

KREPITEV LOKALNIH PREHRANSKIH VERIG - POTENCIALI ZAUPANJA, IZKUŠENJ IN DOŽIVETIJ

LEA-MARIJA COLARIČ JAKŠE, MANCA KAVŠČEK IN
SAŠO OBOLNAR

Visoka šola za upravljanje podeželja GRM Novo mesto, Novo mesto, Slovenija.
E-pošta: lea.colaric-jakse@vsgrm.unm.si, manca.jst@gmail.com, manca.jst@gmail.com

Povzetek Slovenija se na agroživilskem področju sooča z izrazito negativno bilanco lastno pridelane hrane, povečuje se zunanje trgovinska izmenjava, lokalno proizvedenih živil na slovenskem trgu pa je še bistveno manj. Dodaten izziv predstavljajo podnebne in okoljske razmere na svetovni ravni, kako v najkrajšem času povečati lokalno pridelavo/uporabo hrane, zmanjšati zavržke in negativne vplive na okolje. Ob strukturnih spremembah, sektorskih vlaganjih, izboljšanju proizvodnih procesov, povezovanju in vzpostavljanju lokalnih prehranskih verig brez konkretnih naporov v smeri ozaveščanja domačih kupcev teh ciljev ne bo mogoče doseči. Zagotavljanje kakovosti lokalnih pridelkov, večje vključevanje lokalnih živil v gostinstvo, ponudba tradicionalnih jedi in osebna izkušnja pridelave hrane lahko dodatno vzpodbudijo povečanje pridelave in povpraševanje ter prispevajo k zmanjševanju zavržkov hrane v prehranski verigi. Kupci v okviru raziskave izkazujejo interes po kakovostnih živilih s slovenskim poreklom, žal pa lahko obstoječe stanje prinaša tveganje za upad zaupanja, kar se odraža v razkoraku med pričakovanim in dejanskim stanjem. Okrepitev gostinske ponudbe s tradicionalnimi jedmi lahko pripomore k povečanemu povpraševanju lokalno pridelane hrane s potrebo po večji izbiri raznolikih in ustrezno prezentiranih sezonskih tradicionalnih jedi. Osebna izkušnja lastne pridelave prispeva k boljši ozaveščenosti. Izboljšanje ukrepov na teh področjih pozitivno vpliva tudi na odnos do lokalne hrane oziroma na zmanjšanje njenih zavržkov.

Ključne besede:

lokalno pridelana hrana, sheme kakovosti hrane, gostinska ponudba, lastna pridelava, zavržki hrane.

STRENGTHENING LOCAL FOOD CHAINS - POTENTIALS OF TRUST, EXPERIENCE AND ADVENTURES

LEA-MARIJA COLARIČ JAKŠE, MANCA KAVŠČEK & SAŠO OBOLNAR

GRM Rural Management College Novo mesto, Novo mesto, Slovenia.
E-mail: jakse@vsgrm.unm.si, mancajst@gmail.com, mancajst@gmail.com

Abstract In the agriculture sector, Slovenia is facing a distinctly negative balance of its own food, foreign trade is increasing, and there are significantly fewer locally produced foods on the Slovenian market. An additional challenge is the global climate and environmental conditions, how to increase local food production/use, reduce discards and negative environmental impacts in the shortest possible time. With structural changes, sectoral investments, improvement of production processes, integration and establishment of local food chains, these goals will not be achieved without concrete efforts to raise awareness among domestic customers. Ensuring the quality of local produce, greater involvement of local foods in restaurants, the supply of traditional dishes and personal food production experience can further stimulate increased production and demand, and contribute to reducing food waste in the food chain. As part of the survey, people are showing interest in quality foods of Slovenian origin, but unfortunately the current situation may carry the risk of a decline in trust, which is reflected in the gap between the expected and actual situation. Strengthening the catering, with traditional dishes can contribute to the increased demand for locally grown food with the need for a greater choice of varied and properly presented seasonal traditional dishes. Personal experience of food production contributes to better awareness. Improving measures in these areas also has a positive effect on attitude towards local food or on reducing its discards.

Keywords:

locally grown food, food quality schemes, catering, own production, food discards.

1 Uvod

Slovenija je na prehranskem področju pred največjim izzivom doslej. Mednarodne zahteve, tudi skupna kmetijska politika, podrejena evropskemu zelenemu dogovoru, zahtevajo od kmetijskega sektorja nujne ukrepe k prilagajanju na podnebne spremembe in zmanjšanju negativnih okoljskih vplivov. Ob tem bo zaradi prehranske varnosti, kot enega od temeljev suverenosti, prav tako potrebno v razmeroma kratkem obdobju, predvsem v sektorju rastlinske pridelave, občutno povečati lastno proizvodnjo in vzpostaviti lokalne prehranske verige. Pred nami je izziv, kako se v okviru mednarodne vpetosti, prostega pretoka blaga in visoko konkurenčnega okolja spoprijeti z zgoraj navedenimi problemi. Za dvig lokalne proizvodnje živil so potrebne strukturne reforme, optimizacije in inovacije v proizvodnih procesih ter finančne spodbude za področja in sektorje, ki izkazujejo potencial. Pri krepitvi lokalnih prehranskih verig igra eno ključnih vlog stopnja ozaveščenosti ponudnikov in porabnikov prehranskih izdelkov. Trend krepitve mednarodne blagovne menjave na področju živil navkljub izrazito negativni bilanci lastne pridelane hrane kaže, da Slovenija veliko kakovostno proizvedenih živil izvozi, s tem pa je dostopnost lokalno proizvedene hrane domačemu kupcu še manjša. Ob obisku prodajalen je opaziti, da je na policah veliko oglaševanih izdelkov, ki nagovarjajo na slovensko poreklo. Ali je pri tem zlorabljeno zaupanje domačega kupca ali množica tovrstnih komercialnih oznak in živil povečuje ozaveščenost kupcev ter vpliva na krepitev lokalnih prehranskih verig?

Eden od stranskih učinkov trenutne prehranske verige v Sloveniji, ki je močno odvisna od globalnih trgov in razmer, so tudi relativno veliki zavržki hrane. Ti nastajajo vzdolž celotne prehranske verige, kar ne predstavlja zgolj finančnih izgub pri deležnikih v verigi, ampak tudi okoljski in družbeni problem. Na eni strani je zaznati veliko nepotrebnih odpadkov, na drugi strani pa je ob viških hrane vedno več ljudi lačnih. Vzpostavljane lokalnih prehranskih verig ni pomembno zgolj zaradi dviga proizvodnje in zaupanja med deležniki, temveč pomembno vpliva na odnos do hrane. Rezultat vzpostavitve lokalnih prehranskih verig se odraža v dvigu kakovosti proizvedenih živil, boljšem prerazporejanju mankov in viškov, kar lahko rezultira tudi v zmanjšanje zavržkov hrane, krajšanje transportnih poti pa izboljšuje okoljski odtis. Sheme kakovosti z oznakami, ki nakazujejo na lokalno poreklo, so lahko ustrezno komunikacijsko orodje za krepitev zaupanja v lokalno pridelano

hrano. Pri uradnih in komercialnih shemah in oznakah živil se poraja vprašanje ali vlivajo dovolj zaupanja in obstaja razlika med pričakovanim in dejanskim stanjem.

Gostinska ponudba jedi iz lokalnih sestavin predstavlja učinkovito komunikacijsko orodje pri krepitvi lokalnih prehranskih verig, ki pa je premalo izkoriščena. Neposredna izkušnja lokalne hrane, ki je pripravljena na tradicionalen način, lahko prispeva k povečani porabi lokalnih živil tudi znotraj gospodinjstev, visoka pričakovanja pa bi pripomogla k dvigu kakovosti pridelave živil. Nenazadnje bi bilo lahko povečanje lastne izkušnje pridelave, tako neposredno kot tudi posredno, vodilo do krepitve lokalne prehranske verige. Slovenci smo načeloma znani kot narod vrtničkarjev, vendar v zadnjih desetletjih vrtove zamenjujejo zelene puščave, majhne kmetije pa vse bolj izginjajo.

Ključno vprašanje je torej ali lahko dosledno označevanje, sledljivost in zagotavljanje kakovosti lokalnih pridelkov, gostinstvo z večjim vključevanjem lokalnih živil in ponudbo tradicionalnih jedi ter osebna izkušnja pridelave hrane prispevajo k ozaveščenosti ljudi in dodatno vzpodbudijo povečanje pridelave, povpraševanje po lokalno pridelani hrani ter zmanjševanju zavržkov v prehranski verigi?

1.1. Namen prispevka z opredelitvijo hipotez

V okviru raziskave smo želeli od prebivalcev Republike Slovenije pridobiti mnenja, ki bi lahko odgovorila na raziskovalna vprašanja: ali bi lahko sheme kakovosti živil, tradicionalno gostinstvo in izkušnja lastne pridelave hrane prispevale k povečanju in porabi lokalno pridelane hrane in hitrejši vzpostavitvi lokalnih prehranskih verig.

