

PRIPOROČILA ZA ZMANJŠEVANJE OGLJIČNEGA ODTISA IN PRILAGAJANJE PREHRANSKIH SISTEMOV PODNEBNIM SPREMEMBAM

MARJETKA RANGUS, TANJA LEŠNIK ŠTUHEC

Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem, Brežice, Slovenija
marjetka.rangus@um.si, tanja.lesnik@um.si

Odločitve o naši vsakdanji prehrani, tako doma kot na turističnem potovanju, imajo pomemben vpliv na globalne spremembe podnebja. Različne študije kažejo, da celotni prehranski sistem na planetarni ravni prispeva med 26 % in 30 % antropogenih izpustov toplogrednih plinov. Turizem se je skupaj z gastronomskim turizmom dokazal kot izjemno pomemben partner na področju trajnostnega razvoja in naslavljanja podnebnih sprememb. V študiji smo raziskovali, kako je gastronomski turizem udeležen v skupnem ogljičnem odtisu turizma. Namen raziskovanja je bil mapirati stanje na področju prilagajanja gastronomije podnebnim spremembam in njihovega blaženja ter opredeliti relevantne vidike, multidisciplinarne pristope in zarisati polje raziskovanja. Analizirali smo obstoječe raziskave in primere dobrih praks, v empiričnem delu pa izvedli fokusne skupine in poglobljene intervjuje z različnimi strokovnjaki na področju kmetijstva in turizma, predstavniki institucij, odgovornih za oblikovanje kmetijskih in turističnih politik ter ponudniki v gastronomski turistični verigi. V zaključnem delu raziskave smo analizirali obstoječe politike na področju turizma in jih vzporedili z ugotovitvami iz empiričnega dela ter oblikovali priporočila za nadaljnje ukrepe na področju gastronskega turizma v Sloveniji. Pomemben prispevek naše raziskave predstavlja tudi identifikacija manjkov znanj, potrebnih v različnih sektorjih, ki vplivajo na stanje in razvoj gastronskega turizma, in opredelitev potencialnih področij raziskovanja.

DOI
[https://doi.org/
10.18690/um.ft.3.2024.12](https://doi.org/10.18690/um.ft.3.2024.12)

ISBN
978-961-286-869-7

Ključne besede:
prehranski sistemi,
gastronomski turizem,
podnebne spremembe,
prilagajanje,
blaženje



Univerzitetna založba
Univerze v Mariboru

DOI
[https://doi.org/
10.18690/um.ft.3.2024.12](https://doi.org/10.18690/um.ft.3.2024.12)

ISBN
978-961-286-869-7

Keywords:
food system,
gastronomy tourism,
climate change,
adaptation,
mitigation

RECOMMENDATIONS FOR REDUCING CARBON FOOTPRINT OF SLOVENIAN GASTRONOMY AND ADAPTING FOOD SYSTEMS TO CLIMATE CHANGE

MARJETKA RANGUS, TANJA LEŠNIK ŠTUHEC
University of Maribor, Faculty of Tourism, Brežice, Slovenia
marjetka.rangus@um.si, tanja.lesnik@um.si

Decisions about our daily diet, both at home and while traveling, significantly impact global climate change. Tourism, along with gastronomic tourism, has proven to be an extremely important partner in the field of sustainable development and addressing climate change. In our study, we investigated how gastronomic tourism is involved in the overall carbon footprint of tourism. The research aimed to map the state of adaptation of gastronomy to climate change and its mitigation, as well as to identify relevant aspects and multidisciplinary approaches and outline the field of research. We conducted focus groups and in-depth interviews with various experts in agriculture and tourism, representatives of institutions responsible for shaping agricultural and tourism policies, and providers in the gastronomic tourism chain. In the final part of the research, we analysed existing tourism policies, compared them with the findings from the empirical part, and formulated recommendations for further actions in the field of gastronomic tourism in Slovenia. A significant contribution of our research also lies in identifying gaps in knowledge needed in various sectors that affect the state and development of gastronomic tourism and defining potential areas for research.



Turizem se je skupaj z gastronomskim turizmom dokazal kot izjemno pomemben partner na področju trajnostnega razvoja in naslavljanja podnebnih sprememb. Gastronomska doživetja so pogosto glavni motiv potovanj, ki obiskovalce pripeljejo na destinacijo (Carvache-Franco in sod., 2022), čeprav vsakega gosta, ki na svoji poti zavije v restavracijo ali uporabi druge oblike gastronomske ponudbe, ne moremo šteti za gastronomskega turista (Hall & Sharples, 2003). Gastronomski turizem in prehranske odločitve turistov tako lahko obravnavamo kot del globalnega in/ali destinacijskega prehranskega sistema. Hrana za turista lahko predstavlja vrhunec turističnega doživetja, podporno doživetje ali zgolj dnevno rutino (Quan & Wang, 2004), vrednotenje pomembnosti hrane kot motiva za potovanje pa se razlikuje od destinacije do destinacije.

Gastronomski turizem je po mednarodno sprejeti definiciji UNWTO opredeljen kot tip aktivnosti, ki ga oblikuje izkušnja obiskovalca, povezana s hrano, ter s hrano povezanimi produkti in aktivnosti na potovanju (UNWTO, 2019, str. 8). Poleg pristnih, tradicionalnih in inovativnih kulinarčnih doživetij, ki jih uvrščamo v ta tip turizma, pa sem sodijo še mnogi drugi dogodki in doživetja, kot so obiski in aktivnosti pri lokalnih pridelovalcih, različne kulinarčne delavnice, festivali in drugi dogodki, pa tudi vinski in pivski turizem z vsemi na vino in pivo vezanimi doživetji. Kot temeljni del dediščine destinacije spada gastronomski turizem v kulturni turizem, v t. i. zunanji krog kulturnega turizma, ki ga opredeljujeta tudi življenjski slog, pretekli in sodobni načini preživljanja časa ter vsakovrstna ustvarjalnost (ETC/UNWTO, 2005, str. 3). Kot poudarja že definicija UNWTO, je v ospredju sodobnega gastronomskega turizma izkušnja in unikatnost doživetja, povezana z okušanjem hrane in pijače (Sormaz in sod., 2016). Gastronomski turizem kot podzvrst kulturnega turizma vključuje tako vinsko kot kulinarčno dediščino in kulturo ter predstavlja strateško medsektorsko stičišče med kmetijstvom, gastronomijo in turizmom. Obiskovalci raje izbirajo avtentične produkte obiskovane destinacije, zato je okušanje hrane s kulturnega, socialnega in ekonomskega vidika pomembno za razvoj turizma. Za turiste sta pomembna gradnja imidža in dejstvo, da so videni, kje jejo, kaj jejo, kdaj jejo in s kom jejo (Sengel in sod., 2015; Sormaz in sod., 2016). Študije kažejo, da ima avtentičnost produktov in zaznana kakovost gastronomske izkušnje močan vpliv na namen za ponoven obisk destinacije turistov (Özdemir in Seyitoğlu, 2017).

Po drugi strani velja poudariti, da je gastronomski turizem več kot le posledica vsakega iskanja pripravljene hrane. Da lahko posamezni obisk destinacije opredelimo kot gastronomski turizem, mora biti obisk spodbujen s posebnim zanimanjem za kulinarično dediščino, gastronomijo oz. gurmansko doživetje (Sengel in sod., 2015). Kulinarična dediščina, ki predstavlja del lokalne oz. regionalne kulture, je tako vitalni del kulturnega turizma, zaradi česar se gastronomski turisti uvrščajo med kulturne turiste. Raziskave kažejo, da gastronomska doživetja stimulirajo različne čute turistov, kar jim omogoča učenje novih stvari, sooblikovanje lastnih izkušenj in aktivno vključevanje v interakcijo z gostujočo skupnostjo. Zaradi takšnih lastnosti spadajo gastronomski produkti v skupino produktov z visoko dodano vrednostjo ter zaznano kakovostjo produktov. Gastronomsko doživetje kot del izkustvene ekonomije tako vsebuje elemente izobraževanja, zabave, estetike in eskapizma, ki gosta kar najbolj intenzivno vključujejo v sooblikovanje doživetja (Mulcahy, 2019, str. 48).

V aktualni Strategiji slovenskega turizma je gastronomski turizem prepoznan kot strateško področje vlaganja in razvoja kakovosti. Gastronomija je opredeljena kot horizontalni povezovalni produkt, z močnim vplivom na imidž in prihodke (SST 2022–2028, str. 220–225). Analiza 15 ciljnih trgov, ki so jih za STO opravili v družbi Valicon v letih 2017/2018, je pokazala, da se med najboljšimi tremi pojavljajo tudi družabni foodieji, uživanje v dobri hrani in pijači pa se kot najbolj značilen motiv za potovanja pojavlja pri avstrijskih, danskih, švicarskih in švedskih turistih (Valicon 2018). Med slednjimi lahko le avstrijske turiste prepoznamo kot ene od najpogostejših gostov pri nas. Tudi aktualna strategija ugotavlja, da gastronomije, kljub pomembnim premikom in projektom v zadnjih nekaj letih, kot so bili pridobitev naziva Evropska gastronomska regija (2021) ter Michelinovega gastronomskega vodnika, ne moremo opredeliti kot vodilni slovenski turistični produkt (SST 2022–2028, str. 226). Vseeno pa hrana v lokalih po podatkih SURS v potrošnji tujih turistov v Sloveniji predstavlja kar 36 % sprotnih dnevnih izdatkov, nadaljnjih 9 % pa še hrana iz trgovine (STO, 17. 3. 2023). Ne glede na hierarhičnost motiva gastronomije v odločitvi za obisk destinacije pa prehrana predstavlja pomemben del vsakdana obiskovalca tako v njegovi rutini kot tudi v njegovi potrošnji.

Odločitve o naši vsakdanji prehrani, tako doma kot na turističnem potovanju, imajo pomemben vpliv na globalne spremembe podnebja. Različne študije kažejo, da celotni prehranski sistem na planetarni ravni prispeva med 26 % in 30 % antropogenih izpustov toplogrednih plinov (Poore & Nemecek 2018; Mbow in sod. v Reynolds 2020), iz česar lahko sklepamo, da bi ob prehodu na bolj trajnostno prehrano, ki jo FAO opredeljuje kot zdravo, ima nizek ogljični odtis in je cenovno dostopna ter kulturno sprejemljiva (Aleksandrowitz in sod., 2016, str. 2), pomembno vplivali na celotne izpuste emisij. Celotna prehranska veriga je poleg izpusta toplogrednih plinov odgovorna za 43 % celotne rabe zemljišč in dve tretjini zajete sveže vode (Poore & Nemecek, 2018). S pridelavo in predelavo hrane je poleg omenjenih povezanih še veliko drugih izzivov na področju trajnosti, kot je spreminjanje namembnosti površin, povezanih z izgubo ekosistemov ter živalskih in rastlinskih vrst, spremembe v globalnih biogeokemičnih procesih, kot so dušikov in fosforjev cikel, poraba vode, uporaba zdravju potencialno škodljivih snovi (pesticidi, herbicidi in fungicidi), etične dileme glede blagostanja živali in uporabe gensko spremenjenih organizmov, dostopnost semen itd. (Gössling & Peeters, 2015; Gössling in sod., 2011). S turizmom kot pomembnim dejavnikom globalnega prehranskega sistema pa je posebej povezano tudi zauživanje nekaterih t. i. problematičnih vrst hrane, kot so npr. velikanski škampi, kar vodi k uničevanju gozdov mangrove (Gössling & Peeters, 2015), pa tudi trendi, ki nakazujejo, da je prehrana turista bolj kalorična in mesno bogata, s tem pa tudi manj prijazna do okolja (Gössling in sod., 2011, str. 535).

