušnje gostov. Druga so bili gostje, ki so pogosto sodelovanje pri anketiranju odklonili, ker so želeli ob obroku zasebnost in čas za pogovor s svojo družbo. Anketarji so problem neodzivnosti rešili tako, da so v hotelih, ki so bili vključeni v raziskavo, anketirali stacionarne goste (merilo: obroki v hotelu) v hotelski avli, pri restavracijah, ki anketiranja niso dovolile, pa so pri vhodnih vratih prosili za sodelovanje odhajajoče goste.

Vzorec je bil določen po načelu stratificiranega kvotnega vzorca. Število gostinskih lokalov, v katerih je potekalo anketiranje, je razvrščeno je glede na regijsko pripadnost članov vzorca (preglednica 1).

V sklopu anketiranja je bilo razdeljenih 350 anket, od katerih je bilo 50 neveljavnih (nepravilno izpolnjenih ali praznih), zaradi česar so bile izključene iz raziskave, končna populacija pa je na ta način 300 enot ($n = 300$).

Preglednica 1: Število izvedenih anketiranj glede na regijo

Statistične regije	Število izvedenih anket (n)
Gorenjska regija	10
Goriška regija	15
Jugovzhodna Slovenija	10
Koroška regija	15
Obalno-kraška regija	36
Osrednjeslovenska regija	30
Podravska regija	93
Pomurska regija	45
Posavska regija	10
Primorsko-notranjska regija	11

Savinjska regija	25
Skupaj	300

Upoštevali smo tudi načelo, da mora biti vključenih v anketiranje v vsaki regiji pet tipov ponudnikov: hoteli, restavracije, turistične kmetije, gostilne in zdravilišča/terme. Porazdelitev prikazujemo v preglednici 2.

Preglednica 2: Število izvedenih anket glede na vrsto gostinskega lokala

Vrsta gostinskega objekta	Število izvedenih anket (n)	Delež (%)
Hotel	57	19,0
Podeželska gostilna	67	22,3
Restavracija	57	19,0
Turistična kmetija	55	18,3
Zdravilišče/terme	64	21,3

Raziskava je bila izvedena v obdobju od aprila 2016 do aprila 2017. Kot anketarji so sodelovali študenti in zaposleni Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede ter delno Ekonomsko-poslovne fakultete Univerze v Mariboru.

Rezultati raziskave

Preglednica 3 prikazuje pomembnost odločitvenih dejavnikov pri nakupu in pripravi živil v gospodinjstvih. Najvišjo vrednost aritmetične sredine ima dejavnik "brez nepotrebnih dodatkov", medtem ko je bila najnižja dodeljena dejavniku "enostavnost priprave".

Najvišja vrednost standardnega odklona in največje odstopanje od povprečja smo izračunali pri dejavniku "enostavnost priprave", medtem ko je standardni odklon najnižji pri dejavniku "poreklo izdelka".

Preglednica 3: Pomembnost izbranih dejavnikov ob nakupu in pripravi živil v gospodinjstvu

Dejavnik	Aritmetična sredina	Standardna deviacija	Rang
Poreklo izdelka	4,130	0,8958	2
Lokalna (slovenska) pridelava	4,130	0,9395	3
Privlačnost embalaže in/ali njena uporabnost (prestižen izgled, uporabna tudi v drugi namen)	3,137	1,1145	12

Cena	3,957	0,9188	5
Izdelek ima slovensko blagovno znamko (npr. Droga, Fructal, Delamaris, Lušt ...)	3,740	1,0659	7
Enostavnost priprave (predpripravljena in/ali zamrznjena živila ...)	3,060	1,1723	13
Brez nepotrebnih dodatkov (barvila, konzervansi, emulgatorji, ojačevalci okusa ...)	4,227	0,9044	1
Navedba posebnih lastnosti živil na embalaži, npr. varuje zdravje (manj sladkorja ali maščob, več vlaknin)	3,693	1,0847	8
Nizek delež holesterola	3,563	1,1330	9
Nizka energijska vrednost	3,413	1,0862	11
Način pridelave živil, na primer: ekološka pridelava	3,907	0,9597	6
Integrirana pridelava	3,477	1,0163	10
Živilo je pridelano brez GSO (ni gensko spremenjeno)	4,127	1,0364	4

Zanimiva je ocena dejavnika "ekološka pridelava", katerega vrednost za aritmetično sredino je 3.907, s čimer po višini aritmetične sedine zaseda 6. mesto od skupaj 13 dejavnikov. Čeprav je šele na 6. mestu, ima dejavnik še vedno relativno visoko povprečno oceno. To pomeni, da anketiranci menijo, da je ekološka pridelava eden izmed najpomembnejših dejavnikov pri pridelavi in nakupu prehrabnih izdelkov.

Preglednica 4 prikazuje stališča anketirancev o trditvah v zvezi z ekološkimi živilii. Rezultati kažejo njihovo stopnjo informiranosti in ozaveščenosti o tem, kaj dejansko razumejo pod besedno zvezo »ekološko pridelana hrana«. Največkrat so se strinjali s trditvijo "Ekološko pridelana hrana je bolj zdrava", kar pomeni, da velika večina vprašanih meni, da so ekološki izdelki bolj zdravi kot konvencionalni.

Trditev z najvišjim deležem nestrinjanja pa je pripadla trditvi "Ekološke hrane ni mogoče uvoziti iz tretjih držav". To kaže na dokaj slabo obveščenost respondentov ne le o tem, kakšno je dejansko stanje, temveč kaže tudi na to, da respondenti po tako hrani na policah ne posegajo, sicer bi hitro ugotovili, da je veliko ekološko pridelane hrane uvožene.

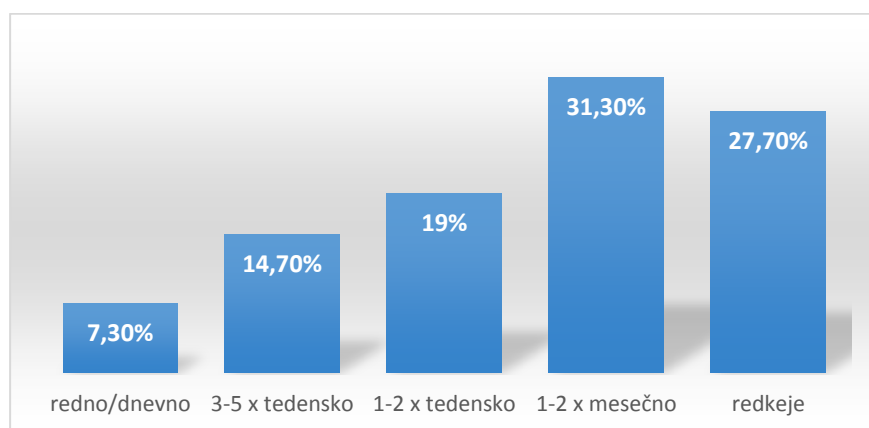
Največji delež odgovorov »ne vem«, smo našli pri trditvi "Ekološka hrana ni izpostavljena ionizirajočemu sevanju," kar kaže, da anketiranci niso zadostno informirani o tej temi, v določenem deležu pa morda celo niso vedeli, kaj sploh pomeni ionizirajoče sevanje. Delež odgovorov ni presenetljiv, če upoštevamo, da gre za specifiko ekološkega kmetovanja, ki tega ne dovoljuje in zato ni nujno del splošnih informacij, ki jih prejema povprečni odjemalci.

Preglednica 4: (Ne)strinjanje s trditvami o ekoloških živilih

Trditve	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Ekološka živila so bolj zdrava.	90,3	3,7	6,0

Ekološka živila so ne vsebujejo ostankov pesticidov.	76,3	13,7	10,0
Ekološka živila so pridelana brez gensko spremenjenih organizmov (GSO).	79,7	10,0	10,3
Ekološka živila ne vsebujejo umetnih arom.	77,0	12,3	10,7
Ekološka živila so živila najvišje kakovosti.	70,0	16,3	13,7
Ekološka živila so kontrolirana ves čas, »od njive do krožnika«.	60,0	23,0	17,0
Ekološka živila so zaupanja vredna.	62,7	21,3	16,0,0
Ekološka živila niso izpostavljena ionizirajočemu sevanju.	49,0	16,7	34,3
Ekološka živila ne morejo biti uvožena iz tretjih držav (npr. kava, banane, kakav ...).	42,7	39,3	18
Ekološka živila so polnega, najboljšega okusa.	65,3	24,0	10,7
Ekološko meso ne vsebuje antibiotikov in hormonov.	68,0	12,7	19,3
Ekološka živila so priložnost za razvoj turizma na podeželju.	87,7	6,0	6,3
Ekološka živila so pridelana v zemlji, ne v vodi (voda = hidro-ali akvaponika, npr. »živa solata«)	65,3	10,7	24,0

Respondenti se različno pogosto prehranjujejo v gostinskem lokalu (grafikon 1). Najvišji delež anketirancev, nekaj manj kot tretjina (31,3 %), trdi, da gostinske lokale obiskujejo enkrat ali dvakrat mesečno. Pomemben delež anketirancev (27,7 %) trdi, da to počnejo redko. Tretjina anketirancev pa obiskuje gostišča tedensko, medtem ko se 7,3 % anketirancev v gostinskih lokalih redno prehranjuje. Podatki vzorca kažejo, da se Slovenci razmeroma pogosto prehranjujejo v gostinskih lokalih.



Grafikon 1: Pogostost prehranjevanja v gostinskem lokalu

Različni dejavniki vplivajo na izbiro gostinskega lokala (preglednica 5). Dejavnik "okusnost hrane" ima najvišjo aritmetično sredino in najnižji standardni odklon, dejavnik "vegetarijanska ponudba" pa ima

najnižjo aritmetično sredino in najvišji standardni odklon. To pomeni, da je okusnost hrane najpomembnejši motiv za obisk gostilne.

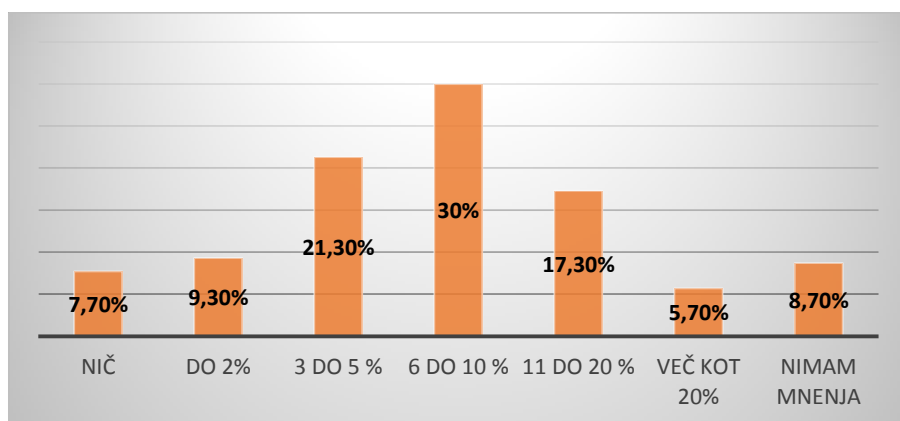
Zanimivo je, da dejavnik "ponudba ekološke hrane« glede na aritmetično sredino zaseda šele 17. mesto med 23 dejavniki. Čeprav povprečna ocena ni zelo nizka, se ta dejavnik nahaja v zadnji tretjini glede na pomembnost dejavnikov, kar pomeni, da je to med anketiranci pomemben dejavnik pri nakupovanju (6. mesto od 13), manj pa pri odločitvi za izbiro gostinskega lokala.

V tej točki zaznavamo torej nedoslednost v vedenju anketiranih oseb. Med razlogi lahko med drugim predvidevamo tudi nedosegljivost ponudbe ekološko pridelane hrane v slovenskih lokalih – z zanesljivostjo pa tega ne moremo trditi, saj tega v raziskavi nismo preverjali.

Preglednica 5: Dejavniki vpliva na izbiro gostinskega lokala

Dejavniki	Aritmetična sredina	Standardna deviacija	Rang
Okusnost hrane	4,753	0,5292	1
Bogata izbira raznovrstne hrane in pijač	4,140	0,8619	5
Cena	3,907	0,9059	10
Lokacija (npr. blizu doma/delovnega mesta)	3,583	1,0098	16
Sezonski meniji (jedi so pripravljene predvsem iz sezonskega sadja in zelenjave)	3,720	0,9476	15
Lokalna živila (za jedi so uporabljena živila lokalnih pridelovalcev)	3,803	0,9940	14
Ponudba ekoloških jedi oz. ekoloških sestavin	3,580	1,0491	17
Zaposlujejo ekološko ozaveščeno osebje (pravilna priprava ekološke hrane)	3,347	1,1420	21
Strokovnost /usposobljenost strežnega osebja (svetovanje gostom)	3,870	0,9216	12
Strežejo sveže pripravljene jedi	4,497	0,7200	2
Strežejo tople jedi	4,443	0,7845	3
Strežejo značilne lokalne jedi	3,913	1,0244	7
Ponujajo tudi vegetarijansko ponudbo	3,267	1,2888	23
Ponujajo hrano, primerno alergikom	3,403	1,2134	18
Omogočajo mi zdrav način prehranjevanja	3,910	1,0483	8
Ustrezna velikost porcij	3,907	0,9059	9
Prikupen izgled krožnika	3,870	0,9676	13
Izgled jedilnega lista (zanimiva oblika in/ali material, velikost črk)	3,363	1,1235	19
Ambient (notranja oprema, glasba, svetila, dekoracija ...)	3,903	0,9293	11
Oprema je iz naravnih materialov	3,353	1,1072	20
Garderoba in sanitarije so urejeni	4,297	0,8628	4
Brezplačno parkirišče	3,937	1,0878	6
Igrišče za otroke (zunanje in/ali notranje)	3,320	1,2340	22



V nadaljevanju smo preverjali, ali so respondenti pripravljeni za obrok iz ekološko pridelanih živil plačati višjo ceno. Možni odgovori so bili podani v odstotkih in so segali od »nič« do »več kot 20 odstotkov«. Iz rezultatov je razvidno, da je največ respondentov pripravljenih plačati za ekološko hrano med 6 in 10 odstotkov več od običajne cene, slabih 8 odstotkov pa za tako hrano ni pripravljenih seči globlje v žep (grafikon 2).



Grafikon 2: Pripravljenost plačati več za obrok iz ekološko pridelanih živil

Rezultati poznavanja oznak ekoloških živil in nekaj oznak, za katere smo menili, da bi utegnili pri vprašanih sprožiti asociacijo na ekološko pridelavo so predstavljeni v preglednici 6. Anketiranim smo prikazali 18 logotipov in prosili, da povedo, ali a) so jih že opazili in b), ali menijo, da so z njimi označeni ekološki oz. biološki izdelki (torej ekološko kakovost). Zadnji, modro obarvan stolpič s pravilnimi odgovori glede ekoloških proizvodov, v anketi ni bil prikazan.

Preglednica 6: Poznavanje označb

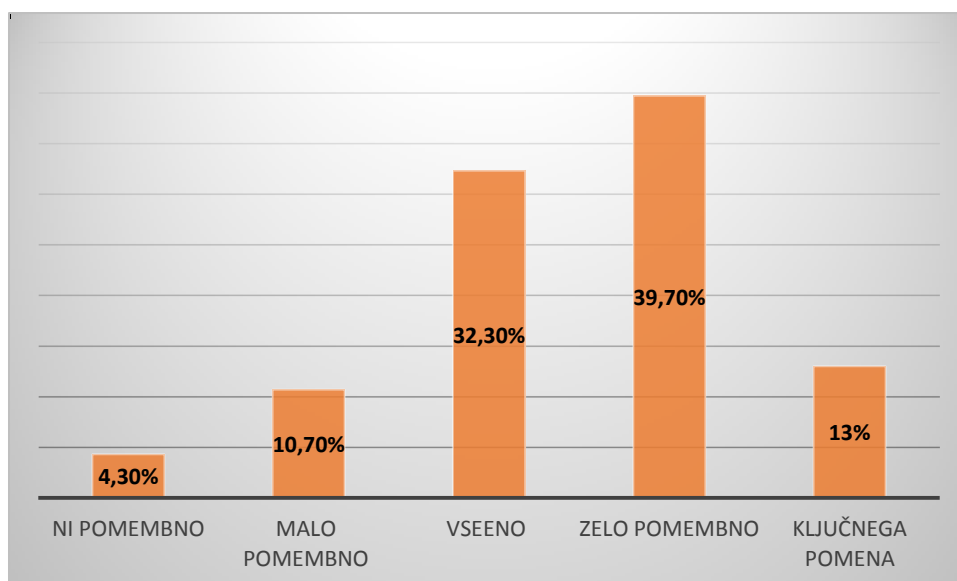
Označba	Označbo sem že opazil/a				Označba za eko proizvode				Pravilni odgovor
	DA/NE (n)		DA/NE (%)		DA/NE (n)		DA/NE (%)		
	DA	NE	DA	NE	DA	NE	DA	NE	
 Geografska označba	172	128	57,3	42,7	42	258	14	86	NE
 Ekološka turistična kmetija	161	139	53,7	46,3	218	82	72,7	27,3	NE

	Eko marjetica	117	183	39	61	179	121	59,7	40,3	NE
		155	145	51,7	48,3	158	142	52,7	47,3	NE
	Ekološka pridelava	222	78	74	26	274	26	91,3	8,7	DA
	Ekološko kmetovanje	118	182	39,3	60,7	213	87	71	29	NE
	Gostilna Slovenija	79	221	26,3	73,7	22	278	7,3	92,7	NE
	Michelinove zvezdice	196	104	65,3	34,7	29	271	9,7	90,3	NE
	Varuje zdravje	255	45	85	15	69	231	23	77	NE
	Inegrirana pridelava	170	130	56,7	43,3	63	237	21	79	NE
	Dobrote slovenskih kmetij	139	161	46,3	53,7	59	241	19,7	80,3	NE
	Inegrirana pridelava	88	212	29,3	70,7	48	252	16	84	NE
		275	25	91,7	8,3	58	242	19,3	80,7	NE
	Ekološka pridelava	252	48	84	16	259	41	86,3	13,7	DA

	Zaščiten označba porekla	104	196	34,7	65,3	37	263	12,3	87,7	NE
	Biodar	124	176	41,3	58,7	120	180	40	60	DA
	Demeter	84	216	28	72	69	231	23	77	DA
	»Brez GSO«	228	72	76	24	107	193	35,7	64,3	NE

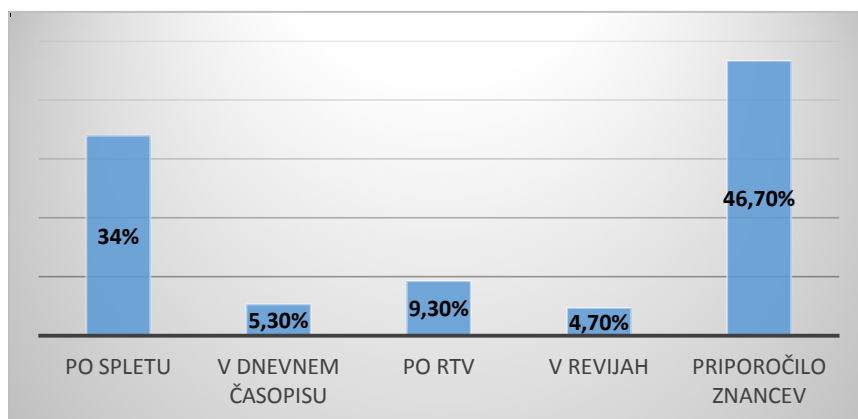
Iz rezultatov ankete vidimo, da so vprašani najpogosteje naredili napako pri razmejevanju logotipov ekoloških in neekoloških izdelkov. Preverili smo, za katere logotipe so respondenti največkrat menili, da gre za označbo za ekološke oz. biološke (skrajšano bio oz. eko) izdelke, v resnici pa je šlo za komercialno označbo ali obratno: za ekološki znak so menili, da ne pomeni ekološke ponudbe. V prvo skupino sodijo znaki: ekološka turistična kmetija, ECO+ (znak za ekonomsko ugodno ponudbo veletrgovca Leclerc) in ekološko kmetovanje, v drugo pa oznaki Biodar in Demeter (slednja označuje ne le ekološke, temveč celo bio-dinamično pridelavo).

Grafikon 3 prikazuje, kako pomembno je za respondente, zajete v vzorcu, da lokali ponujajo jedi, ki so vsaj delno pripravljene iz ekološko pridelanih surovin. Iz prikaza vidimo, da je za skoraj 40 % respondentov to zelo pomembno, za 13 % pa celo ključnega pomena. 47 % respondentov meni, da to ni pomembno, ali pa jim je vseeno.



Grafikon 3: Vpliv (vsaj delne) ponudbe ekoloških jedi na izbiro lokala

Načini informiranja gostov o gastronomski ponudbi (grafikon 4) kažejo, da se največji delež respondentov se zanaša na priporočila znancev, kar je razumljivo, saj je stopnja zaupanja prijateljem in znancem v primerjavi z ostalimi informacijskimi viri, ki smo jih navedli, najvišja. Na drugem mestu je splet, sedijo televizija, dnevno časopisje in revije.



Grafikon 4: Najpogostejši način informiranja o gastronomski ponudbi

Sociodemografske značilnosti respondentov

Demografske značilnosti respondentov so podane v preglednici 7. Iz nje je razvidno, da je bilo v vzorcu več žensk kot moških (za 15,3 % več). Podatki o starosti anketirancev v vzorcu kažejo, da tretjina vseh respondentov pripada najmlajši starostni skupini, vključeni v raziskavo, in sicer gostom v starosti od 18 do 30 let. Na drugem mestu (za 2,7 % manj) je kar naslednja starostna skupina,

vprašani starosti od 31 do 45 let. Preostala tretjina anketirancev je bila starejših od 46 let. Skoraj polovica obiskovalcev prihaja s podeželja, druga polovica pa je iz mest in primestja.

Približno polovica anketiranih gostov (45 %) ima osnovno ali srednješolsko izobrazbo, 30 % pa višjo ali visokošolsko. Četrtnina anketirancev ima univerzitetno izobrazbo.

Raziskava je še pokazala, da je najvišji delež vprašanih zaposlen (68,3 %), kar je smiselno, saj zaposleni običajno prihajajo v gostinske lokale, kar je pogojeno z njihovim življenjskim slogom, pa tudi z njihovo sposobnostjo plačevanja. Študenti, ki predstavljajo 14,3 % vzorca, so prav tako pomemben segment obiskovalcev. V vprašalniku nismo poizvedovali, ali lokal, v katerem smo naketirali, ponuja subvencionirano hrano na bone za študente – če bi ga, bi na tem mestu verjetno lahko dokazali korelacijo.

Glede na mesečne dohodke prejme najvišji delež prihodkovni razred od 751 do 1.000 evrov na mesec (23 %), več kot petina pa ima mesečne prihodke med 500 in 750 evri.

Preglednica 7: Sociodemografske karakteristike anketirancev: spol, starost in okolje bivanja

	Število (n)	Odstotek (%)
Spol		
ženski	172	57,3
moški	128	42,6
Starost		
od 18 do 30	99	33,0
od 31 do 45	91	30,3
od 46 do 60	74	24,7
od 61 do 75	33	11,0
76 in več	3	1,0
Okolje bivanja		
mesto	88	29,3
primestje	64	21,3
podeželje	148	49,3

Preglednica 8: Sociodemografske karakteristike vprašanih: zaposlitveni status, izobrazba, prihodki

	Število (n)	Odstotek (%)
--	--------------------	---------------------

Zaposlitveni status		
dijak/inja, študent/ka	43	14,3
(samo)zaposlen/a	205	68,3
kmetovalka/kmetovalec	8	2,7
upokojenka/upokojenec	25	8,3
brezposlen/a	19	6,3
Stopnja izobrazbe		
osnovno-/srednješolska	135	45
višje-/visokošolska	90	30
univerzitetna	57	19
magisterij/doktorat	18	6
Mesečni prihodek		
manj kot 500 €	48	16,0
med 500 in 750 €	65	21,7
med 751 € in 1.000 €	69	23,0
med 1.001 in 1.250 €	54	18,0
med 1.251 in 1.500 €	41	13,7
nad 1.500 €	23	7,7

Primerjava odnosa do pomembnosti ekološke hrane pri nakupu za dom in v gostinskem lokalu glede na nekater esociodemografske značilnosti respondentov

Ženskam je statistično značilno ($p < 0,05$) pomemnejša ekološka hrana tako pri nakupu za domače gospodinjstvo kot tudi pri nakupu v gostinskem lokalu (preglednica 9). Ta podatek nam pove, da ženske bolj pazijo na prehrano kot moški. Zanimive pa so tudi vrednosti (aritmetične sredine) – pri nakupu za dom so pri obeh spolih višje kot pri odločitvi za nakup v gostinskem lokalu.

Preglednica 9: Pomembnost ekološke hrane glede na spol (T-test)

Dejavnik	Aritmetična sredina		t - vrednost
	Ženski spol (n=172)	Moški spol (n=128)	
Pomembnost dejavnika „ekološka pridelava“ pri nakupu za gospodinjstvo	4,012	3,766	2,159*
Pomembnost dejavnika „ponudba ekoloških jedi“ v gostinskem lokalu	3,709	3,406	2,496*

Legenda: * - $p < 0,05$

Z analizo variance (ANOVA) smo preverili ali so statistično značilne razlike glede odnosa do nakupa ekoloških živil za gospodinjstvo in v gostinskem lokalu pri različno starih potrošnikih oz. gostih (preglednica 10).

Preglednica 10: Analiza variance (ANOVA) glede na starostne skupine

Pomembnost dejavnika „ekološka pridelava“ pri nakupu	Skupina / Starostna kategorija (leta)					F - vrednost	LSD post-hoc test
	1: 18-30	2: 31-45	3: 46-60	4: 61-75	5: >76		
za gospodinjstvo	3,758	3,835	4,270	3,636	5,000	5,259**	1,2,4<3,5
v gostinskem lokalu	3,444	3,604	3,811	3,333	4,333	2,199	

Legenda ** - $p < 0,01$

Statistično značilne ($p < 0,01$) so bile samo razlike med skupinami respondentov glede na starost pri odločitvi za nakup ekološke hrane za domače gospodinjstvo, pri čemer je mlajšima skupinama (10 do 30 let in 31-45 let) ter skupini strešjih (61-75 let) manj pomembno kot najstarejši skupini (nad 76 let) in skupini srednjih let (46-60 let). Odločitev za izbor ekološke hrane v gostinskem lokalu ni bila odvisna od starostnih skupin (preglednica 10).

Respondenti so se razlikovali med seboj glede na mesečni prihodek in ta je statistično značilno ($p < 0,05$) vplival na odločitev glede nakupa ekološke hrane v domačem gospodinjstvu medtem ko ni bilo statistično značilnih razlik med skupinami po mesečnem prihodu glede izbora ekološke hrane v gostinskem lokalu (preglednica 11).

Preglednica 11: Analiza variance (ANOVA) respondentov glede na mesečni prihodek (€)

Pomembnost dejavnika „ponudba ekoloških jedi“ pri nakupu	Skupine (1-5) glede na plačilne razrede (€)						F - vrednost	LSD post-hoc test
	1: < 500	2: 500-750	3: 751-1.000	4: 1.001 -1.250	5: 1.251 -1.500	6: >1.500		
za gospodinjstvo	3,792	4,031	3,797	4,148	3,610	4,087	2,210*	1,3,5<2,4,6
v gostinskem lokalu	3,625	3,585	3,478	3,648	3,537	3,696	0,260	

Legenda* $p < 0,05$

Ekološka živila so manj pomembna skupinam z nižjimi mesečnimi prihodki pod 500 €, skupini s prihodki med 751-1.000 € in skupini 1.251 -1.500 €, ostalim trem skupinam pa bolj. Supina iz srednjega plačilnega razreda 1.001 -1.250 € je dala sicer najvišjo oceno 4,148 od skupno 5 (preglednica 11).

Med respondenti, ki so bili anketirani v različnih tipih gostinskih lokalov so bile statistično značilne ($p < 0,05$) razlike v primeru odnosa do nakupa hrane za domače gospodinjstvo in podobno kot tudi v

prej analiziranih primerih teh razlik ni pri vprašanju o izboru hrane v gostinskem lokalu (preglednica 12).

Preglednica 12: Analiza variance (ANOVA) respondentov glede na tip gostinskega lokala

Pomembnost dejavnika „ekološka pridelava“ pri nakupu	Tipi gostinskih lokalov					F - vrednost	LSD post-hoc test
	1: hotel	2: restavracija	3: tur. kmetija	4: gostilna	5: zdravilišče		
za gospodinjstvo v gostinskem lokalu	3,877	4,088	4,036	3,582	4,000	2,912*	1,4<2,3,5
	3,667	3,579	3,491	3,433	3,734	0,871	

Legenda * - $p < 0,05$

Hotelskim gostom in gostom v gostilni je manj pomembna ekološka hrana v njihovim vsakdanjem gospodinjstvu, metem ko so gostje zdravilišč, turističnih kmetij in restavracij ocenili to statistično značilno pomembneje kot ostali dve skupini (preglednica 12).

Sklepi

Na podlagi anketiranja 300 gostov iz Slovenje v času njihovega prehranjevanja v različnih tipih gostinskih lokalov iz vse Slovenije in prve preliminarnе statistične analize lahko sklepamo, da

- Respondentom je pri nakupu hrane za domače potrebe najpomembnejše dejstvo, da je hrana brez nepotrebnih aditivov - to velja še najbolj prav za ekološko hrano, ki pa so jo postavili 6. mesto od skupno 13-ih možnosti, na 2. metu je znano poreklo in na 3. slovenska pridelava. Da je živilo brez GSO je na 4 mestu in prav ekološka živila so živila brez GSO.
- Kar 90 % respondentov je mnenje, da so ekološka živila bolj zdrava in 87 %, da so tudi priložnost za razvoj turizma.
- Največ vprašanih (31 %) se 1-3x mesečno prehranjuje v gostinskih lokalih, 27,7 % redkeje, 29 % 1.2x tedensko in 14,7 % 3-5x tedensko ter 7,3% vsak dan.
- Za izbor gostinskega lokala jim je najpomembnejša okusnost hrane (1), strežba sveže pripravljene (2) in toplih (3) jed, da so sanitarije in garderoba urejeni (4) ter da imajo bogato izbiro hrane in pijač (5). Ekološka živila so se razvrstila šele na 17. mesto in vegetarijanske jedi na zadnje (23) mesto.
- Največ respondentov (30 %) je pripravljen plačati za ekološko hrano med 6 in 10 % več od običajne cene, 17 % tudi 11-20 % več, slabih 8 % pa za tako hrano ni pripravljen seči globlje v žep.
- Najbolj prepoznaven znak na živilih je blagovna znamka Natureta za konzervirane izdelke iz sadja in zelenjave podjetja Eta Kamnik (92 % respondentov ga je že opazilo), znak »Varuje zdravje« Društva za preprečevanje srčnih in koronarnih obolenj (85 %), ekološki evropski logotip (84 %), 76 % znak »Pridelano/proizvedeno brez GSO« in 74 % slovenki logotip »ekološka pridelava«.
- Označba »Gostilna Slovenija« je bil najslabše prepoznan in ga anketiranci kar v 73% še niso opazili.