V prvem sklopu se raziskava nanaša na področje zagotavljanja kakovosti in sledljivosti izdelkov. Poznamo uradne in komercialne sheme in oznake živil, ki so temelj zaupanja med ponudnikom in kupcem. Pri tem nas zanima, kakšna so dejanska pričakovanja kupcev do shem in oznak, oziroma ali jih sploh poznajo. Naša hipoteza je, da domači kupci v večji meri želijo nakupovati kakovostne izdelke slovenskega porekla ter pričakujejo pristnost izdelka z deklariranim opisom, ki se navezuje na lokalno okolje. Rezultati bi lahko prispevali k izboljšanju nadzora, regulaciji, informiranju in promociji uradnih shem kakovosti, kot tudi izdelkov iz teh shem.

V drugem sklopu smo od vprašanih želeli izvedeti, ali bi lahko gostinski sektor z večjo integracijo lokalnih izdelkov in okrepitvijo ponudbe s tradicionalnimi jedmi prispeval k okrepitvi splošne ponudbe in povpraševanja lokalno proizvedene hrane oziroma k okrepitvi lokalne prehranske verige. Ob tem smo želeli izvedeti, kje so pri tovrstni obstoječi ponudbi ključni problemi. Naša hipoteza je, da je tradicionalno gostinstvo ustrezno komunikacijsko orodje, ki bi lahko prispevalo k okrepitvi lokalne prehranske verige. Podani rezultati lahko prispevajo k nadaljnjemu razvoju v gostinskemu sektorju.

V tretjem sklopu smo želeli raziskati, kakšna je dosedanja izkušnja lastne pridelave hrane med prebivalci Republike Slovenije in ali lahko tovrstna izkušnja prispeva k večji ozaveščenosti in okrepitvi lokalne prehranske verige. Naša hipoteza je, da tovrstna izkušnja, ne glede na obseg, lahko prispeva k zgoraj navedenima ciljema. Rezultati lahko prispevajo k usmeritvam kmetijskih ukrepov.

V četrtem sklopu smo zastavili vprašanje ali lahko okrepitev lokalne prehranske verige z zgoraj navedenimi pristopi prispeva k zmanjšanju zavržene hrane. Naša hipoteza je, da lahko, od vprašanih pa smo želeli izvedeti tudi, kakšni so po njihovem mnenju razlogi in kako rokujejo z zavržki hrane, kar je lahko v pomoč pri oblikovanju nadaljnjih strategij na agroživilskem področju.

2 Teoretične Osnove

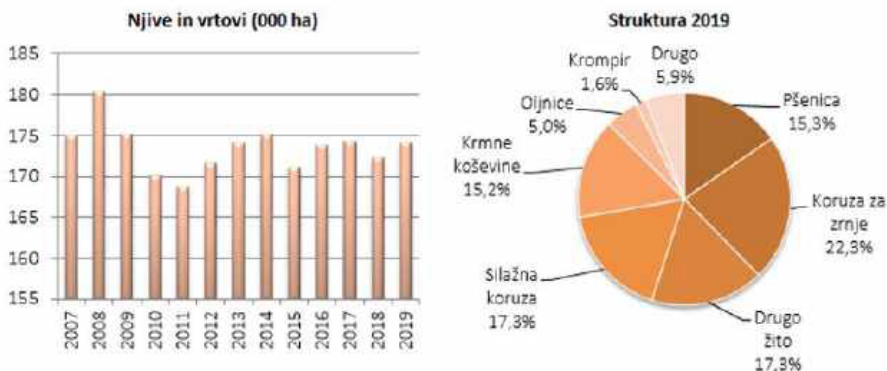
2.1 Stopnja prehranske samopreskrbe in delež blagovne menjave agroživilskih proizvodov

Eden ključnih izzivov za Slovenijo v spopadanju in prilagajanju na podnebne spremembe, kot tudi pri okoljskem vprašanju je, kako zmanjšati negativne vplive kmetijstva, ob tem pa celo povečati proizvodnjo z namenom doseganja čim večje stopnje samooskrbe. Slovenija ima glede na naravne danosti večino kmetijskih zemljišč z omejenimi dejavniki, kar v praksi omogoča predvsem živinorejo in z njo povezane dejavnosti.

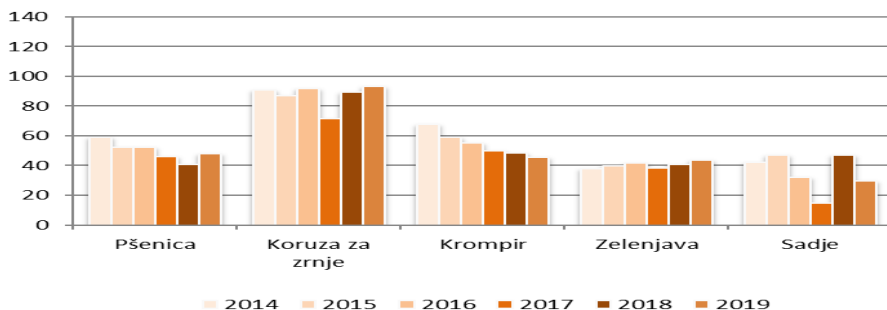
Tako je ob posledični podpori slovenske kmetijske politike v ta sektor stopnja samopreskrbe z mesom na ravni petletnega povprečja znašala 79 %. Stopnje samooskrbe se pri posameznih vrstah mesa precej razlikujejo in na ravni petletnega povprečja pri govejem mesu znaša 106 %, pri prašičjem mesu 40 %, pri perutninskem mesu 108 %, pri mesu drobnice pa 87 %. Stopnja samopreskrbe mleka na ravni petletnega povprečja znaša 127 %, jajc 93 % in medu 55 % (Poročilo o stanju kmetijstva 2019).

Pri rastlinski pridelavi so razmere nekoliko drugačne. Potrebno je poudariti, da se je pri strukturi kmetijskih zemljišč v letu 2019 v primerjavi z letom 2018 rahlo povečal obseg njiv in vrtov, ki v skupni strukturi obsegajo 36,3 % kmetijskih zemljišč v uporabi. Največ njivskih površin je namenjenih rastlinski pridelavi za potrebe živinoreje. Na 55 % njivskih površin prevladuje koruza, pšenica in ječmen, na 33 % pa pridelava zelene krme, silažna koruza in krmne koševine (Poročilo o stanju kmetijstva 2019).

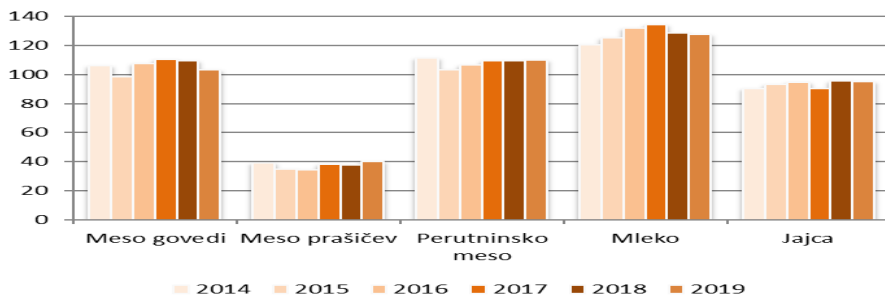
Stopnja samooskrbe rastlin namenjene neposredno za prehrano ljudi v pet-letnem povprečju znaša pri pšenici 50 %, pri krompirju 56 %, zelenjavi 40 % in pri sadju 37 % (Poročilo o stanju kmetijstva 2019).



Slika 1: Skupna površina in setvena struktura njiv
(Vir: KIS)



Slika 2: Samooskrba z rastlinskimi pridelki (%); 2014–2019
(Vir: KIS)



Slika 3: Samooskrba z osnovnimi živalskimi proizvodi (%); 2014-2019
(Vir: KIS)

Eden od bistvenih podatkov, koliko lokalno proizvedene hrane se v lokalnem okolju tudi porabi, je ob stopnji samooskrbe tudi delež zunanje trgovinske blagovne menjave z agroživilskimi proizvodi. Zunanje trgovinska izmenjava na tem področju se konstantno povečuje in je že preseгла 4 milijarde EUR. Ob izrazitem prehranskem primanjkljaju, ki se povečuje in presega 1 milijardo EUR, smo v letu 2019 v primerjavi z letom 2018 izvoz lokalnih agroživilskih proizvodov še povečali za 7 % (Poročilo o stanju kmetijstva 2019). V praksi to pomeni, da je na domačem trgu vedno manj lokalno in kakovostno proizvedenih živil, s povečanim transportom pa se povečuje ogljični odtis.