V raziskavi smo se v okviru krovnega vprašanja »turizem in podnebne spremembe«
podrobneje lotili raziskovanja, kako se gastronomski turizem v Sloveniji prilagaja na podnebne spremembe in sodeluje pri blaženju. Eden od ciljev celotnega projekta je bil proučiti različne scenarije podnebnih sprememb in analizirati vplive pričakovanih sprememb na posamezne turistične produkte, ki jih v slovenskem turizmu lahko uvrščamo med vodilne. Gastronomski turizem je bil kot produkt z velikim vplivom na imidž in ekonomski učinek destinacije izbran kot relevanten primer za raziskovanje. Ob postavitvi raziskovalnega vprašanja smo zaključili, da z metodami podnebnih projekcij za turistične podnebne kazalnike, ki smo jih uporabili za analizo pri drugih turističnih produktih, ne moremo priti do zadovoljivih odgovorov. Analiza obstoječe literature na temo podnebnih sprememb in gastronomskega turizma je pokazala velik korpus raziskav, ki se ukvarjajo z izračunavanjem deleža pridelave in predelave hrane v ogljičnem odtisu celotnega turističnega sistema ter

različnimi oblikami blaženja vplivov podnebnih sprememb, kot so npr. trajnostno upravljanje s sektorjem prehrane, zmanjševanje porabe energije, zmanjševanje odpadne hrane, motivacija udeležencev turističnih doživetij za trajnostno in nizkoogljično vedenje ipd., manjši del študij pa se ukvarja z vidiki prilagajanja gastronomskega turizma na podnebne spremembe.

V tem delu raziskovanja smo se posvetili predvsem naslednjim raziskovalnim vprašanjem:

1. Kako je gastronomski turizem udeležen v skupnem ogljičnem odtisu turizma?
2. S katerimi ukrepi/na kakšen način ponudniki gastronomskih doživetij zmanjšujejo svoj ogljični odtis?
3. Katere izzive lahko kot ne/posredne posledice podnebnih sprememb na področju gastronomskega turizma pričakujemo v prihodnje?
4. Kakšni/kateri so obstoječi scenariji, ki jih deležniki gastronomskega turizma naslavljajo s prilagajanjem podnebnim spremembam?

Namen raziskovanja je bil mapirati stanje na področju prilagajanja gastronomije podnebnim spremembam in njihovega blaženja ter opredeliti relevantne vidike, multidisciplinarne pristope in zarisati polje raziskovanja. V okviru tega dela raziskovalnega projekta smo analizirali obstoječe raziskave in primere dobrih praks, v empiričnem delu pa izvedli fokusne skupine in poglobljene intervjuje z različnimi strokovnjaki na področju kmetijstva in turizma, predstavniki institucij, odgovornih za oblikovanje kmetijskih in turističnih politik ter ponudniki v gastronomski turistični verigi. V zaključnem delu raziskave smo analizirali obstoječe politike na področju turizma in jih vzporedili z ugotovitvami iz empiričnega dela ter oblikovali priporočila za nadaljnje ukrepe na področju gastronomskega turizma v Sloveniji. Pomemben prispevek naše raziskave predstavlja tudi identifikacija mankov znanj, potrebnih v različnih sektorjih, ki vplivajo na stanje in razvoj gastronomskega turizma, in opredelitev potencialnih področij raziskovanja.

1 Hrana v izračunih ogljičnega odtisa turističnih destinacij

Konvencionalni pristopi k ocenjevanju emisij toplogrednih plinov prehranskih sistemov običajno nagovarjajo celotno oskrbovalno verigo – od pridelovalcev, do predelave, transporta in trgovine ter potrošnika (Poore & Nemecek, 2018). Po drugi

strani je treba vzeti v obzir tudi prostorsko porazdelitev nastajanja emisij in prevzemanja odgovornosti zanje, da se izognemo podvajanju tako v kalkulacijah kot pri oblikovanju politik. Gössling in sod. (2023) tako priporočajo kot vodilo tri temeljne principe, to je alokacijo emisij k proizvajalcem oz. alokacijo k potrošnikom oz. alokacijo k destinaciji turistične aktivnosti.

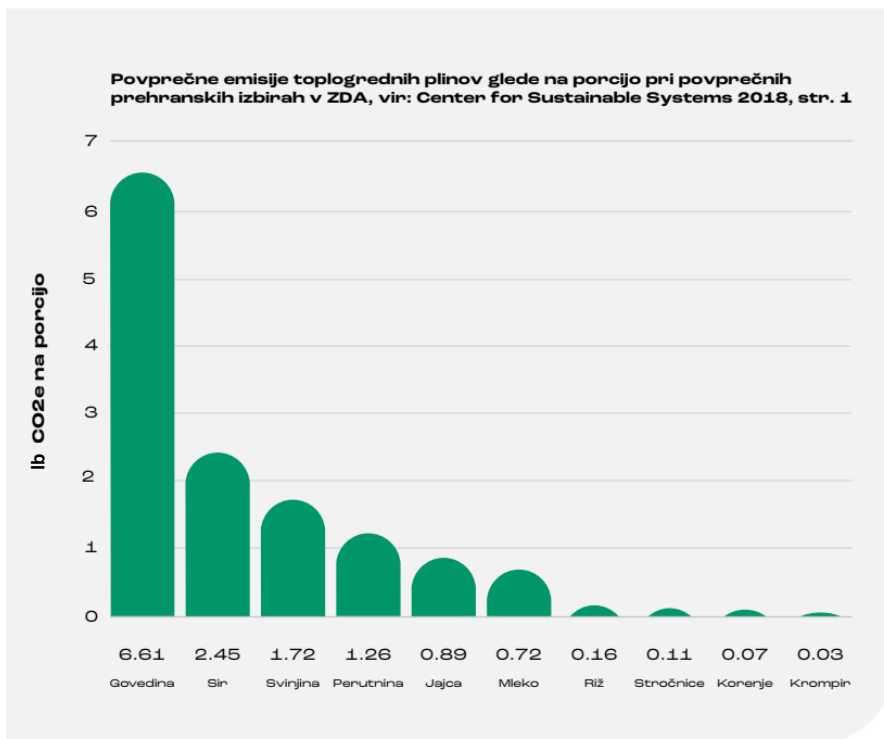
Pri izračunih ogljičnega odtisa turističnih destinacij in deleža prehranskih odločitev gostov moramo upoštevati več premislekov. Večina kalkulatorjev, ki smo jih vključili v obravnavo tudi v tej raziskavi, ne vključuje hrane kot kategorije izračuna ogljičnega odtisa. Modeli izračuna ogljičnega odtisa za turistične destinacije, ki so bili predmet naše analize, največjo težo med posameznimi elementi turističnega doživetja in destinacije pripisujejo transportu, kar se sklada s siceršnjimi meritvami in ocenami celotnega izpusta turističnega sektorja (Gössling & Peeters, 2015 idr.). Model življenjskega cikla (LCA, anlg. Life Cycle Assessment), ki so ga pri svojem izračunu uporabili tudi raziskovalci Fakultete za kemijo in kemijsko tehnologijo Univerze v Mariboru, je deležu prehrane turistov v celotnem izpustu pripisal dvoidstotni delež. Posodobljen in nadgrajen model izračuna EIO (Environmental Input-Output Analysis), ki so ga uporabili na primeru destinacije Cumbria, je pri izračunu upošteval tako odtis lokalnega prebivalstva kot odtis obiskovalcev. V obeh primerih so upoštevali učinek prehrane v okviru nastanitve, v obliki neposrednega nakupa hrane v trgovini in v okviru drugih prostočasnih aktivnosti in t. i. nenujnih nakupov. Samo delež ogljičnega odtisa hrane, kupljene v trgovini, so v primeru obiskovalcev ocenili na 8 % (Small World Consulting, 2020). Razmeroma majhen delež prehrane v turističnem doživetju je pripisati predvsem dejstvu, da je prehrana ravno tako kot obvezni del turističnega potovanja tudi obvezni del vsakdanjika. Tem ugotovitvam pritrjuje tudi model, ki smo ga razvili v okviru pričujoče raziskave, ki je delež prehrane v celotnem izpustu posameznih destinacij in celotne Slovenije ocenil v razponu vrednosti med 1,1 % in 4,8 %. Deleži variirajo predvsem v odvisnosti od obravnavanega meseca, destinacije, tipa prevladujoče nastanitve in tudi izvornih destinacij turistov, prisotnih na posameznih destinacijah. Razlike v deležih povejo tudi, da je natančen izračun kompleksen in odvisen od številnih natančnih vhodnih podatkov, ki pa v trenutnem sistemu zbiranja podatkov o navadah turistov v Sloveniji v večini primerov niso zagotovljeni.

O raziskavah na primerih drugih destinacij poročajo, da je povprečna poraba turista večja za približno 0,5 kg na nočitev glede na povprečno prehrano (Gössling in Peeters 2015, str. 647). Čeprav bi veljalo preračunavati dnevno porabe hrane v energetskih vrednostih, pa je podatek o masi porabljenih in zavržene hrane izjemno zgovoren. Gössling v dveh svojih raziskavah poroča o povprečni dnevni porabi med 2,2 kg in 3,1 kg na nočitev, k čemur moramo prišteti še povprečno 1,8 l pijače (v Gössling in Peeters 2015, str. 647). Poraba hrane je sicer odvisna od destinacije in ranga hotela, vendar nam izmerjene vrednosti lahko služijo za orientacijo pri preračunih. Gössling in Peeters poročata še o povprečni turistični dnevni prehrani, ki naj bi znašala 1800 g (prav tam). Podatki za leto 2022 kažejo, da je bilo v Sloveniji opravljenih 15.581.856 nočitev (STO 1). Če računamo, da vsak gost poje tri obroke na dan, to za leto 2022 pomeni 84,1 milijona kg hrane. Ob velikih količinah pripravljene hrane nastajajo tudi velike količine zavržene hrane, ki ostane na krožnikih, ob tem pa je treba upoštevati še odpad, ki nastane ob pripravi hrane (npr. olupki, odstranjene kosti, koža, semena in pečke idr.).