- Evropski in nacionalni ekološki logotip pravilno prepozna večji delež anketirancev (86 in 91%) in kar 73 oz. 71 % anketirancev napačno pričakuje, da bodo imele ekološke turistične kmetije in kmetije, ki se ukvarjajo z ekološkim kmetovanjem tudi ekološko ponudbo, ki pa razen v enem primeru ni nikjer certificirana.

Rezultati analize variance so pokazali,;

- da je praviloma pomembnejša ekološka hrana v primeru nakupa za lastno gospodinjstvo in družinske člane v primerjavi z naročilom hrane v gostinskem lokalu;
- da so ženske so občutljivejše za to vprašanje in jim je pomembnejše kot moškim;
- skupina iz srednjega plačilnega razreda 1.001 -1.250 € je dala najvišjo oceno pomenu ekološke hrane.

Ker je na voljo še veliko možnosti za obdelavo rezultatov, jih bomo v prihodnjem obdobju še dodatno obdelali in pripravili različne znanstvene prispevke. V prihodnje pa bi bilo potrebno z enakim vprašalnikom izvesti intervjuje med reprezentativno populacijo gostov iz tujine, kjer pričakujemo drugačen odnos do ekoloških živil v gostinskih lokalih kot pri slovenskih gostih. V večini evropskih držav od koder prihaja veliko gostov v Slovenijo (Avstrija, Nemčija, Italija,...) je ekološko kmetijstvo dosti bolj prisotno in večina prebivalcev tam že redno ali vsaj občasno kupuje tudi ekološka živila ter pričakuje podoben standard tudi na dopustu.

2.2 Uvedba ekoloških živil v pilotnih gastronomskih lokalih in izdelava priročnika, kako do certifikata za ekološke jedi

2.2.1 Certificiranje ekoloških jedi oz. sestavin v pilotnih gastronomskih lokalih (Tjaša Vukmanič, Martina Robačar, Martina Bavec)

Uvod – zakonodajni okvir

Sklicevanje na postopke ekološke pridelave oziroma predelave v gostinskem lokalu je dovoljeno, če so vsa živila v obratu pripravljena oziroma ponujena v skladu z zahtevami evropskih uredb za ekološko kmetijstvo in nacionalnega pravilnika, ki ureja to področje (Ur. l. RS 8/2014).

Jasni, dosledni podatki o načinu pridelave hrane, o hranilni vrednosti hrane, skupaj z ustrezno izobrazbo zaposlenih, ki hrano ponujajo, predstavljajo temelj za izbiro kakovostnejših živil v gastronomiji. Turisti namreč z veseljem povedo, da jim je pri nas najbolj všeč čudovita narava, pitna voda, prijazni in gostoljubni ljudje, kakovostna gostinska ponudba in odlična hrana, kjer pa bi z vpeljavo ekoloških živil uvedli novo kakovost v gastronomiji, dodano vrednost in pritegnili tudi zahtevnejše goste, ki se v času dopusta v skrbi za svoje zdravje gibljejo, koristijo usluge masaž in drugih storitev v »wellness« programih ter se ne želijo prehranjevati z industrijsko pridelano in predelano, z aditivi obremenjeno pred pripravljeno hrano. Po 20-ih letih razvoja ekološke pridelave (v letu 2000 smo dobili na trgu prve slovenske ekološke pridelke oz. živila) je skrajni čas, da se zgodijo kakovostne spremembe tudi v slovenski gastronomski ponudbi, ki bo temeljila tudi na lokalno pridelanih ekoloških pridelkih in živilih.

V Sloveniji že obstaja nekaj zapisov – pravil – standardov, kjer so ekološka živila že navedena, in sicer:

(i) EKO KOTIČEK – kategorizacija hotelov

Eko kotiček nudijo hoteli s štirimi in petimi zvezdicami. Eko kotiček je namenjen samo certificiranim ekološkim živilom, ki jih gostinski obrat nudi gostom pri samopostrežnem zajtrku. V kolikor so ekološka živila predpakirana gostinski obrat (hotel s štirimi oz. petimi zvezdicami) ni potrebno vključiti v certificiranje. Če pa so ponujena ekološka živila v odprti embalaži (večje enote, kar je tudi z vidika porabljenega materiala za pakiranje bolj sprejemljivo), bi tako podjetje moralo biti certificirano v skladu z nacionalno in evropsko zakonodajo za ekološka živila.

(ii) EKO MARJETICA

Ekološko pridelana hrana se pojavi kot **obvezni kriterij** za pridobitev mednarodnega okoljskega znaka. Ponudnik turističnih storitev mora pri zajtrku ponuditi najmanj eno živilo v ekološki kakovosti. **Neobvezni kriterij** - glavne sestavine najmanj dveh jedi ali celotnega menija z zajtrkom vred so pridelane po metodah ekološke pridelave v skladu z Uredbo (ES) št. 834/2007 ali v skladu z znakom za okolje ISO tipa I.

Ocenjevanje in preverjanje: Vlagatelj predloži izjavo o izpolnjevanju tega merila skupaj z ustreznimi dokazili. Več na:

<http://www.arso.gov.si/o%20agenciji/okoljski%20znaki/ECO%20Label/ecolabel.html>. V Sloveniji je 11 poslovnih subjektov, ki je pridobilo znak Eko Marjetica v turistični dejavnosti in samo eden je tudi certificiran (rezultat pilotnega certificiranja v tem projektu) za ponudbo ekološke hrane.

(iii) BIO HOTELI

Oznako oz. certifikat Bio-Hotel lahko pridobi kompleks/storitev/posestvo/hotel takrat, ko uspešno zadostijo vsem kriterijem, ki jih ta zasebni standard predstavlja <https://www.biohotels.info/> . Med njimi so:

- 100% ekološka živila in ekološki obroki.
- Visoki energijski standardi in pridobljen poseben certifikat.
- Visoki standardi za hrano in ostale produkte z namenom čim večje prijaznosti okolju in obnovljivosti.
- Ekološka mila in ostali kozmetični izdelki.
- Uporaba zelene energije (iz obnovljivih virov).
- Nakup papirja (papir, papirnati robčki, wc papir, ipd.) iz recikliranega materiala.

V Sloveniji sta dva poslovna subjekta vključena v mednarodno združenje Biohotelov, eden je certificiran za ekološke jedi tudi v skladu s slovensko zakonodajo, ki ureja to področje (rezultat pilotnega certificiranja v tem projektu).

(iii) TURISTIČNE KMETIJE

Združenje turističnih kmetij Slovenije povezuje različne tipe turističnih kmetij. Kmetije, ki nudijo nastanitev, lahko pri Kmetijsko gozdarski zbornici vložijo vlogo za pridobitev specializirane ponudbe (možnih je 8 različnih specializacij). Ena od možnosti je pridobitev znaka »ekološka turistična kmetija«.



Kmetija z tem znakom gostom ponuja zdravo bivalno okolje in ekološko hrano, za katero ima certifikat pooblaščen kontrolne organizacije. Ugotavljamo, da prihaja do zavajanj, ker po pravilniku o podeljevanju znakov ni obvezna kontrola in certifikacija priprave obrokov in je tako prekinjena sledljivost do končnega uporabnika.

Ekološke kmetije lahko pridobijo znak dodatne ponudbe »ekološko kmetovanje«. Pogoj za deklariranje kmetije kot »ekološka« je pridobljen certifikat pooblaščen kontrolne organizacije (pridelava in ali predelava). Kar je zahtevano tudi za pridobitev znaka specializirane ponudbe.



Za izboljšanje stanja bi bilo potrebno v pravilnik za specializirano ponudbo vključiti obvezno certificiranje priprave obrokov na kmetijah z znakom »ekološka turistična kmetija«.

Že pred začetkom izvajanja projekta in tudi v vmesnem obdobju, ko smo še bolj zavzeto spremljali dogajanja na področju gostinstva, smo zaznali številne kršitve zakonodaje s tega področja in zavajajoča oglaševanja o ponudbi ekoloških jedi in sklicevanjem na ekološko kmetijstvo (največkrat z razstavljenim certifikatom enega dobavitelja) brez vzpostavljene sledljivosti količin in brez kontrole ter certificiranja. Še zlasti pa je pogosto zavajajoče oglaševanje na spletu – primeri so v prilogi na koncu poročila.

Primeri praks iz tujine

Danska je ena najuspešnejših držav z vključevanjem ekoloških živil tako v javnih kuhinjah (šole, vrtci, državne službe) kot v drugih gostinskih lokalih. Nacionalna oznaka potrošnikom zagotavlja zadostne informacije o posamezni ponudbi ekoloških živil v gostinski ponudbi. Obenem pa spodbuja velike kuhinje in menze k čim večjemu vključevanju ekoloških živil. Le - te lahko pridobijo enega od treh oznak, ki kaže kolikšen odstotek surovih ekoloških živil je v sami jedi. Delež hrane ali produkta je podan v treh intervalih in temu primerne označbe v treh barvah (zlata, srebrna, bronzasata):



V letu 2016 že 248 Danskih restavracij uporablja oznako 90-100 %, kar pomeni, da uporabljajo tolikšen odstotek surovih ekoloških sestavin v vseh obrokih. Na Danskem imajo tudi dolgo tradicijo javne kontrole prehranskega sistema "from farm to fork" (od kmetije do vilice), ki je pomemben sistem predvsem za ohranjanje in pridobivanje zaupanja strank v ekološke pridelke in tudi jedi.

Avstrija ima z nacionalno zakonodajo urejeno kakršnokoli navajanje ekoloških jedi ali sestavin – vsi gostinski lokali morajo biti certificirani – v tem primeru pri zasebnih certifikacijskih organih. Tudi v primeru ponudbe na turistični kmetiji z nastanitvijo, je obvezno vključiti ekološko hrano za zajtrk. Večina turističnih kmetij v Avstriji ne ponuja penzionov.

V združenju za spodbujanje zdravja in preventivo na Štajerskem Styria vitalis, zamislili nov način promocije priprave hrane na zdrav način. Z podeljevanjem nagrad nazivov Grüne Haube (Zelena kapa), Grüne Küche (Zelena kuhinja) in Grüner Teller (Zelen krožnik), ki so blagovne znamke. Zelena kuhinja je izmed vseh treh najstarejša, Zelen krožnik pa najmlajši. Vse tri nagrade so povezane s pridelavo hrane na ekološki način in na gastronomijo. Tako so pripomogli k prepoznavnosti mnogih hotelov, restavracij in gostinstvu na splošno. Ljudje v teh obratih ob nagradi vedo, kaj lahko pričakujejo in temu tudi zaupajo. Zaupanje potrošnikov pa je eden od ključnih načel pri ekološki pridelavi, kontroli in cetrificiranju.

Kontrola in certificiranje

Postopek vključitve, sama kontrola in vodenje evidenc je podobno kot v primeru predelovalnih obratov. Ker pa je to področje opredeljeno z nacionalno zakonodajo (Ur. l. RS 8/2014) in ne z evropskimi uredbami, se pri označevanju ne sme uporabljati evropski logotip. Sklicevanje na postopke ekološke pridelave oziroma predelave živila ali posamezne sestavine živila ne sme zavajati potrošnika in mora biti jasno navedeno na jedilnih listih. Tako ima obrat več možnosti pri vstopu v kontrolo in certificiranje:

- (i) vključitev celotnega obrata in vse ponudbe - sklicevanje na postopke ekološke pridelave oziroma predelave v obratu ali v nazivu obrata javne prehrane je dovoljeno, če so vsa živila v obratu pripravljena oziroma ponujena v skladu z zahtevami evropske in nacionalne zakonodaje.

- (ii) ponudbe ekoloških živil na jedilniku,
- (iii) pri poimenovanju ene ali več sestavin jedi, če je sestavina ekološko pridelana in je pri posameznem živilu navedeno, katere sestavine so ekološkega kmetijskega izvora.

Gostinski lokal in obrat javne prehrane v javnem zavodu, ki pripravlja in ponuja ekološka živila, mora na vidnem mestu objaviti seznam ekoloških živil oziroma živil z ekološkimi sestavinami s točno navedbo za katero ekološko sestavino gre. Vsak izvajalec ali obrat javne prehrane, ki želi kmetijske pridelke oziroma živila označevati kot ekološke, se mora prijaviti organizaciji za kontrolo in certificiranje in izvajati svojo dejavnost v skladu z evropsko in nacionalno zakonodajo za ekološko kmetijstvo, kjer je podrobno predpisan tudi sam postopek in označevanje, kjer se sme uporabiti izključno nacionalni znak ekološki in ne evropski.

Izjema glede vključitve v kontrolo so vzgojno izobraževalni zavodi, ki smejo izraz »ekološki« uporabiti na koncu jedilnika za posamezne proizvode oziroma živila, ki imajo certifikat (navedejo se lahko vsi ekološki pridelki oziroma živila, ki so bila uporabljena v posameznih obrokih) oziroma pri vseh predpakiranih ekoloških proizvodih.

Nekaj pravil

Ekoloških in neekoloških živil ali posameznih sestavin živil, ki se jih ne da razločiti, se ne sme skladiščiti in pripravljati hkrati, razen če so zagotovljeni ločeni prostori za skladiščenje in pripravo.

Če se v obratu javne prehrane (OJP) oz. v gostinskem lokalu uporabljajo oziroma skladiščijo ekološka in neekološka živila:

- mora imeti OJP zagotovljeno prostorsko oziroma časovno ločeno skladiščenje ekoloških in neekoloških živil pred in po pripravi;
- se mora priprava ekološkega živila kontinuirano in ločeno izvajati za celotno serijo in mora biti prostorsko oziroma časovno ločena od enakih priprav za neekološka živila.

OJP mora sprejeti vse ukrepe za identifikacijo serij živil in preprečevanje mešanja ekoloških in neekoloških živil ali zamenjave z živil, ki niso pripravljena v skladu s pravili ekološkega kmetijstva.

V OJP se lahko ekološka živila obdelujejo samo po čiščenju opreme oziroma prostorov, ki so bili v stiku z neekološkimi sestavinami.

OJP mora prostore, ki so namenjeni izključno za skladiščenje živil oziroma proizvodov iz živil upravljati tako, da se zagotovi identifikacija serij in prepreči mešanje z drugimi proizvodi oziroma živil oziroma snovmi ali onesnaženje s tistimi, ki niso ekološki.

OJP mora voditi evidence blaga in finančne evidence o dobavitelju oziroma prodajalcu živil (osebno ime ali firmo, naslov ali sedež), vrsti in količini v enoto OJP dostavljenih ekoloških in neekoloških živil ali posameznih sestavin teh živil, vrsti in količini živil v prostorih OJP, načinu označevanja in oglaševanja živil, rezultatih preverjanja dokumentacije pri prevzemu živil.

Organizacija za kontrolo in certificiranje najmanj enkrat letno opravi nadzor obrata javne prehrane ter na certifikatu navede ali gre za **pripravo ekoloških živil** ali za **pripravo živil z ekološkimi sestavinami**.

(Vir: Ur. l. RS 8/2014)

(Vir: Ur. l. RS

Certificirani gostinski lokali z ekološko ponudbo v Sloveniji

Po podatkih Ministrstva za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano RS, ki vodi evidence o certificiranih izvajalcih na področju ekološkega kmetijstva, je bilo v letu 2016 9 certificiranih podjetij oz. pravnih oseb (med njimi tudi en vzgojno izobraževalni zavod in ena kmetija z dopolnilno turistično dejavnostjo):

- IZA DOLINAR KRAINER - NOSILKA DOPOLNILNE DEJAVNOSTI NA KMETIJI Kupljenik 1 4263 BOHINJSKA BELA BLED
- FIRAL I. D.O.O. Gregorčičeva ulica 3 1000 LJUBLJANA
- SLOREST D.O.O. Verovškova ulica 55 1000 LJUBLJANA
- PARMA D.O.O. Trg republike 2 1000 LJUBLJANA
- ISTRABENZ TURIZEM D.D. Obala 33 6320 PORTOROŽ - PORTOROSE PIRAN
- OSNOVNA ŠOLA GORJE Zgornje gorje 44 4247 ZGORNJE GORJE
- INTER MARKETING D.O.O. Dunajska cesta 103 1000 LJUBLJANA
- SODEXO D.O.O. Tehnološki park 22 1000 LJUBLJANA
- TERME KRKA, D.O.O., NOVO MESTO Novi trg 1 8000 NOVO MESTO

Vsi certificirani izvajalci na področju ekološkega kmetijstva s svojo certificirano ponudbo ekoloških pridelkov, živil in pridelovalci, predelava, distribucija, gostinski lokali) so javno objavljeni na spletu MKGP

http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/ekolosko_kmetovanje/spletni_iskalnik_ekoloskih_certifikatov/.

Pilotno certificiranje gostinskih lokalov v okviru CRP projekta

Ob prijavi projekta Ekološka živila v gastronomiji smo si avgusta 2015 zadali cilj pilotno certificirati vsaj 5 različnih gostinskih obratov, kjer bi naj bil izbor glede na lokacijo, interes, kategorizacijo, specializacijo (npr. mestna / podeželska gostilna, zdravilišče,...). Preko adreme Slovenske turistične organizacije smo o tem obvestili širok krog gostinskih lokalov, kjer pa je bil izjemno skromen odziv. Praviloma gostinski sektor še ne pozna te tematike, ne poznajo kakovosti ekoloških živil in tudi ne želijo dodatnih kontrol, evidenc in tudi strošek je omejitvev. Zato smo v okviru raziskovalne skupine aktivno pristopili nagovarjanju potencialnih gostinskih obratov, le eden pa se je sam javil kot odziv na intervju raziskovalcev v TV oddaji »Dobro jutro«.

Aktivnosti v delovnem sklopu 2 so potekale na način, da smo v prvi fazi preko Slovenske turistične organizacije poslali ponudbo vsem registriranim gostinskim obratom v Sloveniji za brezplačno kontrolo in certificiranje ekoloških živil. Vsi, ki so izrazili interes, smo jih nato osebno, po telefonu kontaktirali in jim detajlno predstavili postopek in možnosti, ki jih imajo na voljo. Izvajalce – gostinske lokale, ki so nadalje želeli sodelovati, smo obiskali v gostinskem obratu, kjer smo z glavnim kuharjem sestavili osnutke obrokov z ekološkimi sestavinami, predstavili možnosti nabave ekoloških živil v njihovi okolici in naredili plan nabave glede na trenutno povpraševanje gostov in ekonomski položaj podjetja. Ob zaključku tega dela smo jim svetovali v postopku prijave obrata in jim pomagali pri prepoznavanju kritičnih ekoloških točk v postopku certificiranja, s čimer smo jim olajšali in hkrati pospešili postopek dela.

V okviru projekta smo v letih 2016 in 2017 uspeli izbrali 6 pilotnih obratov javne prehrane (OJP), ki so pokazali interes za vključitev ekoloških živil v svojo ponudbo in le to ustrezno podvrgli kontroli in certifikaciji pri izbranem certifikacijskem organu – Inštitutu za kontrolo in certifikacijo UM (IKC UM), ki je sodeloval že pri prijavi in v nadaljevanju kot zunanji izvajalec v projektu. Kot partnerja smo vključili Center biotehnike in turizma Grm Novo mesto – prav zaradi obrata javne prehrane (šolska

menza) in učne restavracije ter z namenom uporabiti izkušnje neposredno tudi v izobraževanju za gostinski sektor. Navkljub težavam najti zainteresirane gostinske lokale je pilotno certificiranje steklo v letu 2017 v:

- »Bio« hotelu s celotno ekološko ponudbo vseh jedi in pijač;
- podeželski gostilni in v hotelu v manjšem mestu;
- restavraciji zdravilišča;
- študentski menzi, kjer so v zgoraj navedenih lokalih bili že izdani certifikati;
- restavracija v okviru gostinske šole je še v fazi odprave neskladij po prvi kontroli,
- mestna gostilna (socialno podjetje) pa je šele v prvi polovici oktobra ustrezno dopolnila prijavo in kontrola še ni bila izvedena.

Vsi izvajalci so se zavezali, da bodo ponudbo z ekološkimi živili ohranili tudi v letu 2018. Aktivno delo sodelavcev projekta in informiranje o ekoloških živilih in certificiranju je potekalo tudi na dveh turističnih ekoloških kmetijah, gostilni na podeželju, v hotelu v zavarovanem območju, restavraciji višje turistične šole, v restavraciji z več enotami v prestolnici.

1. primer: študentska menza s posamičnimi ekološkimi sestavinami v jedilnikih

Prvi izvajalec, podjetje Geri computer d.o.o., poslovna enota Okrepčevalnica Maj, je prijavo poslal konec leta 2016. Izvajalec ponuja tople obroke študentom in zaposlenim v prostorih Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede, Univerze v Mariboru. V prvi fazi so se odločili v kontrolo vključiti dve ekološki sestavini, in sicer ajdovo kašo in testenine, vrste peresniki. Za dodatno ponudbo so se odločili zaradi interesa študentov in zaposlenih. Certifikat je bil izdan v februarju 2017.

Primer jedilnika z ekološko sestavino – ekološki peresniki in ekološka ajdova kaša.

TEDENSKA PONUDBA KOSIL
(juha, glavna jed, priloga in solata) = 4€
ŠTUDENTI (kosilo + pijača in sadje) = 2€ + bon

PONEDELJEK <ul style="list-style-type: none">- Polnjen ocvrt zrezek- Golaž s polento- <u>Solatni krožnik po izbiri</u> V: Ocvrta cvetača s tatarsko omako	TOREK <ul style="list-style-type: none">- Sv. ribica v gobovi omaki- Špageti na milanski način- <u>Solatni krožnik po izbiri</u> V: Eko peresniki *
SREDA <ul style="list-style-type: none">- Čufti s pirejem- Kisla repa s pečenko- <u>Solatni krožnik po izbiri</u> V: Ohrovtovi zvitki z eko ajdo kašo *	ČETRTEK <ul style="list-style-type: none">- Sesekljana pečenka z jajčko- Makaronovo meso- <u>Solatni krožnik po izbiri</u>- Gobova rižota s sojinim polpetom
PETEK <ul style="list-style-type: none">- Osličji file na dunajski način- Piščančji zrezek na žaru s sirom- <u>Solatni krožnik po izbiri</u>- Sirovi štruklji z omako iz brokolija	

* kontrolira SI-EKO-002
Opomba - podčrtan meni za kosilo pomeni; meni je primeren za bolnike s celiakijo
Ob nakupu sendviča na študentski bon, vam pripada sendvič, juha, solata, pijača in sadje.
Geri computer d.o.o., Podova 24, 2327 Rače, ID za DDV: SI57268444, PE: Okrepčevalnica Maj, Pivola 10, 2311 Hoče

2. primer: »Bio« hotel s celotno ekološko ponudbo vseh jedi in pijač

Drugi po vrsti, se je v kontrolo in certifikacijo prijavilo podjetje Art nepremičnine d.o.o., Hotel St. Daniel iz Štanjela - <http://www.stdaniel.si/>. Izvajalec biohotela se je za ta korak odločil, saj je želel v slovenskem prostoru izkoristiti tržno nišo ter slovenskim in tujim gostom ponuditi najbolj kakovostno hrano. V letu 2016 so obrat priključili shemi BioHotels (avstrijska shema) in na našo pobudo, v letu 2017, še nacionalni shemi certificiranja OJP. Gre za ponudnika, ki v svoji kuhinji pripravlja izključno ekološka živila (izjema so živila iz lova in nabiranja, ki niso del Evropske zakonodaje) – predvsem iz lokalnega okolja, kjer je vzpostavil sodelovanje z ekološkimi kmetijami, ki jim tudi po naročilu pridelujejo ekološko zelenjavo v neposredni bližini. Certifikat je bil izdan 09.03.2017 in izvajalcu podeljen na svečani otvoritvi hotela.



Zakaj sva se odločila za kontrolo in certificiranje naše kuhinje?

Za začetek bi povzela kar besede nase ekološke kolegice, ki je na to vprašanje odgovorila kratko in jedrnato: "Ker je tako prav".

Včasih slišiva, da sva našla dobro tržno nišo. Ob teh besedah se vedno le nasmehneva. Ekološko ni trend. Je nekaj najbolj naravnega. Je osebna odločitev in hkrati sprejemanje odgovornosti do prihodnjih generacij in okolja.

Ekološki način življenja se ne zgodi od danes do jutri. Je proces. Najtežje je spremeniti samega sebe. Ampak ravno tam je treba začeti. Ko spremeniš sebe in to zares živiš, se začne preobrazba ožje in nato vedno širše okolice.

Smo socialna bitja in odvisni od okolja, zato z zavedanjem skupnosti vplivamo na celoten ekosistem. Ga naredimo prijaznejšega za nase otroke. To mora biti naša odgovornost in zaveza.

V naši kuhinji uporabljamo živila certificiranih ekoloških pridelovalcev. To da je nekaj domače še ne pomeni, da je ekološko. Certifikati in kontrola nam zagotavljajo 100 % potrditev, da je vse kar pride do nas pridelano in vzgojeno po ekoloških pravilih.

Nina, Biohotel St. Daniel

3. primer: podeželska gostilna in hotel v manjšem mestu s ponudbo posamičnih ekoloških sestavin

Gostilna in hotel Kunst <http://www.kunst.si/meni-priporocnik/>

in Gostilna Šempeter

se je kot tretji pilotni obrat zapovrstjo, v kontrolo prijavil v mesecu marcu 2017. Izvajalec je v svojo ponudbo v oba obrata (hotel z mestno gostilno in podeželska gostilna) vključil ekološke pridelke (npr. ekološki pirin rižek) iz ekološke kmetije Repovž. Sicer pa je lastnik že v okviru projekta Gostilna Slovenija prilagodil jedilnike in so izrazito sezonski, vključene so tradicionalne jedi iz Posotelja in je že doslej uspešno sodeloval z lokalnimi kmetijami kot dobavitelji (npr. za rejo kopunov, bučno olje,...). Za spremembo so se vodilni odločili zaradi želje po spremembi in konkurenčnosti na trgu. Certifikat je bil izdan 16.06.2017.

"Že vrsto let si prizadevamo v našo ponudbo vključevati, lokalne produkte in pripravljati hrano na podlagi tradicionalnih receptov. Ker se zavedamo, da samo kontrolirani produkti zagotavljajo željeno kvaliteto smo se odločili za certificirane izdelke in eko živila. Seveda so pa tudi naši gosti vedno bolj ozaveščeni in jim ni vseeno kaj zaužijejo."

Nejc Kunst

4. primer: restavracija v zdravilišču

V mesecu marcu 2017 se je v kontrolo prijavilo podjetje Bioterme Mala Nedelja <http://www.bioterme.si/hotel-bioterme/kulinarika/>. Za nadgradnjo svoje ponudbe so se odločili zaradi prepoznane dodane vrednosti, ki jo ekološka živila doprinašajo in zaradi prizadevanj gostom ponuditi živila najboljše kakovosti. V svojo ponudbo je izvajalec vključil posamezna ekološka živila, ki jih bodo ponujali v okviru zajtrka, posamezne ekološke samostojne jedi in ekološke priloge ter jedi z ekološkimi sestavinami. Certifikat je podjetje pridobilo 07.06.2017.

Hotel Bioterme**** je edini okolju prijazen hotel v severovzhodnem delu Slovenije, ki se ponaša z EU znakom za okolje EKO MARJETICA ter znakom SLOVENIA GREEN ACCOMMODATION.

S svojo ponudbo želimo v Biotermah svojim gostom ponuditi edinstven koncept doživetij, bivanja in preživljanja prostega časa sredi neokrnjene narave, ter hkrati slediti trendom trajnostnega razvoja turizma.

Skrb za okolje kot tudi za dobrobit naših gostov so naša vsakdanja naloga. Poleg surovin in izdelkov, ki jih v Biotermah Mala Nedelja nabavljamo v lokalnem okolju od okoliških kmetov/pridelovalcev (jabolka, bio jabolčni sok, zelenjava, jajca, moka za pripravo pekovskih izdelkov...) smo se kot nadgradnjo naših prizadevanj odločili za certificiranje EKO izdelkov, ki jih ponujamo v EKO KOTIČKU našim hotelskim gostom. Ta odločitev je bila logično nadaljevanje naših prizadevanj glede razvoja naše ponudbe.

Tako EKO KOTIČEK kot tudi izdelki iz lokalnega okolja se na samopostrežnih bifejih posebej izpostavljajo in označujejo, saj taka oskrba hotelskim gostom predstavlja veliko dodano vrednost.

Rebeka Trop, vodja Bioterm

5. primer: učna restavracija v mestu

Projektni partner GRM Novo mesto je v postopek kontrole in certificiranja prijavil restavracijo pod nazivom Hiša kulinarike in turizma. Želja projektnega partnerja je, da bi se tudi dijaki, ki v tamkajšnji restavraciji opravljajo prakso, seznanili z ekološkimi živilii v obratu Pomemben aspekt je prav tako sledenje trendom v gostinstvu in turizmu. Kontrola je bila izvedena v začetku oktobra 2017, certifikat bo izdan po poslanih skladnih dopolnitvah iz kontrole. V ponudbo so uvrstili celoten obrok, ki ga bo na voljo ob prednaročilu. Le ta bo sestavljen iz glavne jedi: ekološka ajdova kaša z ekološko zelenjavo in jurčki ter iz dveh solat (po želji), ekološka krompirjeva solata in ekološka rdeča pesa v solati.

6. primer restavracija v mestu s statusom socialnega podjetja

Kooperativa Dame <http://www.kooperativa-dame.si/gostilnica-pri-damah/>, je zadnji obrat, ki se je v na podlagi projekta odločil razširiti svojo ponudbo z ekološkimi živilii. V ponudbo bodo vključili tri ekološke sestavine, ki jih bodo ponujali v različnih jedeh: ajdova kaša, prosena kaša in ješprenj. Prijava je na IKC UM prispela v začetku oktobra 2017, kontrola bo izvedena do konca oktobra oziroma v začetku novembra 2017.

Sklepi in napotki za v prihodnje

Tekom projekta k vključitvi v kontrolo in certificiranje aktivno spodbujali hkrati več obratov, jih izobraževali, usposabljali a je kljub temu bilo za marsikaterega izvajalca vstop v certificiranje nezanimivo oz. se niso odločili. Konkretno smo želeli, da bi se v postopek prijavila tudi ena turistična kmetija, kot smo to zapisali v prijavi (z dvema smo tudi intenzivno delali, nakar so ugotovili, da turistične kmetije niso zajete oz. naštete v zakonodaji Ur. l. RS 8/2014 v definiciji obrata javne prehrane in se kljub aktivnemu delu z njimi, na koncu niso odločili za ta korak. Na drugi strani smo uspeli privabiti vse druge tipe obratov: hotel v kombinaciji z mestno gostilno (Gostilna in hotel Kunst), mestno (pri Damah) in podeželsko gostilno (Gostilna Šempeter), hotel (St. Daniel), zdravilišče (Bioterme Mala Nedelja) in namesto turistične kmetije, fakultetno restavracijo (Okrepčevalnica Maj). Vsi izvajalci so se zavezali, da bodo ponudbo z ekološkimi živilii ohranili tudi v letu 2018.