Slika 4: Izvoz in uvoz ter zunanje trgovinska bilanca agroživilskih proizvodov (v mio EUR); 2007–2019
(Vir: KIS)

2.2 Sheme kakovosti hrane in označbe porekla

Pri spodbujanju pridelave in prodaji lokalno proizvedenih živil igra ključno vlogo ozaveščanje kupcev o pomenu in prednostih teh živil. V luči vplivov globalnega trga in visoke konkurence je pri ozaveščanju kupcev pomembna pridobitev zaupanja, da je določeno živilo dejansko proizvedeno v lokalnem okolju z bistveno višjo kakovostjo. Ob množici izdelkov na trgovinskih policah, kjer je poudarjeno lokalno poreklo, se postavlja vprašanje ali je ob zgoraj navedenih dejstvih to možno. Kupci poreklo določenega živila močno povezujejo s poreklom osnovnih sestavin, vprašanje pa je, če je temu res tako. V Evropski uniji, kot tudi v Sloveniji, je bila na tem področju do leta 2018 država porekla opredeljena v carinski uredbi (Uredba št. 952/2013), ki v 2. odstavku 60. člena določa, da ima izdelek poreklo države ali ozemlja, kjer je bila opravljena njegova zadnja bistvena, gospodarsko upravičena predelava ali obdelava, ki rezultira v novem proizvodu ali ki predstavlja pomembno stopnjo proizvodnje.

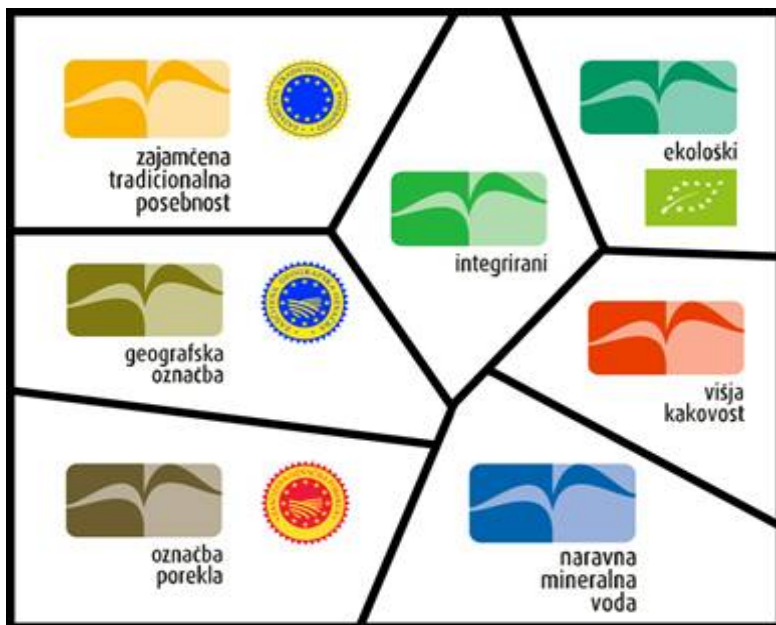
Iz tega je jasno razvidno, da je lahko prihajalo do razhajanj, kjer se je v deklariranem lokalnem proizvodu dejansko nahajalo uvoženo primarno živilo. Tu je bilo lahko zlorabljen zaupanje kupcev, pri tem pa je bila lahko prizadeta tudi lokalna pridelava živil. Tako se je glede na pomanjkljivosti pri zagotavljanju informacij o živilih to področje poskušalo urediti. V letu 2018 je Evropska komisija sprejela Izvedbeno uredbo (EU) št. 2018/775 o pravilih za uporabo člena 26(3) Uredbe (EU) št. 1169/2011.

Pravila glede navajanja države porekla ali kraja izvora osnovne sestavine živila v primerih, ko je na živilu prisotna informacija o poreklu živila ali se le-ta lahko sklepa iz predstavitve živila, so se začela uporabljati 1. 4. 2020. Izvedbena uredba po novem določa načine označevanja, kadar se država porekla ali kraj izvora živila nanašata na kraje ali geografska območja. Tako je potrebno živilo in njegovo osnovno sestavino, ki nimajo istega porekla, ustrezno označiti. Zaradi zaščite proizvodnje, pridelave in predelave živil s posebnimi lastnostmi, tradicionalne sestave ali vpliva geografskega območja je Republika Slovenija v skladu s predpisi Evropske unije z namenom zaščite lokalnih živil določila uradne sheme kakovosti živil predpisala njihovo označevanje.

Po podatkih iz uradne spletne strani Naša super hrana (<https://www.nasasuperhrana.si>) v Sloveniji uporabljamo sledeče označbe kakovosti:

- Zaščiten geografska označba (ZGO) – Vsaj ena od proizvodnih faz kmetijskega pridelka ali živila mora potekati na določenem geografskem območju. Kakovost, sloves ali druge značilnosti proizvoda je mogoče pripisati temu geografskemu okolju.
- Zaščiten označba porekla (ZOP) - Vse faze pridelave in predelave kmetijskega pridelka ali živila morajo potekati na določenem geografskem območju. Kakovost in značilnost proizvoda je izključno ali bistveno posledica vpliva geografskega okolja.
- Zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP) – ti proizvodi se proizvajajo ali na tradicionalen način ali iz tradicionalnih surovin ali po tradicionalnem receptu. Proizvodnja ni omejena na določeno geografsko območje, kar pomeni, da se lahko proizvajajo na celotnem ozemlju RS in EU (v kolikor je pridobljena evropska zaščita).
- Višja kakovost (VK) – kmetijski pridelek ali živilo po svojih značilnih lastnostih pozitivno odstopa od drugih podobnih kmetijskih pridelkov in živil.
- Ekološka pridelava (EKO) – kmetijski pridelek ali živilo je pridelano in predelano po naravnih metodah in postopkih.
- Integrirana pridelava (IP) – kmetijski pridelek je pridelan po metodah, kjer se nadzorovano izvajajo dovoljeni agrotehnični ukrepi.

- Izbrana kakovost – kmetijski pridelek ali živilo ima posebne lastnosti, ki se lahko nanašajo na sestavo kmetijskega pridelka ali živila, okolju prijazno pridelavo, kakovost surovin, dobrobit živali, posebno zdravstveno varstvo živali, način krmjenja, dolžino transportnih poti, predelavo, hitrost predelave surovin oziroma čim manjšo kasnejšo obdelavo pri skladiščenju in transportu.



Slika 5: Oznacbe živil

(Vir: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/oznacbe-zivil/>)

2.3 Vloga tradicionalnega gostinstva pri krepitevi lokalne prehranske verige

Tradicionalno gostinstvo obravnava gostinske obrate, ki so po svoji vsebini, izgledu in načinu delovanja usmerjeni k tradiciji, ponudba jedi je sestavljena iz tradicionalnih receptur, ki vsebujejo živila iz lokalnega okolja. Ti so v veliki meri povezani z višjo kakovostjo in veljajo za bolj sveže, hranljive in okusnejše. Uporaba lokalno pridelane hrane v tradicionalnem gostinstvu ugodno vpliva na zmanjšanje negativnih vplivov

na okolje in podnebne spremembe, kot tudi na krepitev lokalne prehranske verige in njenih deležnikov (Colarič, Križmančič, 2020).

V dokumentu Strategija razvoja gastronomije Slovenije (Bogataj in sod, 2006) so med prednosti, ki se nanašajo na 'tradicionalno gostinstvo' avtorji prepoznali:

- bogato in raznovrstno slovensko kulinariko,
- različne vrste obratov, tako po kakovostnih in cenovnih razredih,
- da je slovenska kulinarika za gosta varna (ni nalezljivih bolezni, ki bi jih prenašali s hrano).

Poglavitne slabosti pri razvoju tradicionalnega gostinstva so v Strategiji razvoja gastronomije Slovenije (Bogataj in sod, 2006) opredeljene kot:

- pomanjkljiva strokovnost ponudnikov in šibko poznavanje kulinarične dediščine,
- nizka pripravljenost za inoviranje, tveganje in vzgajanje potrošnikov,
- spreminjanje starih receptur jedi na napačen način,
- razdrobljena in manjšinska ponudba v primerjavi z ostalimi jedmi,
- slaba promocija.

Med poglavitne priložnosti, ki bi jih razvoj tradicionalnega gostinstva imel v krepitvi lokalne prehranske verige dokument navaja:

- s povečano ponudbo za družine povečati obisk domačih gostov,
- inovativnost na področju hitrih prigrizkov,
- horizontalno povezovanje gostincev v okviru gastronomskih regij,
- povezava gostincev z lokalnimi pridelovalci, specializiranimi na gojenje tradicionalne kulture regije,

Med poglavitne nevarnosti, za stagnacijo tradicionalnega gostinstva, pa je v dokumentu opredeljeno:

- nekritično prenašanje tujih in modnih receptur v slovenski prostor in s tem tudi potrebo po tujih surovinah,

- cenovna dostopnost,
- nizka informiranost in ozaveščenost lokalnega prebivalstva o pomenu avtohtonih lokalnih jedi (Strategija razvoja gastronomije Slovenije, 2006).