Juvan et. al (2018) poročajo, da hotelski gosti pri zajtrku na krožniku običajno pustijo 15 g hrane, medtem kot ostanek pri večerji znaša 45 g (Juvan in sod., 2021). Ob ugotovitvi, da so v Evropi zavržki hrane v gostinstvu in turizmu običajno nižji kot v domačih gospodinjstvih (Juvan in sod. 2021) in ob podatku, da je bilo v letu 2022 48 % nočitev opravljenih v hotelih (SURS1, 2023), lahko privzamemo navedene ocene kot primerno izhodišče za oceno ostankov hrane na krožnikih. Izračunamo lahko, da je tako v letu 2022 na krožnikih v Sloveniji samo po zajtrkih ostalo za 233,7 tone hrane in 779,1 tone hrane po večerjah. Juvan in sod. (2021) še poročajo na podlagi drugih študij, da bi lahko kar 92 % ostankov hrane na krožnikih preprečili, ne da bi s tem poslabšali kakovost turističnega doživetja.

Konkreten ogljični odtis posameznega obroka je odvisen od sestave in količine obroka. Študija porabe hrane v Grčiji v primeru enega hotela s štirimi zvezdicami in enega s petimi je pokazala, da je povprečni jedilnik na nočitev vseboval 0,385 kg mesa, 0,139 kg morskih sadežev ter rib in 0,294 kg mlečnih izdelkov in jajc (Gössling & Peeters, 2015, str. 645). Največji vpliv na ogljični odtis ima goveje meso, sledijo mu sir in svinjina, perutnina, jajca ter mleko (Grafikon 1 1). Grafikon 1 kaže predvsem razmerje med posameznimi živali. Medtem lahko navedemo, da 100 g govejega mesa povzroči 50 kg CO₂e, enaka količina svinjskega mesa ali gojene ribe med 6 in 8 kg, perutnina pa 6 kg izpusta CO₂e; 100 g sira povzroči 11 kg izpusta

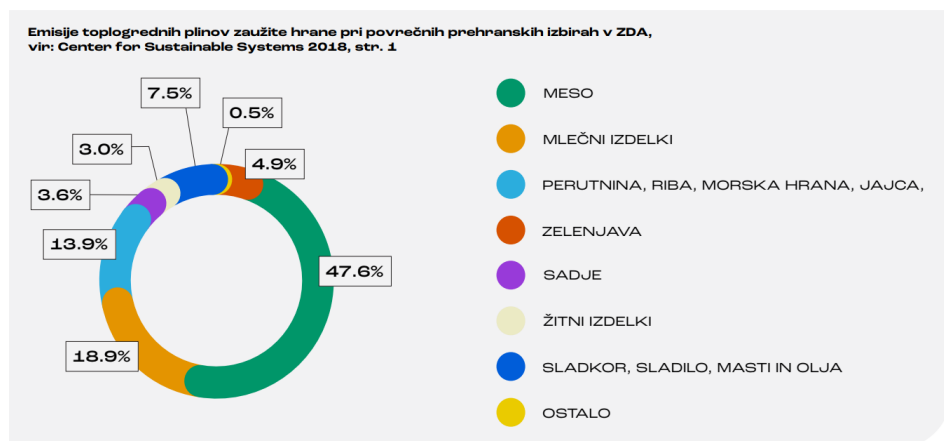
CO₂e, 1 liter mleka pa 3 kg. Sadje in zelenjava sta okolju bolj prijazna; korenasta zelenjava povzroča npr. 0,4 kg izpusta CO₂e, paradižnik, posebej kadar je gojen v rastlinjaku, pa 2,1 kg izpusta CO₂e (Juvan in sod., 2021). Ogljični odtis pa ni edini kazalnik, ki ga velja spremljati pri pridelavi hrane. Gössling in Peeters navajata, da se za pripravo in porabo hrane za enega samega turista na dan porabi med 4500 in 8000 litrov vode (2015, str. 644). Pri sami pridelavi hrane pa je poraba vode in zemljišč ponovno odvisna od samega živila.



Slika 1: Izpust CO₂e glede na porcijo posameznega živila. Podatki so v funtih (lb), 1 lb = 0,45 kg
Vir: Center for Sustainable Systems, 2018, str 1. v Turnšek idr. (2024, str. 77)

Poore in Nemecek (2018) ter Juvan in sod. (2021) navajajo, da je za pridelavo 100 g govejega mesa potrebnih 164 m² površine in 15,4 m³ vode, za enako količino svinjskega mesa ali gojene ribe je potrebnih med 3 in 7 m² površine, za perutnino pa 7 m² površine in 4,3 m³ vode. Zelenjava po drugi strani potrebuje bistveno manj prostora za pridelavo (0,3 m² za korenasto zelenjavo in 0,8 m² za paradižnik). Na ogljični odtis v celotni verigi posameznih živil ima največji vpliv prav pridelava na

kmetijah, ki prispeva 61 % (Lund-Durlacher 2021), čeprav ima način pridelave pomembno težo pri seštevku celotne vložene energije. Raziskava Centra za trajnostne sisteme Univerze v Michiganu (Center for Sustainable Systems, 2018) poroča, da organsko pridelana hrana potrebuje med 30 in 50 % manj energije, vendar za tretjino več človeškega dela v primerjavi s konvencionalnimi načini pridelave hrane na kmetijah. Lund-Durlacher in Gössling navajata med 10 % in 35 % nižje emisije organske pridelave živil v primerjavi s konvencionalnimi metodami na primeru Avstrije (2021, str. 4). Poore in Nemecek (2018) navajata, da se lahko celostni odtisi pridelave, rabe zemljišč, porabe vode, procesa predelave, pakiranja in transporta za enak izdelek različnih ponudnikov znotraj iste regije razlikujejo za več kot desetkratnik med seboj, kar omogoča veliko prostora za zmanjševanje celostnega odtisa in blaženje podnebnih sprememb.



Slika 2: Emisije toplogrednih plinov zaužite hrane pri povprečnih prehranskih izbirah v ZDA

Vir: Center for Sustainable Systems, 2018, str 1. v Turnšek idr. (2024, str. 78)

Reynolds v svoji študiji podobno ugotavlja, da ima v celotnem odtisu posamezne jedi daleč največjo vlogo prav pridelava, čeprav delež transporta in tudi načina priprave narašča pri tistih jedeh, ki so osnovane na ogljično sicer manj škodljivih sestavinah, kot so ribe, zelenjava in sadje (Reynolds, 2019). Gössling in sod. (2011, str. 534–535) po drugi strani izpostavljajo, da ima prehranjevanje s predvsem lokalno oz. nacionalno proizvedenimi sestavinami sicer proporcionalno majhen vpliv na celostni ekološki odtis destinacije, vendar pa lahko po drugi strani velik delež uvoza hrane in pijače za potrebe turizma predstavlja velik dodaten ekološki odtis za celotno

destinacijo. Zaradi nenehno naraščajočih stroškov in pritiskov trga se ponudniki v sektorju prehrane pogosto zatekajo prav k nakupu čim cenejših sestavin, kar spodbuja vse večjo industrializacijo pridelave hrane ter povzroča številne izzive, povezane z boleznimi živali (kot npr. prašičja in ptičja gripa).

2 Blaženje podnebnih sprememb v prehranskih sistemih

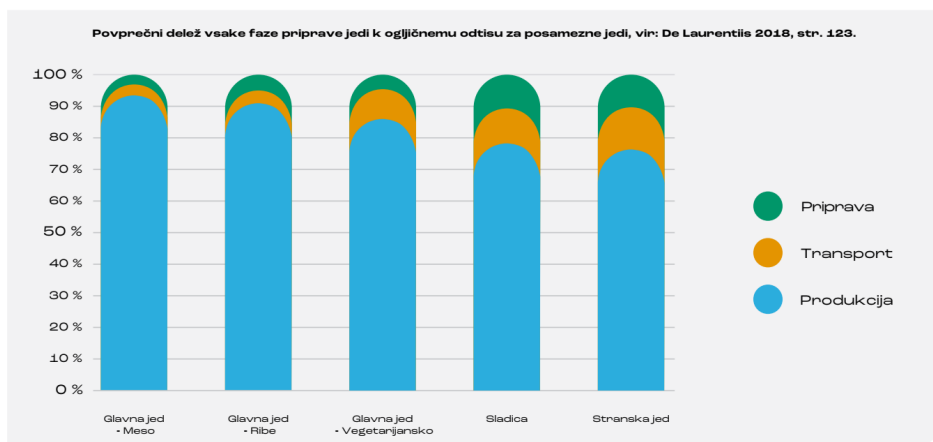
Prepoznavanje pomembne vloge in odgovornosti turizma za zmanjševanje ogljičnega odtisa se kaže v številnih študijah, ki naslavljajo potrebo po blaženju podnebnih sprememb v turizmu in še posebej na področju prehrane in tudi gastronomskega turizma. Čeprav je podrobnejše poznavanje stanja po posameznih državah in regijah še precej skromno, kar zmanjšuje možnost konkretnjšega naslavljanja in ukrepov za zmanjševanje ogljičnega odtisa (Lund-Durlacher & Gössling, 2021).

Številni izračuni kažejo, da ima hrana živalskega izvora višji ogljični odtis, potrebuje večje površine zemljišč in hkrati porabi več vode za proizvodnjo in predelavo. Kot turisti najpogosteje posegamo po hrani, ki je na voljo v relativni bližini turističnih znamenitosti, ki jih obiskujemo (Lochman, 2021), kar pomembno vpliva na prehranske izbire. Kot je pokazala Lochmanova študija vzorca menijev restavracij v Pragi, ti kar v 79 % ponujajo mesne jedi (prav tam, str. 9).

Rezultati raziskave EAT-Lancet komisije o globalni trajnostni in zdravi prehrani nadalje kažejo, da bi morali temeljito zmanjšati količino hrane živalskega izvora, če hočemo doseči SDG cilje (Coluccia in sod. 2022). Do podobnih ugotovitev so prišli tudi Aleksandrowitz in sodelavci (2016). V svoji študiji so analizirali 63 relevantnih raziskav, ki proučujejo vpliv različnih načinov prehrane na ogljični odtis, rabo zemljišč in vode ter učinke na zdravje. Ugotovili so, da bi ob zamenjavi povprečne zahodne prehrane za tipe prehran, ki vsebujejo manj ali nič mesa (veganska, vegetarijanska, peskatarijanska, fleksitarijanska idr.), lahko zmanjšali emisije CO₂e tudi za več kot 70 %, prav tako bi porabili manj zemljišč ter zmanjšali porabo vode za 50 % (Aleksandrowitz, 2016, str. 7). Takšne načine prehranjevanja opredelijo kot bolj okoljsko trajnostne, vzorec študij, zajetih v primerjavo, pa je pokazal tudi na zmerne izboljšave nekaterih zdravstvenih indikatorjev po zamenjavi prehrane. Poleg znanstvenih poročil in izračunov je v javnosti zaznati vse več civilnodružbenih gibanj

in aktivnosti, ki naslavlja vprašanje ogljičnega odtisa tako vsakdanjega jedilnika kot tudi turističnih dogodkov (primer Umanoterin Podnebni meni).