V gostinskem sektorju je še veliko nepoznavanja same problematike in sistema, ni zavedanja o razlikah v ekološko pridelanih živiliih v primerjavi s konvencionalnimi, tudi za nekatere druge sheme kakovosti so mnenja, da pomenijo ekološko kakovost in postavlja se tudi vprašanje kako pripraviti ekološke jedi, da se ne izniči njihova notranja kakovosti (vsebnost vitaminov, antioksidantov in drugih zdravju koristnih snovi v živiliih). Zadržke imajo glede vodenja evidenc, problematično je lahko zagotavljanje sledljivosti in večini ne ustreza prisotnost in izvajanje dodatne kontrole ob že veliko siceršnjih kontrol z vidika higiene, zdravstvene varnosti, davčne, delovne in druge splošne zakonodaje s katero so v sektorju že obremenjeni.

Večina pa se zaveda novega trenda in nekateri tudi v lastnih gospodinjstvih redno posegajo po ekoloških živiliih. V poslovanju pa jim je še vedno pomembnejši ostanek prihodka oz. kako z najnižjo vhodno ceno surovin ustvariti pozitiven rezultat in je dodatni strošek kontrole in certificiranja prav tako velik problem.

2.2.2 Izkušnje za uvedbo ekoloških živil v šolski menzi in učni gostilni BC Grm (Jože Podgoršek in Helena Jurše Rogelj)

Na Grmu novo mesto smo pričeli s postopnim uvajanjem ekoloških živil v ponudbo v šolski menzi. Ponudba se nanaša predvsem na umeščanje surovin ekološkega porekla iz lokalnega okolja, pretežni del tovrstnih aktivnosti pa je bi usmerjen v umeščanje ekoloških živil in jedi kot celote v učnem gostinskem lokalu, Hiša kulinarike in turizma, Gostišče na Trgu.

V okviru tega postopka smo imeli več pripravljanih aktivnosti, tako v okviru projekta organiziranih aktivnosti, kot tudi druge.

Naše izkušnje pri uvajanju so tako pozitivne, kot negativne, medtem ko so takoj po realni uveljavitvi ponudbe postale povsem pozitivne.

Pozitivne izkušnje se nanašajo tako na samo navdušenje mnogih sodelavcev nad uvedbo nove ponudbe – EKO PONUDBE, tudi sodelavcev iz kuhinje, negativne pa predvsem na nezainteresiranost, še bolj pa strah in skrb vodje Hiše kulinarike in turizma nad samo izvedbo nove ponudbe.

Strah oz. skrb se je nanašala na kontrolo samo, še bolj pa na prepričanje, da novost pri kupcih ne bo izzvala interesa in bo tako ekonomsko neupravičena in pa, da bodo težave s samo dobavi ekoloških surovin. Nanašala se je tudi na ločeno skladiščenje in ločeno vodenje evidenc.

Po več poskusih ureditve situacije smo bili uspešni, ko je zadevo prevzela sodelavka, ki ima izkušnje v sodelovanju s kontrolno organizacijo, sicer iz kmetijskega dela. V kratkem času smo nato sestavili prvi jedilnik in pripadajoče recepture, vzpostavili zahtevano ločeno skladiščenje, vodenje evidenc in vse potrebno za certifikacijo obrata in konkretnega živila v ponudbi. Že po enem tenu ponudbe, ko je bilo prodanih prvih 40 obrokov, je postal tudi najbolj skeptičen sodelavec (vodja obrata) zadovoljen z novostjo in nad trendom.

Naša izkušnja je torej pozitivna in sama pelje v smeri povečanja ponudbe ekoloških živil in oblikovanja ekoloških jedilnikov.

Vsebina v šolskem / študijskem letu 2017/18 prehaja tudi v samo pedagoško vsebino in izvedbeni kurikulum. Do konca meseca maja 2018 je v načrtu oblikovanje vsaj 5 novih jedilnikov, ki bodo tudi v realni ponudbi v Hiši kulinarike in turizma, in seveda prenos vseh novosti v šolsko menzo, prav tako bosta v tem času organizirana vsaj dva »eko kulinarična večera«.

Ponudba bo javno predstavljena in promovirana tako v regionalnem, kot širše, nacionalnem okolju.

Jedilniki s kalkulacijo in navodili za pripravo iz prve faze uvajanje certificirane ekološke ponudbe živil v Hiši kulinarike in turizma

EKOLOŠKA AJDOVA KAŠA Z EKOLOŠKO ZELENJAVO IN JURČKI

(iz kontrolirane ekološke pridelave – kontrolira SI-EKO-002)

Ajdovo kašo skuhamo v slanem kropu. Na olju prepražimo sesekljano čebulo in česen, dodamo na lističe narezane gobe in nariban korenček. Vse skupaj nahitro prepražimo in zalijemo z malo vode. Gobe dušimo 15 – 20 minut in jim dodamo skuhano ajdovo kašo. Na koncu po okusu še solimo, dodamo preostale začimbe in maslo.

Sestavine za eno osebo:

ŽIVILO	NABAVNA CENA
15 dag ajdove kaše	0,68 €
7 dag čebule	0,20€
5 dag olja	1,00 €
2 dag česna	0,14 €
25 dag jurčkov – konvencionalni	0,75 €
Sol, Marajon, Peteršilj, Drobnjak, Timijan,	1,00 €
15 dag korenja	0,40€
LASTNA CENA	4,17€
PRODAJNA CENA	10,00 €



EKOLOŠKA RDEČA PESA V SOLATI

(Iz kontrolirane ekološke pridelave – kontrolira SI-EKO-002)

Sestavine za eno osebo:

ŽIVILO	NABAVNA CENA
25 dag rdeče pese	0,8 €
2 dag olivnega olja – konvencionalno	0,1 €
sol, kis	0,4 €
LASTNA CENA	1,3 €
PRODAJNA CENA	2,50 €



EKOLOŠKA KROMPIRJEVA SOLATA

(iz kontrolirane ekološke pridelave – kontrolira SI-EKO-002)

Sestavine za eno osebo:

ŽIVILO	NABAVNA CENA
30 dag krompirja	0,27 €
2 dag olivnega olja – konvencionalno	0,10 €
Sol, kis	0,40 €
LASTNA CENA	0,77 €
PRODAJNA CENA	2,50 €



- 2.2.3 Priročnik za gostince: *BIO+LOKALNO=IDEALNO Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ekološke ponudbe v gastronomiji* (Martina Robačar, Tjaša Vukmanič, Franc Bavec, Martina Bavec)

Priročnik za gostince jev fazi finalizacije – v prilogi prikaz osnutka.



2.3 Okoljski odtis jedi/obrokov (Tjaša Vukmanič, Martina Robačar, Martina Bavec)

Uvod

Že desetletja je znano dejstvo, da tudi kmetijstvo in živilsko predelovalna industrija prispevata svoj delež pri onesnaževanju okolja vključno z vplivi na podnebne spremembe. Zato je iskanje trajnostnih načinov kmetijske pridelave trend zadnjih desetletij (Bavec *et al.* 2009), ki je postal tudi sestavni del skupne kmetijske politike in programov razvoja podeželja, kjer se višajo okoljski standardi.

Trajnostno kmetijstvo – kaj je to?

Kljub splošni definiciji trajnostnega razvoja, ki je mednarodno sprejeta, pa na področju kmetijstva ni enotne definicije in v različnih državah obstajajo različni koncepti trajnostnega v kmetijstvu. V ZDA npr. kot trajnostno uvrščajo tudi uporabo gensko spremenjenih semen odpornih na npr. škodljivce in s tem utemeljujejo manjšo porabo insekticidov. Ob tem pa spregledajo dejstvo, da so povečali potrošnjo glifosata (totalni herbicid) na katerega so večinoma postale GS rastline tudi odporne.

V trajnostne načine sodita ekološko kmetijstvo, ki je podprto z enotno evropsko zakonodajo (EC 834/2007) in biodinamično kmetijstvo, ki je posebna smer ekološkega kmetijstva z določenimi specifičnostmi (Demeter International 2007), kjer v obeh primerih veljajo številne prepovedi (uporaba gensko spremenjenih rastlin, kemično sintetičnih pesticidov, lahko topnih mineralnih gnojil,..) in zahteve ter priporočila (kolobar, uporaba komposta in živinskih gnojil, ekološka semena in sadike,..). V Sloveniji je med trajnostne oblike kmetijstva uvrščena tudi integrirana pridelava, ki je podprta z nacionalno zakonodajo v sadjarstvu, poljedelstvu, zelenjadarstvu in vinogradništvu (ULRS 110/2010) in ima določene omejitve pri uporabi pesticidov ter zahtevo po dosledni uporabi gnojil na podlagi analiz tal. Uveljavljajo se še druge različne okolju prijaznejše kmetijske prakse, ki pa so najpogosteje zgolj "green washing" konvencionalnega kmetijstva (Bavec *et al.* 2011a). Vsaka lokalna pridelava še ne pomeni, da je tudi trajnostna. Kaj je trajnostno kmetijstvo pa tudi različno definirajo različni avtorji in različno tudi države v svojih kmetijskih politikah. V npr. ZDA celo kmetijsko pridelavo z uporabo gensko spremenjenih rastlin (Bavec *et al.* 2009). Prav tako je prisoten nov pojem v raziskavah in v strokovni javnosti "ecological intensification", ki pomeni kreiranje trajnostnih pridelovalnih sistemov z manjšimi vnosi in manj škodljivimi vplivi na okolje (Bavec *et al.* 2011a). Znanstveno disciplino v okviru ekologije - agroekologijo - ponekod v Južni Ameriki izenačujejo z ekološkim kmetijstvom in v ti. agroekološkem kmetijstvu dovoljujejo tudi kemično sintetične pripravke. Jasno in natančno je z enotno evropsko zakonodajo opredeljeno samo ekološko kmetijstvo.

Turizem je v svetu in vse bolj tudi pri nas ena pomembnejših gospodarskih dejavnosti, ki bi morala biti tesno povezana s kmetijstvom, kot skrbnikom kultivirane krajine z veliko biološko pestrostjo in dobaviteljem kakovostnih surovin za pripravo hrane ter tudi s svojo kulinarčno tradicijo in kulturno dediščino podeželja. V svetu je v zadnjem obdobju eden pomembnejših rastočih trgov v turizmu t.i. zeleni turizem, ekološki turizem, trajnostni turizem,..., kjer pa se pojavljajo različne definicije in koncepti, ki se dostikrat samodeklarirajo in ni objektivnih kriterijev za njihovo preverjanje, čeprav se počasi uveljavljajo tudi nekateri standardi in označevanja na tem področju – npr. »Eko marjetica«, ki edina zahteva sicer skromno ponudbo tudi ekoloških živil. Slovenija je v svoj razvojni koncept turizma vključila besedo »zeleno« in vidi razvojne možnosti v tudi v turizmu na podeželju, kjer ima npr. sosednja Avstrija večje prihodke kot od zimskega turizma v smučarskih središčih.

Nekaj poimenovanj, ki jih srečujemo v turizmu in so lahko zavajajoča:

➤ **Zeleni turizem (green tourism):**

V zadnjem obdobju se vse bolj govori o turizmu v zeleni ekonomiji, o zelenem turizmu, o prilagajanju in blaženju podnebnih sprememb v povezavi s turizmom, o zelenem trgu, o zelenih programih itd.

Izvorno se v poslovanju termin »ZELEN« nanaša na okoljske zadeve, vendar danes zaobjema VSE POGLEDE TRAJNOSTNEGA RAZVOJA.

➤ **Trajnostni turizem, sonaravni turizem (*sustainable tourism*):**

Principi trajnostnega razvoja turizma se nanašajo na okoljske, socialno-kulturne in gospodarske vidike turističnega razvoja in zahtevajo ravnotežje med njimi. V zadnjem obdobju se trem stebrom dodaja še vidik podnebnih sprememb.

➤ **Ekoturizem (*ecotourism, ecological tourism*):**

Ekoturizem pomeni potovanja v naravna območja oziroma obliko turizma, ki odgovorno varuje naravo in spodbuja blaginjo lokalnega prebivalstva. V svojem bistvu gre za obliko odgovornega turizma v naravna območja.

➤ **Na naravi temelječ turizem (*nature based tourism*):**

Na naravi temelječ turizem je vsaka vrsta turizma, ki je osnovana na izkušnjah, ki so neposredno povezane z naravnimi atrakcijami, vključno z ekoturizmom, adrenalinskim turizmom, pohodništvom, opazovanjem ptic, ribarjenjem, muharjenjem, jahanjem, obiskovanjem naravnih parkov ipd. Podatki kažejo, da raste ekoturizem z večjo stopnjo kot turizem nasploh (cca 20 % letno).

➤ **Odgovorni turizem (*responsible tourism*):**

Odgovorni turizem spoštuje naravno in kulturno okolje in na etični način prispeva k razvoju lokalnega gospodarstva. Spodbuja turistovo zavedanje njegovega vpliva na lokalno destinacijo.

➤ **Geoturizem (*geotourism*):**

Geoturizem pomeni koncept turizma, ki ohranja in še dodatno krepi geografski karakter območja – tako njegovo kulturo, okolje, dediščino kot tudi blaginjo ljudi, ki tam živijo. Podobno kot ekoturizem tudi geoturizem promovira koncept turizma, ki odgovorno varuje naravo in spodbuja blaginjo lokalnega prebivalstva (kjer se sredstva, ki jih turizem prinaša, vračajo v lokalno skupnost za ohranjanje okolja), vendar pa koncept razširi še naprej zgolj od narave in ekologije, tako da vključuje celoten koncept prostora, kot so zgodovina, tradicionalna in živa kultura, pokrajina, kulinarika, umetnost, lokalna flora in favna ter blaginja ljudi, ki tam živijo. Gre za poudarke na geografskem karakterju destinacije oziroma t.i. »Sense of place«.

V okviru ekološkega turizma in wellness programov ponudniki pogosto pozabijo, da je sestavni del oz. temelj tudi ekološko pridelana hrana. Še celo več – slovenski hotelirji rangirani v najvišji kakovostni razred so si izborili, da je dovolj imeti samo t.i. »bio-kotiček« pri zajtrku s predpakiranimi ekološkimi živili in da se jim ni potrebno vključiti v kontrolo. Pozabljajo pa, da zahodno evropski potrošniki s srednjim in višjim standardom v svojem domu skoraj vsakodnevno uživajo tudi ekološka živila in da kljub splošnim zagotovitvam, da je vsa hrana v prometu z živil varna, je npr. v vsakem drugem vzorcu sadja ali zelenjave na evropskem trgu zaznana prisotnost vsaj enega ali več ostankov pesticidov. Zato povpraševanje po ekoloških živilih, kljub recesiji, še vedno narašča. Prav tako trendi odličnosti v gostinstvu temeljijo na lokalni sezonski ponudbi (prestižne italijanske gostilne imajo npr. svoje vrtove in dobavitelje v majhnem radiju nekaj km od lokacije gostilne), raznolikosti vhodnih surovin (pestrost sort, divje rastoče rastline, meso starih avtohtonih pasem živali,...) in ekološki pridelavi ter primerno velikih in cenovno sprejemljivih obrokih, kar je tudi »Slow food« koncept, kot ga je v Italiji (Bra) uvedel Carlo Petrini, ki je soustanovitelj zasebne Univerze za gastronomijo v kraju Polenzzo, ki tudi temelji na teh izhodiščih. Notranja kakovost ekološko pridelanih živil je drugačna v primerjavi s konvencionalno oz. industrijsko pridelanimi živili, je kontrolirana in certificirana ter označena v skladu z evropsko zakonodajo. Sledljivost ekoloških živil se mora nadaljevati tudi v gastronomiji, kar pokriva nacionalna zakonodaja (Ur. l. RS 8/2014), ki določa pravno podlago za postopke kontrole in certificiranja v gastronomiji oz. v vseh obratih javne prehrane.

V nadaljevanju je predstavljena primerjava ekološkega in konvencionalnega kmetijstva z vidika vplivov na okolje z izračunom okoljskega odtisa, ki je orodje za merjenje in odločanje pri izračunavanju, kolikšna površina zemlje in območje voda je potrebnih za nastanek naravnih virov, ki jih človeška populacija porabi. Izračunamo ga lahko tudi za posamezne proizvode (tudi jedi ali

menuje) in storitve ter spada v družino metod, ki za oceno trajnosti upoštevajo celoten življenjski cikel ("life cycle assessment" ali LCA).

Definicija LCA

Razmišljanje o življenjskem ciklu pomeni upoštevanje okoljskih, pa tudi družbenih in gospodarskih vplivov proizvoda v njegovem celotnem življenjskem ciklu. Analiza življenjskega cikla (LCA, Life Cycle Assessment) ovrednoti te vplive skozi celotno življenjsko dobo proizvoda, od pridobivanja surovin preko predelave materialov, proizvodnje, distribucije, uporabe, popravila in vzdrževanja, vse do morebitnega odstranjevanja ali predelave. Analiza LCA je standardizirana v ISO 14040. Vsebuje tudi izračun ogljičnega odtisa.

(Vir: http://www.eco-hub.eu/ecohub/files/brosura_-_prelom_SLO_-_za_SPLET.pdf).

Okoljski odtis je orodje za merjenje in odločanje pri izračunavanju, kolikšna površina zemlje in voda je potrebna za nastanek naravnih virov, ki jih človeška populacija porabi. Meri se v globalnih hektarjih (gha) in že pred leti je za 25 % presegel biološko zmogljivost planeta. Možnosti za zmanjšanje ima v veliki meri tudi vsak posameznik že z izbiro življenjskega sloga pri uporabi in porabi hrane (več ekološke in manj mesne hrane pomeni znižanje okoljskega odtisa) in drugih aktivnostih (transport, recikliranje odpadkov,...).

Kaj je okoljski odtis?

Okoljski odtis je orodje za merjenje in odločanje pri izračunavanju, kolikšna površina zemlje in območje voda je potrebnih za nastanek naravnih virov, ki jih človeška populacija porabi.

Predstavlja vso rodovitno površino zemlje, ki jo posameznik potrebuje za zadovoljevanje potreb. Danes je rodovitne zemlje manj kot 1/4 površine zemlje, tj. 10,8 milijard hektarjev (2,3 milijard ha oceanov in 8,5 milijard ha kopnega). Okoljski odtis za 25 % (po drugih ocenah za 50 %) presega biološko zmogljivost planeta.

Okoljski odtis se meri v globalnih hektarjih (gha). Enota gha predstavlja proizvodne zmogljivosti enega hektarja zemljišča s povprečno produktivnostjo v svetu. Če razdelimo površino zemlje na vsakega človeka na svetu, dobimo rezultat približno 1,7 gha na osebo, kar predstavlja naš trajnostni odtis. Danes je žal okoljski odtis posameznika v povprečju 2,7 gha, kar pomeni, da porabimo več naravnih danosti, kot jih lahko planet regenerira ter ustvarimo več odpadkov, kot jih lahko planet absorbira.

Naše potrebe so glede na zmogljivost zemlje prevelike in živimo v okoljskem dolgu. Seveda da se naše potrebe razlikujejo glede na razvitost posameznih držav. To na primer Belgijec porabi 5,1 gha na leto, Američan 9,2 gha na leto in Afričan le 1,4 gha na leto.

S trenutno potrošnjo bi prebivalci sveta potrebovali tri planete, da bi zadostili našim trenutnim potrebam!

Vir: <http://ecotoolkit.eu/faq.php#a7>, še več informacij o okoljskem odtisu po državah na: www.footprintnetwork.org/en/index.php/GFN/page/ecological_footprint_atlas_2010

Metodologija izračuna okoljskega odtisa

Znanstveno metodo za izračun okoljskega odtisa sta vpeljala nemška znanstvenika Rees in Wackernagel, prvi znanstveni članek na to temo pa je izšel leta 1992. Okoljski odtis merimo z enoto globalni hektar (gha). Z metodo izračunamo površino, ki jo potrebuje narava, da proizvede surovine in da absorbira odpadke, ki jih človek porabi oziroma producira za kmetijstvo, proizvodnjo energije, mobilnost, sečnjo dreves itd. (Moidl in sod. 2008). Velikost okoljskega odtisa nam daje odgovore na vprašanja, ali je naš planet dovolj velik, da zagotovi potrebe človeštva. Trenutno potrebuje Zemlja eno leto in šest mesecev, da se regenerira od porabe, nastale v enem letu (Global Footprint Network, 2016).

V svetu obstaja več različnih metod za izračunavanje okoljskega odtisa, vendar vsaka upošteva človekovo vedenje v različnem obsegu. Ena izmed metodik računanja je tudi Sustainable Process Index® (SPI) oziroma indeks trajnosti procesa (Krotscheck in Narodslawsky 1996).

Okoljski odtis je lahko izražen v ha na ha površine ali/in ha oziroma m² na kg oziroma t proizvoda na leto. V tem primeru imenujemo takšen izračun indeks okoljske učinkovitosti (Ecological Efficiency Index EEI).

V našem primeru izračunavanja okoljskega odtisa obroka oz. posameznih jedi smo uporabili kalkulator okoljskega odtisa SPI (Sustainable Process Index®), ki sta ga razvila raziskovalca Krotscheck in Narodslawsky leta 1996, na Tehniški univerzi v Gradcu. Metoda SPI temelji na primerjavi med naravnimi in tehnološkimi materialnimi tokovi. Pretvorba množičnih in energijskih tokov poteka strogo po dveh načelih trajnosti:

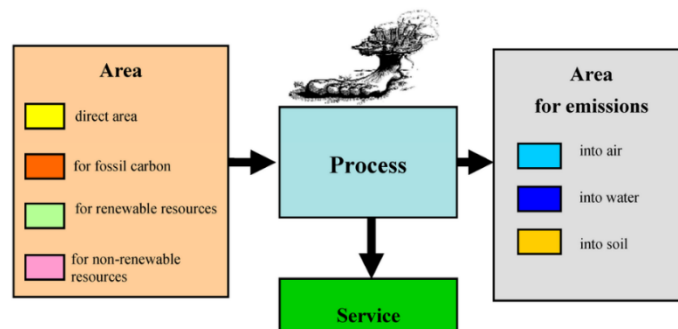
Načelo 1: Antropogeni masni tokovi ne smejo spremeniti globalnih snovnih krogotokov. To načelo se nanaša na krogotoke in pomeni, da se v okolje ne sme sprostiti več kot je ekosfera sposobna sprejeti in sedimentirati.

Načelo 2: Antropogeni masni tokovi ne smejo spremeniti kakovosti lokalnega okolja.

Načelo razlaga, da onesnaževalci v tleh, zraku in vodi ne smejo presežati zmogljivosti naravnega okolja. Če se sprostijo več onesnaževalci, je potrebna večja površina, da ne presežemo naravne absorpcijske sposobnosti (Krotscheck 1995).

Okoljski odtis, izračunan z SPI, ne vključuje samo zahteve po dejanski površini kot druga računalna za računanje okoljskega odtisa. Poleg tega SPI izračuna tudi pretok surovin, različne energetske tokove in vse emisije (ne le CO₂) procesa, vključno z vsemi »predprocesii« in njihovimi izpusti (Krotscheck 1995). Rezultat izračuna okoljskega odtisa je skupna površina, ki je sestavljena iz sedmih delnih površin. V programu je možno ločiti površine, potrebne za:

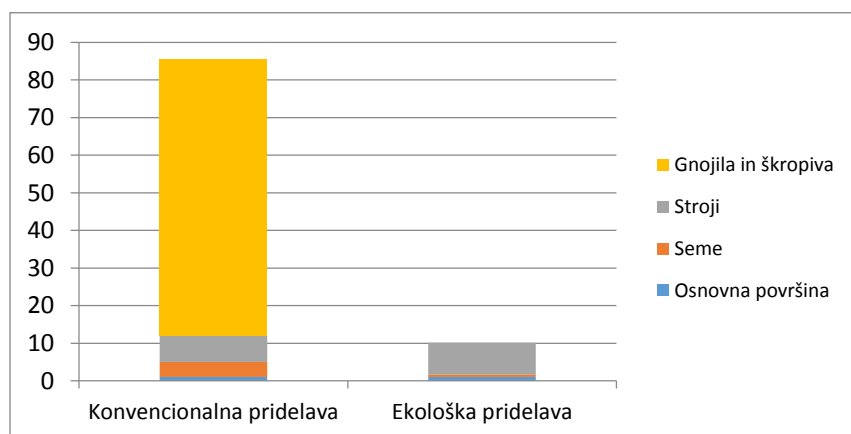
- infrastrukturo,
- neobnovljive vire,
- obnovljive vire,
- vezavo fosilnega ogljika,
- vezavo emisij v vodah,
- vezavo emisij v tleh,
- vezavo emisij v zraku.



Slika 1: Ideja okoljskega odtisa po metodi SPI® (Narodoslawsky in sod. 2011, str. 5).

Okoljski odtis ekoloških pridelkov oz. živil v primerjavi s konvencionalnimi

Kot kompleksno orodje v okviru LCA za ocenjevanje okoljskih vplivov proizvodnih procesov in storitev je bil okoljski odtis s pomočjo orodja SPI® (Sustainable Process Index) izračunan tudi za različne načine kmetijske pridelave – primer ekološke in konvencionalne pridelave pšenice (grafikon 1). Okoljski odtis zajema ogljični odtis in še številne druge vplive v celotnem ciklu proizvodnje – od surovin, transporta, pridelave, predelave do uporabe oz. razgradnje proizvoda v obliki odpadkov.



Grafikon 1. Primerjava okoljskega odtisa (v gha) ekološke in konvencionalne pridelave pšenice glede na vnose repromaterialov in porabo energije (Bavec in sod., 2012)

Okoljski odtis pšenice (85 gha) je npr. večji kot pri piri (65 gha), ki je manj zahtevna poljščina. Integrirana pridelava pšenice je imela samo malo manjši okoljski odtis (63 gha), statistično značilno znižanje pa je bilo pri ekološki (10 gha) in biodinamični (11 gha) pridelavi (Bavec in sod., 2012; Turinek, 2011). Večina okoljskega odtisa nastane zaradi uporabe kemično sintetičnih pesticidov in lahko topnih mineralnih gnojil – zlasti dušikovih, saj se pri njihovi proizvodnji porabljajo izjemno velike količine energije in je tudi velik izpust toplogrednih plinov. Podobni rezultati so bili dobljeni tudi pri pridelovanju zelenjave, kjer ni bilo velike razlike med konvencionalno in integrirano pridelavo zelja in rdeče pese (okoli 70 gha), ekološka pridelava pa je okoljski odtis zmanjšala za 3,5x (Štraus, 2012). Okoljska učinkovitost pomeni koliko gha je porabljenih na enoto pridelka. Tudi tu lahko razlike merimo v večkratnikih v korist ekološke pridelave (preglednica 1).

Preglednica 1. Okoljska učinkovitost kmetijske pridelave ali koliko gha je potrebnih za pridelavo 1 t pridelka v ekološki in konvencionalni pridelavi?

Kmetijski pridelek	Konvencionalna (gha/1 t)	Ekološka (gha/1 t)	Indeks (%)	Vir
Pšenica	20,0	4,1	487	Bavec in sod., 2009
Pira	27,0	4,2	643	Bavec in sod., 2009
Jabolka	5,0	2,5	200	Narodoslawsky, 2011
Goveje meso	50,0	12,0	417	Narodoslawsky, 2011

Primerjava 30 ekoloških in 81 konvencionalnih kmetij v Nemčiji (Küstermann in Hülsbergen, 2008) je pokazala, da so emisije toplogrednih plinov na ekoloških kmetijah za 2,7x manjše v primerjavi s konvencionalnimi (785 kg CO₂ ekvivalenta/ha/leto - 2.162 kg CO₂ ekv./ha/leto), da je tudi poraba energije na ha za 2,25x manjša (input energije 5,6 GJ/ha - 12,6 GJ/ha) in da se na 1 ha ekološko obdelovanih površin letno v obliki humusa veže 415 kg CO₂ ekv./ha medtem ko se na konvencionalno obdelanih 150 kg CO₂ ekv./ha razgradi, kar je razlika 565 kg CO₂ ekv./ha. Podobne rezultate so dobili na Tehnični univerzi München tudi pri izračunu za nekatere pridelke oz. živila (preglednica 2).

Preglednica 2: Vložek energije in emisije toplogrednih plinov konvencionalno in ekološko pridelanih poljščin oz. živil (Küstermann in Hülsbergen, 2008)

Pridelek oz. živilo	Porabljena energija (MJ/kg živila)		Ekvivalent CO ₂ (g/kg živila)	
	konvencionalno	ekološko	konvencionalno	Ekološko
Pšenica	2,4	1,5	310	190
Rž	2,6	1,8	330	230
Krompir	0,63	0,58	64	58
Sladkorna pesa	0,38	0,21	45	24
Ogrščica	6,0	2,5	810	350
Njivski fižol	2,1	1,1	210	120
Svinjsko meso	21	12	1500*	1200*
Mleko	2,7	1,5	200*	140*

*samo CO₂ (brez CH₄ in N₂O)

Rezultati pregleda raziskav kažejo na pozitiven vpliv ekološkega kmetijstva na biološko raznovrstnost na kmetiji, njivi, v plevelni flori in tudi v tleh. Značilna za ekološko pridelavo v primerjavi s konvencionalno je večja populacija deževnikov in drugih živih organizmov. Z leti se poveča vsebnost organske snovi oz. humusa v tleh in s tem tudi rodovitnost tal.

Ker so kemično sintetični pesticidi prepovedani in zaradi drugačnega pristopa gnojenju, kjer se z organsko snovjo v ekološkem kmetijstvu dviga rodovitnost tal in rastline posredno gnoji, lahkotopna mineralna gnojila pa so prepovedana, ni razlogov za povečano vsebnost težkih kovin v tleh, prisotnost pesticidov v pridelkih in podtalnici ter večje vsebnosti nitratov v podtalnici. Okoljski odtis kot sintetična metoda za ocenjevanje trajnosti je potrdila zmanjšanje negativnih okoljskih vplivov ekološkega kmetijstva v primerjavi s konvencionalnim, ki so izraženi v večkratnikih.

Zaključimo lahko, da pomeni ekološko kmetijstvo poleg pridelave najkakovostnejših pridelkov oz. živil z največjo dodano vrednostjo tudi varovanje okolja in ima manjše vplive na izpuste toplogrednih plinov kot konvencionalno kmetijstvo. Med cilji skupne kmetijske politike EU do leta 2020 je namen

vzpostaviti ravnotežje med potrebo po pridelavi hrane in varovanjem okolja ter spodbuditi kmetijska gospodarstva, da bi s kmetijskimi zemljišči gospodarila na način, ki zmanjšuje vplive kmetovanja na okolje, prispeva k blaženju in prilagajanju podnebnim spremembam ter zagotavlja izvajanje družbeno pomembnih storitev in neblagovnih javnih dobrin. Da ekološko kmetijstvo vse to izpolnjuje, so priznali in ekološko kmetijstvo pozicionirali kot samostojni del kmetijske okoljske politike v uredbi in programih razvoja podeželja. Hkrati pa so za konvencionalne kmetije in tudi ekološke dodatno ponudili ukrepe kmetijsko okoljsko in podnebno okoljskih plačil (KOPOP), kjer se podpira kmetijstvo v njegovi okoljski funkciji in je namenjeni spodbujanju nadstandardnih sonaravnih kmetijskih praks, ki so usmerjene v naslednja prednostna področja ukrepanja:

- ohranjanje biotske raznovrstnosti in krajine;
- ustrezno gospodarjenje z vodami in upravljanje s tlemi;
- blaženje in prilagajanje kmetovanja podnebnim spremembam (PRP 2014). Za tiste, ki se ne prekrivajo s splošnimi načeli in zahtevami ekološkega kmetijstva, lahko kandidirajo tudi ekološke kmetije, saj naslavljajo vsa tri prednostna področja ukrepanja.