2.4 Zavržena hrana v Sloveniji

V Sloveniji se je delež zavržene hrane v letu 2018 v primerjavi s preteklim letom povečal za 4 kg. V povprečju prebivalec Slovenije zavrže kar 68 kg hrane v enem letu. Po podatkih SURS-a (2020) se določeni količini zavržene hrane ne moremo izogniti, saj 62 % hrane predstavljajo neužitni deli, lahko pa s spremembo svojih ravnanj bistveno prispevamo k zmanjšanju užitnih delov hrane med zavržki. Užitni del zavržene hrane predstavlja 38 % vse zavržene hrane, oziroma okoli 53,162 ton na letni ravni v Republiki Sloveniji. Največ zavržkov hrane proizvedejo gospodinjstva, teh je 52 % ter gostinstvo s 30 %, sledijo trgovine in distribucija z 10 % in proizvodnja hrane z 8 % (SURS, 2020).

Največ hrane, še posebej v gospodinjstvih, je zavržena zaradi preobsežnega nakupa živil, posledičnega preteka roka uporabe, nepravilnega shranjevanja in predimenzioniranih obrokov (Zveza potrošnikov Slovenije, 2020).



Slika 6: Odpadna hrana glede na izvor, 2018

(Vir: SURS)

Odpadna hrana predstavlja 11 % v celotni strukturi nastalih komunalnih odpadkov v gospodinjstvih. V ta podatek ni zajet delež odpadkov, ki jih gospodinjstva kompostirajo ali zavržejo drugače, kot v okviru javnih zbirnih sistemov. Bolj načrtovana (u)poraba hrane z večjim deležem lastnega kompostiranja (podeželje) bi lahko ob zmanjšanju odpadne hrane razbremenil tudi sistem zbiranja odpadkov. Po podatkih SURS-a (2020) v sistemu zbiranja odpadne hrane, tovrstni odpadki v 48 % končajo v bioplinarnah, 29 % v kompostarnah, hrana med komunalnimi odpadki

konča z ostalimi mešanimi odpadki na biološki stabilizaciji. Delež te odpadne hrane znaša kar 21 %. V 2 % deležu pa odpadna hrana konča v drugih načinih obdelave (npr. sosežig in sežig, ponovno rafiniranje olja ter drugi postopki biološke predelave).



Slika 7: Ravnanje z odpadno hrano, 2018

(Vir: SURS)

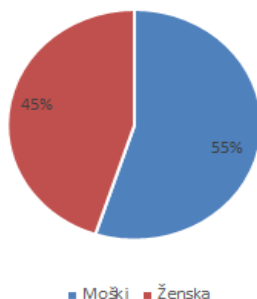
3 Raziskava in rezultati z razpravo

Med prebivalci Slovenije smo izvedli raziskavo, s katero smo želeli ugotoviti, kakšen je njihov odnos do lokalno pridelane hrane in kako si razlagajo določene pojme/oznake, ki se navezujejo na lokalno pridelano hrano. Raziskava je potekala v mesecu avgustu 2020 preko spletnega portala 1ka, sodelovalo je 200 anketirancev, rezultate predstavljamo v obliki grafov (lastni viri). Prvi sklop vprašanj se nanaša na izkušnje posameznika z lastno pridelavo hrano. V drugem sklopu vprašanj smo želeli preveriti anketiranceve predstave/razlage pojmov shem kakovosti, ki so največkrat kot komunikacijsko orodje uporabljene za pridobitev zaupanja posameznika, da se odloči za nakup lokalnega izdelka. V tretjem sklopu vprašanj smo želeli ugotoviti, v kakšni meri lahko gostinstvo v smislu komunikacijskega orodja prispeva k povečanju povpraševanja po lokalnih živilih. Z anketo smo želeli ugotoviti ali anketiranci smatrajo, da se s povečanjem pridelave in uživanjem kakovostne in lokalno pridelane hrane lahko privede do zmanjšanja zavržkov hrane.

V začetku nas je zanimala spolna struktura anketirancev, kot tudi njihova izobrazba.

3.1 Struktura po spolu in izobrazbi

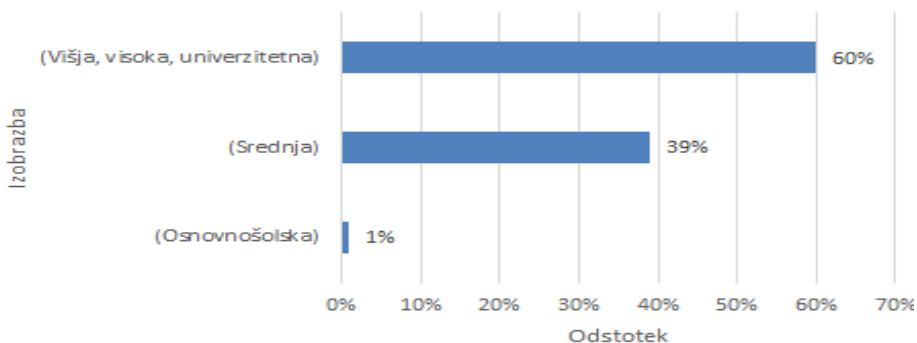
Vprašanje 1: Spol?



Graf 1: Spol

V anketi je z vidika zastopanosti spola sodelovalo 45 % žensk in 55 % moških, kar bi lahko opredelili kot uravnoteženo zastopanost.

Vprašanje 2: Izobrazba?



Graf 2: Izobrazba

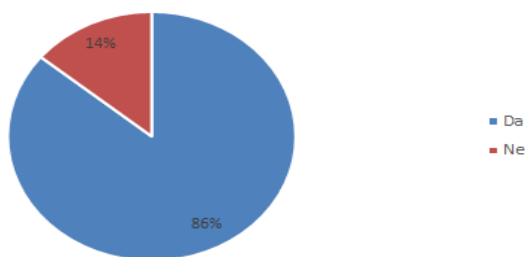
Na izpolnjevanje ankete, ki se nanaša na vsebino in odnos do lokalno pridelane hrane, so se v 60 % odzvali ljudje z višjo, visoko ali univerzitetno izobrazbo, z 39 % so se na anketo odzvali ljudje, ki imajo srednješolsko izobrazbo, z minimalno zastopanostjo 1 % pa so se na anketo odzvali ljudje, ki imajo zgolj osnovnošolsko izobrazbo. Če rezultate analiziramo s primerjavo podatkov glede izobrazbene

strukture prebivalstva iz Statističnega urada RS za leto 2019, ki ocenjuje, da je v tem letu v Republiki Sloveniji 23 % prebivalstva z osnovnošolsko izobrazbo ali manj, 52,8 % s srednješolsko izobrazbo in 24 % z višjo ali visokošolsko izobrazbo, lahko zaključimo, da je zanimanje do vprašanj, povezanih z lokalno in kakovostno pridelano hrano, obratno sorazmerno in narašča z večjo izobraženostjo prebivalstva. Pri tem je potrebno upoštevati tudi dejstvo, da v enakem sorazmerju narašča kupna moč, pri kateri je kakovostna hrana z višjo dodano vrednostjo bolj dostopna izobraženi strukturi prebivalstva oziroma je posledično pri tej skupini obratno sorazmerno povečano zanimanje za vsebine, povezane z lokalno pridelano hrano.

3.2 Lastna pridelava hrane

V tem sklopu vprašanj nas je zanimalo, kakšne so izkušnje anketirancev z lastno pridelavo hrane in v kakšnem obsegu samooskrbe jo pridelujejo. Izkušnja lastne pridelave lahko pomembno vpliva na pogled in pomen rabe lokalnih in kakovostnih proizvodov, kjer pri nakupu ne igra odločilno vlogo cena. Zanimalo nas je tudi ali lastna izkušnja pridelave hrane vpliva na odnos njene smotrne uporabe.

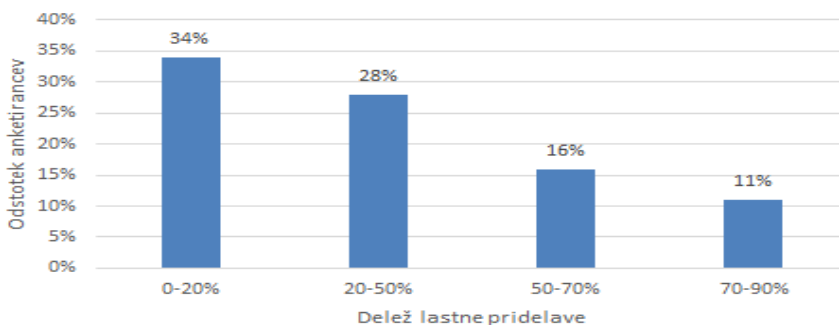
Vprašanje 3: Ali pridelujete svojo hrano?