Kritiki EAT-Lancet poročila izpostavljajo, da slednji ne vključuje kulturnih razlik pri prehranjevanju ter zanemari pridelavo, transport in predelavo hrane (Reynolds, 2020), za nepriljubljene ukrepe pa sta se izkazala tudi zmanjševanje odtisa na račun zmanjševanja količine mesa in spreminjanja načinov priprave hrane. Reynolds v svoji raziskavi ugotavlja, da je vpliv kuhanja na izpust CO₂e odvisen, ne le od hrane, ki jo kuhamo, temveč tudi same metode priprave hrane (Reynolds, 2020.) Grafikon 2 prikazuje razmerje med deležem izpusta toplogrednih plinov posameznega živila pred pripravo in deležem priprave (kuhanja).



Slika 3: Porazdelitev celotnih izpustov toplogrednih plinov (%) posamezne jedi na fazo pridelave, prevoza in priprave

Vir: De Laurentis 2018, str. 123 v Turnšek idr. (2024, str. 77)

Iz Grafikona 2 je razvidno, da lahko kuhanje oz. priprava hrane k celotnemu izpustu jedi prispeva med 8 in 84 %, pri čemer je delež kuhanja oz. priprave višji pri zelenjavi (deleži med 33 % in 84 %), manjši pa pri mesu, to je med 20 % in 60 % (Reynolds, 2020, str. 203). Če upoštevamo celotni izpust, od kmetije do krožnika, pa je ta pri mesu nekajkrat večji kot pri zelenjavi.

Reynolds je nadalje analiziral različne načine priprave hrane in ugotovil, da lahko z uporabo različnih pripomočkov za pripravo hrane in tehnik priprave hrane, nadomeščanjem in zmanjševanjem (peka v navadni pečici ali priprava v

mikrovalovni pečici; praženje ali plitvo cvrtje; priprava posameznih porcij ali večjih količin hrane; uporaba energetske varčnih aparatov; kupovanje živil z manj embalaže; uporabo organsko pridelanih živil; zmanjševanje mesnih porcij; nadomeščanje živalskih proteinov s stročnicami in oreščki ter izključevanje visoko procesiranih mesnih izdelkov) zmanjšamo izpust toplogrednih plinov tudi za več deset odstotkov za posamezno jed (Reynolds, 2020).

Poore & Nemecek (2018) ter Lund-Durlacher & Gössling (2021) v svojih študijah predlagajo celovit pristop k zmanjševanju ogljičnega odtisa v celotni prehranski verigi. Poore & Nemecek predlagata vzpostavitev sodelovanja med raziskovalci in proizvajalci (kmeti), ki edini lahko zagotavljajo točne podatke za izračune, ki lahko pomagajo pri bolj trajnostni pridelavi hrane (Slika 1). Treba je vzpostaviti intenzivno sodelovanje s predelovalci in prodajno verigo, ki lahko s pomočjo podatkov, v katere tudi sami prispevajo svoja opažanja, trajnostno upravljajo z dobavnimi verigami in validirajo standarde kakovosti, opredeljene v trajnostnih politikah. Spremembe prehranskih navad pa na koncu ležijo predvsem na plečih individualnih potrošnikov, ki morajo imeti za svoje odločitve na voljo prave in preverjene podatke (Poore & Nemecek, 2018).

Lund-Durlacher & Gössling na primeru Avstrije predstavljata petstopenjski model prehranskega sistema, ki ga poganjata dve temeljni načeli: zmanjševanje odpada na vseh stopnjah ter gradnja ozaveščenja in komuniciranje nizkoogljčnih odločitev (2021, str. 3). Prvo faza modela (Slika 2) predstavlja nakup, kjer lahko z upoštevanjem trajnostnih politik vplivamo na zmanjševanje ogljičnega odtisa nakupov tako pri dejavniku transporta (razdalja) kot tudi pri načinu pridelave hrane (organska pridelava). Theurl, Erb in Haberl (2013, v Lund-Durlacher & Gössling, 2021) navajajo za primer za 80 % nižje emisije toplogrednih plinov za sezonski (neogrevan), organski in lokalno vzgojen paradižnik v primerjavi s konvencionalno pridelavo.

Drugo in tretjo stopnjo modela predstavljata shranjevanje in priprava hrane, kjer igra ključno vlogo energija, potrebna za hlajenje in procese obdelave živil. Zagotavljanje obnovljivih virov energije, uporaba energetske učinkovitih naprav ter tehnik priprave jedi (Reynolds, 2020) imajo tudi po ugotovitvah Lund-Durlacher in Gösslinga (2021) velik vpliv na emisije toplogrednih plinov. V fazi priprave hrane je pomembno načrtovanje jedilnikov, ki predstavljajo predvsem priložnost za

zmanjševanje odpadne hrane. Pri predstavitvi hrane je pomembno predvsem komuniciranje znakov kakovosti, lokalnega porekla in trajnostne pridelave živil, uporabljenih za pripravo jedi. Vzpostavitev možnosti za odnašanje preostankov hrane s krožnika domov lahko prispeva k oblikovanju novih trajnostnih navad, predvsem pa k destigmatizaciji ostankov hrane in njihove ponovne uporabe.

Ozaveščanje potrošnikov in komuniciranje trajnostnih rešitev na področju prehrane je poleg upravljanja z zavržki hrane temeljni princip delovanje prehranskega sistema (Lund-Durlacher & Gössling, 2021). Številne študije kažejo pozitivne učinke na trajnostne prehranske izbire in zmanjšanje odpada s pomočjo preprostega informiranja, postavitve hrane, velikosti porcij ter velikosti in oblike posode, naslavljanja družbenih norm in idealnega vedenja.

Čeprav mnoge študije navajajo, da ključno vlogo pri politikah blaženja podnebnih sprememb igrajo politični odločevalci na nacionalni ravni, pa Gössling in sod. (2023, str. 8) ugotavljajo, da prizadevanja za zmanjševanje ogljičnega odtisa ležijo predvsem na ramenih ponudnikov in potrošnikov. Nevarnost zelenega zavajanja (angl. greenwashing) predstavlja pomemben izziv ne le širše v turizmu, pač pa tudi v gastronomskem turizmu, saj komunikacija trajnostne prehrane v primeru gosta pogosto temelji predvsem na zaupanju (npr. zagotavljanje lokalnega porekla živil).

3 Gastronomija in prilagajanje podnebnim spremembam

Spremembe vremenskih pogojev in posledično tal pomembno vplivajo na kakovost in količino pridelka posameznih območij. Posamezne regije in kulture so čez čas razvile svoje kulinarčne identitete, ki jih lahko pojmujejo kot materialne produkte kulturnih praks (Adgar in sod., 2012). Gastronomska identiteta regije oz. destinacije se oblikuje na osnovi zgodovinskih in etničnih vplivov ter okoljskih pogojev, kot sta geografija pokrajine in podnebje (Ondieki in sod., 2017). V nekaterih primerih so posamezne sestavine tako izrazito zaznamovala posamezne kulture, da imajo danes pomembne socialnoekonomske učinke na skupnosti in predstavljajo del kulturne identitete (npr. tartufi, pršut, oljčno olje, cviček itd.).

Spremembe v pogojih pridelave posameznih sestavin lahko tako vodijo do sprememb v lokalni gastronomski ponudbi, kar lahko pomembno vpliva na kulturno identiteto, kakovost in količino gastronomske ponudbe, socialnoekonomske vidike

in promocijo destinacij (Adgar in sod., 2012, Thomas & Büntgen, 2019; Ondieki in sod., 2017, Maciejczak & Mikiciuk, 2019; Hellin in sod., 2014), velik izziv pa predstavljajo obstoječim gastronomskim blagovnim znamkam in znamkam zaščite, ki jih podeljujejo različne oblasti.

Eno od takšnih predstavlja znamka Zaščiteni označba porekla (ZOP), ki jo podeljuje Evropska unija. Za kmetijske pridelke in živila s to označbo je značilno, da so zelo povezana z območjem, čigar ime nosijo, poleg tega pa mora biti zanje značilno dvoje: pridelava in predelava morata potekati v določenem geografskem območju, čigar ime nosi proizvod, ter da na lastnosti takšnega kmetijskega pridelka ali živila bistveno vpliva geografsko okolje, ki vključuje naravne in človeške dejavnike, kot so podnebje, kakovost tal, lokalno znanje in izkušnje (MKGP, 20. 3. 2023).

Označbo ZOP v Sloveniji nosi 10 pridelkov in živil: Nanoški sir, Tolminc, Bovški sir, Mohant, Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre, Kočevski gozdni med, Kraški med, Piranska sol, Istrski pršut (skupna zaščita s Hrvaško) in oljčno olje Istra (skupna zaščita s Hrvaško). Podnebne spremembe v nekaterih primerih predstavljajo resno grožnjo nekaterim pridelkom in izdelkom. Iz Španije poročajo o ogroženosti pridelave iberskega pršuta (šp. Dehesa de Extremadura), zaščitenega z znakom ZOP, saj se zaradi vse hujše vročine in suše spopadajo z vse slabšimi letinami želoda, ki je ključna prehrana iberskih črnih prašičev (RTVSLO, 30. 1. 2023). Potencialni rešitvi z uvozom hrane iz drugih držav se kmetje upirajo z argumentom, da lahko to vodi do neznanih bolezni. Na podoben problem sta v primeru istrskih črnih tartufov opozorila Thomas & Büntgen v svoji študiji iz leta 2019. V njej ugotavljata, da lahko na podlagi podnebnih projekcij po scenarijih RCP4.5 in RCP8.5 pričakujemo občutna zmanjšanja ali pa sploh popoln manko v pridelavi črnih tartufov do konca tega stoletja (Thomas & Büntgen, 2019). Pri tem opozarjata zlasti na socialnoekonomske vplive takšnega razvoja dogodkov zaradi izjemnega položaja tartufov v lokalni zgodovini in kulturni identiteti.

V okviru projekta AWA-AgriAdapt, ki ga je podprla Evropska komisija, je bilo izdelano spletno orodje, ki prinaša informacije o stanju pogojev za pridelavo posameznih vrst živil v članicah EU in o pričakovanih tveganjih zaradi podnebnih sprememb v prihodnosti (AWA-AgriAdapt, 2023). V analizi sta bili zajeti tudi dve točki na ozemlju Slovenije, in sicer okvirno območji Dravskega polja in Vipavske doline v časovnem obdobju med 2000 in 2017. Medtem ko podnebne spremembe

prinašajo za nekatere pridelke celo boljše pogoje kot v prvem opazovanem letu, pa so se razmere v opazovanih letih bistveno poslabšale za olive (z »dobro« na »slabo«) in grozdje (z ocene »odlično« na »slabo«) (AWA-AgriAdapt, 2023), dva reprezentativna pridelka gastronskega turizma izbranih regij.