Okoljski odtis ekoloških jedi/obrokov v primerjavi s konvencionalnimi

Človeške dejavnosti povzročajo vplive na okolje, ki nas obdaja, na različne načine. Na eni strani so za infrastrukturo potrebne surovine, delovna sila in površina. Po drugi strani pa so v procesu poleg zelenih izdelkov kot stranski produkt proizvedeni še odpadki in emisije. Zaradi tega metoda SPI vključuje različne okoljske odtise, ki delujejo na naravo.

Za namen projekta smo v programu SPionWeb v izračun vključili glavne sestavine, ki sestavljajo posamezno jed. Za vsako sestavino stoji kalkulacija, torej izračun od pridelave oz. predelave posameznega živila do krožnika – od njive do krožnika.

Pri kalkulacijah v fazi pridelave ni vključene pridelave semen ali sadik za setev oz. sajenje in skladiščenja pridelkov. Pri kalkulacijah v fazi priprave jedi pa je iz kalkulacij izključena poraba surovin za pripravo jedi npr. plin, voda, elektrika.

Rezultat, ki ga pri kalkulacijah izračunamo, pomeni površino, ki jo posamezna jed ustvari v globalnih hektarjih (gha):

$$A_{\text{tot}} = A_R + A_E + A_I + A_S + A_P \quad [\text{m}^2 \text{ oziroma gha}] \quad (1)$$

$$A_R = A_{RR} + A_{RF} + A_{RN} \quad [\text{m}^2 \text{ oziroma gha}] \quad (2)$$

$$A_I = A_{ID} + A_{II} \quad [\text{m}^2 \text{ oziroma gha}] \quad (3)$$

Spremenljivke na desni strani enačaja so »delne površine«, ki pomenijo različne vrste vplivov oziroma dejavnikov, ki vplivajo na končni, celotni odtis:

- A_R je površina, potrebna za proizvodnjo surovin, in se izračuna s seštevkom površine obnovljivih virov (A_{RR}), površine fosilnih goriv (A_{RF}) in površine neobnovljivih virov (A_{RN}) (enačba 2);
- A_E predstavlja površino, ki je potrebna za zagotavljanje procesne energije, vključno z električno energijo;
- A_I predstavlja celotno površino infrastrukturnih naprav, ki so sestavljene iz neposredne rabe zemljišč (A_{ID}) in površine za gradnjo in infrastrukturo objektov (A_{II}) (enačba 3);
- A_S je površina, ki je namenjena za delovno silo, in
- A_P je del površine za razpad emisij v zrak, vodo in tla (Krotscheck & Narodoslowsky, 1996).

V sklopu delovnega sklopa „Okoljski odtis jedi/obroka“, smo v programu SPI naredili izračun za obrok, sestavljen iz treh sezonskih (jesenskih) jedi – juhe, glavne jedi in sladice:

- juha iz muškatne buče,
- goveji steak s krompirjem in trakovi korenčka ter solata,
- skutina gibanica.

Izračun je narejen za en obrok, torej za eno osebo po sledečih recepturah.

JUHA IZ MUŠKATNE BUČE

1/4 l

0,25 kg muškatne buče

0,05 l smetane

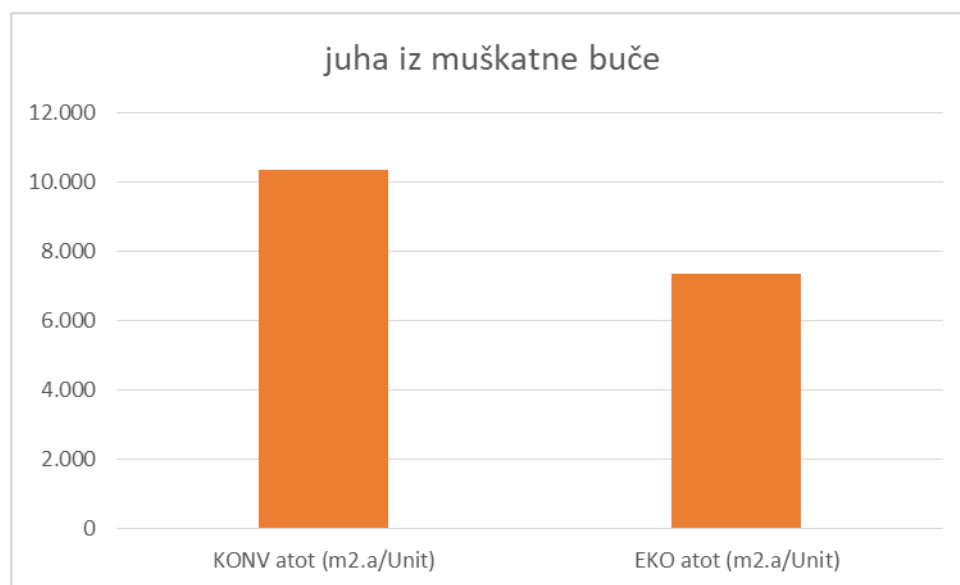
0,05 kg krompirja

5 g čebule (manjša čebula)

Iz izračuna okoljskega odtisa juhe iz muškatne buče, s konvencionalnimi sestavinami ($10,35 \text{ gm}^2$) in na drugi strani ekološkimi sestavinami ($7,37 \text{ gm}^2$), opazimo, da ima juha z ekološkimi sestavinami za 28,8 % nižji/manjši okoljski odtis kot juha s konvencionalnimi sestavinami.

Preglednica 3: Okoljski odtis obroka juhe iz muškatne buče

Vrsta jedi	Okoljski odtis ($\text{m}^2 \cdot \text{a} / \text{obrok}$)	Indeks (%)
Konvencionalna	10.351	100,00
Ekološka	7.370	71,20



Grafikon 2: Okoljski odtis konvencionalnega in ekološkega obroka juhe iz muškatne buče

GOVEJI STEAK S KROMPIRJEM IN TRAKOVI KORENČKA S SOLATO

0,3 kg govejega steaka

0,175 kg krompirja

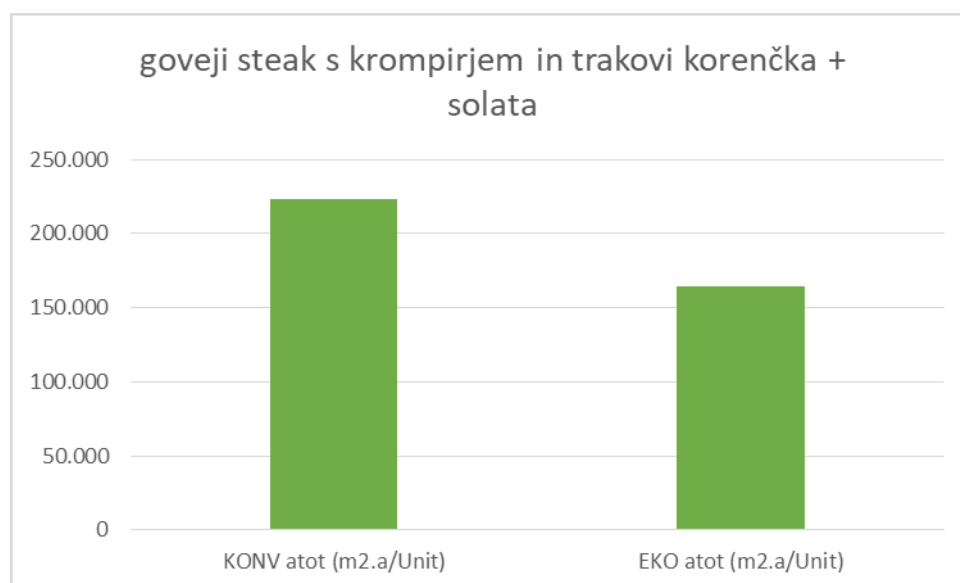
0,1 kg korenja

0,03 kg solate

Podobno situacijo kot pri juhi opazimo tudi pri glavni jedi. Jed, ki vsebuje konvencionalne sestavine, zavzame 223,16 gm² in ima s tem za 26 % nižji okoljski odtis kot jed z ekološkimi sestavinami, ki zavzame 164,49 gm². Pri tem je potrebno poudariti, da imajo mesni obroki (tudi obroki s predelanimi živalskimi proizvodi) bistveno večji okoljski odtis kot brezmesni, kar so to ugotovili raziskovalci v okviru mednarodnega projekta UMBESA.

Preglednica 4: Okoljski odtis obroka goveji steak s krompirjem s trakovi korenčka in solata

Vrsta jedi	Okoljski odtis (m ² .a/obrok)	Indeks (%)
Konvencionalna	223.161	100
Ekološka	164.493	74



Grafikon 3: Okoljski odtis konvencionalnega in ekološkega obroka goveji steak s krompirjem s trakovi korenčka in solata

SKUTINA GIBANICA

Izračun za en (1) kos

0,088 kg pšenične moke,

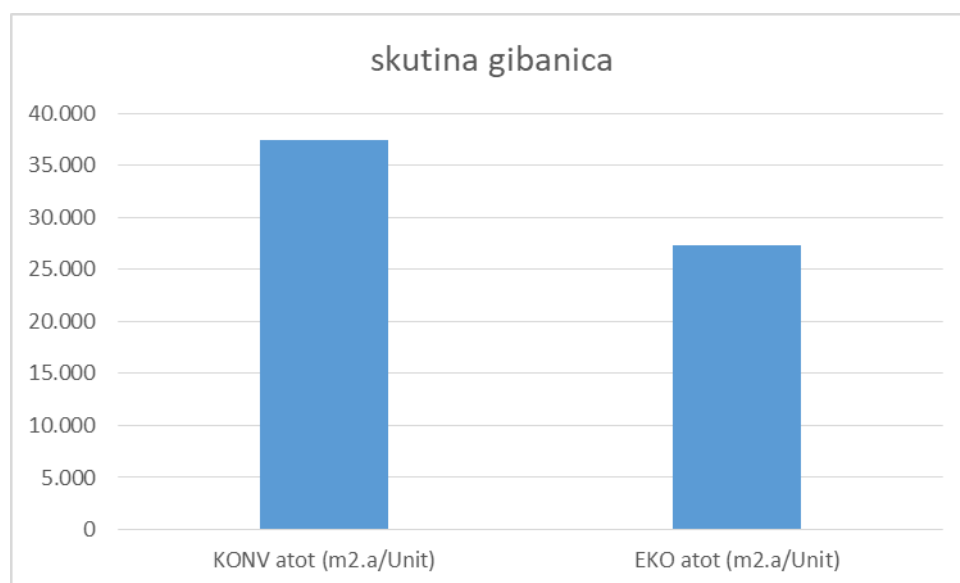
0,125 kg skute,

18,75 g masla

Pri sladici, ki vsebuje ekološke sestavine je okoljski odtis s 27,33 gm², 27 % nižji od sladice s konvencionalnimi sestavinami, ki predstavlja 37,46 gm². Opazimo lahko, da ima sladica, ki vsebuje predelane živalske (mlečne) proizvode, 3-krat večji okoljski odtis v primerjavi z juho, ki vsebuje zgolj rastlinske sestavine.

Preglednica 4: Okoljski odtis obroka skutine gibanice

Vrsta jedi	Okoljski odtis (m ² .a/obrok)	Indeks (%)
Konvencionalna	37.459	100%
Ekološka	27.330	73%



Grafikon 4: Okoljski odtis konvencionalnega in ekološkega obroka skutine gibanice

Zaključimo lahko, da imajo jedi z ekološkimi sestavinami med 26 – 28,8 % manjši / nižji okoljski odtis v primerjavi z jedmi s konvencionalnimi sestavinami. Do podobnih zaključkov so prišli tudi Avstrijski in Češki raziskovalci, ki so v okviru mednarodnega projekta UMBESA raziskovali trajnostno prehranjevanje v velikih kuhinjah (<http://umbesa.rma.at/?q=de>). Menimo, da bi morala prihodnost trajnostne kuhinje slediti izsledkom številnih raziskav, ki spodbujajo zmanjševanje velikosti obrokov/porcij, kot tudi zmanjšanje deleža mesa in s tem povečanje deleža priloge – zelenjave v obrokih. V novejši raziskavi (Springmann in sod. 2016 <http://www.pnas.org/content/113/15/4146.abstract>), ki obravnava posledice manjše porabe mesa, ugotavljajo, da bi s takšnim pristopom izboljšali zdravje človeštva, zmanjšali izpuste toplogrednih plinov in znatno zmanjšali stroške zdravstvenega varstva. Na kratko: takšen scenarij je win-win položaj na vseh področjih: zdravje – okolje – gospodarstvo.

Sklepi in priporočila za trajnostno in zeleno usmerjeno gastronomijo in turizem

Na podlagi izračuna okoljskega odtisa, ki je v primeru ekoloških sestavin za 25 do 30 % manjši kot pri konvencionalno pridelanih sestavinah, lahko potrdimo, da je izbor živil glede na način kmetijske pridelave že prvi kriterij za presojo ali in kako je poslovni subjekt v gostinstvu in turizmu okoljsko osveščen in koliko se trudi v smeri trajnosti in zelenega turizma.

Hrana je namreč eden najpomembnejših segmentov turizma in ob usmeritvi v zeleni in trajnostni turizem je nujno upoštevati tudi osnovna načela trajnostnega prehranjevanja ter takšno hrano sodobnim in aktivnim gostom, ki jih želi pritegniti v prihodnje Slovenija, tudi ponuditi. Trajnostno prehranjevanje pomeni:

- čim več ekoloških živil, pridelanih brez GSO;
- sezonska živila,
- sveže pripravljena hrana in čim manj pred - pripravljene hrane,
- pridelano čim bližje (lokalna živila) s čim manj transporti,
- več zelenjave in sadja, dovolj vlaknin ter manj mesa v obrokih.

Uravnoteženost glede kalorične vrednosti, redni obroki in zdrav življenjski slog z veliko gibanja pa so ob zgoraj navedenih kriterijih za izbor hrane predpogoj za zdravje in zadovoljno ter kakovostno življenje. Da imajo praviloma potrošniki ekoloških živil bolj zdrav življenjski slog kot tisti, ki se prehranjujejo s konvencionalnimi živili je eden od zaključkov velike epidemiološke raziskave v Franciji (Kesse-Guyot E. in sod., 2013).

Viri - so na voljo pri avtorjih.

2.4 Logistične povezave (EPF in FT)

2.4.1 Analiza obstoječih distributerjev in tržne raziskave posrednikov lokalnih ekoloških živil (Maja Turnšek Hančič)

(i) Zbiranje podatkov o dosedanjih načinih oskrbe uporabnikov z ekološko pridelano hrano v svetu in pri nas iz obstoječih dostopnih virov

Vloga distribucije v oskrbi uporabnikov z ekološko hrano v svetu

Turizem in agronomija sta pogosto prepoznana kot soodvisni industriji, kjer so možni konflikti, je pa tudi velik potencial za sodelovanje, ki lahko pripomore k razvoju obeh panog (npr. Bowen in dr. 1991, Telfer in Wall 1996). Hrana predstavlja pomemben del potrošnje turistov; po ocenah Belisleja (1984), je kar ena tretjina izdatkov turistov porabljena za t.i. prehrambeni turizem, kamor štejemo tako prehrano v okviru nastanitvenih obratov in turističnih aranžmajev, kot samostojen obisk okoliških prehrabnih ponudnikov.

Klasična segmentacija turistov na konservativne, množične turiste in na bolj avanturistične turiste deli tudi njihovo potrošnjo prehrane na iskanje že poznanih okusov in jedi in na iskanje lokalnih kulinarčnih posebnosti, pri čemer so pri tem prepoznane velike razlike med gosti iz različnih nacionalnih okolij (npr. Momsen 1998). Sodobnejše raziskave kažejo porast trenda bolj avanturističnih in samostojnih turistov, ki aktivno iščejo lokalno kulinariko, so bolj ekološko ozaveščeni in cenijo družbeno odgovornost pri svojih nakupih (npr. Telfer in Wall 2000, Torres 2002).

Peterscu (2012) je analizirala stališča hotelskih gostov do ekološke hrane in zaključila, da jih ima večina zelo pozitivna stališča o ekološki hrani in so vsaj na deklarativni ravni pripravljene za tovrstno hrano tudi plačati višjo ceno. Spremljajoč tovrstne trende se v določenih primerih in nišnih trgih turistična industrija še posebej trudi ponuditi ekološko in lokalno pridelano hrano, npr. z razvojem določenih vinskih in prehrabnih poti (npr. Boyne 2002 in dr.), in kreativnimi festivali in iniciativami, kot je pred kratkim v Sloveniji zelo odmeven projekt »Odprta kuhna«. Vendar pa ostaja odprto osrednje vprašanje, kako povečati ponudbo lokalno pridelane ekološke hrane v primerih vsakdanjega obratovanja slovenskih hotelov in gostinskih obratov?

V večini tuje literature stališča in nakupne navade turistov niso prepoznana kot osrednja ovira za povečevanje lokalno ali ekološko pridelane hrane v turističnih in prehrabnih obratih, temveč je potrebno te ovire iskati širše v prehranski verigi. Torresova (2002) na primeru povpraševanja turistov na Yucatanu ugotavlja, da manjše povpraševanje gostov po lokalnih pridelkih ni rezultat negativnih stališč do teh pridelkov ali konservativnosti gostov, temveč rezultat pomanjkanja informacij o lokalnih pridelkih in pomanjkljive dostopnosti teh pridelkov.

Belisle (1984) opredeli več področij ovir, ki zmanjšujejo količino lokalno pridelane hrane v gastronomiji in jih lahko apliciramo tudi na slovenski prostor: (a) zgodovinski razvoj, zaradi katerega majhne kmetije ne morejo cenovno konkurirati velikim tujim industrijskim obratom, (b) lokalni pogoji pridelovanja, ki zmanjšujejo variabilnost pridelkov in omejujejo pridelovanje na sezonsko pridelavo (c) negativna stališča do dela na kmetiji, (d) pomanjkanje investicij v sodobne tehnologije in inovativnih pristopov h kmetovanju, (e) pomanjkanje tržnih znanj pri pridelovalcih in (f) odsotnost sistema, ki bi zagotavljal redno oskrbo lokalnih produktov turističnim obratom, ne pa zelo velikih količin ob redkih določenih časovnih točkah.

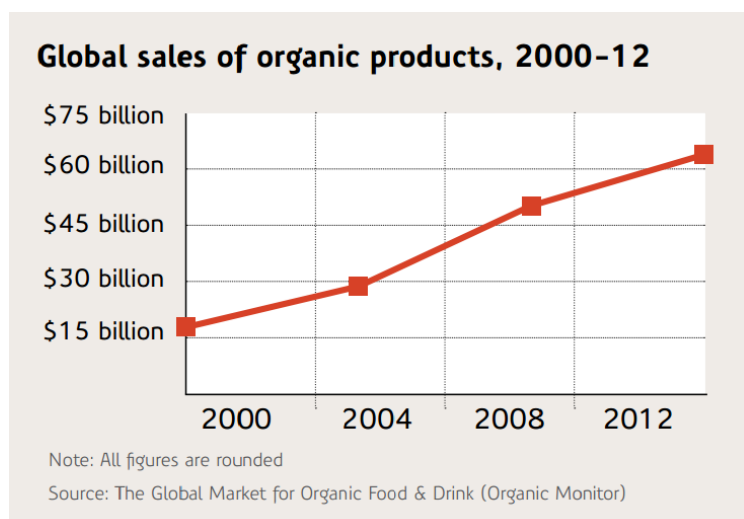
Podrobnejše analize nakupnih navad izbranih primerov hotelov in gostinskih obratov (npr. Tefler in Wall 2000, Torres in Momsen 2004, Rogerson 2012) ob zgoraj naštetih ovirah kot glavno oviro izpostavijo osrednjo vlogo distribucijskih kanalov oz. posrednikov med pridelovalci in turistično industrijo ter kot ključno oviro pri zagotavljanju večje količine lokalno pridelane hrane izpostavijo embalažiranje, skladiščenje in transport pridelka.

Baecke idr. (2002) so za stanje v Belgiji že pred desetletjem ugotovili, da je veliko ekoloških kmetovalcev prisiljenih prodajati ekološke pridelke kot konvencionalne pridelke zaradi neučinkovitega tržnega sistema. Avtorji ugotavljajo, da večina konvencionalnih belgijskih kmetovalcev izraža odpor do ekološkega kmetovanja, saj dvomijo v dolgoročno možnost za doseganje boljšega plačila za ekološko pridelana živila, kjer je osrednji element tveganja organizacija distribucijske mreže za ekološka živila. Pri tem po Baecek idr. (2002) gre za paradoks, podoben dilemi »kokoši in jajca«: za vzpostavitev stroškovno učinkovite distribucijske mreže je potrebno zadostno število ekoloških pridelovalcev, vendar pa je za večino pridelovalcev dobra distribucija predpogoj za usmeritev v ekološko pridelavo.

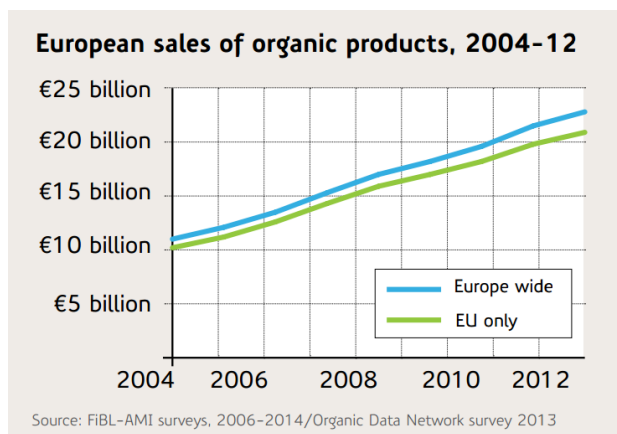
Globalna rast ekološke pridelave, ki pa je še vedno zelo majhen delež pridelave

Oskrbne verige ekološko pridelane hrane (ekoživil) se v svetu zelo hitro uveljavljajo in prilagajajo potrebam tako pridelovalcev, posrednikov in končnih uporabnikov. Udeleženci v teh verigah postajajo vedno bolj integrirani in s tem postaja tudi veriga ekonomsko uspešnejša (npr. Latacz-Lohmann in Foster 1997, Wier in Calverley 2002, Sylvander in Schieb-Bienfait 2006, Willer in dr. 2010,). Pidelovalci in distributerji (posredniki) ekoživil pričakujejo, da se bo povpraševanje po ekoživilih še bolj povečalo, s tem pa bo postala tudi oskrbna veriga bolj zahtevna.

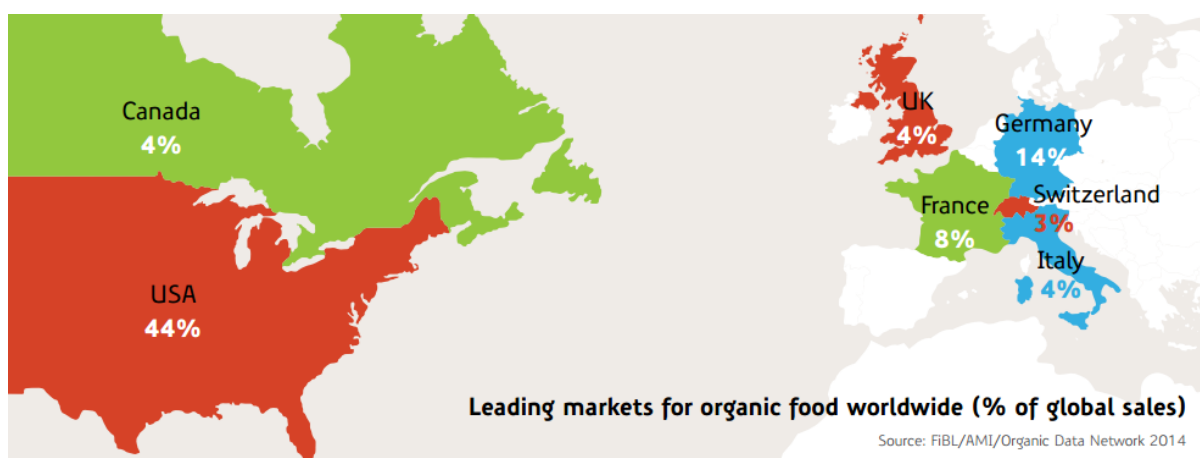
Prodaja ekološko pridelane hrane povsod po svetu narašča, po podatkih Organic Market Report 2014 (slika 1) je svetovna prodaja ekološko pridelane hrane narastla iz 15 milijard na 60 milijard \$ med letoma 2000 in 2012. Od tega je je dobra tretjina prodaje v Evropi, kjer je v prodaja narastla od 10 milijard EUR v 2004 na nekaj manj kot 25 milijard EUR v letu 2012. Največji trgi ekološko pridelane hrane v Evropi so Nemčija, Francija, Velika Britanija, Italija in Švica (slika 3, Organic Market Report 2014).



Slika 1: svetovna prodaja ekoživil, vir: Organic Market Report 2014, Soil Association

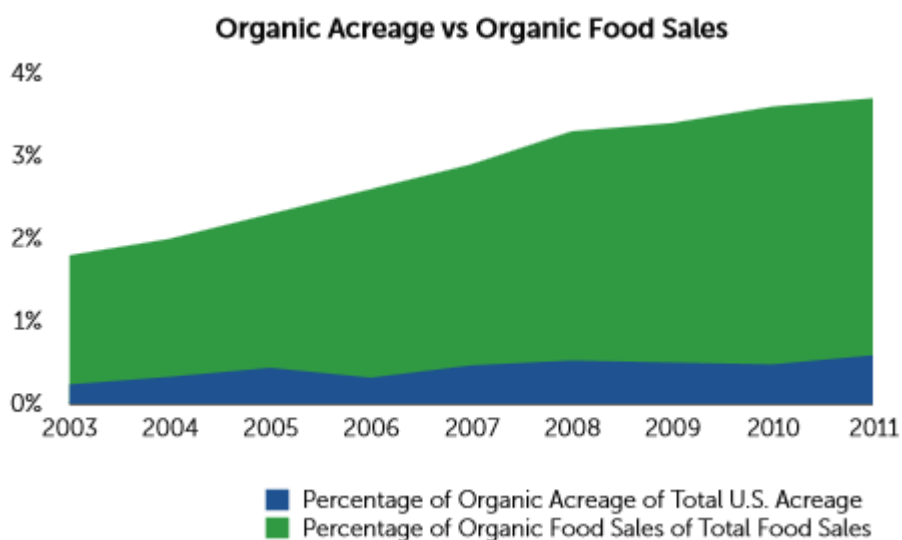


Slika 2: evropska prodaja ekoživil, vir: Organic Market Report 2014, Soil Association



Slika 3: delež prodaje ekoživil glede na največje trge, vir: Organic Market Report 2014, Soil Association

Vendar pa je stanje ekološko pridelane hrane še daleč od zadovoljivega. Po podatkih Organic Trade Association je tržni delež ekološko pridelane hrane v ZDA manjši od 4 %, delež celotne površine namenjene pridelavi pa manjši od 1 % (slika 5).

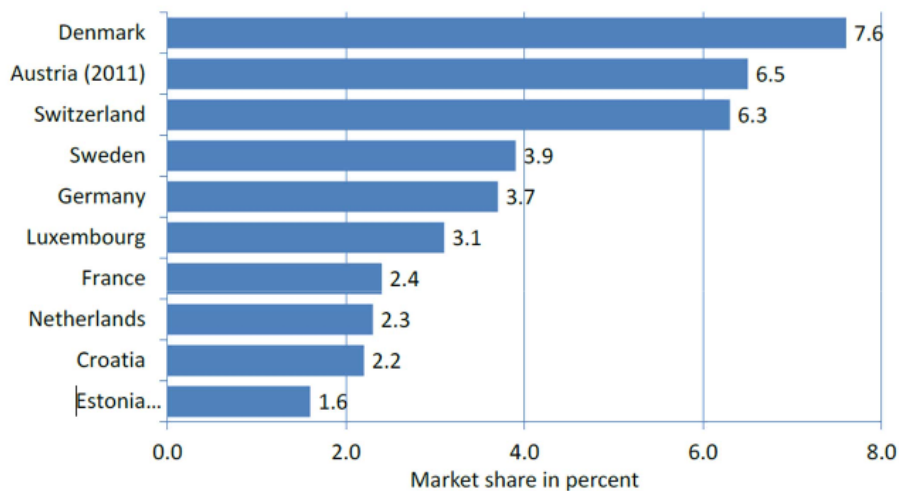


Slika 5: Tržni delež ekološko pridelane hrane in delež površine namenjen ekološko pridelani hrani v ZDA (vir: State of the Industry Report 2015, Organic Trade Association)

V Evropi ima ekološko pridelana hrana največji tržni delež na Danskem, kjer obsega 7,6 %, sledi ji Avstrija s 6,5 % deležem v letu 2011, za njo Švica (6,3 %). Ostale države imajo precej manjše tržne deleže (glej sliko 6).

Europe: The ten countries with the highest market share 2012

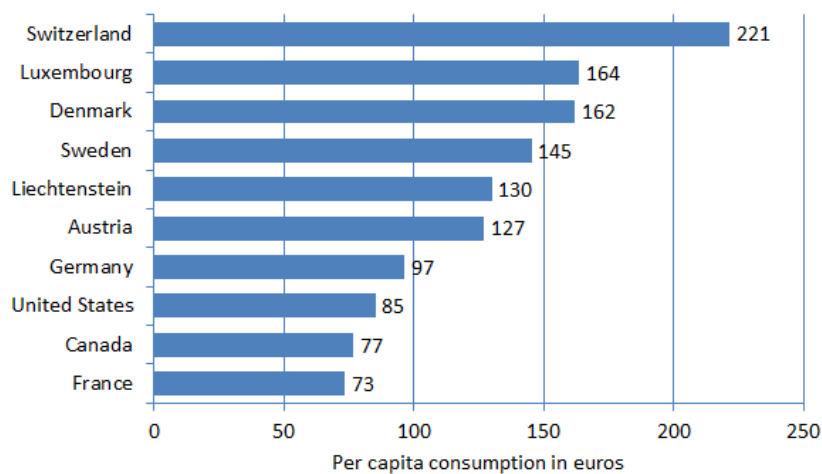
Source: OrganicDataNetwork survey 2013 based on national data sources and FiBL-AMI Survey 2014



Slika 6: Top 10 evropskih držav glede na tržni delež ekološko pridelane hrane (vir: The European Market for Organic Food Report, 2014, FiBL).