Graf 3: Lastna pridelava hrane

Na vprašanje ali pridelujejo lastno hrano, je 86 % vprašanih potrdilo, da pridelujejo lastno hrano, zgolj 14 % vprašanih pa je odgovorilo, da se z lastno pridelavo ne ukvarjajo. Ne glede na vzgib iz ekonomskih, socialnih, zdravstvenih ali drugih razlogov je iz rezultata razvidno, da ima precejšen delež Slovencev izkušnjo s pridelavo hrane. Ta izkušnja lahko krepi zavedanje in pomen o lokalni pridelavi hrane ter o samem ravnanju s hrano.

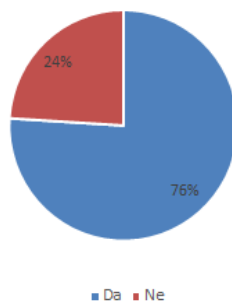
Vprašanje 4: Koliko hrane pridelate (v %) ?



Graf 4: Delež lastne pridelave hrane

Iz grafa je razvidno, da 36 % vprašanih prideluje lastno hrano v obsegu od 0 do 20 % lastne samooskrbe. 32 % vprašanih za lastno uporabo pridelava od 20 do 50 % hrane, opazno manjši je z 18 % deležem tistih, ki pridelajo hrano za lastne potrebe med 50 in 70 % deležem. Z najmanjšim, 13 % deležem pa sledijo tisti, kjer je delež samooskrbe s hrano med 70 in 90 %. Zaključimo lahko, da je kar 68 % vprašanih odvisnih od dokupa hrane med 50 in 100 %. Stopnja izkušnje lastne pridelave se z nižanjem deleža sorazmerno manjša, kar lahko pomeni, da se z zmanjševanjem izkušnje manjša tudi zavedanje o pomenu lokalno pridelane hrane. Sklepamo lahko, da bi s spodbujanjem lastne pridelave in povečevanjem deleža samopreskrbe, povečali zavedanje in pomen o lokalni pridelavi hrane.

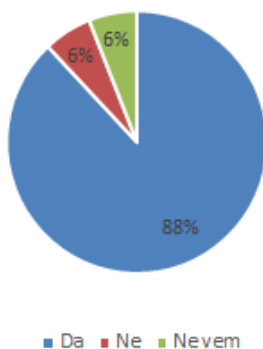
Vprašanje 5: Če bi imeli možnost, bi hrano pridelovali sami?



Graf 5: Možnost lastne pridelave

Čeprav je bil delež tistih, ki do sedaj še niso imeli izkušenj s pridelavo hrane zgolj 15 %, je v okviru vprašanja, ali bi pridelovali hrano, če bi imeli to možnost, kar 76 % vprašanih odgovorilo pritrdilno. Zagotovo je med omejitvami časovna komponenta, ki ljudem, navkljub materialnim pogojem omejuje izkušnjo lastne pridelave. Med pomembnejše omejitvene dejavnike sodijo lahko tudi materialni pogoji (obdelovalna površina, orodja ...) in pomanjkanje znanja. Z omogočanjem, zlasti slednjih dveh dejavnikov, bi lahko še povečali izkušnjo lastne pridelave, zavedanje o pomenu lokalno pridelane hrane ter odgovornem ravnanju s hrano.

Vprašanje 6: Ali bi spodbujanje lastne pridelave hrane okrepilo zavedanje o pomenu lokalno pridelane hrane in odgovornem ravnanju s hrano?

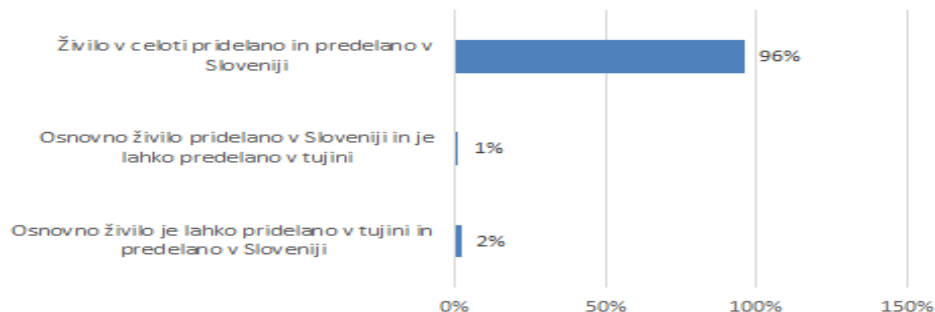


Graf 6: Dvig zavedanja pomembnosti lokalnega z lastno pridelavo

88 % vprašanih je odgovorilo pozitivno na vprašanje, ali bi spodbujanje lastne pridelave okrepila zavedanje o pomenu lokalno pridelane hrane in odgovornem ravnanju s hrano. Le 6 % vprašanih ni prepoznalo te korelacije kot bistvene za dvig zavedanja, 6 % pa jih na to vprašanje ni znalo odgovoriti. Rezultat tako potrjuje dejstvo, da izkušnje z lastno pridelavo hrane krepijo zavedanje o pomenu lokalno pridelane hrane in povečujejo odgovorno ravnanje s hrano, k temu dejstvu pa bi lahko bistveno prispevale materialne ali finančne spodbude s strani lokalne skupnosti ali države.

3.3 Razumevanje shem označevanja živil

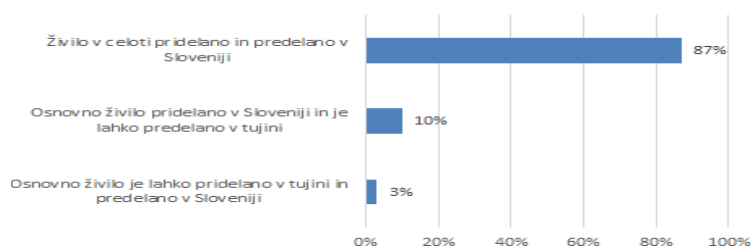
Vprašanje 7: Kaj smatrate pod pojmom "lokalno pridelana hrana"?



Graf 7: Pojem "lokalno pridelana hrana"

Uvodoma smo glede osnovnega razumevanja zastavili vprašanje, kaj si anketiranci predstavljajo pod pojmom "lokalno pridelana hrana". Gre za vse bolj pogosto besedno skovanko, ki se v okviru komunikacijskih orodij uporablja za trženje lokalno proizvedene in kakovostne hrane. Rezultati ankete kažejo, da kar 96 % vprašanih pod uporabo te besedne skovanke razume oziroma pričakuje, da je živilo v celoti proizvedeno v Sloveniji. Zgolj 1 % vprašanih pod tem pojmom razume pridelavo kot primarno produkcijo živila in dopušča možnost nadaljnje predelave v tujini. 2 % vprašanih pa dopušča, da je takšno živilo zgolj predelano v Sloveniji, ne glede na izvor primarne surovine. Iz odgovorov je razvidno, da vprašani v veliki večini pod besedo pridelava pojmujejo celotno proizvodnjo, kar je v osnovi napačno, vendar se pojavlja kot pridevnik hrani, ki pa je razumljeno kot končno živilo za namen konzumiranja, ne glede na stopnjo obdelave. Iz tega je pričakovanje večine vprašanih, da je lokalno pridelana hrana tista, ki je v celoti proizvedena v Sloveniji, upravičeno.

Vprašanje 8: Kaj za vas pomeni pojem "slovensko poreklo"?



Graf 8: Pojem "slovensko poreklo"

Označba "slovensko poreklo" je med najbolj uporabljenimi besednimi zvezami za označevanje živil, ki naj bi izhajala iz Slovenije. Trgovske verige uporabljajo vrsto besednih zvez za živila, s katerimi nakazujejo na slovensko poreklo. Ne glede na komercialne oznake, ki promovirajo slovensko poreklo živila, poznamo tudi uradne oznake, ki natančneje definirajo slovensko poreklo. Iz odgovorov je razvidno, da kar 87 % vprašanih pod to oznako pričakuje, da je živilo v celoti proizvedeno v Sloveniji. 10 % vprašanih meni, da je tovrstna oznaka smiselna le za osnovne surovine, pridelane v Sloveniji, ne glede na lokacijo njene nadaljnje predelave. Le 3 % vprašanih pa pod to označbo dopušča, da je osnovno živilo lahko pridelano v tujini ter nato dodatno obdelano v Sloveniji. Glede na visoko stopnjo pričakovanja, da je živilo z označbo, ki nakazuje na slovensko poreklo v celoti proizvedeno v Sloveniji, bi bilo pri večjega zaupanja smiselno uvesti strožja določila in nadzor.