V študiji o izzivih podnebnih sprememb za vinski turizem Ollat, Tourzat & van Leeuwen (2016) ugotavljajo, da je kakovost vina odvisna od več dejavnikov, ki so podrejeni podnebnim razmeram vinske regije (lastnosti tal, količina padavin in sončnega obsevanja, vlaga, temperaturni hodi itd.). Značilnosti vinske ponudbe posameznih regij so močno odvisne od podnebnih razmer, kakovost in značaj vina pa se razlikujeta od leta do leta glede na konkretne vremenske razmere (Ollat in sod., 2016). Vremenske razmere pa ne vplivajo le na kakovost in značaj vina, temveč tudi na količino pridelka in s tem na ekonomski vidik vinogradništva in vinarstva. Ollat in sod. na primeru Francije poročajo o številnih izzivih, s katerimi se ta panoga spopada zaradi podnebnih sprememb in ukrepov za prilagajanje nastalim razmeram, ki vključujejo spremembo sort trt, tehnik pridelave vina, prostorskega upravljanja idr. (prav tam, 2016).

Evropska okoljska agencija (European Environmental Agency) v študiji Climate Change Adaptation in the Agriculture Sector in Europe poroča o projektu prilagajanja vinske destinacije Pulkautal v Avstriji. V pilotnem programu KLAR so se prilagajanja podnebnim spremembam lotili tudi s premislekom o pomenu sprememb za vinski turizem in razvili aktivnosti, ki med drugimi vključujejo vodene ogledе po vinogradih s poudarkom na vplivih podnebnih sprememb na vinograd in izobraževanju obiskovalcev; vinske degustacije s poznavalci, ki vključujejo degustacije tako obstoječih vinskih sort kot tudi novih potencialnih zvrsti, zasaditev »razstavnega vinograda« z obstoječimi in potencialnimi novimi sortami ter informativne dneve za šolarje (EEA 2019, str. 83).

Spremembe v vinogradih, sadovnjakih ali nasadih drugih vrst sadja, zelenjave, zelišč in drugih vrst rastlin, imajo pomembne posledice za vizualni videz krajine, ki je pomemben element kulturne in turistične identitete ter tudi promocije destinacij, predstavlja pa lahko tudi trenja na lokalni ravni. Hellin in sod. (2014) poročajo o primeru upiranja lokalnih kmetov proti sajenju bolj odpornih sort koruze, ker niso del lokalnih kulinarčnih tradicij.

Po drugi strani Ondieki in sod. (2017) poudarjajo, da so se prav kulinarčne tradicije vedno spreminjale in čez čas razvijale. Z vključevanjem novih sestavin, ki sicer niso avtohtone za posamezne regije, so se razvile nove jedi, ki so sčasoma postale del vsakodnevne prehrane. Podnebne spremembe prinašajo ugodnejše oz. ugodne pogoje za nekatere druge vrste rastlin, kar kaže tudi primer študije o spreminjanju regij na Poljskem in Finskem v ugodnejša okolja za pridelavo vina (Maciejczak & Mikiciuk, 2019) ali rezultati projekta AWA-Agriadapt za paradižnik (AWA-AgriAdapt, 2023).

Izkušnje iz preteklosti in destinacij, ki se s konkretnimi primeri vplivov podnebnih sprememb na ponudbo gastronomskega turizma že soočajo, kažejo na analizo in izvajanje ukrepov, ki obsegajo zbiranje podatkov in analize podnebnih scenarijev za posamezne produkte, prilagajanje z ukrepi, ki omogočajo nadaljnje izvajanje produktov (predvsem na področju pridelave in predelave, v povezavi s kmetijsko in živilsko stroko), ter komuniciranje vplivov podnebnih sprememb in informiranje vseh vključenih v ponudbo gastronomskega turizma, vključno s ključnimi deležniki prihodnosti, to je otroci in mladimi. Kratek pregled literature in primerov praks pri prilagajanju podnebnim spremembam pa izpostavlja še eno kritično potrebo, in sicer nujnost povezovanja in sodelovanja različnih strok in sektorjev na več nivojih kot tudi vključevanja celotne verige vrednosti pri razvijanju možnih ukrepov prilagajanja gastronomskega turizma podnebnim spremembam.

4 Empirična raziskava

V okviru raziskave smo analizirali relevantno znanstveno literaturo o vplivih podnebnih sprememb na gastronomski turizem, ki obravnavajo tako vidik blaženja oz. zmanjševanja ogljičnega odtisa kot tudi prilagajanja podnebnim spremembam.

V empiričnem delu smo na osnovi koncepta participacije deležnikov oblikovali tri ključne skupine deležnikov, ki smo jih povabili k sodelovanju v fokusnih skupinah in intervjujih. V okviru raziskave smo izvedli tri fokusne skupine s strokovnjaki na posameznem področju, v katerih je sodelovalo skupno 14 strokovnjakov, in opravili 11 intervjujev. Temeljni namen fokusnih skupin in intervjujev je bil pridobiti stališča različnih strokovnjakov o stanju na področju podnebnih sprememb, ki so relevantna za raziskovanje potencialnih načinov prilagajanja gastronomskega turizma na podnebne spremembe in njihovega blaženja.

1. Skupino deležnikov so sestavljali t. i. raziskovalci, tj. strokovnjaki, ki se raziskovalno ukvarjajo z različnimi vidiki pridelave in predelave hrane. V tej skupini so v fokusni skupini, ki je potekala 30. 11. 2022 na daljavo, sodelovali red. prof. dr. Meta Čandek Potokar (živinoreja), dr. Peter Kozmus (čebelarstvo), doc. dr. Martina Robačar (ekološko kmetijstvo), doc. dr. Alenka Levart (živalska produkcija in predelava. V intervjujih so v okviru te skupine sodelovali red. prof. dr. Peter Dovč (živinoreja), red. prof. dr. Stanislav Tojnko (sadjarstvo), doc. dr. Matej Vidrih (pridelovanje krme in pašništvo), izr. prof. dr. Aleš Kuhar (ekonomika agroživilstva).
2. Skupino deležnikov so sestavljali predstavniki odločevalskih institucij oz. oblikovalcev politik ter predstavnica nevladne organizacije Umanotera. V fokusni skupini, ki je potekala 6. 12. 2022 na daljavo, so sodelovali: Tadeja Kvas Majer (Direktorat za hrano in ribištvo, MKGP), Robert Režonja (Direktorat za gozdarstvo in lovstvo, MKGP), Tanja Gorišek (Direktorat za kmetijstvo, MKGP), Boštjan Petelinc (Direktorat za kmetijstvo, MKGP), dr. Renata Karba (Umanotera), Irena Milinkovič (Direktorat za turizem, MGRT). V Intervjujih sta v okviru te skupine sodelovali: Barbara Zmrzlikar (Slovenska turistična organizacija) in Maša Žagar (Direktorat za kmetijstvo, MKGP).
3. Skupino deležnikov so sestavljali pridelovalci in ponudniki na področju gastronomskega turizma. V fokusni skupini, ki je potekala 7. 12. 2022 v živo, so sodelovali: Suzana Wallner (Ribogojnica Akval), Mojmir Dimic (Ovčarska kmetija Urban), Zvone Černelič (Biodinamična kmetija Černelič), Srečko Kunst (Gostilna Šempeter). V intervjujih so v okviru te skupine sodelovali: Lojze Kerin (Vina Kerin), Boštjan Kozole (Eurosad), Toni Kukenberger (Ekološka kmetija in Ekološka sirarna Kukenberger), Gregor Repovž (Gostilna Repovž) in Jure Tomič (Ošterija Debeluh).

Pogovore v ciljnih skupinah in intervjuje smo z dovoljenjem sodelujočih posneli in naknadno naredili dobesedni prepis pogovorov. Besedila smo kodirali in analizirali s pomočjo metode analize vsebine.

Sodelujočim v skupinah smo zastavili vprašanja, na katera so odgovarjali na podlagi svojega dela, svojih izkušenj in pridobljenih znanj.

Krovna vprašanja, ki smo jih zastavili po posameznih skupinah:

1. Skupina »raziskovalci«:

- Kaj je v vaši perspektivi smiselno polje raziskovanja, relevantno za prilagajanje gastronomije in gastronomskega turizma podnebnim spremembam?
- Kaj je bilo doslej predmet raziskovanja na področjih, povezanih s pridelavo in predelavo hrane?

2. Skupina »odločevalci«:

- Kako se ob predstavitvi tega vidika na gastronomijo lahko odzovote s svoje pozicije? Ali se (in kakšna) pozornost namenja tudi tem vidikom?
- Katera področja že naslavljate? Kaj je v načrtu politike in kje vidite področje trajnostnih prehranjevalnih sistemov in trajnostne gastronomije?
- Kako politike, tako kmetijska kot gospodarska, vplivata/jo na pridelavo in predelavo hrane v povezavi s podnebnimi spremembami in gastronomskim turizmom?
- Kako zagotoviti količino živil in hkrati zaščititi posamezne sorte, ki predstavljajo kulturno identiteto nekega okolja, ki prek turizma omogoča preživetje?
- Ali imate pri politikah v mislih ohranjanje naših avtohtonih živalskih pasem in rastlinskih vrst?
- Ali lahko pričakujemo spodbujanje spreminjanja prehranskih vzorcev in s tem nakupnih navad potrošnikov na področju gastronomije?
- Kaj bi bilo po vašem mnenju v prihodnje relevantno za prilagajanje gastronomskih produktov na podnebne spremembe?

3. Skupina »pridelovalci in ponudniki«:

- Kje vidite povezavo med izzivi na terenu in politikami na področju kmetijstva in gospodarstva v verigi od vil do vilic v povezavi s podnebnimi spremembami in gastronomskim turizmom (npr. okoljski certifikati)?
- Kako daleč smo na področju trajnostnih prehranjevalnih sistemov in trajnostne gastronomije?
- Kakšna bo slovenska gastronomska ponudba leta 2030/2040?

- Kaj bo po vašem mnenju v prihodnje relevantno za prilagajanje gastronomskih produktov na podnebne spremembe?

Znotraj vsake skupine so se v pogovoru razvila in naslovila tudi druga vprašanja, relevantna za našo raziskavo.

5 Izzivi gastronskega turizma kot ne/posredne posledice podnebnih sprememb

5.1 Ugotovitve 1. skupine raziskovalcev

Slovenski raziskovalci na področju agronomije, ki delujejo predvsem v sklopu obeh fakultet (Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani in Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru) ter različnih področnih inštitutov (npr. Kmetijski inštitut Slovenije) so do zdaj vplive podnevnih sprememb raziskovali že na več različnih področjih, v okviru različnih projektov (npr. projekti Treasure, Agrotour, Eko-Gastro ...). Sodelujoči so se strinjali, da je tudi slovensko kmetijstvo pod močnim pritiskom podnebnih sprememb, pri katerih se kot kritični vplivi izpostavljajo predvsem suše, pozebe in drugi ekstremni vremenski pojavi.