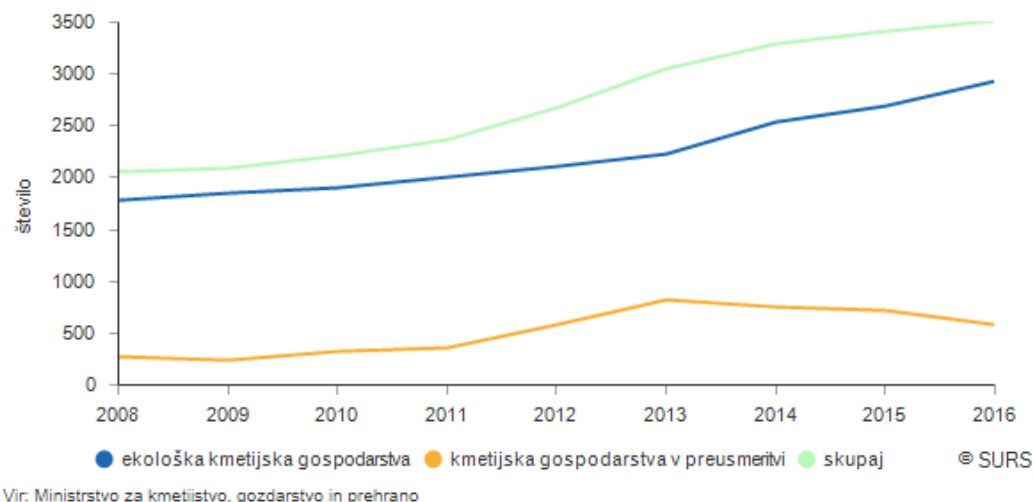
The ten countries with the highest per capita consumption 2014

Source: FiBL-AMI survey 2016



Slika 7: Top 10 svetovnih držav glede per capita porabo ekološko pridelane hrane (vir: The European Market for Organic Food Report, 2016, FiBL v Lernoud in Willer 2016).

Tudi v Sloveniji beležimo porast ekološke pridelave – v letu 2016 je ta porastla za 9 % (glej Sliko 8). Za razliko od celotnega števila kmetijskih gospodarstev v Sloveniji, kjer beležimo upad, pa število ekoloških kmetijskih gospodarstev raste.



Slika 8: Kmetijska gospodarstva v sistemu kontrole ekološkega kmetovanja, Slovenija (vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Po navedbah Statističnega urada Slovenije (<http://www.stat.si/StatWeb/News/Index/6784>, 17.7.2017) so se ekološka kmetijska zemljišča v uporabi v letu 2016 glede na leto 2015 povečala za 3864 hektarjev, pri čemer so daleč največji delež vseh ekoloških površin kmetijskih zemljišč v uporabi še vedno trajni travniki in pašniki (83 %). Pridelek ekološkega sadja v je bil v letu 2016 zaradi pozebe za 29 % manjši kot v letu 2015, za 26 % manjši je bil tudi pridelek v vinogradih, pridelek ekoloških zelenjadnic pa je bil za 13 % večji kot v letu 2015. V letu 2016 se je glede na leto prej najizraziteje povečalo število živali v vseh vrstah (najbolj perutnine: za 42 %). Skupna masa mesa iz ekološke reje je bila v letu 2016 za 113 % večja kot v letu 2015. Pri prašičih pa je bila skupna masa za 44 % nižja kot v prejšnjem letu. Beležili smo tudi rast ekološkega mleka: 18 % kravje mleko, 45 % ovčje mleko in 17 % kozje mleko.

Vendar pa je delež ekoloških kmetijskih gospodarstev še vedno relativno nizek: v letu 2016 je bilo število kmetijskih gospodarstev s statusom »ekološki« 2.933, kar je 4,2 % vseh kmetijskih gospodarstev v Sloveniji. Skupaj s kmetijskimi gospodarstvi v preusmeritvi pa je to bilo 5 % vseh kmetijskih gospodarstev v Sloveniji (vir: (<http://www.stat.si/StatWeb/News/Index/6784>, 17.7.2017)

(ii) Poglobljena analiza štirih ponudnikov eko-gastro-distribucije po svetu in v Sloveniji

V namen dodatnega pridobivanja podatkov o ekološki gastrodistribuciji po svetu in primerjavi s tipičnim ponudnikom v Sloveniji smo opravili poglobljeno analizo in poglobljeno primerjavo štirih izbranih primerov ponudnikov eko-gastro-distribucije.

Metodologija

V namen poglobljene analize primerov smo izbrali štiri čim bolj različne primere eko-gastro-distribucije: dva iz Evrope (Slovenija in Avstrija) in dva iz ZDA (Chicago Illinois).

Podatke v namen analize smo v vseh štirih izbranih primerih pridobili čez štiri metode:

- Obisk in ogled prostorov distributerja in pregled njihovega procesa skladiščenja, pakiranja in logističnih procesov,
- Poglobljeni intervju s predstavnikom eko-gastro-distributerja (trajal cca. 60 min)
- Analiza javno dostopnih informacij objavljenih s strani distributerja (spletna stran distributerjev in njihov promocijski material)
- Analiza drugih javno objavljenih informacij o distributerju (poročila lastnikov, objave v medijih)

Za poglobljeno analizo, intervjuje in ogled eko-gastro-distributerjev v ZDA smo izkoristili 5-tednsko raziskovalno izmenjavo v Chicagu, Illinois, ZDA (izmenjava v okviru »Professional Fellows Program«, financirane s strani The United States Department of State Bureau of Educational & Cultural Affairs). V Evropi smo v okviru projekta analizirali primer distributerja iz Avstrije, saj je avstrijski trg na 2. mestu po deležu ekoloških živil (glej zgoraj). V Sloveniji smo izbrali ekološko-certificiranega distributerja usmerjenega v gastro-distribucijo.

Vsi štiri izbrani primeri so iz področja t.i. »svežega programa« - ponujajo živila z zelo kratkim rokom porabe in so zato primer akterjev vključenih v najbolj zahtevno obliko prehranske verige, saj imajo izdelki krajši rok skladiščenja in so izzivi logistike še toliko večji kot v primerih drugih živil.



Slika 13: Logotipi štirih analiziranih primerov gastro-distributerjev, ki so hkrati tudi eko-gastro distributerji: Local Foods (ZDA), Testa Produce (ZDA), C+C Pfeiffer (A) in Pitus (SI)

a.) Local Foods, Chicago, Illinois, ZDA

Local Foods (www.localfoods.com) je distributer, ki se specializira za gastro-distribucijo v širšem območju Chicaga. Podjetje je primer relativno mladega akterja na trgu, ki izkorišča trend povpraševanja po lokalni hrani, kar je razvidno tudi iz njegovega imena in mota »know your source«. V svojem asortimentu vključujejo samo lokalno pridelane izdelke, del katerih je tudi certificiranih kot organskih (ameriška, manj stroga oblika eko-certificiranja). Podjetje je bilo ustanovljeno v letu 2015 s strani lokalnega velikega podjetja za pridelavo paradižnikov Mighty Vine. Opredelitev »lokalnega« je v primerjavi z razumevanjem v Sloveniji zelo široko geografsko področje – po njihovi interpretaciji je lokalno vse, kar je pridelano v Illinoisu in sosednjih državah, z omejitvijo, da je potreben zgolj en dan vožnje od pridelovalca do lokacije distributerja (kar pomeni radij tudi do 800 km in več). Ogled prostorov in intervju z Markom Bigelow, direktorjem nabave, je bil opravljen 26. maja 2016.

b.) Testa Produce Inc., Chicago, Illinois, ZDA

Testa Produce je družinsko podjetje s skoraj 100-letno tradicijo. Jihove stranke so restavracije in hoteli v širšem področju Chiucaga, Illionis, ZDA. V svoji ponudbi vključujejo organsko certificirane izdelke in lokalno pridelane izdelke, vendar v precej manjši meri kot Local Foods. Največ produktov izvira iz Kalifornije, osrednjega pridelovalnega ombočja v ZDA. Ogled prostorov in kratek intervju z direktorjem in lastnikom podjetja Petrom testa je potekalo v okviru organiziranega dogodka USGBC Illionis "Commercial Urban Farming in Chicago: Meeting Fresh Food Needs for a Resilient City", 10. maja 2016.

c.) C+C Pfeiffer, Graz, Austria

C+C Pfeiffer je podjetje z dolgo tradicijo, ustanovljeno kot družinsko podjetje že leta 1862. V letu 2015 ga je kupila skupina Transgourmet. V 2014 je podjetje zaposlovalo 1.421 ljudi in imelo 468 milijonov EUR prihodkov (http://www.ccpfeiffer.at/de/ueber_ccpfeiffer/zahlen_fakten, 7.2.2016), kar ga umešča med daleč največjega distributerja izmed izbranih štirih primerov. Podjetje ima 8 skladiščnih in logističnih centrov po celotni Avstriji, od katerih ima center lociran v Grazi 30.000 m² pokrite skladiščne površine in 60.000 m² celotne površine. 80 % kupcev so gastro podjetja (restavracije, šole, bolnišnice, hoteli), preostanek so majhne trgovine. Ogled prostorov in intervju z Erichom Gúrtelom je potekal v okviru ogleda prakse, ki ga je v okviru projekta organizirala FKBV UM pod vodstvom prof. dr. Martine Bavec 2. februarja 2016.

d.) Pitus d.o.o., Maribor, Slovenija

Pitus d.o.o. je družinsko podjetje izključno usmerjeno v gastrodistribucijo, po količini ekoloških produktov izmed največjih distributerjev v svežem programu v Sloveniji. Njihove stranke so hoteli in restavracije na eni strani (cca. 10 %) in javni zavodi (šole, vrtci, bolnišnice, vojašnice cca. 90 %) na drugi. Kar 100 % njihove ekološke distribucije gre v javne zavode, saj je povpraševanje po teh produktih po njihovem mnenju pri zasebni gastro-industriji, da se jih niti ne splača ponujati tej industriji. Ogled prostorov in poglobljeni intervju s predstavnikom podjetja Davidom Žmavcarjem je bil opravljen 7. oktobra 2016.

V nadaljevanju predstavljamo rezultate analize štirih primerov glede na tri osrednje trende v gastro-distribuciji, ki jih je identificiral že Dawson (2004): (a) koncentracija na trgu, ki je rezultat lastniških prevzemov, (b) specializacija in fragmentacija formatov ponudbe in (c) vse večji pomen znamčenja.

Gastro distribucija po svetu: vse večja koncentracija

Stevenson in Pirog (2008) poudarjata, da so trenutne oskrbne verige živil izrazito nenaklonjene srednje velikim pridelovalcem, ki so preveliki, da bi se lahko preživeli z direktno prodajo na tržnicah ali lastnih objektih in premajhni, da bi imeli dovolj veliko moč v odnosu do distributerjev. Najbolj ogrožajoč trend, ki postaja vse večja nevarnost za srednje velike pridelovalce, je vse večja koncentracija v panogah veleprodaje in predelave hrane, ki pomeni vse večje nesorazmerje moči v škodo srednje-velikim in manjšim pridelovalcem (Dawson 2004).

Oskrbne verige potrebujejo dobro načrtovanje celotnega procesa: od načrtovanja produkcije, pobiranja pridelkov, pakiranja, distribucije, skladiščenja in dostave končnim kupcem. Pri tem je po Alhumadi in Villalobosu (2008) osrednja težava v razdrobljenosti industrije. Tako vidita v procesu združevanja distributerjev v ZDA, kar imenujeta »nova stopnja konsolidacije«, pozitivno usmeritev v smeri boljšega načrtovanja in večje učinkovitosti. Primer je npr. odkup rivala Wild Oats s strani ameriškega WholeFoods, s čimer je WholeFoods postal največji distributer ekoloških živilj v ZDA in utrdil svojo prevlado (Sahota 2007). Vendar pa tovrstna »nova stopnja konsolidacije« ni značilna zgolj za ZDA, temveč smo ji priča tudi v Evropi.

Po Sahoti (2007) je Evropa največji trg za ekološka živila. Približno 8.000 podjetij bi naj bilo ponudnikov ekoloških živil v letu 2006 in približno 10.000 specializiranih distributerjev. Največje spremembe, ki jih v svetu distribucije ekoloških živil in živil na splošno opaža Sahota (2007), se kažejo v večanju trgovskih verig in v odkupih in združevanjih, npr. nakup britanskega Fresh & Wild s strani ameriške verige Whole Foods Market (Sahota 2007).

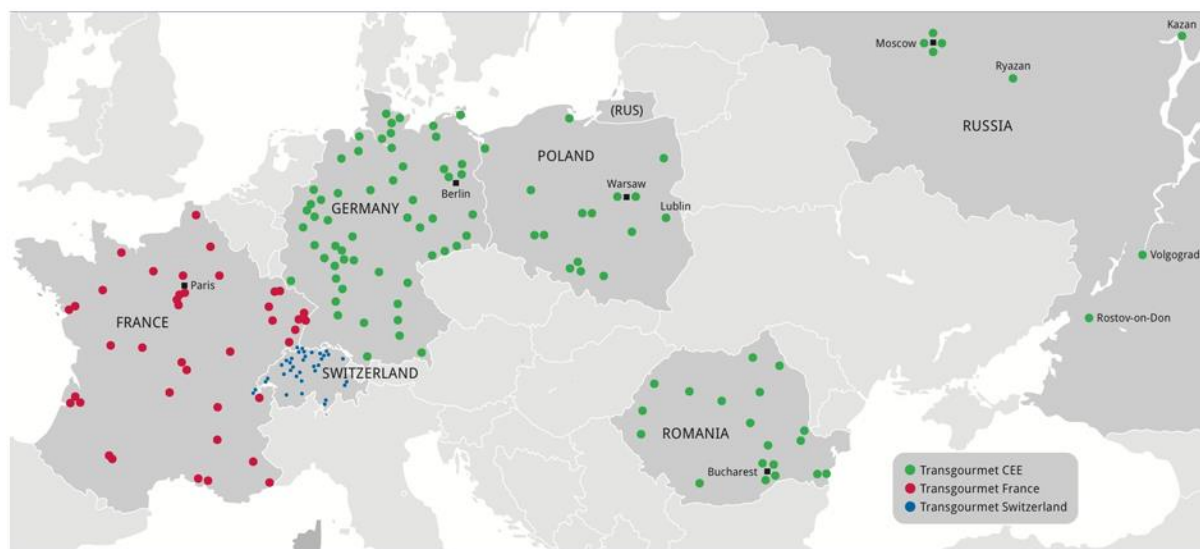
Tako kot za druge industrije, je tudi za industrijo oskrbnih verig v gastronomiji značilen proces povečevanja akterjev, v katerem vse večja podjetja kupujejo manjše. Nazoren je primer gastro-distributerjev v Avstriji (vir: ogledi dobre prakse in pogovori s predstavniki BioAvstrija in C+C Pfeiffer). Osrednji avstrijski gastro-distributerji so: C+C Pfeiffer, Wedl, Metro in BioGast (slednji je največji za ekološke izdelke).

Med vsemi štirimi analiziranimi primeri bi lahko za C+C Pfeiffer rekli, da je najbolj izrazit in poučen primer koncentracije na trgu. Primer C+C Pfeifferja nazorno prikaže proces združevanja in koncentracije na mednarodnem trgu, kot se dogaja v industriji. Podjetje ima dolgo tradicijo, že od 1862, ko je bilo ustanovljeno kot družinsko podjetje. V letu 2014 je podjetje zaposlovalo 1.421 ljudi in imelo skupnih prihodkov 468 milijonov EUR. (vir: http://www.ccpfeiffer.at/de/ueber_ccpfeiffer/zahlen_fakten, 7.2.2016) V Avstriji ima 8 skladiščnih oz. logističnih centrov, od katerih ima zgolj center v Grazu 30.000 m² pokritih skladiščnih površin od 60.000 m² celotnih skladiščnih površin. 80 % kupcev centra v Grazu so gastro-podjetja (restavracije, šole, bolnišnice, hoteli ipd.), ostalo so manjše trgovine. Celotna letna prodaja C+C Pfeiffer centra v Grazu je cca. 85 milijonov EUR, od tega cca. 60 % obsega poslovanja oz. 55 milijonov dostava direktno kupcem (cca. 1.500 kupcev), ki več kot 80 % svojih naročil opravijo prek spletne strani. Manjši kupci pa hodijo robo iskat sami v skladiščni center (cca. 12.000 kupcev). (vir: Erich Gürtel, C+C Pfeiffer, 4.2.2016).



Slika 14: C+C Pfeiffer logistični, skladiščni in prodajni center v Grazu s 60.000 m2 celotnih površin (vir: <http://www.ccpfeiffer.at/>, 10.11.2016)

V preteklih letih je C+C Pfeiffer hitro rasel tudi na način kupovanja drugih podobnih podjetij, pred kratkim pa je to nekdanje družinsko podjetje prešlo v roke mednarodne verige Transgourmet s sedežem v Švici. (vir: http://www.ccpfeiffer.at/de/aktuelles_und_info/aktuelles/international, 7.2.2016)



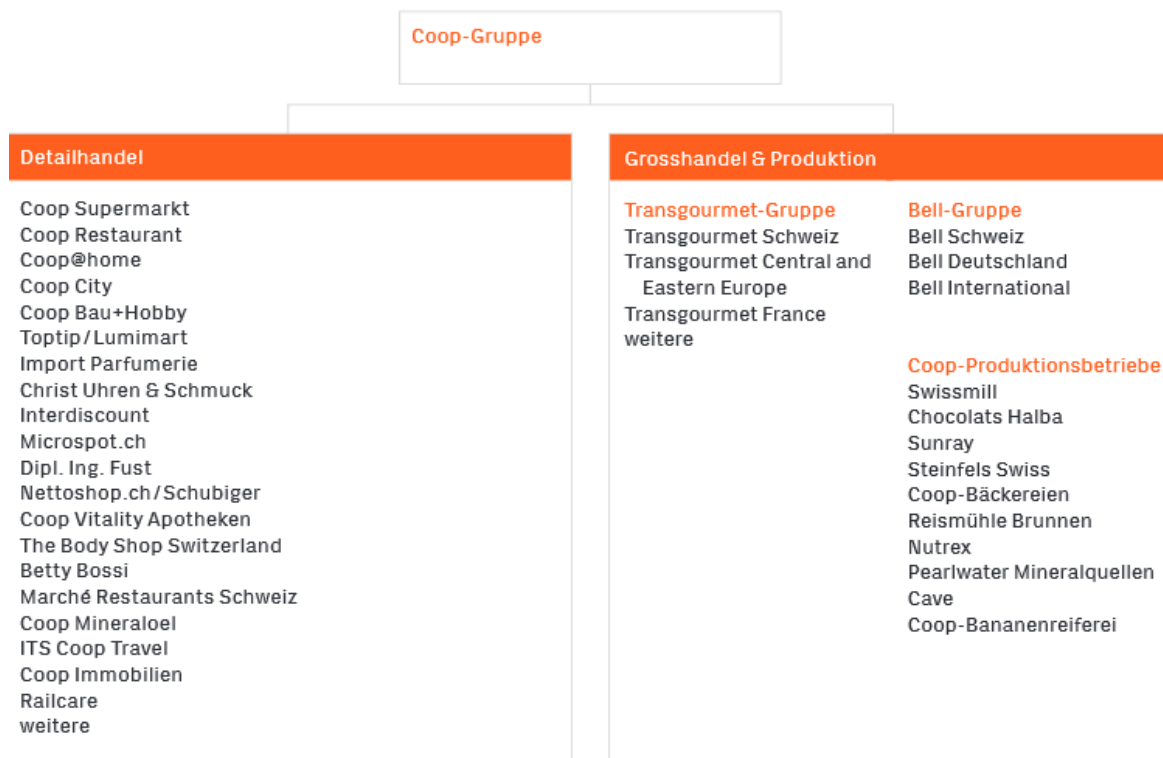
Slika 15: lokacije Transgourmet Holding AG, pri čemer k sliki še ni dodan avstrijski C+C Pfeiffer (vir: <http://www.transgourmet.com/en/default.htm>, 7.2.2016)

Transgourmet je drugo največje evropsko podjetje v »cash & carry« industriji. Specializirano je za kupce v gastronomiji in komercialni in deluje v Švici, Franciji, Nemčiji, Poljski, Romuniji in Rusiji. Leta 2014 je celotna skupina zaposlovala 22.800 ljudi in imela neto prihodkov 7,4 milijard EUR (vir: <http://www.transgourmet.com/en/default.htm>, 7.2.2016).

Pri tem pa je tudi Transgourmet last še večjega podjetja, mednarodne skupine COOP, ki originalno izhaja iz Švice. Ta je začela z verigo trgovin na drobno in ima sedaj ob Transgourmet v lasti še številne mreže trgovin s prehrano, kozmetiko, restavracij in proizvodne obrate (glej sliko 2). Skupni neto

prihodki COOP mreže v 2014 so bili 25,2 milijard EUR, od tega jih je samo v tem letu porabila 1,5 milijard za t.i. »konsolidacijo« oz nakup drugih podjetij.

(vir: <http://www.coop.ch/pb/site/medien/node/65574438/Len/index.html> , 7.2.2016).



Slika 16: podjetja v lasti skupine COOP

(vir:http://www.coop.ch/pb/site/uebercoop/get/documents/coop_main/elements/ueber/geschaeftsbericht/2015/pdf/COOP_GB_2014_d_low.pdf, 7.2.2016)

Povezovanje se nato nadaljuje še na višji ravni, kjer je skupina COOP do nedavnega bila del kooperative Coopernic – to so ob švicarskem COOPu originalno sestavljale še Colruyt (Belgija), CONAD (Italija), E. Leclerc (Francija) in Rewe (Nemčija). Coopernic je koperativa, katere naloga je skupno nabavno pogajanje in skupni pritisk na dobavitelje. O skupnem delovanju teh izredno velikih podjetij priča tudi zgodba o nastanku Transgourmet skupine. V letu 2005 sta Transgourmet ustanovila švicarski COOP in Nemški Rewe, ki sta do leta 2010 imela polovične deleže v podjetju, leta 2010 pa je COOP od skupine Rewe odkupil še drugo polovico.

(vir: <http://www.coop.ch/pb/site/medien/node/65574438/Len/index.html>, 8.2.2016).¹

Če se vrnemo nazaj k primeru distribucije gastronomije v Avstriji in podjetju C+C Pfeiffer, temu pri distribuciji restavracijam, hotelom ipd. med drugim konkurira globalni Metro Cash & Carry, vodilna evropska veriga, ki v Evropi prekaša C+C Pfeifferjevega lastnika Transgourmet in ga pušča na drugem mestu. Metro Cash & Carry je del svetovne Metro skupine. V letu 2013 je Metro Cash & Carry imel 22,6 milijard EUR prihodkov, celotna Metro skupina pa 46,3 milijarde neto prihodkov in nekaj manj kot 270.000 zaposlenih na globalni ravni.

(vir:http://reports.metrogroup.de/2013/ar/servicepages/downloads/files/download.php?file=key_figures_metrogroup_ar13.xls, 8.2.2016).

¹ Leta 2014 je kooperativa delno razpadla in se ponovno sestavila, tokrat s člani: COOP Italija, Delhaize, Leclerc in Rewe.

Kar 80 % prodaje Metro Cash & Carry predstavljajo živilski proizvodi, pri čemer pa ne podajo podatka o deležu ekoloških proizvodov. V preteklosti je poslovni model Metro Cash & Carry temeljil na tem, da so si podjetja sama hodila iskat robo v Metro centre. V preteklih letih pa Metro išče nove priložnosti, saj stabilno izgublja svoj tržni delež. Tako tudi Metro ponuja dostave neposredno do naročnikov, kar je jim je v letu 2013 zagotovilo 2,8 milijard prihodka in kar 13,6 % rast dostave v primerjavi z dostavo prejšnje leto. (vir: Metro Group Annual Report 2013/2014, str. 34).

Kot se konkurenti npr. združujejo v nabavne kooperative, tudi Metro Cash & Carry išče načine čim večje nabave po čim nižji ceni. Tako je leta 2009 začel z ustanovitvijo mednarodnih nabavnih pisarn, da lahko nabavljajo blago neposredno tam, kjer je pridelano. Trenutno ima šest takih centralnih nabavnih centrov lociranih v Rotterdamu, Bostonu, Concarneau, Valenciji, Hong Kongu in Düsseldorfu. V 2013 je tako nabavni center v Valenciji nabavil več kot 200,000 ton sadja in zelenjave od pridelovalcev v Španiji, Italiji, Maroku, Grčije, Turčije idr. (vir: Metro Group Annual Report 2013/2014)

Gastro distribucija po svetu: fragmentacija ponudbe in specializacija segmentacije

Drugi najpomembnejši trend v prehrabni distribuciji je po mnenju Dawsona (2004) fragmentacija formatov ponudbe, za katero na naših štirih primerih ugotavljamo, da poteka v nasprotni smeri od specializacije.

Primerjava štirih izbranih primerov distributerjev pokaže izredno velike razlike v specializaciji ponudbe, kar izvira iz njihovih različnih pristopov k segmentaciji svojih strank in k zadovoljevanju potreb svojih strank. Izmed vseh štirih distributerjev ima Pitus d.o.o. najbolj specializiran pristop tako v smislu svojih kupcev (90 % vseh strank predstavljajo javni zavodi) in v svoji ponudbi: ponujajo samo sveži program sadja in zelenjave.

Testa produce se specializira na zgolj B2B stranke iz gastro industrije, pri čemer razdelitev na javne in zasebne zavode v ZDA ni primerljiva s Slovenijo, tako sami ne čutijo potrebe po striktnem ločevanju med strankami (npr šole proti restavracijam). Tako kot Pitus, se osredotočajo predvsem na sveži program, vendar pa ponujajo tudi večji asortiment pakirane hrane z daljšo dobo.

Local Food so začeli svojo poslovno zgodbo na B2B trgu s ciljanjem zgolj na gastro-industrijo, v kratkem času (obdobje dveh let), pa so začeli vedno bolj ciljati tudi na B2C trg. Tako sedaj ponujajo svoje produkte tudi na spletni trgovini in v dizajnirani trgovini, ki vključuje tudi svojo lastno restavracijo in kava bar. Prvi korak k fragmentiranosti je tako nagovarjanje dveh različnih segmentov kupcev, drugi korak je ponudba izredno velike palete produktov. Čeprav je ustanovitelj in lastnik podjetja lokalni pridelovalec paradižnikov, pa zaradi svoje osrednje usmeritve v prodajo lokalnih izdelkov, ponujajo celotno paleto prehrabnih izdelkov – od svežega programa, do mesa in perutnine, mleka in mlečnih izdelkov, pa tudi celotne palete pakiranih izdelkov.

C+C Pfeiffer pa se večinoma specializira na gastro-industrijo (80 % povpraševanja), ostalo so majhne trgovine. Glede fragmentacije je še korak dlje od Local Foods, saj na enem mestu poskupajo ponuditi popolno ponudbo za njihv osrednji segment: od vseh tipov živil, do pripomočkov in opreme, oblačil itd. Tako njihova stranka naroči vse z zgolj enim klicem in ne potrebuje ločenih naročil, s čimer se poveča prodaja, optimizira logistični proces in zmanjša stroške, kar je tudi omogočilo podjetju C+C Pfeiffer, da je zrastle do te mere kot je. Hkrati pa tudi botrovalo njegovi usodi, v kateri je nekoč družinsko podjetje prešlo v roke še dosti večje mednarodne verige Transgourmet.

Gatro distribucija po svetu: Vse večji pomen znamčenja

Kot zadnje, tretji pomembni trend v prehrabni distribuciji je po mnenju Dawsona (2004) vse večja vloga znamčenja v marketinških naporih distributerjev: značenje podjetja, oddelkov in produkcijskih linij. Ne samo v B2C, tudi v B2B prehrabni distribuciji je znamčenje vedno pomembnejši element komuniciranja s kupci, kjer se podjetja trudijo oblikovati čim prepoznavnejše znamke, ki jih spremlja paleta različnih marketinških aktivnosti in kampanj (Dawson 2004).

Na tem mestu analiziramo kolikšno pozornost in na kakšne načine štirje izbrani primeri eko-gastro distributerjev posvečajo znamčenju podjetja in ali oblikujejo svoje posebne linije znamčenih produktov, še posebej ekoloških živil.

Najmanj napora v znamčenje je prisotno pri slovenskem podjetju Pitus, kar je v veliki meri odraz njihovega fokusa na prodajo javnim zavodom, kjer naročanje poteka prek vnaprej določenih pravil in postopkov in je vloga znamčenja in s tem odločitve na osnovi preferenc, ki bi izhajale iz podobe blagovne znamke, kot si jo ustvari kupec, minimalizirana.

Po drugi strani pa zelo podoben nivo znamčenja zasledimo tudi pri Testa Produce, ki je prav tako kot Pitus družinsko podjetje z dolgoletno tradicijo. V primerjavi z Local Foods in C+C Pfeifer tudi Testa Produce ne posveča veliko pozornosti izgrajevanju svoje blagovne znamke ali posebnim marketinškim kampanjam temveč se zanaša na že uveljavljene kanale komuniciranja s svojimi dolgoletnimi strankami.

Local Foods je primer izredno močnih marketinških kampanj in predvsem izgrajevanja lastne blagovne znamke, kar je odraz njihove relativne mladosti, dovolj velikega finančnega zaledja ob ustanovitvi in marketinške odločitve, da bodo izkoristili trenutno aktualen trend interesa v ZDA v lokalno pridelano hrano. Pomemben element njihovega marketinga je spletna trgovina, dizajnirana trgovina z restavracijo in dogodki za obiskovalce (Slika 17). Nimajo pa fokusa na oblikovanje linij lastnih blagovnih znamk.



Slika 17: restavracija in kavarna v prostorih trgovine Local Foods (vir: <http://localfoods.com>, 11.10.2016)

C+C Pfeiffer – velikan med štirimi analiziranimi primeri, ki je sedaj v lasti še večjega velikana, mednarodne mreže Transgourmet, je v preteklosti posvečal izredno veliko pozornosti tako izgrajevanju lastne blagovne znamke, kot oblikovanju lastnih linij produktov, med drugim tudi linijo ekološko certificiranih živil. Za časa analize pa je C+C Pfeiffer začel zamenjevati svojo blagovno znamko z znamko svojega novega lastnika in tako se sedaj celoten marketing preusmerja v znamčenje pod znamko Transgourmet.

		LocalFoods	Testa	C+C Pfeiffer (Transgourmet)	Pitus
	Država	ZDA	ZDA	Avstrija	Slovenija
	Lastništvo	Lasntik in	Družinsko	Lastnik je	Družinsko

Tabela 1 predstavlja nekatere izmed analiziranih elementov pri štirih primerih eko-gastro distribucije. Kot je razvidno iz tabele, so ta štiri analizirana podjetja imela različne vrednosti glede na tri analizirane trende. Na splošno bi lahko rekli. Da je avstrijski C+C Pfeiffer, sedaj Transgourmet, najbolj nazorni predstavnik razvoja vseh treh trendov: od koncentracije, do fragmentacije in specializacije pa vse do znamčenja lastne znamke in uvajanja lastnih znamčenih produktov podjetje izkazuje prevlado v sledenju trem trendom nad ostalimi tremi primeri gastro-distributerjev.