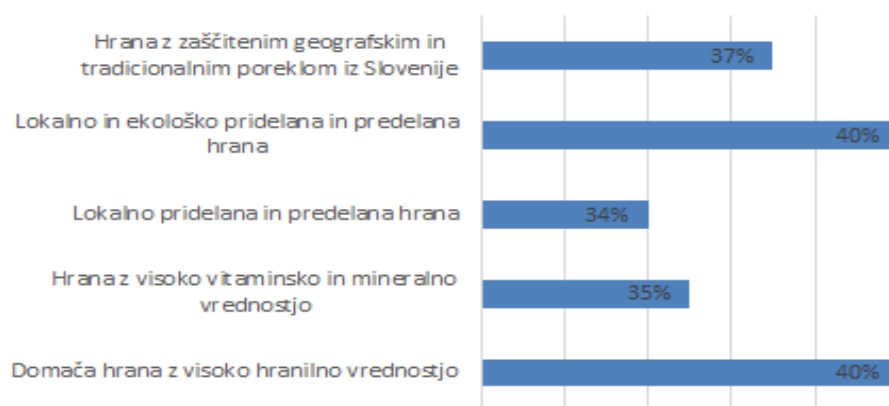
Vprašanje 9: Kaj razumete pod pojmom "domače"?



Graf 9: Pojem "domače"

“Domače” je ena najbolj uporabljenih besed, s katerimi proizvajalci in trgovci označujejo živila. Dopusča mnogo razlag, kar je razvidno iz rezultatov ankete, ki ponazarjajo, da zgolj 3 % vprašanih meni, da je živilo, deklarirano kot domače, lahko v celoti proizvedeno v tujini, vendar po tradicionalni recepturi iz lokalnega okolja. Pri teh je lokalna tradicionalna receptura poglobitna, da si živilo zasluži oznako “domače”. Kar 41 % vprašanih meni, da je lahko živilo deklarirano, kot “domače” zgolj iz lastne pridelave. Ti torej menijo, da je tako poimenovano živilo v celoti proizvedeno in kupljeno neposredno na kraju samem. 46 % vprašanih pod to oznako prednostno pričakuje ekološko in lokalno poreklo živila, ni pa jim bistvena tradicionalna receptura. Zgolj 4 % vprašanih prednostno postavlja tradicionalno recepturo kot tisto, ki opravičuje živilo kot domače, ne glede na to, da je proizvedeno na industrijski način z neznanim poreklom surovin. Nasprotno pa kar 74 % vprašanih meni, da mora biti tako deklarirano živilo v celoti proizvedeno le v okviru družinskih kmetiji in po tradicionalni recepturi. 45 % vprašanih pričakuje, da je ne glede na recepturo in način proizvodnje živilo, deklarirano kot domače, v celoti proizvedeno v lokalnem okolju, v katerem živijo. Iz rezultatov je razvidno, da v večini pod označbo živil “domače” vprašani pri živilih pričakujejo tradicionalno posebnost in izvor iz lokalnega okolja. Vprašani pričakujejo, da je živilo v celoti proizvedeno v sklopu družinskih kmetij in ne v industrijskih obratih.

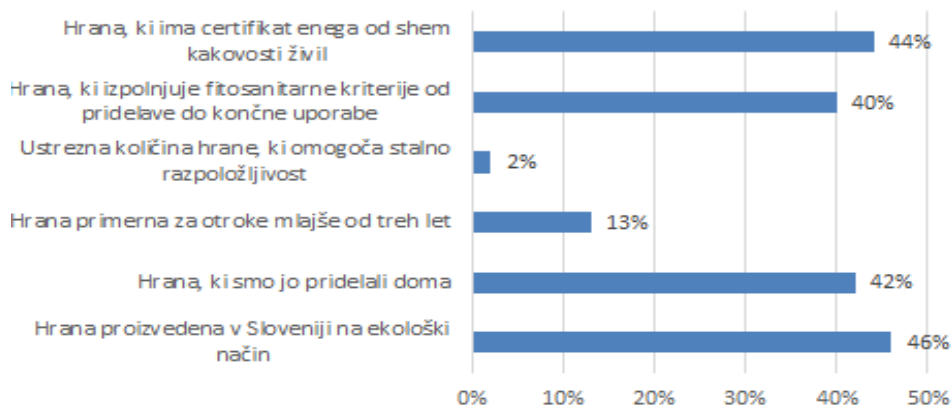
Vprašanje 10: Kako razumete pojem “naša super hrana”?



Graf 10: Pojem “naša super hrana”

“Naša super hrana” je projekt in besedna skovanka, ki se uporablja v uradni promociji Republike Slovenije za hrano, pridelano in predelano v Sloveniji. Cilj projekta je prepričati slovenske kupce, da je slovenska hrana kakovostna in varna ter preko povečanega zaupanja doseči večjo odzivnost za nakup lokalno proizvedene hrane. 37 % vprašanih meni, da je pod to besedno zvezo promovirana hrana z zaščitenim geografskim in tradicionalnim poreklom. Lokalni in tradicionalni izdelki jim predstavljajo sinonim za kakovost in varnost živila, ne glede na način proizvodnje (ekološki, integrirani, konvencionalni). 40 % vprašanih meni, da pod to besedno zvezo pričakujejo lokalno in na ekološki način proizvedene izdelke. Kakovost in varnost povezujejo z načinom proizvodnje, ki ne uporablja potencialno škodljivih kemičnih substanc. 35 % vprašanih meni, da bi se lahko pod to besedno zvezo promovirala vsa hrana, ki je proizvedena v Sloveniji, ne glede na način proizvodnje, kakovost in varnost. Pri 35 % vprašanih besedna skovanka vzbuja pričakovanja v promocijo vitaminsko in z minerali bogate hrane. 65 % vprašanih ne povezuje besedne skovanke s promocijo zgolj enega segmenta živil, ki je sicer za zdravje med pomembnejšimi. 40 % vprašanih si predstavlja, da je “naša super hrana” tista, ki je v glavnem proizvedena na družinskih kmetijah ali v lastni režiji na način, ki ohranja polnovrednost živil. Iz rezultatov je razvidno, da besedna skovanka “naša super hrana” pri vprašanih v večini predstavlja lokalno hrano z družinskih kmetij, ki je pridelana na ekstenziven način z željenimi geografskimi ali tradicionalnimi posebnostmi.

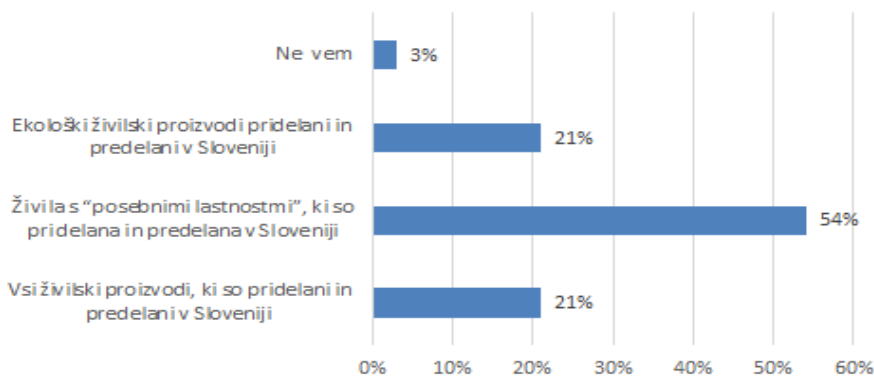
Vprašanje 11: Kako razumete pojem “varna hrana” ?



Graf 11: Pojem “varna hrana”

V okviru tega pojma se lahko v javnosti vzbujajo različna, pogosto tudi napačna pričakovanja. Pogosto se pojem enači z načinom pridelave in kakovostjo izdelkov, vendar kakovost določenega živila glede na njegovo polnovrednost ali morebitno tradicionalno pridelavo in poreklo še ne pomeni, da je hrana varna za zaužitje. Kontaminacije živil v procesu proizvodnje z biološkimi, kemičnimi, fizičnim in fizikalnih dejavniki lahko prispevajo k zmanjšanju kakovosti živil in imajo lahko takojšen vpliv na poslabšanje zdravstvenega stanja. Zato so v procesih proizvodnje vzpostavljeni fitosanitarni kriteriji, ki zmanjšujejo kontaminacijo in posledično tveganje. Iz rezultatov je razvidno, da 44 % vprašanih povezuje pojem varne hrane z načinom proizvodnje, ki jih opredeljujejo sheme kakovosti živil. Zanimiv je rezultat, pri katerem zgolj 40 % vprašanih varnost hrane povezuje z izpolnjevanjem fitosanitarnih kriterijev v procesu proizvodnje. Vprašani tega pojma v veliki večini, kar 98 %, ne povezujejo z zadovoljivimi in dostopnimi količinami zaloga hrane. 78 % vprašanih ne povezujejo tega pojma z opredelitvijo primerne hrane za otroke, mlajše od treh let. Kar 42 % vprašanih goji prepričanje, da je doma proizvedena hrana tudi varna, ne glede na način proizvodnje. 46 % vprašanih pa meni, da je ekološki način proizvodnje sinonim za varno hrano. Rezultati nakazujejo, da vprašani pojem varne hrane v veliki meri enačijo z načinom proizvodnje, ki definira kakovost živila. Pri tem je to enačenje povečano pri ekološkem načinu pridelave, kjer je manj možnosti kemične kontaminacije, preseneča pa podatek, da tega pojma vprašani v večini ne povezujejo z vzporednimi fitosanitarnimi ukrepi v procesu proizvodnje, ki so ključni za končno varnost izdelka.