V osnovi so si bili raziskovalci enotni, da so se prehranski sistemi znašli pod pritiskom politike in javnega mnenja zaradi ustvarjanja ogljičnega odtisa, pri čemer se druge, za okolje bistveno bolj obremenjujoče navade, ne izpostavljajo toliko (npr. transport – predvsem letalski, osebna potrošnja, kopičenje elektronskih naprav itd.). Prehranski sistemi so se znašli na tapeti predvsem zaradi potrebe zagotavljanja velikih količin hrane za veliko število prebivalstva na planetu, kar ima za posledico veliko industrializacijo pridelave in predelave hrane, kar je pripeljalo do iztrošenih podlag na eni strani, po drugi strani pa do količinsko bogate, vendar prehransko revne hrane. Ob naslavljanju vprašanja gastronskega turizma in podnebnih sprememb sta se kot ključni vprašanja tako izrisali vprašanja prehranske varnosti in zdrave prehrane, pri čemer je gastronomija v odnosu do slednjega razumljena predvsem kot uporabnik najboljšega, kar prehranski sistemi nudijo (visokokakovostna in ekološko pridelana živila) ter hkrati priložnost za popularizacijo zdrave in lokalno pridelane hrane ter trajnostnih navad na osebni ravni.

Z vidika prehranske varnosti se kot najpomembnejše vprašanje kaže zagotavljanje zadostnih količin hrane za številčno prebivalstvo planeta. Pri tem je obveljalo enotno stališče, da brez integrirane pridelave in mesa na jedilnikih sveta ni mogoče prehraniti. Z vidika izpustov ogljičnega odtisa se kot najbolj problematična kaže predvsem industrijska reja velikih živali, predvsem goveda, ki svoje življenje preživijo v izjemno slabih pogojih (t. i. »suženjski odnos do živali«) in so prehranjene z voluminozno krmo, ki omogoča hitro rast in proizvodnjo. Raziskovalci so izpostavili razlike v načinih živinoreje, ki so značilni za posamezna okolja. Slovenija je v konkretnem primeru država z zelo nizkim deležem ravninske obdelovalne zemlje, saj kar 60 % kmetijskih površin predstavljajo nagnjene površine, ki ležijo visoko in imajo prekratko vegetacijsko dobo za rastlinsko pridelavo. Le na 10 % kmetijskih površin je mogoče pridelovati kakovostno hrano brez intenzivnega gnojenja. Slovensko kmetijstvo je zato močno odvisno od živinoreje, kjer pa je obtežitev z živalmi na hektar bistveno manjša kot v drugih državah. Živinoreja hkrati najmanj čuti učinke podnebnih sprememb, še največ prek krme (žita, travinje). Zaradi možnosti pašne reje, ki je na voljo na strmih površinah in na višjih legah, so predvsem prežvekovalci na dolgi rok pričakovani zmagovalci podnebnih sprememb. Ob upoštevanju avtohtonih pasem, ki so ob zunanji reji najbolj prilagojene na lokalno spreminjajoče se podnebje, je treba slediti smernicam trajnostnega kmetovanja, se odločati za rejo manjših živali, tudi drobnice, ki sicer ni tako popularna v naši prehrani. Živali so pomembne z vidika obdelave tal in zdravih tal (redno obrtganje trave, pohojanje, blatenje, vnos hranil itd.), ki zagotavlja med drugim tudi gnojila za ekološko rastlinsko predelavo, ohranja kulturno krajino in predstavlja tudi druge načine uporabe (stik z živalmi, učenje o živalih, šport, terapije itd.). Z vidika podnebnih sprememb so za živali naporni vročinski valovi (tako za večje živali kot za perutnino), ki se odražajo tudi na kakovosti in količini mesa in mleka, pojavlja se potreba po zagotavljanju sence (npr. premične sence na zunanjih pašah, prezračevanje in hlajenje v hlevskih rejah, dodatno napajanje, predelava svile ipd.) in dodatnemu zagotavljanju hrane zaradi daljše regeneracije paše. Pri zagotavljanju krme se odpirata vprašanji zagotavljanja travinja in uvoz voluminozne krme, ki ima že zaradi transporta tudi večji odtis.

Mnenja o konkretnem učinku živinoreje so deljena, ko gre za ogljični odtis različnih načinov živinoreje. Rezultati različnih raziskav kažejo, da je lahko konvencionalna prireja bolj ekološko učinkovita na kg hrane od ekstenzivne reje, v odnosu do avtohtonih pasem kaže na manjši izpust na ha zemlje v uporabi, ni enotnih stališč

glede nižjega ogljičnega odtisa ekološkega načina priraje. Avtohtone pasme se za zdaj še niso izkazale za dovolj učinkovite, so marginalno izkoriščene, kar predstavlja tudi priložnost za optimizacijo. Raziskovalci izpostavljajo številne pomanjkljivosti v obstoječih izračunih, ki npr. med drugim ne upoštevajo učinkov onesnaževanja prometa na obcestnih površinah. V zadnjih letih se pojavljajo novi pristopi h kmetijstvu, kot so regenerativno ali obnovitveno kmetijstvo, ki pa so po oceni raziskovalcev rezultat potrebe po nenehnem izumljanju novih rešitev, ki bi zadostile predvsem politiki. Regenerativno kmetijstvo ima sicer nekaj novih elementov, vendar v glavnem sledi trajnostnemu kmetijstvu. Praksa pridelave v Sloveniji po mnenju raziskovalcev bistveno ne odstopa od trajnostnega kmetovanja, čeprav obstajajo tudi nekatera odstopanja in vse prakse niso pozitivne. Ob intenzivni pridelavi so namreč v času suše močno prizadeti vodni viri. Ena od raziskav je tako pokazala, da so bili v kar 85 % vzorcih vode na pipi prisotni pesticidi.

Večji vpliv kot večje živali čutijo manjše živali, kot so npr. čebele. Te so zaradi vročine podvržene pregrevanju, kar od njih zahteva veliko količine energije za ohlajanje (štirikrat več kot za ogrevanje). Po drugi strani pretople zime povzročajo prezgodnje bujenje in porušeno dinamiko, ob morebitni zmrzali pa zahtevajo ponovno veliko energije za ogrevanje. Zaradi drugačnih vegetacijskih dob, poseb in suš lahko določena paša umanjka, kar lahko vodi v manko sicer izjemnega števila različnih vrst medu (sedem vrst), v izjemno vročih poletjih pa zaradi potreb po ohlajanju ne morejo izkoristiti paše. Tradicionalno znanje glede ustrezne lege čebelnjaka (prisojna stran) je danes že neprimerno, čebelam je tako treba zagotavljati tudi ustrezno hladne lege (npr. pozimi za počitek, poleti za koriščenje paše) ter dostop do vode. Vročina in suša močno prizadeneta ribogojnice, ki so odvisne od količine in kakovosti vodnih virov. Izkušnja iz leta 2022 je pokazala potrebo po izpraznjenju bazenov, saj je temperatura vode narasla za več kot 20 °C, kar ribe težko preživijo. Nov cikel vzgoje rib bo npr. trajal dve leti, preden bodo lahko zagotavljali ustaljeno priraje.

Raziskovalci vidijo ekološko kmetovanje predvsem kot priložnost za ukinjanje sintetičnih gnojil in vzgojo zdrave hrane, vendar lahko na ta način po nekaterih ocenah zagotovimo največ 20 % potrebne hrane. Ekološko kmetijsko omogoča živa tla pri višjih temperaturah, manjše izpiranje tal in izgube zemlje. Zaradi manjših količin in velikega vložka dela je pridelek dražji, v nekaterih primerih (npr. ribe) pa se je izkazal za ekonomsko neuspešen model v Sloveniji. Ekološke kmetije po drugi

strani predstavljajo odlično priložnost za oskrbovanje na lokalni ravni (npr. določeno število gospodinjstev, primer ekološke kmetije Turinek) in predvsem gastronomskega sektorja (primer projekta CRP Eko-Gastro). Tako pri pridelavi ekoloških pridelkov in izdelkov kot tudi pri njihovi uporabi v gastronomiji raziskovalci poudarjajo pomen iskrenega prepričanja in sledenja vrednotam trajnosti, saj brez slednjega ni mogoče ne zdržati velikih pritiskov vremenskih ekstremov pri pridelavi ne zadržati poštenega odnosa do gosta in verige dobaviteljev. Do zdaj je bilo precej pozornosti namenjene predelavi hrane, ki je bila usmerjena v spreminjanje produktov živalskih proizvodov za večjo prehransko kakovost za ljudi in uporabo stranskih proizvodov industrijske predelave rastlinskega izvora (npr. oljčne tropine) v pridelavi. Posebej so izpostavili tudi problematiko zavržkov hrane, ki do zdaj še ni bila ustrezno raziskana.

Sodelujoči v raziskavi so se hkrati tudi strinjali, da podnebne spremembe v Sloveniji ne bodo preprosto pripeljale do krize pridelave hrane. V preteklosti je kmetijstvo razvilo številne uspešne rešitve (namakanje, oroševanje, protitočne mreže, premične sence, pašni menedžment itd.), ki pa kljub temu ponekod še danes niso uveljavljene iz različnih razlogov (nenaklonjenost politike, veliko birokratskih zapletov ob pridobivanju dovoljenj in izpolnjevanju obrazcev, nepoučenost in nepripravljenost na ukrepanje, visoka začetna investicija). Z ustreznimi ukrepi so različna okolja po svetu dokazala, da lahko hrano kakovostno proizvajajo tudi pri višjih temperaturah (npr. sadje v Španiji in Ameriki), kot smo jih vajeni, za pridelavo rastlinske hrane pa postajajo vse bolj ustrezna tudi okolja, ki tradicionalno niso imela najboljših pogojev (npr. Nizozemska, Poljska, skandinavske države).