Tabela 1: Štirje analizirani primeri eko-gastro distributerjev in njihove osnovne značilnosti

		ustanovitelj Mighty Vine Tomatoes, lokalni pridelovalec paradižnikov	podjetje	mednarodna veriga Transgourmet	podjetje
	Specializacija zgolj na gastro-industrijo?	NE Del prodaje je tudi B2C	DA	DA	DA
	Fragmentacija ponudbe?	DA (velika paleta produktov, od mesa do svežega programa – vendar omejena zgolj na živila)	Deloma (ob svežem programu ponujajo tudi pakirana živila, omejeno na sadje in zelenjavo)	DA (izredno velika paleta produktov, vse vrste živil, pa tudi vsi ostlai produkti, npr. oblačila, orodja itd.)	NE (fokus zgolj na sveži program) (f
	Direktna dostava	DA	DA	DA	DA
	Trgovina na lokaciji	DA	NE	DA	NE
	Spletno naročanje	DA	NE	DA	NO
	Razvoj lastne linije ekoloških živil	NE	NE	DA	NE

Na drugi strani imamo manjša družinska podjetja, kot sta ameriški Testa produce in slovenski Pitus, ki sledijo bolj tradicionalnemu pristopu v marketingu in segmentaciji, in so omejeni na zgolj omejeno paleto produktov.

Kot zadnje, bi lahko Local Foods identificirali kot tretji tip eko-distributerja – mlad »start-up« z zbrano veliko začetno finančno podporo, ki gradi močno blagovno znamko na sledenju trenda v povpraševanju po lokalno pridelani hrani in želijo predstaviti predvsem znamko, ki nagovarja mlajše generacije na moderen način – ta vključuje spletno prodajo tudi B2C kupcem, lepo dizajnirano prodajalno in kavarno in restavracijo v samih prostorih prodajalne.

(iii) Izvedba tržne raziskave pri posrednikih ekoživil (poglobljeni intervjuji)

Metodologija

Med decembrom 2016 in junijem 2017 smo opravili telefonske intervjuje z organizacijami, ki se ukvarjajo z distribucijo samo ekoloških ali takih, ki se ukvarjajo z distribucijo ekoloških živil ob drugih živilih iz seznama za leto 2015. Seznam registriranih pridelovalcev nam je posredovalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Direktorat za kmetijstvo², (glej prilogo).

Izmed 40 registriranih eko-distributerjev za leto 2015 smo opravili intervjuje s 24 eko-distributerji. Ostali so ali zavrnilo sodelovanje, ali prenehali poslovati v letu 2016 ali niso bili dosegljivi.

² Elektronska korespondenca z Majo Žibert, svetovalko na Direktoratu za kmetijstvo, Ministrstvo kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano dne 5. 10.. 2016.

Telefonski intervju je v povprečju trajal 10 min, pri čemer je v najdaljšem primeru trajal 35 min, v najkrajših pa zgolj nekaj minut – slednje v primerih, ko distributerji ne prodajajo gastro industriji.

Vsem telefonskim intervjuvancem je bila zagotovljena anonimnost, saj smo želeli od njih pridobiti predvsem čim bolj resnično mnenje in čim manj prodajno usmerjenih ali kako drugače samocenzuriranih izjav. Z izjemo Pitus-a d.o.o. kjer smo opravili osebni intervju (David Žmavcar, 7. 10. 2016, trajanje intervjuja: 61 min) in smo pridobili ustno dovoljenje, da lahko snemamo in uporabimo izsledke tudi v objavah (saj je bilo podjetje izbrano v namen podrobne analize primera v primerjavi s tujimi podjetji, glej zgoraj), so tako rezultati predstavljeni čez anonimne izjave, kjer ni navedeno ime podjetja, temveč zgolj tip organizacije.

Večina slovenskih eko-distributerjev ne naslavlja gastro industrije

Prvo in poglobitno vprašanje telefonskih intervjujev med eko-distributerji je po kratki predstavitvi raziskovanja in namenov projekta bilo, ali njihove produkte prodajajo tudi restavracijam ali hotelom in potem nadaljevanje, zakaj da oz. zakaj ne.

Večina intervjuvanih distributerjev je odgovorila, da bi temu segmentu sicer prodali svoje izdelke, ne vidijo pa potenciala v tem ali zaradi lastne specifične usmeritve ali zaradi po njihovem mnenju premajhnega interesa v tem segmentu in zato premajhnega trga.

Med temi, ki se ne ukvarjajo s prodajo gastro-industriji zaradi svoje specifične usmeritve, lahko govorimo o predvsem dveh tipih eko-distributerjev.

Prvi tip so taki, ki se ukvarjajo z maloprodajo oz. B2C sektorjem. V teh primerih lahko govorimo o npr. manjših trgovinah, vendar je precej več tovrstnih eko-distributerjev v sektorju spletne prodaje in so registrirani kot distributerji (in ne zgolj prodajalci) predvsem zaradi uvoza ekoloških živil. Tako telefonski intervjuji kot podrobnejši pregled ponudbe na spletnih straneh tovrstnih distributerjev pokaže, da so živila, ki jih ponujajo slovenski eko-distributerji usmerjeni v spletno malo-prodajo živil, ki so oglaševana kot npr. t.i. »super živila« in prehranski dodatki, pakirana in primerna za dolgoročno shranjevanje, uvožena iz tujine in del dobro oblikovanih tujih blagovnih znamk.

Drugi tip so specializirani B2B veleprodajalci, ki naslavlajo trgovine ali druge manjše distributerje (npr, distributer zamrznjenega sadja namenjenega za predelavo ali vele-distributer sadja in zelenjave) in nimajo direktnega stika z gastro-industrijo.

Distributerji šolam in vrtcem ter distributerji restavracijam, hotelom in gostiščem ne vidijo dovolj velikega trga v prodaji ekoloških izdelkov gastro industriji

V nadaljevanju posvečamo posebno pozornost dvema tipoma distributerjev, ki bi lahko v prihodnosti bolj odgovarjala na potrebe gastro-industrije po ekoloških izdelkih: specializirani gastro distributerji in distributerji šolam, vrtcem in drugim javnim ustanovam.

V mnogih primerih gre pri tem pravzaprav za iste organizacije. Pitus d.o.o. (osebni intervju 7. 10. 2016), specializirani distributer sadja in zelenjave, npr. dostavlja gastro industriji neekološke izdelke. Ekološke izdelke pa dostavlja zgolj in samo javnim ustanovam. Po njihovem je tako malo zanimanja za ekološke izdelke v gastro industriji, da se jim ni zdelo vredno dodati ekološke izdelke v nabor oz. cenik ponudbe, ki jo redno pošiljajo svojim gastro kupcem. Med njihovimi gastro kupci še po izjavah intervjuvanca namreč prav nihče ni povpraševal po ekoloških produktih.

Negativni odgovori med tovrstnimi organizacijami na vprašanje, ali prodajajo hotelom in restavracijam so tako npr. tipično bili:

*»Načeloma ja, v praksi pa ne, ker ni dovolj zanimanja. Restavracije in hoteli ne cenijo razlike v ceni ekoloških izdelkov in tega ne znajo prodat.«
(distributer sadja in zelenjave)*

Mi dostavljamo meso: govedino in teletino, tudi svinjino, manj piščancev. Največ imamo šol in vrtec in domov za ostarele. Glede gostincev je tako, da če od njih kdo pokliče sam, redne pogodbe z njimi trenutno ni. Tega ni veliko, morda 1 x na tri mesece, pa še to verjetno ne. Problem je tako v ceni kot v ozaveščenosti. Pridejo pa sami iskat, mi dostavimo samo, če je več kot 20 kg, samo v celem 2016 sploh ni bilo takega primera. (distributer mesa)

Tudi v teh primerih, ko dostavljajo hotelom ali restavracijam, gre za izredno majhne številke. Zadruga, ki ponuja zelo pester asortiment izdelkov, od sadja in zelenjave, do procesiranih izdelkov in vse do mesa, npr. opisuje:

»Odziv je odvisen od tipa hotelirjev oz. restavracij in njihovih gostov. Mi delamo redno s tremi hoteli, je sicer še nekaj takih, ki pa vzamejo npr. 2x letno. Osrednji problem je cena. Na prvem mestu po prodaji so sadje in zelenjava, na 2. mestu so marmelade. Je nek hotel rekel, da ko so jih menjali s temi domačimi marmeladami, da je poraba narasla tudi za trikrat! Na tretjem mestu so mesnine.« (zadruga z večjim asortimentom produktov)

Distributerji čakajo na samoiniciativno povpraševanje, sami redko začnejo s kampanjo ekoloških izdelkov

Skoraj vsi distributerji so odgovorili, da čakajo, da jih restavracije in hoteli sami nagovorijo s svojimi potrebami po ekološkimi izdelki in ne vlagajo časa, napora in denarja v to, da bi ta segment posebej naslavljali s tovrstno ponudbo ali kakorkoli promovirali ekološke izdelke pri gastro industriji. Kot že omenjeno zgoraj, Pitus d.o.o. niti ne dodaja ekoloških izdelkov v redno ponudbo in cenik namenjen za gastro industrijo. Zato, ker ne dobijo povpraševanj, skoraj vsi sklepajo, da tovrstnega povpraševanja in s tem primernega trga ni.

Nekaj je sicer takih distributerjev, ki so omenili, da sicer imajo namen in potencialno željo storiti več pri nagovarjanju gastro industrije, vendar pa večini primerih to ostane zgolj na ravni želja oz. dajanja družbeno sprejemljivih odgovorov in so prioritete drugje.

Vendar pa so tudi primeri dobrih praks, ko so distributerji specifično začeli s kampanjo za povečanje tovrstnih izdelkov, a so bili tudi tu razočarani, saj so bili rezultati neuspešni. V primeru zadruga, ki trenutno redno prodaja ekološke izdelke v povprečju trem hotelom in ji je aktivno želela povečanja tega segmenta, so tako navedli:

»Sami smo tudi že hodili po hotelih in delali posebne promocije, vendar pa niso imele učinka. Cena je bila še vedno glavna težava. Večinoma si želijo imeti čim večjo razliko med nabavno in prodajno ceno. Smo v navezi tudi z. g. Iličem iz Združenja hotelirjev Slovenije in smo razpravljali o tem in so ugotovili, da je osrednja težava cena, pri ekoloških pa zna biti razlika tudi do 60 %.«

Osrednji razlog za nezanimanje gastro-industrije za ekološke produkte je po mnenju distributerjev cena

Popolnoma vsi anketirani med potencialnimi distributerji restavracijam in hotelom so za osrednji razlog, zakaj ta industrija ni dovolj velik trg za ekološke izdelke, navedli visoko ceno ekoloških izdelkov oz. nepripravljenost gastro industrije za plačilo te cene.

Pri tem se pri ceni pojavi še problem visokih stroškov logistike za zelo majhne količine ekoloških izdelkov, kar je še poslabšano s prakso naročanja gastro industrije pri različnih distributerjih z namenom iskanja najcenejših produktov – in s tem povečanje stroškov logistike za vse distributerje in cene:

»Hotelom je predrago in bi zmislili takrat, ko bi dobili. Nam pa ni v interesu za 2 kg dobavljat. Hotel naroči pri 10 distributerjih, samo da bo ceneje. Samo na dolgi rok nam to vsem škodi, je distribucija predraga in je v škodo vsem.« (distributer sadja in zelenjave)

Po mnenju nekaterih distributerjev slovenska gastro-industrija nima primernih gostov, ki bi bili pripravljeni plačati višjo ceno ali pa je težava tudi v tem, da ni certificiranja izdelkov, saj ko so uporabljeni samo nekateri izdelki ekološko, potem da restavracije ne morejo tega uporabiti dovolj dobro pri njihovi promociji:

»Hotel in restavracije ne morejo reči, krompir bomo ekološki, vse ostalo pa ne – potem ne smejo pa nič napisat o tem, ker ostalo ni bilo ekološko. Jim tak krompir nič ne koristi.« (distributer sadja in zelenjave)

Težave sezonskosti in skladiščenja

Nekateri distributerji vidijo svojo vlogo kot uravnavanje med »Scilo in Karbido«, to je med povpraševanjem hotelov po konstantnih ali nesezonskih produktih in vezanosti pridelovalcev na sezono in njihovimi težavami z zagotavljanjem konstantne dobave.

»Hoteli rabijo rabijo konstantno dobavo. Kmet želi prodati takoj ko ma, tudi če te zasuje s tonami. Distributer pa mora imeti stalno zalogo, in ti ostane samo še uvoz. Če obljubiš neki šoli po pogodbi stalno dobavo ekoloških jabolk, boš pač moral uvažati. Moraš dostaviti redno dobavo in kvaliteto, kmetje pa tega nimajo.« (distributer sadja in zelenjave)

Pri tem isti distributer poudarja, da so te težave še večje pri ekoloških pridelovalcih, saj da so ti praviloma še manjši od tipičnih slovenskih pridelovalcev in imajo zaradi tega še večje težave s prilagajanjem npr. v obliki primernega skladiščenja:

»Kmetje, ko imajo, bi te vsi zasuli. Nimajo skladišč ali se niso prilagodil rednosti dobave. Pri velikih to sicer ni več taka težava, veliki so se vsi že bolj kot ne prilagodili. Samo ekološki kmetje so pa majčkani, nimajo skladišč ipd.«

Težave s plačilno nedisciplino

Po mnenju nekaterih distributerjev so predvsem gostinci težavni segment za prodajo, saj da je med njimi zelo visoka raven plačilne nedisciplin.

»Gostinci so po pravilu še zelo, zelo slabi plačniki. Smo premajhni za to, se gremo sedaj raje maloprodaje. Takoj dobiš denar in večinoma želijo bolj lokalno kot ekološko. Lokalno je bolj pomembno.« (manjši distributer sadja in zelenjave)

Rešitve, ki jih vidijo: padec cene z večjo pridelavo, popuščanje kmetov namesto vztrajanja pri visoki ceni, nagovarjanje drugačnih gostov, odstop od ekološkega k lokalnemu

Ker je cena tako zelo izpostavljena kot osrednja težava, so tudi rešitve glede vprašanja, kako povečati distribucijo ekoloških izdelkov do gastro industrije, skoraj vedno fokusirane na to, kako bi padla cena ekoloških izdelkov. Pri tem nekaterih distributerji npr. izpostavljajo povečanje ponudbe, saj so prepričani, da bi cena s tem padla.

»Če bi več pridelovali karkoli od ponudbe, bi bilo boljše – saj ko je pridelava večja, gre dol tudi cena. Te potrebe, ki jih imajo pa sedaj hoteli so pa izredno majhne v primerjavi s tem, kar dostavljajo javnim obratom.« (zadruga)

Glede pridelave predlagajo tudi boljše uravnavanje z viški, pri čemer je en distributer izrazil negativno mnenje o »togosti« s strani kmetov glede držanja visoke cene ekoloških pridelkov:

»Kmeti bi radi prodali, kar imajo oni viška. Ekološki sploh ne popustijo s ceno. Raje vidijo, da zgnije. Ta segment trga še ni prilagojen.« (distributer sadja in zelenjave)

Druga predlagana rešitev je nagovarjanje drugačnih gostov v restavracijah in hotelih, to je takih, ki bi bili pripravljeni plačati višjo ceno in ne t.i. »masovni turizem«.

»Masovni turisti sigurno ne gledajo na boljši izdelek. Taki turisti, ki to iščejo, se tudi sami nastanijo na ekoloških kmetijah. V hotelu (ime izpuščeno) so tudi npr. bolj zahtevni gostje.« (zadruga z različnim asortimentom)

V primeru enega izmed distributerjev pa je bilo opaziti zaskrbljujoč upad navdušenja nad ekološkimi izdelki in predlog fokusa na slovensko pridelane izdelke, saj da so slovenski kupci bolj osredotočeni na to:

»Ugotavljamo, da kupci želijo lokalno in da ni nujno več, da je ekološko, lokalno je bolj pomembno. V Sloveniji bi bilo bolj smiselno, da gremo v lokalno. Ekološki kmetje ne morejo misliti, da bodo zaradi te razlike v ceni kar obogateli, večina jih pa misli tako, Mi smo majhni. Tudi če ni ekološko, raje po zdravi pameti, tako kot kmetje sami jedo. A mislite, da oni pojedjo, kar preveč pognojijo? Sami sedaj ekološko nabavimo samo še limone, pomaranče – kar je sicer voskanega. Torej nepovoskani sadež. Ostalo raje slovensko.« (distributer sadja in zelenjave)

(iv) Sklepi

Po svetu je gastro-distribucija postala igra velikih in močnih podjetij, ki so v zadnjem desetletju s prevzemi in združitvami postajali samo še močnejši. V Evropi sta največji verigi pri distribuciji gastronomiji Metro Cash & Carry in Transgurmet. Kar avstrijske distributerje gastro-industriji, kot je C+C Pfeiffer, loči od slovenskih, je izredna raznovrstnost ponudbe in izredna velikost podjetja.

Tipična slovenska restavracija mora svoje naročilo živil opraviti pri: specializiranem distributerju zelenjave in sadja, distributerju mesa, distributerju zamrznjenih živil, distributerju pijač (pogosto tudi to ločeno, npr. za kavo, pivo in vino tri ločene distributerje), prav tako mora ločeno nabaviti opremo itd. Tako se stroški nabave in distribucije drobijo na vsaj 5 različnih distributerjev.

C+C Pfeiffer pa izpostavlja kot svojo ključno prednost »Vse na enem mestu« (nem: Alles aus enem Hand). In gastro podjetjem, za katera se specializira (cca. 80 % vseh kupcev), ob enem naročilu ponuja možnost dobave vsega, kar morajo sicer v Sloveniji nabaviti pri različnih distributerjih; od npr. mask za pustno okraševanje, do Južnoameriških vin, pa do lokalnih ekoloških mlečnih izdelkov. S tako ponudbo je zraslo v velik konglomerat, pri čemer pa na Avstrijskem trgu to ni izjema, temveč prej

pravilo, saj sicer ne morejo konkurirati ostalim velikim igralcem v tej industriji (tudi drugi gastro-distributerji, npr. Metro, ponujajo zelo raznovrstno paleto produktov).

Nadalje, specializacija distributerjev po svetu ne poteka v smeri specializacije za zgolj en tip produktov, temveč v smeri specializacije za doseganje določenega segmenta in potem ponujanje vsega na enem mestu za ta segment – torej širjenje palete produktov, s čimer se zmanjšajo stroški dostave. Alternativno, kot kaže primer distributerja Local Foods, specializacija pomeni izgrajevanje možne blagovne znamke in hkratno ciljanje dveh segmentov: B2B in B2C, pri čemer ima osrednjo vlogo marketing na osnovi trenda lokalnega.

Med intervjuvanimi distributerji ekoloških živil v Sloveniji prevladuje mnenje, da gastro-industrija ni primeren trg za ekološka živila, saj da je premajhno povpraševanje, kar da je neposredna preslikava cene kot osrednjega kriterija za nabavo ekoloških živil in da so v primerjavi z neekološkimi živili ekološka predraga. Večina distributerjev se niti ne trudi nagovarjati gastro-industrije na način, da bi jim ponujali ekološke-produkte. Osrednje ključne stranke za ekološke produkte v gastronomiji tako ostajajo javni zavodi. Vendar pa tudi v primerih, ko so distributerji aktivno pristopili k temu problemu, poročajo o zelo majhnih uspehih med gastro-industrijo. Ob ceni so izpostavljeni tudi problemi sezonskosti in skladiščenja produktov in dejstva, da so po njihovem ekološki pridelovalci premajhni in imajo še posebej velike probleme s skladiščenjem in pakiranjem svojih produktov.

Ob tako velikem fokusu na ceno ekoloških živil kot osrenjem vzroku za premajhno povpraševanje na strani zasebnikov v gastro-industriji tako tudi ne presenečajo podani predlogi za spremembe: po mnenju enega od distributerjev bi se morala ponudba povečati – vendar predvsem zato, da bi se s tem potem tudi cena znižala. Drugi predlogi so izboljšanje upravljanja z viški pridelave, boljše skladiščenje in nagovarjanje drugačnega segmenta gostov na strani gastro-industrije.

Še posebej zaskrbljujoče pa je dejstvo, da se očitno trend od ekološkega preusmerja proti lokalno pridelanemu – ne v obliki »ekološko *in* lokalno«, temveč zgolj lokalno. Podobno kot lahko zasledimo v ZDA z gastro-distributerjem Local Foods, kjer ključna poudarjena prednost ni organsko, temveč lokalno, čeprav ponujajo tudi organsko. Tako tudi eden izmed intervjuvanih distributerjev izraža izredno negativno mnenje o ekološki hrani in je v letu 2016 opustil ekološko certificiranje, saj da se zgolj lokalno in ne ekološko bolje prodaja.

2.4.2 Modeli oskrbne verige, izbor in testiranje (Klavdij Logožar, Sonja Sibila Lebe)

(i) Metodološki pristop

Za potrebe tega projekta smo vzeli v ožji izbor dva možna sistema distribucije (ki ju predstavimo kasneje v besedilu), in sicer konvencionalnega, ki je na področju logistike prehrabnih izdelkov v Sloveniji v pretežni meri uveljavljen danes, ter alternativnega, v katerem lahko najdemo številne prvine, ki jih lahko s pridom uporabimo v prihodnosti za izdelavo modela, ki bo predstavljal »rešitev po meri« za oskrbo slovenske gastronomije s pridelki iz ekološke pridelave.

Prav tako rešitev iščemo v sklopu tega projekta, saj mora upoštevati specifiko slovenskega trga živil, na katerem prevladuje po eni strani uvožena hrana (imamo le tretjinsko samooskrbo z živili na splošno, na področju ekoloških živil pa je celo še mnogo nižja) po drugi pa so kmetije nekonkurenčne zaradi svoje majhnosti in posledično nezmožnosti koriščenja zakonitosti ekonomije obsega. Praktično nimamo velikih ekoloških kmetov, ki bi lahko zagotovili velike količine ekološko pridelane hrane in imeli zaradi svoje velikosti pogajalsko moč – niti pri prodaji pridelkov, ker se ukvarjajo s prodajo na

drobno niti s pristojnim ministrstvom, kjer si ne morejo zagotoviti ustreznega razvojno naravnane podpornega okolja.

Specifika slovenskega dela povpraševanja po ekološko pridelani hrani kaže na veliko neuskkljenost med zavedanjem o ekološki hrani, željo po njenem uživanju ter dejanskim nakupnim vedenjem odjemalcev, ki daleč zaostaja za izraženo željo po uživanju take hrane (izsledki anketiranja gostov v slovenskih lokalih, opisani v poglavju 2.1.2.2).

Model bomo pripravili na osnovi teoretičnih izhodišč in izsledkov raziskav, opravljenih v sklopu tega projekta. V začetku tega poglavja najprej predstavimo vse prvine, ki so vključene v model. Gradnje modela smo se lotili tako, da prvine modela predstavljamo drugo za drugo: vsako najprej predstavimo, nato razložimo njeno vlogo v oskrbni verigi. Ob tem na več mestih opozorimo na posebnosti, ki se kažejo v distribucijskih modelih živil.

V sklepnem delu poglavja prikažemo shemo predlaganega modela, pri čemer se opremo na model, ki so ga izdelali Hamzaoui-Essoussi in Zahaf (2012) in ki bo predstavljen v nadaljevanju, in zapišemo sklepna priporočila.

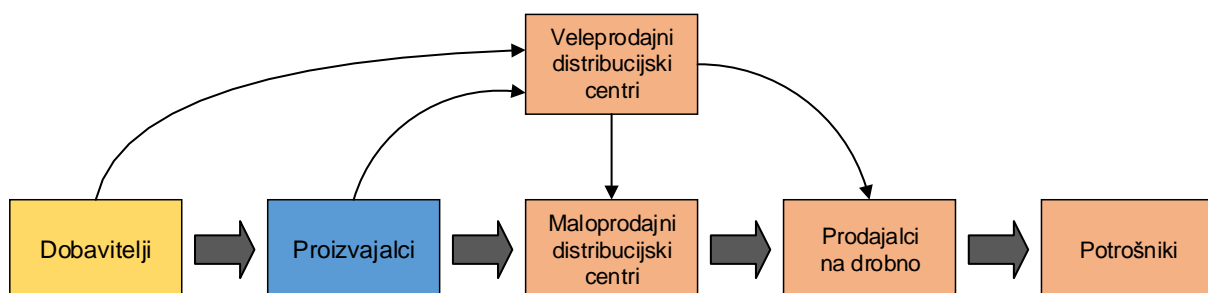
(ii) Distribucijska logistika

Proizvodnja in poraba sta največkrat prostorsko in časovno različno strukturirana procesa, katerih neskladnost je treba gospodarno premostiti. Tako se poleg proizvodnje in porabe pojavi tudi potreba po distribuciji blaga. Naloga distribucije je skrajšati pot blaga od proizvajalca h kupcu tako, da

- pri tem upošteva prostorsko in časovno usklajevanje proizvodnje in porabe;
- da povečuje blagu sposobnost tržnega odjema in omogoča njegovo neprekinjeno kroženje;
- da usmerja proizvodnjo glede na potrebe uporabnikov;
- da vpliva na plama novih proizvodov in
- da vpliva na navade uporabnikov in varuje njihove koristi.

Distribucijska logistika obravnava tok gotovih proizvodov od proizvajalca oz. prodajalca do končnih porabnikov. Distribucijska logistika tako skrbi za izročitev blaga kupcu v skladu z določili kupoprodajne pogodbe, kar pomeni v pravi količini in kakovosti, ob pravem času, v pravem kraju, v primerni obliki in ob primernih stroških.

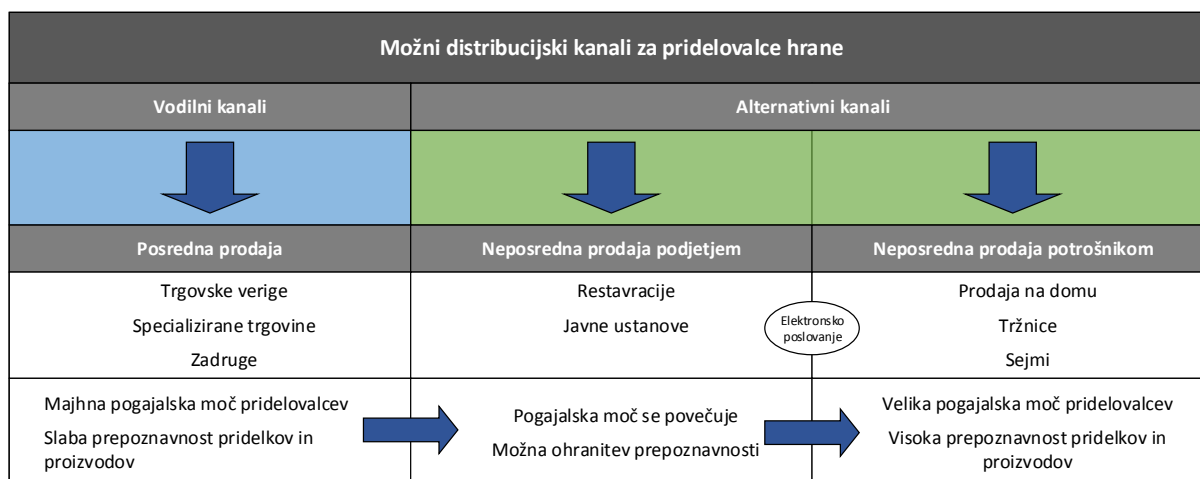
S časovnega vidika lahko gre za enkratne, občasne in kontinuirane dostave blaga. S parametri, kakršni so dobavni čas, dobavna pripravljenost in dobavna zanesljivost, prilagodi ponudnik dobavo blaga časovnim potrebam kupcev. V okvir delovanja distribucijske logistike štejemo skladiščenje gotovih proizvodov, zunanji transport, potrebne manipulativne operacije in s tem povezana administrativna dela. Slika 1 prikazuje udeležence sistema distribucijske logistike.



Slika 1: Udeleženci sistema distribucijske logistike

Proizvajalec največkrat ne dobavlja blaga neposredno do končnega porabnika, temveč je na tej poti veliko vmesnih členov, kot so trgovci na debelo in drobno, ki kupujejo blago za nadaljnjo prodajo, razni zastopniki in posredniki, ki ne pridobivajo lastništva nad blagom, temveč le posredujejo pri prodaji blaga, in podjetja, ki pospešujejo distribucijo (transportna podjetja, javna skladišča).

Od števila teh vmesnih členov so odvisni distribucijski kanali. Distribucijske kanale razumemo kot pogodbene vezi med subjekti, prek katerih pride do prenosa lastnine od proizvajalca do končnega uporabnika oz. porabnika. Distribucijski kanali vplivajo na materialne prenose blaga oz. na distribucijsko logistiko, ne moremo pa jih enačiti s kanali distribucijske logistike, ki pomenijo pot blaga od proizvajalca do končnega uporabnika. Proizvodno podjetje mora, seveda v dogovoru s kupcem, preučiti razne variante pri odločitvi za določen kanal distribucijske logistike. Pri tem ne gre le za izbiro vrste transporta, ampak tudi za izbiro transportne poti, za primerno pakiranje, za lokacijo skladišč in njihovega oskrbovalnega območja in za transportno zavarovanje. Na Sliki 2 prikazujemo možne distribucijske kanale za pridelovalce hrane.



Slika 2: Možni distribucijski kanali za pridelovalce hrane

Vir: prirejeno po Barham 2012

Distribucijska logistika ureja področje transfera med dvema transformacijskima sektorjema, in sicer med področjem priprave (v našem primeru pridelave in morebitne predelave) in področjem tržnega odjema blaga/pridelkov. S področjem priprave blaga je mišljena proizvodnja določenega izdelka na koncu proizvodnega procesa, oziroma v našem primeru pridelava in morebitna predelava pridelkov. Tržni odjem pomeni nakup blaga/pridelkov.

Distribucijska logistika teži za čim boljšim načinom razpečave blaga, ki je opredeljena s samim izdelkom, s tehnologijo prometnih sredstev, z infrastrukturo, s stroški idr. Distribucijska logistika se ukvarja z zasnovano logističnih kanalov pretoka blaga (logistična infrastruktura) in z izvajanjem teh procesov. Vložek kot element distribucijskega sistema zajema v glavnem:

- načrtovanje skladišč, skladiščenje, transport, pakiranje in obravnavanje naročil;
- informacije iz sistemov, ki so potrebni za doseg cilja;
- krmilne dejavnosti, ki usmerjajo in uravnavajo sistem po načelu povratne zveze.

(iii) Bistveni členi v dobavni verigi za živilske izdelke

Distribucija hrane je bistveni del dobavne verige, ki omogoča, da kmetijski pridelki dosežejo potrošnike. Sistem distribucije hrane v Sloveniji je raznolik, saj zajema spekter od organizacij, ki dostave opravljajo s posamičnim vozilom, do podjetij s floto vozil in več distribucijskimi centri. Ne glede na strukturo ali velikost morajo distributerji posedovati ustrezna logistična znanja, ki jim omogočajo učinkovito uravnavanje ponudbe in povpraševanja po živilskih izdelkih. Prav vsi v verigi oskrbe potrošnikov – pridelovalci, predelovalci, upravljalci skladišč, trgovci na debelo in drobno, uvozniki in posredniki – pa morajo upravljati procese skladno z veljavno zakonodajo za ekološko kmetijstvo, postopke pa mora nadzorovati certifikacijska organizacija, ki potrdi skladnost delovanja izvajalcev z izdajo certifikata.