Vprašanje 12: Kako razumete pojem "izbrana kakovost Slovenije"?



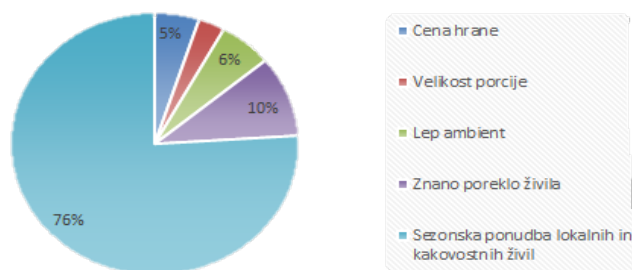
Graf 12: Pojem "izbrana kakovost Slovenije"

V okviru projekta Naša super hrana, ki ga vodi Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, je nastala nova shema kakovosti, s katero bi se še bolj izpostavila živila iz lokalnega okolja (<https://www.nasasuperhrana.si/o-projektu/>). Pri vprašanju nas je zanimalo, kakšne izdelke lokalnega izvora anketiranci pričakujejo pod to oznako. Rezultati so pokazali, da v zelo majhnem deležu vprašani te oznake ne poznajo. 21 % vprašanih v okviru tovrstne sheme pričakuje lokalno in ekološko proizvedena živila, enak odstotek vprašanih meni, da pod to oznako tržijo vsa živila, proizvedena v Sloveniji, ne glede na način proizvodnje oziroma kakovost. 54 % vprašanih pa ocenjuje, da gre pri tovrstni označbi za živila z izraženimi posebnimi lastnosti, ki so v celoti proizvedena v Sloveniji. Glede na rezultate lahko sklepamo, da je promocija in razumevanje tovrstne sheme v precejšnji meri uspešna.

3.4 Gostinstvo kot potencial pri povečanju rabe lokalne hrane

Pri tem sklopu vprašanj smo želeli ugotoviti ali gostinstvo lahko predstavlja pomemben komunikacijski potencial pri povečanju rabe lokalno in kakovostne pridelane hrane.

Vprašanje 13: Kaj je vaše poglavitno vodilo pri izbiri gostinskega obrata?

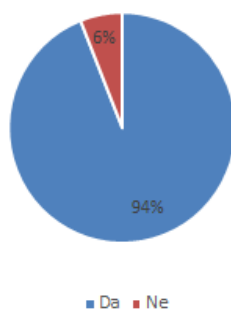


Graf 13: Obisk gostinskega obrata

Pri tem vprašanju smo želeli izvedeti, v kakšni meri ponudba lokalne hrane iz kakovostnih živil vpliva na obisk gostinskega obrata. Rezultati so pokazali, da pri izbiri gostinskega obrata na kar 76 % vprašanih vpliva ravno ponudba sezonske lokalno pridelane hrane. Zgolj pri 5 % na izbiro gostinskega obrata vpliva cena hrane, kar predstavlja spodbudo za povečanje ponudbe tovrstne hrane. Tudi velikost

obroka ni med glavnimi vodili za obisk gostinskega obrata, saj je temu pritrdilo zgolj 3 % vprašanih. Nikogar od vprašanih pa ne pritegne le ambient gostinskega lokala. Iz rezultatov je razvidno, da povečanje lokalne, sezonske in kakovostne hrane predstavlja najbolj pomembno vodilo za izbiro gostinskega obrata.

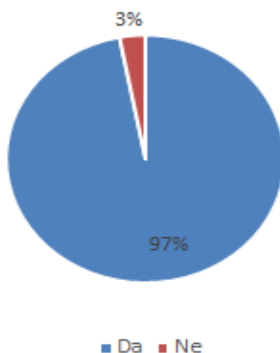
Vprašanje 14: Bi gostinski obrat obiskali pogosteje, če bi v njem nudili hrano iz lokalnih in kakovostnih živil?



Graf 14: Obisk gostinskega obrata z lokalno hrano

Iz vprašanja smo želeli izvedeti, kako ponudba lokalno pridelane in kakovostne hrane vpliva na priljubljenost in ponovni obisk gostinskega obrata. Rezultati so pokazali, da kar 94 % vprašanih ponovno obišče gostinski obrat, kjer je ponudba lokalne in kakovostne hrane. Sklepamo, da lahko povečana ponudba lokalne in kakovostne hrane v gostinskih obratih predstavlja pomemben ekonomski potencial za celotno lokalno živilsko predelovalno verigo.

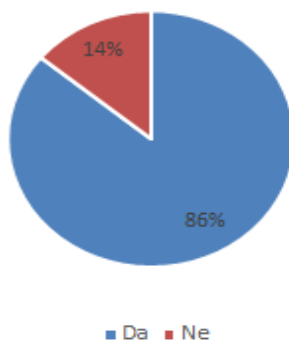
Vprašanje 15: Bi gostinski obrat obiskali pogosteje, če bi le-ta temeljil na ponudbi tradicionalnih jedi?



Graf 15: Obisk gostinskega obrata s tradicionalnimi jedmi

Zanimalo nas je tudi ali bi anketiranci pogosteje obiskali gostinski obrat, če bi lokalna in kakovostna živila postregli v okviru tradicionalnih jedi oziroma receptur. Na to vprašanje je kar 97 % vprašanih odgovorili pritrdilno. Iz rezultata lahko sklepamo, da povečanje ponudbe tradicionalnih jedi ne bi prispevalo samo k večjemu obisku prehranskih obratov, temveč bi lahko tovrstno povečanje ponudbe prispevalo tudi k povečanemu povpraševanju in proizvodnji lokalnih in kakovostnih živil.

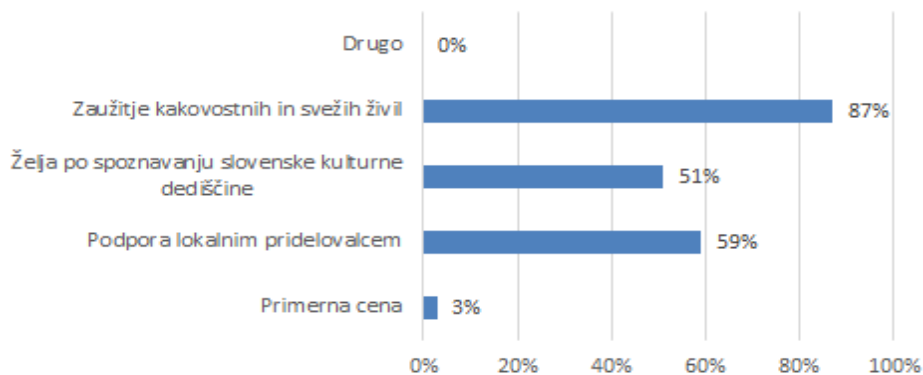
Vprašanje 16: Ali v gostinskih obratih pogosto posegate po sezonskih in tradicionalnih jedeh?



Graf 16: Poseganje po sezonskih in tradicionalnih jedeh

V okviru vprašanja smo želeli izvedeti ali vprašani pogosto posegajo oziroma uživajo tradicionalne jedi. Rezultat kaže, da kar 86 % vprašanih pogosto uživa tradicionalne jedi, iz česar lahko sklepamo, da je priljubljenost uživanja tradicionalnih jedi velika, kar predstavlja potencial pri razvoju in ponudbi teh jedi s strani gostinskih obratov.

Vprašanje 17: Razvrstite razloge za uživanje sezonskih in tradicionalnih jedi?

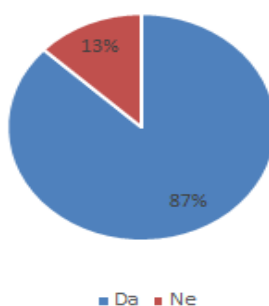


Graf 17: Razlogi za uživanje sezonskih in tradicionalnih jedi

Zanimalo nas je, kateri so poglobitni razlogi za pogostost uživanja tradicionalnih jedi. 87 % vprašanih kot razlog podaja zaužitje kakovostnih in svežih živil, 59 % vprašanih kot razlog uvrščajo podporo lokalnim pridelovalcem, 51 % pa želja po spoznavanju slovenske kulturne dediščine. Zgolj pri 3 % vprašanih je primerna cena glavni razlog za pogostost uživanja teh jedi. Zaužitje kakovostnih in svežih živil, kot glavni razlog za uživanje tradicionalnih jedi, nakazuje na njihovo medsebojno odvisnost. Krepitev tradicionalnega gostinstva bi lahko tako vplivala na povečano proizvodnjo lokalno pridelane hrane.