Z vidika blaženja podnebnih sprememb in prilagajanja so raziskovalci izpostavili številne pristope, pri uveljavljanju katerih pa igra pomembno vlogo znanje, ki je oz. ni dostopno neposrednim uporabnikom teh znanj. Ob veliki preobremenjenosti kmetijskih svetovalnih služb z vodenjem administrativnih postopkov pogosto zmanjka časa za resen strokovni pristop in svetovanje, pogosto pomanjkanje izkušenj pa je posledica nesklenjenega trikotnika raziskovalci–svetovalci–kmeti, ki morajo drug drugemu omogočati praktične izkušnje, testiranje in prenos znanj v prakso. Sodobne tehnologije in digitalizacija lahko ponudijo številne rešitve (digitalno vodenje in nadziranje krmljenja in namakanja, merjenja stanj, solarne elektrarne, prevozni čebelnjaki, hladilnice, tehnološke rešitve za zmanjševanje ogljičnega odtisa v hlevih, pokriti rastlinjaki, ustrezna krma, prilagojene sorte,

odporne vrste zelenjave, sadja in žit, sejalni in zasajevalni načrti itd.). Takšne rešitve bodo od kmetovalcev zahtevale izobraževanje, sledenje in vnašanje podatkov v bazo, podatki pa bodo omogočali povratno informacijo in nadaljnjo optimizacijo. Raziskovalci so mnenja, da je za uspešno blaženje podnebnih sprememb in prilagajanje nanje pomembno sodelovanje med različnimi sektorji, ko gre za oblikovanje politik in ukrepov, na ravni posameznika pa je pomembno ozaveščanje, ki ga je treba začeti zgodaj in graditi dolgotrajno.

Na področju gastronomije vidijo kot ključne za uspešno blaženje podnebnih sprememb vzpostavitev kratkih dobavnih verig, zaščite proizvodov prek kolektivnih blagovnih znamk in ukrepe, ki bodo pomembno prispevali k zmanjševanju embalaže, porabe energije in zavržkov hrane. Tradicionalne vrednote na področju prehrane (meso v majhnih količinah in poredko, manjše porcije, sezonska živila) predstavljajo priložnost za trajnostno gastronomijo, hkrati pa raznolikost pridelave ter kakovost pridelkov in izdelkov omogočajo razvoj zgodb in gastronomskih produktov, ki do sedaj še niso v polnosti razvili vseh potencialov (npr. sadje in zelišča kot navdih za kulinarične specialitete, izdelke, dogodke ipd.). Pomemben dejavnik gastronomske ponudbe je tudi cena oz. ekonomika celotnega poslovanja podjetja in sektorja. Tukaj so ponudniki prehrane pogosto na udaru cene, ki jih sili h kupovanju proizvodov od velikih trgovcev, kar predstavlja tako odmik od principa lokalne gastronomije in avtentične ponudbe kot tudi od zelene gastronomije. Pritisk na cene dejansko omogoča nakup ekoloških in kakovostnih sestavin predvsem v sektorju visoke gastronomije, ki lahko ceno sestavin prelije tudi v končno. V srednjem segmentu gastronomije pa je čutiti tudi pomanjkanje zavesti o tem, da lokalno in avtentično, predvsem za zunanjega/tujega gosta predstavlja tudi izdelek velike slovenske mlekarnice ali pekarnice. V bolj masovnem delu gastronomsko-turistične ponudbe so slovenski pridelki in izdelki slabo zastopani, saj z majhnimi kmetijami in majhnimi količinami ponudbe ni mogoče nasloviti potreb, npr. velikih hotelskih kompleksov. Potreba po vzpostavljanju kratkih dobavnih verig in kolektivnih blagovnih znamk se tako kaže na več nivojih, ne le na visokem, če želi slovenska gastronomija ubraniti sloves lokalnega. Gost je pri ponudbi prepuščen iskrenosti ponudnika, kar predstavlja skušnjava tudi za t. i. »gastronomy-washing«. Skozi gastronomski turizem je po drugi strani po mnenju raziskovalcev mogoče nasloviti oba ključna problema prehranskih sistemov hkrati: tako naslavljanje podnebnih sprememb kot tudi konkurenčnosti na področju prehrane. Ob visoki kakovosti

slovenske ponudbe gastronomskega turizma se tako kaže, da vodilno vlogo v gastronomiji igra prav turizem, ki mu sledita kmetijstvo in živilska industrija.

Raziskovalci so identificirali naslednja raziskovalna vprašanja, ki bi jih bilo treba nasloviti v kontekstu gastronomije in podnebnih sprememb:

- Kako izkoristiti avtohtone pasme in sorte (običajno gre za sorte in pasme in genotipe, ki so bolj prilagojeni že po naravi lokalnemu okolju) za boljše prilagajanje kmetijstva podnebnim spremembam?
- Glede na malo razpoložljivih kmetijskih zemljišč moramo biti učinkoviti, avtohtone pasme pa niso dovolj učinkovite. Kako lahko izboljšamo marginalno izkoriščenost? Kako lahko tehnologije pomagajo pri pridelavi, da bi se lažje soočili z izzivi, ki jih bodo prinašale podnebne spremembe?
- Izračun dobrih celostnih ocen, koliko posamezna dejavnost in načini pridelave prispevajo k skupnemu ogljičnemu odtisu.
- Katere avtohtone produkte in na kašen način bi bilo smiselno razvijati za vzpostavitev blagovne znamke, ki bi lokalne pasme, lokalno proizvedene, ponudila trgu?
- Poiskati način in obliko trženja, da bodo ljudje zaradi kakovosti proizvodov cenili lokalno in bili pripravljeni plačati višjo ceno.
- Kako izkustva iz tekočega leta izkoristiti za načrtovanje ukrepov ob prihodnjih vremenskih ekstremih na področju krme in travinja?
- Kakšne vse posledice podnebnih sprememb nas čakajo na travinju?
- Alpski prostor in podnebne spremembe za travinje: strmine in posledice erozij ter opuščanja rabe.
- Lokalna oskrba s sadjem in širjenje manj razširjenih sadnih vrst.
- Uporaba stranskih proizvodov industrije predelave, npr. produktov rastlinskega izvora, v pridelavi (npr. oljčne tropine, ki so sicer okoljski problem na Krasu, odlagajo se na neprimeren način, živali pa bi jih lahko pojedle in hranila izkoristile).
- Kako zagotavljati, da krmila ne bi imela onesnaževal?
- Zavržki hrane.
- Analiza politik trajnostnih prehranskih sistemov v širšem kontekstu prehranske varnosti.

- Kako bomo vzpostavili sistem živinoreje in prehranski sistem, da bosta prilagojena našim razmeram in bosta pritegnila potrošnika?

5.2 Ugotovitve 2. skupine »odločevalcev«

Slovenija je strateško politiko naslavljanja podnebnih sprememb v kmetijstvu sprejela konec leta 2023 in naslavlja potrebo po zelenem prehodu in digitalizaciji. Prvo strategijo na tem področju je sprejela v letu 2008, po mnenju sogovornikov v tej skupini pa so predvideni ukrepi še vedno aktualni. Na vprašanje, zakaj ukrepi niso pokazali učinkov, sodelujoči niso imeli odgovorov, so poudarili, da nov strateški okvir Skupne kmetijske politike (SKP) predvideva tudi vrednotenje in preverjanje učinkovitosti. Nekateri cilji, med njimi tudi zgolj manjše povečanje toplogrednih plinov iz kmetijstva v višini 0,4 %, so bili doseženi.

Kot eno od izhodišč so različni sogovorniki poudarili, da ima sam kmetijski sektor omejen domet in da je nujno sodelovanje z drugimi sektorji, kot tudi sistemsko naslavljanje in komuniciranje z vsemi deležniki v verigi (od proizvajalcev do potrošnikov, z vsemi vmesnimi akterji). Kot drugo pomembno izhodišče so izpostavili kakovost slovenskega kmetijstva in pridelave hrane ter unikatnost razmer (strme površine in odvisnost od živinoreje, skromne možnosti za pridelavo rastlinske hrane), kar zahteva drugačen pristop kmetijskih politik, kot ga na nekaterih ravneh poskuša enotno uveljaviti Evropska unija. Eno ključnih priporočil EU na tem delu se nanaša na spodbujanje rastlinskih prehranjevalnih vzorcev, v povezavi s strategijo »od vil do vilic« in zmanjševanje uporabe predvsem rdečega mesa. Uspešnost slovenskih pogajalcev v odnosu do EU unitarizma sodelujoči, tudi iz drugih deležniških skupin, sicer različno ocenjujejo, posebej z vidika zaščite slovenske živinoreje, vsi pa poudarjajo potrebo o različnih ukrepih med državami.

Udeleženci fokusne skupine so predstavili različne aktivnosti kmetijske politike in ukrepe, ki naslavlajo podnebne spremembe tako z vidika prilagajanja kot blaženja, pri čemer izpostavljajo prav posebej povezavo med obema vrstama ukrepov in njihovo vzajemno soodvisnost:

- oblikovanje trajnostnih prehranjevalnih sistemov v celotni verigi,

- vrednotenje trajnosti na vseh ključnih stebrih (okoljski, ekonomski, socialni),
- priporočila pridelovalcem glede vrst zelenjave in sadja, ki ga podpira SKP: seznama upravičenih sort in pasem, ki ju zagotovijo fakultete, in dodeljevanje kompenzacijskega plačila vsem rejcem in pridelovalcem, ki redijo tovrstne živali ali posadijo te sorte,
- postopno umikanje živinoreje v višje hribovite predele,
- ohranjanje socialne blaginje živinorejcev in kulturne krajine, ki bi jo zmanjšanje živinoreje zelo spremenilo,
- zmanjševanje ogljičnega odtisa živinoreje preko doseganja 80 % ekološkega standarda, uvajanjem novih tehnologij, pokritih skladišč za gnojevko, dodatkov h krmi in krmilnimi načrti,
- prednostno obravnavanje avtohtonih pasem in vrst,
- vzdrževanje konkurenčnosti kmeta,
- oblikovanje kolektivnih blagovnih znamk in spodbujanje kratkih dobavnih verig (spodbude za soležeče občine za sodelovanje v takšnih projektih, pametno vodenje verig v javnem interesu), spodbujanje večpartnerskega kmetijstva in zasaditvenih dogovorov,
- spodbujanje certifikacijskih shem s financiranjem za obdobje prvih pet let,
- podpora pokritim nasadom, vzpostavljanje namakalnih sistemov in oroševanja, protitočne mreže,
- vlaganje v trajne nasade odpornejših sort na škodljivce in sušo,
- alternativne metode uporabe kemičnih pesticidov,
- ukrepom prenosa znanja in inovacij bo namenjenih veliko več sredstev kot doslej: 1. za javne svetovalne službe in za posebne ukrepe za usposabljanje svetovalcev (delavnice, posveti tudi v tujini); 2. za prenos znanja do kmetov, kar bo pokrito iz več virov (sistemski integralni in iz Strateškega načrta); 3. za nadaljevanje financiranja raziskovanja tehnoloških rešitev s sodelovanjem med kmeti, raziskovalci in svetovalci; 4. za financiranje regijskih konzorcijev (5 geografskih točk po Sloveniji, kjer so povezane institucije znanja in svetovanja z močno razvitim sektorjem (npr. sadjarski, oljarski idr.)) za prenos novega znanja,

- nagovarjanje potrošnika k spremembi prehranjevalnih in nakupovalnih navad (zmanjševanje mesa na krožniku in preprečevanje zavržkov hrane, vrednotenje zdrave hrane),
- promocija lokalne zdrave hrane in vzgoja za nove okuse (npr. biodinamično pridelana živila in vino) in drugi.