V dobavni verigi so bistveni člen distributerji, ki povezujejo pridelovalce/predelovalce (proizvajalce) z njihovimi prodajnimi trgi. Na delovanje distributerjev in njihov položaj na trgu pa vplivajo številni zunanji dejavniki. Na začetku dobavne verige distributerji tako vzpostavljajo odnose in sklepajo pogodbene dogovore z dobavitelji, ki pridelujejo hrano/proizvajajo izdelke za trg. V procesu distribucije gre za premike vseh vrst pridelkov in izdelkov, tako trajnih kot pokvarljivih; zavedati pa se je potrebno, da je večina živilskih izdelkov po naravi pokvarljivih. Kljub temu pa obstajajo med temi izdelki precejšnje razlike v trajnosti, saj so nekateri relativno trajni, drugi zelo hitro pokvarljivi, kar se odraža tudi v zahtevah do logističnih podjetij.

Delovanje distributerjev je v veliki meri odvisno od vrste izdelkov, ki se distribuirajo, npr. suhi izdelki ne zahtevajo hlajenja in jih je zato mogoče skladiščiti in transportirati z nižjimi stroški. Povsem nasprotno pa velja za hitro pokvarljive izdelke, ki zahtevajo posebno ravnanje, nadzorovano temperaturo ter časovno občutljiv prevzem in dostavo, kamor sodi tudi veliko vrst živil. Upravljanje z izdelki, ki morajo biti skladiščeni pri določeni temperaturi bodisi zaradi podaljšanja roka trajanja bodisi zaradi ohranjanja njihove svežosti, običajno označujemo z izrazom »hladna veriga«, s čimer razumemo neprekinjen, temperaturno nadzorovan sistem na vseh stopnjah dobavne verige. Vrsta blaga, ki se distribuira, tako določa potreben transportni sistem in fizično infrastrukturo.

Naslednja pomembna razlika je, ali distributer operira s surovinami ali diferenciranimi izdelki. Kmetijske surovine, kot so koruza, kava in surovi pridelki, se prodajajo po cenah za enoto, kar izenačuje njihovo ceno skozi čas in glede na lokacijo. Pridelovalci, ki prodajajo surovine, imajo manjšo pogajalsko moč glede odkupne cene, ki je običajno določena vnaprej. Na drugi strani diferencirani – ali izdelki z blagovno znamko – povečujejo svojo vrednost, kar spreminja finančno razmerje med dobaviteljem in distributerjem.

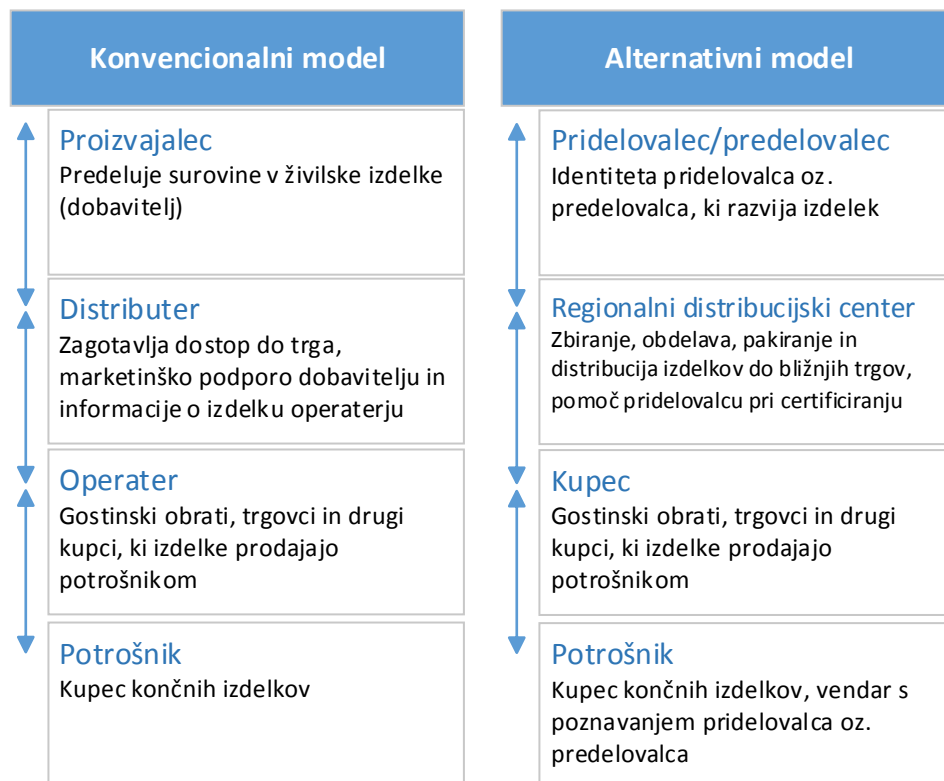
Kmetijski izdelki imajo lahko značilnosti surovin kot tudi diferenciranih izdelkov, npr. izdelki, ki bi bili običajno vrednoteni kot surovine, se lahko diferencirajo s promocijo identitete proizvajalca in oznako lokalnega porekla.

Na drugem koncu dobavne verige pa imata velik vpliv na distribucijske procese kupec in vrsta trga, na katerem se izdelki prodajajo končnemu potrošniku. V okviru veleprodajnega sektorja sodelujejo distributerji z zelo različnimi kupci:

- **sistemski distributerji** dobavljajo ozek nabor izdelkov izbrani skupini kupcev, ki lahko variira od posamezne prodajalne do verige restavracij.
- **lastni distributerji** (npr. Mercator, Spar in druge trgovske verige) posedujejo in upravljajo lastno distribucijsko mrežo, s čimer znižujejo stroške transporta izdelkov, ki se prodajajo v njihovih prodajalnah. Lastni distributerji običajno dosegajo ekonomije obsega, ki jim omogočajo vertikalno integracijo dobavne verige.
- **specializirani distributerji** poslujejo s specifičnimi skupinami izdelkov in razvijajo tesne odnose s proizvajalci, izdelke pa ponujajo različnim segmentom kupcev.

- **alternativni distributerji** (»cash & carry«) izdelke ponujajo v veleprodajnih trgovskih centrih, s čimer odpravijo potrebo po distribuciji do maloprodajnih enot (Rogoff 2014).

Na Sliki 3 prikazujemo shematičen prikaz razlik med konvencionalnim in alternativnim modelom distribucije živil.



Slika 3: Osnovi model distribucije živil

Vir: Rogoff 2014, 16

Izbira poslovnega modela posameznega distributerja je zelo odvisna od tega, kateri tržni segment oskrbuje. Nekateri distributerji oskrbujejo le trgovine ali trgovske verige, drugi gostinskim lokalom. V primerjavi z distributerji, ki se posvečajo trgovcem, so distributerji gostincev bolj razdrobljeni in se osredotočajo na regionalne kupce. Ne glede na navedeno pa veliko lokalnih, regionalnih in državnih distributerjev oskrbuje tako maloprodajne enote, gostinske lokale ter druge veleprodajne trge in se ne omejujejo le na določen tip kupcev.

(iv) Vloga logistike v distribuciji živilskih izdelkov

Bistvena naloga distribucije živilskih izdelkov je upravljanje sistema, ki bo zagotavljal hiter, varen in učinkovit transport izdelkov. Z vidika fizične infrastrukture je vloga logistike v upravljanju distribucijske mreže, vključno z distribucijskimi centri ali skladišči, v katerih se izdelki hranijo, z opremo za obdelavo in pakiranje ter voznim parkom, ki je potreben za prevzem in dostavo izdelkov. Mrežo distributerjev in odjemalcev imenujemo distribucijski kanali.

Distributerji pogosto razlikujejo med vhodno in izhodno logistiko. Vhodna se ukvarja s premiki surovin, nedokončanih izdelkov in drugega blaga od dobaviteljev, medtem ko izhodna logistika skrbi za skladiščenje in transport izdelkov do končnih potrošnikov. Za distribucijo do gostinskih lokalov in

maloprodajnih enot je bistvenega pomena vhodna logistika, ki mora zagotoviti ustrezen rešitev za dostavo izdelkov do restavracij, trgovin in kupcev, preden dosežejo končnega potrošnika. Za razliko od tipičnih distributerjev, ki izdelke le skladiščijo, distributerji živilskih izdelkov aktivno sodelujejo pri pakiranju, obdelavi in trženju izdelkov.

Kadar je izdelke potrebno transportirati na daljših razdaljah, ali jih prevzeti od dobaviteljev na geografsko razpršenih lokacijah, distributerji sklepajo pogodbene dogovore s prevozniki. Taka partnerstva s prevozniki, ki dobro poznajo transportne poti v določeni geografski regiji, omogočajo zniževanje operativnih stroškov, pridobivanje prevozov po konkurenčnih cenah in zmanjšujejo potrebo po lastnem voznom parku. Distributerji se vedno pogosteje odločajo za zunanje logistične izvajalce (third-party logistics providers – 3PL). Pri zunanjem izvajanju logističnih storitev gre za to, da distributer najame drugo podjetje, ki zanj opravlja logistične storitve v celoti ali pa le nekatere, kot so skladiščenje, priprava blaga, transport, distribucija in druge. Distributerji prepuščajo logistične storitve oziroma njihove posamezne elemente specializiranim podjetjem zato, da se ukvarjajo s svojo osnovno dejavnostjo, ker za takšne storitve niso dovolj usposobljena in ker je to za njih cenovno sprejemljivejše in stroškovno učinkovitejše. Podjetje, ki se ukvarja z zunanjim izvajanjem logističnih storitev, lahko zaradi obsega poslovanja dosega večje racionalizacije in optimizacije na skoraj vseh področjih izvajanja logističnih storitev. Zelo pomembna prednost storitev 3PL je poleg zmanjšanih stroškov tudi višja kakovost logističnih storitev.

Sodobni distributerji morajo zagotoviti, da dobavne verige za živilske izdelke izpolnjujejo naslednje zahteve (Rogoff 2014):

- zanesljivost – rezultat delovanja dobavne verige mora izpolniti pričakovanja potrošnika;
- integriteta – vse aktivnosti v dobavni verigi morajo biti izvedene varno in sledljivo;
- transparentnost – potrošnik mora imeti pregled nad premiki in zalogami v tranzitu in možnost povratnih informacij v realnem času;
- učinkovitost – procesi morajo biti organizirani tako, da se minimirajo stroški;
- družbena odgovornost – poslovne prakse morajo upoštevati načela humanosti, trajnosti, poštenosti in varovanja okolja.

Zaradi majhnih in razdrobljenih količin, ki jih letno pridelajo pridelovalci ekoloških živil v Sloveniji, ni mogoče zagotoviti potrebnih ekonomij obsega pri oskrbi s temi živili. To dejstvo je resna ovira za vzpostavitev zanesljivega in učinkovitega modela oskrbe z ekološkimi živili. Lokalno pridelana živila količinsko na zadoščajo niti za sezonsko povpraševanje, kaj šele za celoletno oskrbo potrošnikov. Razen tega se pridelovalci vse prevečkrat ne držijo dogovorov glede količin, ki jih je potrebno dobaviti posameznemu potrošniku, in svoje pridelke prodajajo trenutno najboljšemu ponudniku, ne glede na predhodno dogovorjene zaveze.

Kot že omenjeno, sta bistvena sestavna dela distributerjeve fizične infrastrukture vozni park in distribucijski center oz. skladišča. Cestni transport ima večinski delež med transportnimi zvrstmi, ki se uporabljajo za distribucijo živilskih izdelkov. Zaradi njegove hitrosti, fleksibilnosti in dostopnosti je cestni transport nepogrešljiv pri distribuciji živilskih izdelkov, še posebej pokvarljivih izdelkov. V Sloveniji pa je pri dostavi za gastronomske ponudnike največkrat tudi najbolj ustrezen zaradi majhnosti geografskega območja države. Transport pokvarljivih izdelkov, ki zahtevajo določen temperaturni režim, sicer zahteva transportna sredstva, ki so dražja in je dražje tudi njihovo vzdrževanje, vendar njihova uporaba zagotavlja možnost natančnega vzdrževanja zahtevane temperature, kar je nujno pri transportu zelenjave, sadja, mlečnih, mesnih in drugih pokvarljivih izdelkov.

Ob voznom parku so drugi steber distributerjeve fizične infrastrukture ustrezna skladišča. Konvencionalni distributerji se zanašajo na skladišča (ali distribucijske centre) pri spremljanju

premikov blaga, vzdrževanju zalog izdelkov in obdelavi naročil za prevzem ali dostavo blaga. Pri distribuciji pokvarljivih izdelkov se distributerji soočajo z dodatnim izzivom, saj je potrebno zagotoviti strokovno skladiščenje izdelkov z omejenim rokom trajanja v zahtevanih klimatskih razmerah. V skladiščih zato distributerji take izdelke hranijo v hladilnih celicah kot del hladne verige in posamezne artikole pred odpremo nadzorujejo s pomočjo informacijskega sistema za upravljanje skladišč (Warehouse Management System – WMS). Specialna nizkotemperaturna skladišča z regulirano temperaturo, vlažnostjo in kroženjem zraka zahtevajo velika vlaganja zaradi posebne izvedbe skladišč, ki imajo ustrezno toplotno izolacijo in so opremljena z agregati za vzdrževanje zahtevanega nizkotemperaturnega sistema. To zagotavlja nespremenjeno kakovost blaga tudi pri daljšem skladiščenju. Takšna skladišča imajo zato visoke obratovalne stroške in stroške vzdrževanja ter veljajo za zelo zahtevne naložbe. Seveda gre za računalniško nadzorovana skladišča. Visoki fiksni stroški zato pomembno vplivajo na višino cen logističnih storitev v nizkotemperaturnih skladiščih in na cene takšnega skladiščenja.

Hladna veriga pomeni vzdrževanje predpisane, dovolj nizke temperature živila, da ohranimo varnost in čim boljše kakovost živila v celotni živilski verigi; od proizvodnje, prevoza, shranjevanja in razdeljevanja do porabe pri končnem potrošniku. Raziskave kažejo, da živila, hranjena pri nizkih temperaturah in izdelki, ki jih lahko zaužijemo brez dodatne toplotne obdelave, predstavljajo 60 % tipične nakupovalne košarice povprečnega Evropejca. Poraba ohlajenih izdelkov se v svetu vsako leto povečuje povprečno za tri do pet odstotkov. V načinih prevoza in skladiščenja se vse bolj uveljavlja skladiščenje in prevoz izdelkov, v katerih se mora vzdrževati določen temperaturni režim. Predvsem takšen na nižjih temperaturah, ki izdelkom dolgo omogoča ohraniti svežino in rok trajanja. Za opravljanje hladne logistike morajo imeti logistična podjetja ustrezno infrastrukturo, to pomeni tovornjake, opremljene s sistemom za sledenje vozil ter skladišča s hladilnim sistemom in sistemom za nadzor temperature v posameznih hladilnih komorah, ki jih je mogoče spremljati na daljavo. Vse to je podprto z informacijsko tehnologijo, ki zbira, obdeluje in analizira podatke iz različnih sistemov ter nadzoruje delovanje celotnega sistema.

Tudi v Sloveniji je nekaj podjetij, ki se ukvarjajo s hladno logistiko, to je s skladiščenjem in prevozi izdelkov, ki zahtevajo poseben temperaturni režim; po nekaterih ocenah je med vsemi skladišči 15 odstotkov takšnih za ohlajene ali zamrznjene izdelke. Največ takšnih skladišč je v Luki Koper na terminalu za sadje (hitro pokvarljivo blago). Poleg sadja (banane, citrusi, jabolka, jagode), ki ga je največ, in zelenjave (krompir, paprika, paradižnik in druga zelenjava) skladiščijo tudi cvetje in lončnice ter zamrznjeno meso in ribe. S skladišči z nizkotemperaturnim režimom razpolagajo tudi podjetja BTC Logistični center in večji trgovci, razen tega se s prevozi takšnega blaga ukvarjajo podjetja Frigologo, Transport Frangež, A. N. B. Trade in še nekateri. Tudi Pošta Slovenije zanima distribucija temperaturno občutljivih izdelkov in zdravil.

Glede fizičnih značilnosti skladišč se alternativni distributerji zelo razlikujejo od konvencionalnih distributerjev. Ker pogosto opravljajo tudi aktivnosti zbiranja in trženja izdelkov, s tem prevzemajo tudi naloge, ki jih običajno izpolnjujejo proizvodna podjetja, kot so npr. zbiranje, predelava, etiketiranje in pakiranje sadja in zelenjave. Te storitve z dodano vrednostjo zmanjšujejo obremenitve pridelovalcev, vendar se za njihovo učinkovito izvajanje močno povečajo potrebe po opremi, fizični infrastrukturi in skladiščnem prostoru pri distributerjih.

Distributerji se pri distribuciji živilskih izdelkov osredotočajo predvsem na dve logistični strategiji, in sicer so to povratne vožnje in navzkrižno pretovarjanje (»cross-docking«). Ne glede na svojo velikost skušajo distributerji svoje procese organizirati tako, da bodo transportna sredstva polno ali vsaj delno natovorjena tudi, ko se vračajo po opravljeni dostavi. To je mogoče doseči s sodelovanjem z drugimi distributerji, ki želijo blago dostaviti na isti relaciji, vendar v obratni smeri. Z zapolnitvijo vozila, ki bi se sicer vračalo prazno, si distributerji zagotovijo dodaten vir prihodkov, kar v veliko primerih sploh omogoči ekonomično izvedbo prvotne dostave.

Druga strategija, navzkrižno pretovarjanje, stremi k zmanjšanju časa skladiščenja blaga na način, da blago, ki je prispelo v skladišče neposredno pretovorimo z dostavnega vozila na vozilo, ki bo blago odpremilo do kupca. Navzkrižno pretovarjanje je proces hitrega transporta in prerazporejanja blaga znotraj distribucijskega centra, od sprejema blaga s tovornimi vozili ali železniškimi zabojniki do odpreme blaga. Cilji procesa navzkrižnega pretovarjanja so na primer sortiranje blaga, ki je namenjeno na različne destinacije, ali nakladanje blaga na tovorna vozila s skupno ali podobno/bližnjo destinacijo. Podobno kot povratne vožnje tudi navzkrižno pretovarjanje razumemo kot metodo zniževanja stroškov in izboljšanja logističnih operacij. Za distributerje sadja, zelenjave in pokvarljivih izdelkov je navzkrižno pretovarjanje še posebej zanimiva možnost transporta v skladišča in iz njih, saj omogoča učinkovito ohranjanje svežosti izdelkov in zmanjšuje tveganja, ki se pojavljajo pri neposrednem ravnanju s takimi izdelki.

(v) Predlog modela oskrbe z ekološkimi živili

Glede na lastniško strukturo in odnos med pridelovalci in potrošniki lahko identificiramo štiri tipe distribucijskih modelov (Diamond in Barham 2012):

- **model z vodilno vlogo pridelovalca:** posamezni pridelovalec ali skupina pridelovalcev izvajajo aktivnosti zbiranja in distribucije, brez vključevanja zunanjih izvajalcev;
- **neprofitni model:** neprofitne organizacije skrbijo za distribucijo in trženje izdelkov z vzpostavljanjem povezav med pridelovalci in veletrgovci;
- **maloprodajni model:** kooperativa ali zasebno podjetje ponuja storitve razvoja, distribucije in trženja za izdelke pridelovalcev, ki se prodajajo v maloprodajnih enotah;
- **model z vodilno vlogo potrošnika:** nakupovalni klubi uporabljajo spletne platforme za povezovanje pridelovalcev in potrošnikov.

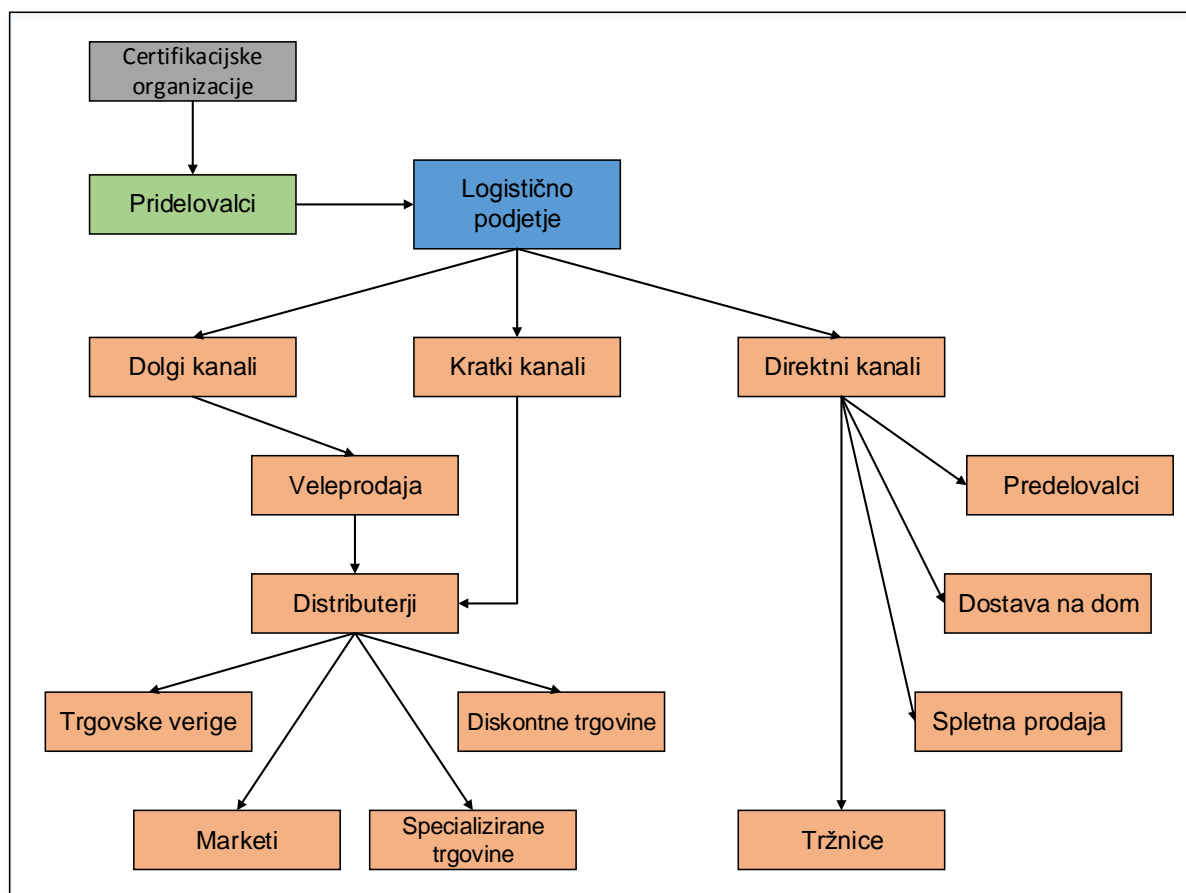
Zaradi vseh predhodno omenjenih omejitev slovenskih pridelovalcev ekoloških živil noben izmed teh štirih tipov modelov ni neposredno prenosljiv na slovenski trg. To ugotovitev potrjujejo tudi ugotovitve anketiranja gostov, ki je bilo izvedeno za potrebe tega projekta. Potrebno bi bilo vzpostaviti model, ki bi zagotavljal zbiranje pridelanih količin posameznih pridelovalcev v okviru posamezne regije ali celo na nivoju celotne države in enotno distribucijo teh izdelkov, zagotoviti je torej potrebno integriranje pridelovalcev in distributerjev. Na ta način bi se vzpostavili pogoji za organiziranje zanesljive in učinkovite logistične podpore za oskrbo slovenskega trga z ekološkimi živili.

V ta namen bi lahko uporabili maloprodajni model s pomembno modifikacijo – vodilno vlogo v dobavni verigi bi prevzelo logistično podjetje. V bistvu gre za prirojitev modela dobavne verige za proizvodnjo po naročilu, ki je znan pod imenom sestavljanje v distribucijskem kanalu (Kalakota in Robinson 2001, 301). V tem modelu se sestavni deli določenega proizvoda zbirajo in sestavljajo, medtem ko proizvod potuje po distribucijskem kanalu. To je mogoče doseči s strateškimi povezavami s specializiranimi logističnimi ponudniki (3PL). Storitve teh ponudnikov včasih vključujejo fizično sestavljanje proizvoda v njihovih lastnih obratih, ali pa zbiranje končnih izdelkov za dostavo odjemalcem. Sestavljanje v distribucijskem kanalu omogoča nizke ali celo ničelne zaloge in je razširjeno v računalniški industriji.

Če ta model prenesemo na področje ekoloških živil, bi se vodilna vloga logističnega podjetja odražala v treh segmentih aktivnosti, in sicer (prirejeno po Hamzaoui-Essoussi in Zahaf 2012):

- **preliminarne aktivnosti:** gre za aktivnosti nadzora certificiranih živil, ki jih za potrebe pridelovalcev in kupcev izvaja logistično podjetje;
- **aktivnosti zbiranja:** zajema vse logistične aktivnosti (transport, skladiščenje, pakiranje itd.) prevzema ekoloških živil pri pridelovalcih in njihovega zbiranja v distribucijskem centru;

- **aktivnosti distribucije:** zajema vse logistične aktivnosti (transport, skladiščenje, pakiranje itd.) oskrbe vseh tržnih segmentov.



Slika 4: Predlog modela oskrbe z ekološkimi živilami

Bistvene prednosti predlaganega modela izhajajo iz tega, da specializirano logistično podjetje razpolaga z ustrezno transportno in skladiščno infrastrukturo, ki omogoča strokovno in sledljivo ravnanje z ekološkimi živilami v procesih zbiranja in distribucije, hkrati pa je mogoče doseči vsaj delne učinke ekonomije obsega pri oskrbi kupcev z ekološkimi živilami.

Tak model bi nadalje omogočal ustrezno uporabo sodobnih, uveljavljenih logističnih pristopov in tehnologij, kot so npr. hladne verige, kratke dobavne verige in navzkrižno pretovarjanje. Prav tako bi tako organizirane aktivnosti distribucije kupcem zagotavljale večjo zanesljivost pri oskrbi z ekološkimi živilami, pridelovalcem in vodilnemu logističnemu podjetju pa fleksibilno izbiro distribucijskih kanalov pri oskrbi posameznih tržnih segmentov. Poleg že omenjenih kratkih bi lahko uporabljali tudi dolge in direktne distribucijske kanale (npr. dostava na dom, spletna prodaja, tržnice, prodaja v zabojčkih, »rent-a-farmer«).

Viri so pri avtorjih.

2.5 Usposabljanja osebja v gostinski dejavnosti o posebnostih ekoloških živil in certificiranju lokalov in širjenje/razpečava rezultatov (vsi sodelujoči pri izvedenih aktivnostih - opis)

Usposabljanja

Usposabljanje osebja je potekalo na individualni ravni v gostinskih obratih, ki so izrazili interes za vključitev ekoloških živil v ponudbo. V sklopu tega jim je bil na začetku predstavljen postopek vključitve obrata v kontrolo in certificiranje ter različne možnosti vključitve živil (posamezno živilo, jed, celoten meni), ki jim jih ponuja slovenski pravilnik. Nadalje smo se pogovorili o izboru ekoloških živil in kreirali jedilnike, ki bi jih lahko obrat ponujal potrošnikom. Pregledali smo možnosti nabave ekoloških živil v neposredni bližini obrata javne prehrane in naredili analizo porabe/nabave.

Ob koncu usposabljanja smo vodjem kuhinj pomagali pri izpolnjevanju prijavnice dokumentacije in s skupnimi močmi določili kritične ekološke točke v njihovem obratu.

Diseminacije

Tekom projekta smo do sedaj izvedli več diseminaciji, in sicer v letu 2016 v sklopu mednarodne konference »Začuti lokalno - zaživi z navdihom: povezanost podeželja in gostinsko-turistične ponudbe«, Novo mesto, 16. 6. 2016«, Konferenca v državnem svetu RS, 16.11.2016, 13.2.2017 na rektoratu UM, 23.2.2017 na EPF UM, Posvet KGZS v Ljubljani, maj 2017 in 28.8.2017 v okviru sejma AGRA 2017. Četrto usposabljanje je v planu v mesecu oktobru 2017 (21.10.2017), ko bomo v okviru sejma na Primorskem izvedli delavnico z naslovom »certificirana ponudba ekoloških živil v gastronomiji«.

V prilogah prilagamo vabila v okviru projekta organiziranih dogodkov (diseminacij) z listami udeležbe in vsebino, ki je bila na posameznem dogodku predstavljena.

2.6. Predlogi za priporočila za pristojne vladne organe in druge akterje v turizmu

Po dvajsetih letih razvoja ekološkega kmetijstva v Sloveniji (ekoloških je 10 % od vseh kmetijskih obdelovalnih površin in 5 % vseh kmetij je vključenih v kontrolo) in razvoju lokalne ponudbe ekoloških pridelkov oz. živil je navkljub sprejeti zakonodaji že od leta 2010, ki ureja tudi certificirano ponudbo ekoloških jedi, na tem področju v Sloveniji gostinsko turistični sektor šele pri prvih pionirskih korakih. V nasprotju z gostinskimi obrati v javnih zavodih, ki so se dožni ravnati pri nabavah po zakonu o javnem naročanju in upoštevati tudi zakonodajo o zelenem javnem naročanju (najmanj 10 % ekoloških živil – po novem 15 %, 10 % ekoloških tekstilij, ipd.) v turističnem sektorju ni pri nabavi živil nobenih omejitev – razen ekonomskih. Številni želijo prav z najnižjimi nabavnimi cenami

pri nabavi hrane in pijač doseči večje ekonomske učinke, čeprav je nabava živil manjši strošek v primerjavi z večino drugih (stroški dela, energije,...).

Kljub temu, da zlasti v zdravilišča z wellness storitvami prihajajo večinoma gostje z držav, kjer redno kupujejo na svojih domovih tudi ekološka živila, v Slovenije te ponudbe (razen ponekod zajtrke v ti. Biokotičkih) ne dobijo in predvidevamo, da za resnično zdrav življenjski slog zainteresirani gostje iščejo zdraviliške destinacije drugod (na zahodu) in ne v Sloveniji.