3.5 Lokalno pridelana hrana in zavržki hrane

Vprašanje 18: Ali po vašem mnenju sezonsko uživanje kakovostne hrane prispeva k zmanjšanju zavržene hrane?



Graf 18: Zmanjševanje zavržene hrane

Od vprašanih smo želeli pridobiti mnenje o tezi, da lahko uživanje kakovostne hrane zmanjša količine zavržene hrane. Kar 87 % vprašanih se je strinjalo, da povezava obstaja. Iz tega lahko sklepamo, da lahko prednostno uživanje kakovostno proizvedene hrane zmanjšuje potrebo po zaužitju, nakupu in pripravi večje količine hrane, kar posledično vodi v zmanjševanje zavržene hrane.

Vprašanje 19: Zakaj po vašem mnenju prihaja do zavržkov hrane?



Graf 19: Zakaj prihaja do zavržkov hrane

Zanimalo nas je, katere razloge za zavržke hrane vprašani ocenjujejo kot najpomembnejše. Iz odgovorov je razvidno, da 72 % vprašanih med poglavitne razloge uvršča dostopnost neakovostne in poceni hrane v trgovinah. 71 % jih med poglavitne razloge uvršča neustrezno načrtovanje nakupov in obrokov, 37 % vprašanih za razlog ocenjuje pomanjkanje recikliranja, 17 % pa jih meni, da je razlog v krajši obstojnosti, sicer kakovostnih in svežih živil. Na vprašanje, zakaj prihaja do zavržkov hrane, večina navaja ravno nakopičenost poceni in neakovostnih izdelkov, kot tudi neustrezno načrtovanje nakupov in obrokov.

Vprašanje 20: Kaj naredite z vašimi zavržki hrane?



Graf 20: Zavržki hrane

Zavržki hrane predstavljajo etični in okoljski problem, zato nas je zanimalo, kakšen je odnos vprašanih do zavržkov hrane oziroma kam jih zavrže. Raziskava kaže, da kar 76 % vprašanih zavržke hrane reciklira oziroma kompostira, 20 % jih odda v predvidene zabojnike javne službe, 4 % pa odvečno hrano zavrže v naravo. Rezultati kažejo na razmeroma dobro prakso kompostiranja večine vprašanih.

4 Zaključek

Rezultati raziskave so dali pomemben vpogled na stanje ozaveščenosti prebivalstva v zastavljenih segmentih in lahko prispevajo k izboljšanju na področju prizadevanj krepitve lokalne prehranske verige. V sklopu lastne pridelave hrane smo v okviru raziskave ugotovili, da ima precejšen delež anketiranih izkušnje z lastno pridelavo,

kar rezultira ne samo k večji lastni prehranski varnosti, ampak k doseganju večje ozaveščenosti in povečanju tako proizvodnje, kot tudi prodaje/nakupa lokalno proizvedenih živilskih produktov. Visoka lastna izkušnja pridelave hrane posledično pozitivno rezultira tudi pričakovanju visokih kakovostnih standardov znotraj različnih shem, ki so namenjene za promocijo lokalno pridelane hrane, kot tudi pričakovanju povečane gostinske ponudbe tradicionalnih jedi z lokalnimi in sezonskimi surovinami. Opozoriti je potrebno tudi na tiste, ki nimajo lastne izkušnje, bi si jo pa ob zagotovitvi določenih pogojev želeli. Ustvarjanje materialnih pogojev in dostopnosti do znanja, ne glede na obseg, bi morale biti prihodnje usmeritve kmetijske politike, da bi povečali samopreskrbo s hrano in ozaveščenost prebivalstva o pomenu nakupa lokalno proizvedenih živil.

Sheme kakovosti in različne oznake, ki opredeljujejo lokalno pridelano hrano so zagotovo nujna orodja, s katerimi kontroliramo proizvodnjo, obenem pa lahko učinkovito nagovarjajo k nakupu lokalno pridelane hrane. Ugotovili smo, da so pričakovanja anketirancev do označb lokalno pridelane hrane jasna, v nekaterih primerih pa prihaja do razlikovanj pojmovanj, kar je posledica količine označb in morebitnih zavajanj s strani označevalcev oziroma opredeljevalcev shem kakovosti. Gostinstvo ni zgolj del samostojne gospodarske panoge, ampak skozi ponudbo jedi predstavlja pomembno podporo pri spodbujanju rabe lokalnih živilskih proizvodov. Ljudje imamo velik interes po kakovostnih lokalnih živilskih proizvodih, pri čemer med poglavitne razloge prištevamo kakovost in svežino živil ter podporo lokalnim pridelovalcem. V tradicionalnih jedeh je veliko možnosti za plasiranje lokalno pridelane hrane, vendar bi bilo za množičnejšo rabo potrebno zagotoviti širšo ponudbo tovrstnih jedi ter izboljšati kakovost prezentacije hrane. Iz ankete je razvidno, da vprašani jasno vidijo korelacijo med povečanjem rabe lokalno pridelane hrane z zmanjševanjem zavržene hrane, ki je posledica prevelike in neenakomerne koncentracije poceni in neakovostne hrane, kot tudi nesmotrnega načrtovanja porabe živil.

Literaura

- Blatnik, M., Jagodič S., Strmšnik, K. (2013). Bomo v prihodnje kupovali še tuje?. Celje: Ekonomska šola Celje.
- Lončar S., Korže Vovk A., Reš M., Perdih F., Rotar I. (2020). Samooskrba v praksi, Ljubljana.
- Colarič-Jakše, L.-M., Križmančič, M. (2020). Pasti in prednosti tradicionalnega gostinstva, objavljeno v Raspor, P. (ur). Hrana, Prehrana, Zdravje. Ljubljana, 2020.

- Ogrinc, N. (2013). Lokalna trajnostna prehranska samooskrba, Celje.
- Bavec, M. (2003). Tehnike pridelovanja zelenjadnic, Ljubljana, MKGP.
- Laketič, D. (2015). Promocija oskrbe s kakovostno lokalno hrano v Sloveniji, diplomsko delo, Ljubljana.
- Stritih, J. (2018). Okoljski odtis Slovenije – Izračun projekcij in scenarijev zmanjšanja okoljskega odtisa za izbrane ukrepe, Končno poročilo, Bovec.
- Statistični urad (2018). *Bilance proizvodnje in potrošnje kmetijskih proizvodov*. WWW <URL: <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/8111>> Obiskano: 28.10.2020
- Larisa, D. (2020). *Vrtičkanje v času krize ali kje smo pri samooskrbi s hrano?*. WWW <URL: <https://www.rtvlo.si/okolje/novice/vrtickanje-v-casu-krize-ali-kje-smo-pri-samooskrbi-s-hrano/520419>>, Obiskano: 28.10.2020
- Naša super hrana (2016). *Lokalna hrana ima največ hranil*. WWW <URL: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/lokalna-hrana-ima-najvec-hranil/>> Obiskano: 28.10.2020
- Naša super hrana (2020). *Označbe shem kakovosti*. WWW <URL: <https://www.nasasuperhrana.si/zapotrosnike/sheme-kakovosti/oznacbe-shem-kakovosti/>> Obiskano: 28.10.2020
- Naša super hrana (2017). Nacionalni projekt naša super hrana. WWW <URL: <https://www.nasasuperhrana.si/o-projektu/>> Obiskano: 28.10.2020
- Poročilo o stanju kmetijstva (2019). Poročilo o stanju kmetijstva, živilstva, gozdarstva in ribištva. WWW <URL: https://www.kis.si/f/docs/Porocila_o_stanju_v_kmetijstvu_OEK/ZP_2019_splсно__priloge_net.pdf> Obiskano: 17.10.2020
- Uredba št. 952/2013 o carinskem zakoniku unije (2013). WWW <URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/sl/TXT/?uri=CELEX%3A32013R0952>> Obiskano: 17.10.2020
- Izvedbena uredba (EU) št. 2018/775 (2018). WWW <URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0775&from=LV>> Obiskano: 27.10.2020
- Sibila Lebe S. (2006). Strategija razvoja gastronomije Slovenije. WWW <URL: https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/turisticni-produkti/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277_11649.pdf> Obiskano: 12.10.2020
- SURS (2019). Prebivalec Slovenije je v 2018 zavrzel povprečno 68 kg hrane. WWW <URL: <https://www.stat.si/StatWeb/news/Index/8433>> Obiskano: 13.10.2020
- Zveza potrošnikov Slovenije (2020). Vsakodnevni nasveti za manj zavržene hrane. WWW <URL: <https://www.zps.si/index.php/hrana-in-pijaa-topmenu-327/nasveti-za-zdravo-prehranjevanje/9953-vsakodnevni-nasveti-za-manj-zavrzene-hrane>> Obiskano: 22.10.2020