Preglednica 1. SWOT analiza ekološke hrane slovenskega porekla v ponudbi slovenskih gastronomskih obratov

<p style="text-align: center;">Prednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drugačna (višja) kakovost ponudbe v gostinskem obratu; - Nov trajnostno naravnani turistični produkt; - Dvig ugleda podjetja – usmeritev v trajnostni razvoj; 	<p style="text-align: center;">Slabosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Težje najti dobavitelje za kontinuirano dobavo vseh živil; - Visoke nabavne cene nekaterih ekoloških pridelkov oz. živil (npr. perutninsko meso); - Ni vseh artiklov razpoložljivih;
<p style="text-align: center;">Priložnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pritegnitev novih gostov z višjim standardom; - Vzpostavitev sezonskih menujev; - Zamenjava samo izbranih ekoloških sestavin, ki so razpoložljive iz lokalne ponudbe (npr. ekološko goveje meso, ekološke goveje hrenovke, mleko in mlečni izdelki, ekološka žita za zajtrk, ekološke testenine in kaše,...) ; 	<p style="text-align: center;">Omejitve</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nepoznavanje ekoloških živil, njihovih označb, certifikatov,... - Slabo plačano osebje ne zmore prepričljivo predstaviti prednosti ekološke hrane gostom;

Preglednica 2. Predlogi pristojnim oblastem in drugim akterjem na področju gostinstva in turizma

Akter	Predlog
MGRT	<ul style="list-style-type: none"> - Sofinanciranje svetovanja vključitve ekoloških živil v ponudbo, pridobitev nacionalnega znaka in pokritje stroškov certificiranja – poleg že uveljavljenega sofinanciranje stroškov uvajanja in implementacije mednarodno uveljavljenih okoljskih znakov za turistične nastanitve ter stroškov, povezanih s promocijo konkurenčne prednosti turističnega ponudnika, ki jo je pridobil z znakom kot so npr. Bio Hotels, znak za okolje EU (EU Ecolabel), Green Globe, Green Key, Travellife in TourCert. - Medresorsko povezovanje za MKGP, MIŠŠ
STO	<ul style="list-style-type: none"> - Prepoznati ekološko kmetijstvo in ekološka živila kot temelj za

	<p>trajnostni oz. zeleni turizem v Sloveniji.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vključitev promoviranja ekološke hrane v vseh aktivnostih STO, še zlasti pri ponudbah v zdraviliškem turizmu in wellnesu, individualnemu turizmu - Posebna promocija ekoloških turističnih kmetij.
Obrtna zbornica in druga združenja v panogi	<ul style="list-style-type: none"> - Informiranje in usposabljanje članov o pomenu ekoloških živil in pijač - kakovostni vidik in prepoznavanje označb, certifikatov,... - Informiranje in svetovanje glede izbora primerne certifikacijske sheme in zamenjave skupin živil; - Prevetritev standarda Gostilna Slovenija. - Povezovanje s ponudniki - distributerji
Zveza turističnih kmetij	<ul style="list-style-type: none"> - Sprememba kriterijev za specializacijo ponudbe ekoloških turističnih kmetij.
Ministrstvo za šolstvo	<ul style="list-style-type: none"> - Dopolnitev vseh gostinsko turističnih programov vseh nivojev z vsebinami o ekoloških živilih
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano	<ul style="list-style-type: none"> - Posebne start up podpore za kratke dobavne verige v gostinstvo in turizem, ki bodo vključila ekološka živila. - Povečati dostopnost informacij o ponudbi ekoloških pridelkov oz. živil za vsako regijo in zmanjšati na minimum transporte živil – še zlasti svežih - Vzpostaviti možnost poenostavljenega certificiranja lastne pridelave npr. ekološke zelenjave ali dišavnic v okviru gostinskega obrata (na lastnem vrtu, v lončkih,...), ki bi omogočalo vzpostavitev večjega deleža certificiranih jedi. - Sprememba Pravilnika o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oz. živil (Ur. l. RS 8/2014), v členu 2, tč. 3 – definicija obrata javne prehrane, dodati je potrebno »turistična kmetija«.
Ministrstvo za delo, družino, socialne zadeve	<ul style="list-style-type: none"> - V Pravilnik o subvencioniranju študentske prehrane dodati zahtevo o obveznem deležu (vsaj 10 %) certificiranih ekoloških živil.

3. Bibliografija

1.1. Članki

1.1.1. FKBV

BAVEC, Martina. Priložnosti ekološkega kmetijstva predvsem v povečanju deleža ekoloških živil. *Eko dežela*, ISSN 2335-3066, 2016, februar, str. 61-63, ilustr. [COBISS.SI-ID [4093228](#)]

BAVEC, Martina. Kakovost ekološko pridelane hrane in njen pomen za zdravje. *Kmečki glas*, ISSN 0350-4093, 27. april 2016, letn. 73, št. 17, str. 12. [COBISS.SI-ID [4140844](#)]

BAVEC, Martina. Ekološko pridelano sadje kot sestavina sladice : Prva slovenska revija za slaščičarstvo, sladoledarstvo in konditorstvo. *Slaščice*, ISSN 2459-5713, 2016, letn. 1, št. 1, str. 18-21, ilustr. [COBISS.SI-ID [4162860](#)]

PAVLOVIČ, Martin, DRINOVEC, Tatjana, PAŽEK, Karmen. Poslovne priložnosti za ekološko kmetijstvo v Sloveniji = Business opportunities for organic farming in Slovenia. *Hmeljarski bilten*, ISSN 0350-0756. [Tiskana izd.], 2015, 22, str. 93-98. [COBISS.SI-ID [4062252](#)]

PAVLOVIČ, Martin, DRINOVEC, Tatjana. Tržna ponudba ekoloških živil na območju Gorenjske = Market supply of organic foodstuffs in the Gorenjska region. *Hmeljarski bilten*, ISSN 0350-0756. [Tiskana izd.], 2015, 22, str. 99-105. [COBISS.SI-ID [4062508](#)]

ROBAČER, Martina, RANČIČ, Milica, BAVEC, Franc, VUKMANIČ, Tjaša, BAVEC, Martina. Ekološko pridelana hrana - pravica do kakovostne prehrane študentov. *UMniverzum : interna revija Univerze v Mariboru*, ISSN 2463-9303, 2017, št. 4, str. 29-31, ilustr. [COBISS.SI-ID [4337964](#)]

PAŽEK, Karmen, KRANER ŠUMENJAK, Tadeja, ROZMAN, Črtomir, KNEZ, Tanja. Vključevanje lokalnih proizvodov v prehrano javnih zavodov - študija primera blagovne znamke Ekodar. V: KEREK, Sabina (ur.), et al. "Razvojni potenciali z vidika prehrane, gibanja in zdravja" : znanstvena monografija, Rakičan, od 24. novembra do 25. novembra 2016. Murska Sobota: RIS Dvorec Rakičan. 2017, str. http://www.ris-dr.si/data/attachment/9486dd60074058ff0fb315c5185d182479035c69/1485518622MONOGRAFIJA_Razvojni_potenciali_z_vidika_prehrane_gibanja_in_zdravja.pdf. [COBISS.SI-ID [4278316](#)]

DRINOVEC, Tatjana, PAVLOVIČ, Martin, PAŽEK, Karmen. Ponudba in načini trženja ekoloških živil na območju Gorenjske. V: DUH, Matjaž (ur.), et al. *Ekologija v konceptu širših družbenih sprememb*. Maribor: Pedagoška fakulteta; Rakičan: RIS Dvorec. 2016, str. 8-28, ilustr. [COBISS.SI-ID [4157228](#)]

BAVEC, Martina (intervjuvanec). Ekološko ali ne - to sploh ni več vprašanje!. *Pomagaj si sam : posebna izdaja revije Jana*, ISSN 2232-3600, 21. 11. 2016, št. 22, str. 12-14, ilustr. [COBISS.SI-ID [4252460](#)]

1.1.2. EPF

LEBE, Sonja Sibila, VREČKO, Igor. Eco-labels and schemes : a requisitely holistic proof of tourism's social responsibility?. *Systems research and behavioral science : the official journal of the International Federation for Systems Research*, ISSN 1092-7026, 2015, vol. 32, iss. 2, str. 247-255. <http://dx.doi.org/10.1002/sres.2266>, doi: [10.1002/sres.2266](https://doi.org/10.1002/sres.2266). [COBISS.SI-ID [11688220](#)], [JCR, SNIP, WoS do 23. 7. 2017: št. citatov (TC): 2, čistih citatov (CI): 2, Scopus do 28. 9. 2017: št. citatov (TC): 3, čistih citatov (CI): 3]

VOLČJAK, Barbara, LEBE, Sonja Sibila. Turizem je življenjski slog. *Večer*, ISSN 0350-4972. [Tiskana izd.], 28. maj 2015, letn. 71, št. 122, str. 4-6. [COBISS.SI-ID [12000796](#)]

LEBE, Sonja Sibila. Gostovanje prof. dr. Nira Avielija na EPF. *E-obvestila EPF*, ISSN 1855-9689, 2017, št. 22, str. 14. https://issuu.com/ekonomsko-poslovnafakultetamaribor/docs/22_e-obvestila_epf. [COBISS.SI-ID [12770076](#)]

LEBE, Sonja Sibila. Simpozij o pomenu ekološko pridelane hrane na EPF. *E-obvestila EPF*, ISSN 1855-9689, 2017, št. 22, str. 14-15. https://issuu.com/ekonomsko-poslovnafakultetamaribor/docs/22_e-obvestila_epf. [COBISS.SI-ID [12770332](#)]

1.1.3. FT

MILIČIĆ, Vesna, THORARINSDOTTIR, Ragnheidur, DOS SANTOS, Maria, TURNŠEK, Maja. Commercial aquaponics approaching the European market: to consumers' perceptions of aquaponics products in Europe. *Water*, ISSN 2073-4441, 2017, vol. 9, iss. 2, 22 str., ilustr. <http://www.mdpi.com/2073-4441/9/2/80>, doi: [10.3390/w902008](https://doi.org/10.3390/w902008). [COBISS.SI-ID [8623225](#)], [JCR, SNIP]

1.2. Monografije

BAVEC, Martina, ROBAČER, Martina, VUKMANIČ, Tjaša. *Ekološka hrana v gastronomiji - stanje in potencial ter koncept (model) za dobavo lokalnih ekoloških pridelkov oz. živil eko - gastro : Ciljni raziskovalni projekt 2015 "V-41514"*. Hoče: Univerza v Mariboru - Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Katedra za ekološko kmetijstvo, 2015. 1 zgibanka (6 stolp.), ilustr. [COBISS.SI-ID [4088108](#)]

ROBAČER, Martina, VUKMANIČ, Tjaša, BAVEC, Franc, BAVEC, Martina. *Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekološke hrane v gastronomiji*. 1. izd. Maribor: Univerzitetna založba Univerze, 2018. 45, [5] str., ilustr. ISBN 978-961-286-125-4. [COBISS.SI-ID 94067969]

1.3. Izvedena dela (dogodki)

3.3.1 FKBV

BAVEC, Martina. *O pomenu eko hrane v študentski prehrani : prispevek v 22. oddaji V svetu odraslih, ki je bila na sporedu na BKTV, 17.3.2017*. <http://www.lokalec.si/novice/v-svetu-odraslih-22-oddaja/>. [COBISS.SI-ID [4307756](#)]

BAVEC, Martina, ROBAČER, Martina. *Projekt Eko-gastro : sodelovanje v oddaji Dobro jutro, RTV SLO1, 22. 2. 2017*. [COBISS.SI-ID [4295980](#)]

BAVEC, Martina (intervjuvanec). *Je hrana , ki jo uživamo, zdravilo ali le polnilo za želodec - vizija kmetijske pridelave : oddaja Klepet ob kavi na TV3, 3. 3. 2016*. <https://www.youtube.com/watch?v=4izQ2hNRxTU>. [COBISS.SI-ID [4117036](#)]

BAVEC, Martina. *Premalo eko hrane : prispevek v poročilih na RTV Slovenija, regionalni RTV center Maribor, 17. 6. 2016*. [COBISS.SI-ID [4252716](#)]

BAVEC, Martina. *Aktualno na področju ekološkega kmetijstva: ekološko kmetijstvo in pozitivni vplivi na kakovost hrane - pesticidi : predavanje na rednem izobraževanju kontrolorjev, koordinatorjev in certifikatorjev IKC UM z naslovom "Ekološka pridelava in predelava, Hoče, Vila Pohorski dvorec, 14. in 15. 2. 2017*. [COBISS.SI-ID [4297516](#)]

BAVEC, Martina. *Bio + lokalno = idealno tudi v prehrani študentov v menzah in doma : predstavitev na ŠSUM kratkih predavanjih ob Svetovnem dnevu Zemlje z naslovom "Poskrbimo za boljši jutri", Maribor, Rektorat UM, 24. april 2017*. [COBISS.SI-ID [4322860](#)]

BAVEC, Martina. *Kakovost ekološke hrane v primerjavi s konvencionalno : prispevek na okrogli mizi, ki jo je organizirala Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru s partnerji z*

naslovom "Ekološka živila v gastronomiji BIO + LOKALNO = IDEALNO" na 55. Kmetijsko živilskem sejmu AGRA 2017, Gornja Radgona, 28. 8. 2017. [COBISS.SI-ID [4352300](#)]

BAVEC, Martina. *Kakovost ekološke hrane v primerjavi s konvencionalno z vidika prehranjevanja študentov : predavanje na dogodku z naslovom "Ekološka živila v prehrani študentov - priložnost tudi za ponudnike subvencionirane študentske prehrane" v okviru iniciative UM kot družbeno odgovorne in trajnostno naravnane univerze in projekta MGRT Ekološka živila v gastronomiji (EKO-GASTRO), Rektorat UM, Maribor, 13. 2. 2017. [COBISS.SI-ID [4283692](#)]*

BAVEC, Martina, ROBAČER, Martina, BAVEC, Franc. *Makrovidiki: ekološko kmetijstvo - potenciali v KP Goričko : sodelovanje na 2. okrogli mizi "unaVision", Grajski večeri v KP Goričko, Grad, 20. 1. 2017. [COBISS.SI-ID [4297004](#)]*

BAVEC, Martina, ROBAČER, Martina, BAVEC, Franc. *Prispevek raziskav na področju ekološkega kmetijstva napredku in prihodnjemu razvoju na podlagi primerov v okviru mednarodnih (Core Organic: InterVeg, SoilVeg) in nacionalnih projektov (EKO-GASTRO) : predavanje na posvetu o razvoju ekološkega kmetovanja z naslovom "Kako do več ekološke hrane na trgu?", v organizaciji Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano in Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije, Ljubljana, 17. 5. 2017. [COBISS.SI-ID [4328492](#)]*

BAVEC, Martina. *Ali so ekološka oz. biološka živila res boljša? : [predavanje na posvetu o prednostih ekološke hrane za zdravje z naslovom "Bistvo je očem nevidno", v organizaciji Društva študentov medicine v okviru projekta GourMED, Maribor, v Avditoriju Medicinske fakultete, 6. 4. 2016]. [COBISS.SI-ID [4135468](#)]*

BAVEC, Martina, ROBAČER, Martina. *Ekološko kmetijstvo in zeleni turizem kot možni usmeritvi v KP Goričko : sodelovanje na Grajski večerov - okrogla miza v KP Goričko, Grad, 15. december 2016. [COBISS.SI-ID [4297260](#)]*

BAVEC, Martina, VUKMANIČ, Tjaša, BAVEC, Franc, ROBAČER, Martina. *Certificiranje ponudbe ekološke hrane v gastronomiji : predavanje na posvetu o razvoju ekološkega kmetovanja z naslovom "Ekološko kmetovanje za bolj zdravo življenje", Ljubljana, 27. februar 2018. [COBISS.SI-ID 4408108]*

BAVEC, Martina. *Predstavitve projekta "Ekološka živila v gastronomiji" : predstavitev na tiskovni konferenci, Maribor, 23. 2. 2018. [COBISS.SI-ID 4408364]*

3.3.2 EPF

GAČNIK, Aleš (intervjuvanec), LEBE, Sonja Sibila (intervjuvanec), BOGATAJ, Janez (intervjuvanec). *Posebnosti slovenske prehranske in gastronomsko kulinarične podobe : pogovor v oddaji Jutranja Kronika, Informativni program Radia Slovenija, 31. 10. 2016. <http://4d.rtvsllo.si/arhiv/jutranja-kronika/174434770>. [COBISS.SI-ID [12631068](#)]*

GAČNIK, Aleš (intervjuvanec), LEBE, Sonja Sibila (intervjuvanec), BOGATAJ, Janez (intervjuvanec), PAK, Maja (intervjuvanec). *Slovenska gastronomija : Prvi program Radia Slovenija, 31. 10. 2016. Ljubljana: Prvi program Radia Slovenija, 2016. [COBISS.SI-ID [1538808260](#)]*

1.4. Konference

3.4.1 FKBV

BAVEC, Martina, GROBELNIK MLAKAR, Silva, ROBAČER, Martina, BAVEC, Franc. Ali lahko verjamemo poreklu ekološko pridelane hrane in kako je predstavljena. V: TOMAŽIN-ŠPORAR, Mateja (ur.), KLAVS, Jana (ur.). *Človek človeku človek : zbornik predavanj, Portorož, 16. in 17. oktober 2015*. Ljubljana: Zbornica zdravstvene in babiške nege Slovenije - Zveza strokovnih društev medicinskih sester, babic in zdravstvenih tehnikov Slovenije, Sekcija medicinskih sester in zdravstvenih tehnikov v endokrinologiji. 2015, str. 8-26, ilustr. [COBISS.SI-ID [4016172](#)]

BAVEC, Martina, VUKMANIČ, Tjaša, BAVEC, Franc, RANČIČ, Milica, ROBAČER, Martina. Organic food in gastronomy as a part of food tourism - case of Slovenia. V: MANOJLOVIČ, Maja (ur.). *Book of abstracts, 3rd International Conference Agrobiodiversity "organic Agriculture for Agrobiodiversity Preservation"*, Novi Sad, 1st - 3rd June 2017. Novi Sad: Faculty of Agriculture. 2017, str. 47. [COBISS.SI-ID [4332332](#)]

BAVEC, Franc, BAVEC, Martina. Situation and trends in organic food production. V: *Book of abstracts : IBSC 2016, IBSC 2016, The International Bioscience Conference, Novi Sad, 19-21 September 2016*. Novi Sad: University of Novi Sad, Faculty of Sciences. 2016, str. 273-274, ilustr. [COBISS.SI-ID [4223276](#)]

BAVEC, Martina, BAVEC, Franc. "Organska ishrana" kao primer održive poljoprivredne proizvodnje i održive potrošnje hrane. V: *VII Simpozijum sa međunarodnim učešćem Inovacije u ratarskoj i povrtarskoj proizvodnji, Beograd, 11. decembar 2015 : zbornik izvoda = VII Symposium with international participation Innovations in crop and vegetable production : book of abstracts*. Zemun: Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Institut za ratarstvo i povrtarstvo. 2015, str. 8-9. [COBISS.SI-ID [4054828](#)]

URBANČ, Kristina, ROBAČER, Martina, BAVEC, Franc, VUKMANIČ, Tjaša, BAVEC, Martina. Pesticide residues in vegetables on Slovene farms and market. V: BAVEC, Martina (ur.), BAVEC, Franc (ur.), GROBELNIK MLAKAR, Silva (ur.). *Book of abstracts, VII South-Eastern Europe Symposium on Vegetables & Potatoes, June 20 - 23, 2017, Maribor, Slovenia*. Maribor: University of Maribor Press; Pivola: Faculty of Agriculture and Life Sciences. 2017, str. 24. [COBISS.SI-ID [4336428](#)]

BAVEC, Franc, BAVEC, Martina. Theoretical and practical definitions regarding to controlled and certified sustainable agriculture activities. V: JOVANOVIĆ, Larisa (ur.). *Knjiga apstrakata = Book of Abstracts*. Beograd: Naučno-stručno društvo za zaštitu životne sredine Srbije Ecologica. 2017, str. 87. [COBISS.SI-ID [4322604](#)]

BAVEC, Martina, BAVEC, Franc, ROBAČER, Martina. Pridelava ekoloških živil - razlika med standardno/konvencionalno in ekološko pridelavo : predstavitev na simpoziju o pomenu ekološke hrane v okviru CRP "Ekološka živila v gastronomiji" - (EKO-GASTRO), Maribor, Ekonomska poslovna fakulteta Univerze v Mariboru, 23. 2. 2017. [COBISS.SI-ID [4295724](#)]

BAVEC, Martina, ROBAČER, Martina, GROBELNIK MLAKAR, Silva, VUKMANIČ, Tjaša, TURNŠEK HRNČIČ, M., PODGORŠEK, Jože, LEBE, Sonja Sibila, PAŽEK, Karmen, PAVLOVIČ, Martin, BAVEC, Franc. *Ekološka živila v certificirani ponudbi slovenske gastronomije - izziv za prihodnost : [predavanje na 9. strokovni konferenci z mednarodno udeležbo "Aktualno na področju ekološkega kmetijstva 2016", Pivola, 19. 1. 2016]*. Pivola: Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede UM, 2016. [COBISS.SI-ID [4075308](#)]

BAVEC, Martina, RANČIČ, Milica, VUKMANIČ, Tjaša, BAVEC, Franc, LEBE, Sonja Sibila, TURNŠEK, Maja, PODGORŠEK, Jože, JURŠE ROGELJ, Helena, ROBAČER, Martina. *Ekološka živila v gastronomiji - pomen in stanje v Sloveniji : [predavanje na mednarodni konferenci z naslovom "Začuti lokalno - zaživi z navdihom: povezanost podeželja in gostinsko-turistične ponudbe", Novo mesto, 16. 6. 2016].* [COBISS.SI-ID [4187436](#)]

BAVEC, Martina. *Ekološki pridelki so osnova za pripravo zdrave hrane : predavanje na 16. Mednarodni konferenci SLOBIOM z naslovom Medkulturni dialog za obnovljivo energijo in ekološko kmetovanje, Ljubljana, 16. 11. 2016.* 2016. [COBISS.SI-ID [5132136](#)]

BAVEC, Martina. *Ekološko kmetijstvo in pozitivni vplivi na kvaliteto hrane : [predavanje na konferenci z naslovom "Pridelava hrane brez kemičnih ostankov", v organizaciji podjetja Hortiservis d. o. o., Maribor, 9. 11. 2016].* [COBISS.SI-ID [4243500](#)]

BAVEC, Martina, ROBAČER, Martina, BAVEC, Franc. *Ekološko kmetijstvo v Sloveniji: - stanje in prihodnost - izobraževanje št. program "Ekološko kmetijstvo" na UM FKBV : predavanje na 16. Mednarodni konferenci SLOBIOM z naslovom Medkulturni dialog za obnovljivo energijo in ekološko kmetovanje, Ljubljana, 16. 11. 2016.* 2016. [COBISS.SI-ID [4296492](#)]

BAVEC, Martina, ROBAČER, Martina, BAVEC, Franc. *Ekološko kmetijstvo za izboljšanje ponudbe lokalno pridelanih živil za čisto okolje in zeleni turizem : predavanje na 16. Mednarodni konferenci SLOBIOM z naslovom Medkulturni dialog za obnovljivo energijo in ekološko kmetovanje, Ljubljana, 16. 11. 2016.* 2016. [COBISS.SI-ID [4296748](#)]

BAVEC, Martina, ROBAČER, Martina, VUKMANIČ, Tjaša, JAKOP, Manfred, GROBELNIK MLAKAR, Silva, BAVEC, Franc. *Ostanki pesticidov v solati v odvisnosti od pridelovalnega sistema : [predavanje na 9. strokovni konferenci z mednarodno udeležbo "Aktualno na področju ekološkega kmetijstva 2016", Pivola, 19. 1. 2016].* [COBISS.SI-ID [4075052](#)]

BAVEC, Martina, VUKMANIČ, Tjaša, BAVEC, Franc, GROBELNIK MLAKAR, Silva, POŠTRAK, Nevenka, ROBAČER, Martina. *Označevanje ekoloških živil in možnosti certificiranja v gastronomiji : [predavanje na mednarodni konferenci z naslovom " Začuti lokalno - zaživi z navdihom: Povezanost podeželja in gostinsko-turistične ponudba", Novo mesto, 16. 6. 2016].* [COBISS.SI-ID [4187692](#)]

BAVEC, Martina. *Eko-dieta kot rešitev trajnostnega prehranjevanja in kmetijstva : [predavanje na 16. Alpe Jadran Biosimpoziju z naslovom "Apetit za prihodnost - nove oblike trajnostnega prehranjevanja, Poreče ob Vrbskem jezeru, 6. november 2015].* [COBISS.SI-ID [4093740](#)]

RANČIČ, Milica, ROBAČER, Martina, BAVEC, Franc, VUKMANIČ, Tjaša, LEBE, Sonja Sibila, BAVEC, Martina. *The importance of organic food for customers in hospitality industry - case of Slovenia. V: PAVKOV HRVOJEVIČ, Milica (ur.). Abstract book. Novi Sad: Faculty of Sciences, Department of Geography, Tourism and Hotel Management. 2017, str. 50.* [COBISS.SI-ID [4364844](#)]

3.4.2 EPF

LEBE, Sonja Sibila, VEZJAK, Marjan. *Tri leta po pridobitvi znaka EU za okolje za turistične nastanitve : kakšne so prednosti za ponudnika storitev, za goste in za okolje?. V: MULEJ, Matjaž (ur.), HRAST, Anita (ur.), LORBEC, Darija (ur.). Planning & reporting about social responsibility : newest scientific and practical views with case studies : conference proceedings = Načrtovanje in poročanje o družbeni odgovornosti : novi znanstveni in strokovni pogledi s primeri dobrih praks : zbornik prispevkov, (Zbirka*

Družbena odgovornost). Maribor: Inštitut za razvoj družbene odgovornosti (IRDO). 2015, [7] str. [COBISS.SI-ID [11956508](#)]

LEBE, Sonja Sibila, MILFELNER, Borut. Consequences of introducing eco labels- and schemes to tourism accommodations : is social responsibility inducing value co-creation?. V: PESONEN, Juho (ur.), KOMPPULA, Raija (ur.). *Tourism engagement : co-creating well-being : proceedings of the 6th Advances in Tourism Marketing Conference, Joensuu, Finland, September 8-10, 2015*. Joensuu: University of Eastern Finland. 2015, str. 225-230.http://epublications.uef.fi/pub/urn_isbn_978-952-61-1861-1/urn_isbn_978-952-61-1861-1.pdf. [COBISS.SI-ID [12081436](#)]

LEBE, Sonja Sibila. Od "morja in sonca" do ustvarjalnosti v turizmu. V: PICEJ, Renata (ur.), OSOJNIK, Miroslav (ur.). *Zbornik referatov*. Ravne na Koroškem: Festival solzic. 2015, str. 18-21. [COBISS.SI-ID [12329500](#)]

LEBE, Sonja Sibila. *Razvojne priložnosti - partnerstva za Slovenijo kot zeleno destinacijo : prispevek na 5. zelenem forumu "Zelene države ni brez zelenega turizma", 1. junij 2017, Mengeš*. [COBISS.SI-ID [12785436](#)]

3.4.3 FT

TURNŠEK, Maja. Supply chain management in gastro-distribution : three trends from the perspective of four cases. V: LISEC, Andrej (ur.). *Proceedings*. Celje: Faculty of Logistics. 2016, str. 1-13, ilustr. [COBISS.SI-ID [2048182099](#)]

TURNŠEK, Maja. Oblikovanje zgodb v promociji turizma : pomembnost za turistične kmetije. V: MATJAŠIČ, Roman (ur.), ČANŽAR, Katja (ur.). *2. kmetijski forum*. Brežice: Upravna enota: Fakulteta za turizem: Zavod za podjetništvo, turizem in mladino. 2015, str. 40-41. [COBISS.SI-ID [84918273](#)]

1.5. Naslovi diplom in druga dela nastala v okviru projekta

3.5.1 FKBV

BRUMEC, Sanja. *Mnenja potrošnikov o ekološki hrani v gostinskih lokalih : diplomsko delo*. Maribor: [S. Brumec], 2017. VI, 46, [8] f., ilustr. <https://dk.um.si/lzpisGradiva.php?id=67406>. [COBISS.SI-ID [4343852](#)]

SONJAK, Špela. *Potrošniki in gensko spremenjena hrana : diplomsko delo*. Maribor: [Š. Sonjak], 2016. VIII, 93 f., [9] f. pril., ilustr. <https://dk.um.si/lzpisGradiva.php?id=60983>. [COBISS.SI-ID [4188716](#)]

PEŠUT, Barbara. *Analiza potencialov ponudbe ekoloških pridelkov na širšem območju Maribora : diplomsko delo*. Maribor: [B. Pešut], 2017. VII, 49, [10] f., ilustr. <https://dk.um.si/lzpisGradiva.php?id=65520>. [COBISS.SI-ID [4327468](#)]

RAMŠAK, Zala. *Analiza potencialov ponudbe ekoloških živil na območju Koroške : diplomsko delo*. Maribor: [Z. Ramšak], 2017. VIII, 50, [13] f., graf. prikazi. <https://dk.um.si/lzpisGradiva.php?id=65582>. [COBISS.SI-ID [4328236](#)]

ŽIBREK, Mihaela. *Analiza potencialov ponudbe ekoloških živil na območju JZ Prlekije : diplomsko delo*. Maribor: [M. Žibrek], 2016. VIII, 47, [1] f., graf. prikazi. <https://dk.um.si/lzpisGradiva.php?id=60453>. [COBISS.SI-ID [4186668](#)]

DRINOVEC, Tatjana. *Analiza potencialov ponudbe ekoloških živil na območju Gorenjske : diplomsko delo*. Maribor: [T. Drinovec], 2015. VI, 40, [1] f., graf. prikazi. <https://dk.um.si/IzpisGradiva.php?id=53955>. [COBISS.SI-ID [3971116](#)]

TAMŠE, Nina. *Ekološka živila v kuhinjah javnih zavodov na območju Savinjske regije : magistrsko delo*. Maribor: [N. Tamše], 2017. X, 110, [26] f., graf. prikazi. <https://dk.um.si/IzpisGradiva.php?id=64972>. [COBISS.SI-ID [4279084](#)]

3.5.2 EPF

ŠLEBNIK, Andrej. *Vpliv religije in poslovnih običajev na proces pogajanj pri izvozu opreme za živilsko industrijo = The impact of religion and business etiquette on the negotiation process in the food processing industry : magistrsko delo*. [Maribor: A. Šlebnik, 2016]. V, 91 str., tabele, graf. prikazi. <https://dk.um.si/Dokument.php?id=95421>. [COBISS.SI-ID [12481820](#)]

VEGI, Danica. *8-dnevno potovanje primorskih pridelovalcev oljčnega olja in vina s partnerji po Toskani = 8-day travel to Tuscany for olive oil and wine poducers and their partners from Primorska : diplomsko delo*. Maribor: [D. Vegi], 2016. III, 31 str., tabele. <https://dk.um.si/Dokument.php?id=108804>. [COBISS.SI-ID [12668956](#)]

TOPOLŠEK PLANINŠEK, Urška. *Predlog kategorizacije izletniških turističnih kmetij = Proposal for excursion farms categorization : diplomsko delo*. Maribor: [U. Topolšek Planinšek], 2016. 39 str., graf. prikazi. <https://dk.um.si/Dokument.php?id=97046>. [COBISS.SI-ID [12552476](#)]

COJHTER, Anja. *Predlog za dopolnitev ponudbe na turistični kmetiji Apat = Proposal for the improvement of Apat tourism farm offer : diplomsko delo*. Maribor: [A. Cojhter], 2016. II, 32 str., 9 str. pril., ilustr. <https://dk.um.si/Dokument.php?id=102199>. [COBISS.SI-ID [12556572](#)]

KOZOL, Danijela. *Vloga gastronomije v turistični ponudbi občine Hoče-Slivnica = Role of gastronomy in tourism offer of the Hoče-Slivnica municipality : diplomsko delo*. Hoče: [D. Kozol], 2016. II, 33 str., [2] str. pril., ilustr., graf.

KRANER, Tjaša. *Vinski turizem Maribora = Wine tourism in Maribor : delo diplomskega projekta*. Maribor: [T. Kraner], 2016. II, 34 str., ilustr. <https://dk.um.si/Dokument.php?id=101581>