Sodelujoči v razpravi so naslovili tudi nekritično promocijo nekaterih ukrepov, ki pa so že pokazali negativne učinke na slovensko kmetijstvo in samooskrbo s hrano. Prepoved fitofarmaceutskih sredstev, vključno z ekološkimi, lahko vodi v bistveno zmanjšanje količin pridelane hrane in večjo odvisnost od uvoza, zmanjševanje živinoreje in spodbujanje rastlinske prehrane ima močne socialne posledice, za katere pa ni predvideno tranzicijsko obdobje. Kritični so bili do predlogov ukrepov subvencioniranja uvajanja ekološke hrane v gostinske obrate, kar predstavlja nedovoljeno preferiranje določenega sektorja oz. panoge.

Pomemben del odgovora na izzive na področju pridelave in predelave hrane predstavlja sodelovanje s HORECA-sektorjem, zato je medresorsko in medinstitucionalno sodelovanje nujno. Pomemben člen in priložnost v prehranskem sistemu predstavljajo javni zavodi, ki ponujajo prehrano, ki jih zahtevajo pristopi različnih ministrstev. Turistična politika je skladno s svojo strategijo že podprla nekatere ukrepe, kot so npr. smernice za zmanjševanje količine odpada v HORECA-sektorju, nadaljnje pridobivanje okoljskih znakov za ponudnike, sodelovanje z drugimi ministrstvi za podporo energetskim prenovam, vpeljevanje kriterijev za nakup hrane in pijače. Tudi turistična politika močno podpira vzpostavljanje kratkih dobavnih verig in koncepta od vil do vilic. Sektor gastronomskega turizma ima pomembno vlogo v promociji trajnostnega vedenja na področju gastronomije: zmanjševanja zavržkov hrane (koncept od rilca do repa; zmanjševanje embalaže in kultura odnašanja ostankov s krožnika domov; zmanjševanje porcij in uvajanje brezmesnih jedi) in zaščiti živil v okviru kulinarične piramide, ki temelji na močni želji po avtentičnih doživetjih. Gastronomski turizem je tisti, ki si lahko privoščiti tudi nakupno ceno in ustvarja zgodbe tudi na temelju dobrobiti živali.

Slovenska turistična organizacija je že leta 2014 vpeljala Zeleno shemo slovenskega turizma, ki predstavlja orodje za presojo trajnosti destinacij in ponudnikov, hkrati pa tudi zbira podatke o trajnostnih ukrepih in vedenju ter promovira zeleni turizem. Eno od nadgradenj sheme predstavlja tudi znamka Slovenia Green Cuisine, ki je

namenjena ozaveščanju gostinskih prehranskih ponudnikov o razvoju trajnostne gastronomije in uporabe trajnostnih načel poslovanja v praksi. Prejemniki znaka podpišejo zeleno zavezo, ki apelira na njihovo iskrenost in predanost v sledenju trajnostne gastronomije, čeprav konkretnih meritev o pridobivanju certifikatov za zdaj še nimamo. Veliko težavo pri pridobivanju slednjih predstavlja pomanjkljivo znanje ponudnikov in destinacij, pomanjkanje kadra in velika količina zapletene administracije, kar odpira potrebo po specifičnem izobraževanju na tem področju, kar je tudi predmet strateške turistične politike. Veliko ponudnikov v gastronomskem turizmu sicer posluje po načelih trajnostne gastronomije, vendar ravno zaradi navedenih razlogov brez okoljskih certifikatov.

Čeprav z vidika turistične politike promocija ne bi smela biti glavni razlog za pridobivanje certifikatov, je prav ta pomembna dodana vrednost za ponudnike, ki jo načrtno in koristno uporabljajo v dvigovanju svoje konkurenčnosti, kar so pokazale tudi ugotovitve naslednje skupine sogovornikov. Slovenska turistična organizacija strateške spodbude namenja malim butičnim ponudnikom s kratko dobavno verigo in visoko kakovostjo prav prek promocije (npr. pri študijskih obiskih tujih novinarjev).

Takšen pristop iz perspektive izpušča predvsem srednji segment gastronomije predvsem zaradi umanjkanja vzpostavljenih dobavnih verig na več nivojih. Sogovorniki so poudarili potrebo po širšem vključevanju ponudnikov gastronomskega turizma v sisteme kakovosti, ki pa jih trenutne politike ne podpirajo.

5.3 Ugotovitve 3. skupine »pridelovalcev in ponudnikov gastronomskega turizma«

Analiza ugotovitev tretje fokusne skupine in skupine intervjuvancev je potrdila nekatere ugotovitve, ki so že predstavljene v prejšnjih dveh skupinah. Pri vprašanih, naslovljenih na udeležence te skupine, je bil poseben poudarek na konkretnih učinkih podnebnih sprememb na ponudnike. Ugotovitve, vezane predvsem na pridelavo hrane, smo v večini predstavili že v okviru predhodnih zapisov.

Sogovorniki v razpravi ugotavljajo, da je sodelovanje med pridelovalci in gostinci nujno potrebno za kakovostni izplen in tudi zadovoljstvo celotne ponudbe gastronomskega turizma. Gost premium gastronomije prepozna kakovost, zato v

tem segmentu ne more biti obvozov do kakovostnega produkta. Takšen gost nekakovostno ponudbo dojema kot žalitev, enako tudi prevelike porcije hrane na krožniku. Za kakovostno ponudbo na končnem krožniku gosta je tako ključno znanje na visokem nivoju tako pri pridelovalcih (poglobljeno znanje o načelih in metodah ekološke/biodinamične/trajnostne pridelave in predelave živil) kot pri pripravljavcih konkretnih jedi. Enako pomembna, kot je znanje, je iskrenost oz. predanost vrednotam trajnosti, kar je tudi sicer izpostavilo več sogovornikov v različnih skupinah. Pri prenosu znanj in vrednot starejših generacij predstavljajo pomemben element družine in družinska podjetja. Ravno propad številnih družinskih gostiln je pripeljal do pomanjkanja kakovostne ponudbe na srednji ravni, ki ni nujno vrhunska kulinarika. Srednji segment gostiln se je po mnenju sogovornikov znašel pod hudim pritiskom cen, kjer se razmerje med nakupno ceno surovin in končno ceno obroka zaradi razmer na trgu le še povečuje. V tem segmentu primanjkuje zaposlenih, ki bi s predanostjo trajnostni gastronomiji ustvarjali kakovostno ponudbo. Z vidika podnebnih sprememb je ta segment posebej na udaru tudi zaradi odvisnosti od ekonomije obsega ter prehranske kulture, ki še vedno pričakuje meso in velike porcije na krožniku vsak dan.

Vse vrhunske restavracije v Sloveniji imajo vzpostavljene lokalne dobavne verige, pri katerih je pomembno negovanje odnosov. Pri tem obstajajo deljena mnenja, kje oz. s kom se dobavna veriga začne. Ponudniki gastronomije poudarjajo potrebo po tem, da pridelovalci in predelovalci pridejo do njih z izdelano ponudbo, pri čemer pa zgolj lokalno poreklo ni zadosten kriterij za odkup. Imperativ »lokalnega« je v nekaterih primerih pripeljal do prevelike ponudbe »lokalnega« na meniju, čeprav ni bilo nujno kakovostno. Čeprav so vrhunske restavracije zavezane lokalnim sestavinam, je kakovost primarni kriterij pri izbiri ponudnikov, ki najdejo pot na njihov krožnik. Gostinci pogosto ugotavljajo, da okoliški kmetje ne sledijo nujno zahtevam kakovosti in si ne vzamejo dovolj časa za trženje svojih izdelkov. Po drugi strani je na strani pridelovalcev čutiti močno nezaupanje v gostinski del in prepričanje v zlaganost oz. neiskrenost v obljubi ekoloških in lokalnih pridelkov. Zato je tudi pojmovanje primerne dolžine lokalne verige odvisno od samega koncepta restavracije in pojmovanja tega, kaj sodi v lokalno dobavno verigo (npr. ponudnik so izpostavili, da v okviru 15 km ni mogoče dobiti oljčnega olja, soli ali popra). Z lokalnimi kakovostnimi pridelki, najraje z lastnega vrta, je pomembno vzporediti tudi lokalno znanje tako v pripravi hrane kot v strežbi. Dobro poznavanje

lokalne, regionalne in ponudbe v tujini pa omogoča kakovostno naslavljanje gosta, ki ga je treba prilagoditi vsakemu posamezniku.

Dobre prakse v lokalnem okolju v obliki kolektivnih blagovnih znamk in pristop k organizaciji ponudbe, kot jo je zasnoval npr. Evrosad, omogočajo zalaganje z lokalnimi in sezonskimi produkti in vnaprejšnje dogovore glede zasajanja. Evrosad se je iz pretežno sadjarstva v zadnjih letih prevelil tudi v velikega pridelovalca zelenjave in danes zagotavlja 20 % celotne preskrbe z zelenjavo, s partnerji pa je največji ponudnik v Sloveniji. Prav tako je lastnik največjega namakalnega in oroševalnega sistema v Sloveniji, kar zagotavlja večjo stabilnost in kakovost ponudbe. Kakovostno organiziran logistični proces s hladilnicami in hladilnimi kombiji zagotavlja hitro dostavo z njiv do vrat restavracij. Evrosad s svojimi praksami tako predstavlja ponudnika, ki lahko naslavlja izpostavljeno vrzel v srednjem segmentu gastronomije. Poleg logistike je pomembno tudi pametno in trajnostno skladiščenje hrane.

Lokalne sestavine dajejo značaj gastronomski ponudbi posameznega ponudnika in s tem prejudicirajo avtentičnost regionalne gastronomske ponudbe. V tem segmentu velik del pomislekov glede uvoza sestavin (npr. argentinsko goveje meso) niti ni potrebnih, saj sam koncept vrhunske restavracije, nagrajene z različnimi znaki kakovosti, tega niti ne vključuje. Vrhunske restavracije se v svoji ponudbi prilagajajo sezoni in odkupujejo pridelke iz ekološke in/ali biodinamične pridelave, zaradi česar ne čutijo učinkov podnebnih sprememb na kakovost pridelka. V vrhunski kulinariki ni sramotno gostu ponuditi ostanka hrane s krožnika, da jo odnese domov. Morebitnega pomanjkanja posameznih sestavin ne prepisujejo nujno podnebnim spremembam, temveč tudi špekulacijam na trgu glede na aktualne razmere v geopolitični situaciji.

Novi trendi in potrebe gostov (prehranske izbire, alergije oz. zdravstvene omejitve) predstavljajo visoki gastronomiji poseben izziv. Po eni strani je to segment ponudbe, ki se pogosto primerja z umetnostjo, ker chefi oblikujejo trende, ki jim gost sledi. Razvoj je v nekaterih državah pokazal nastajanje velikega razkoraka med ponudbo na trgu, pri čemer eno stran predstavlja visoka kulinarika, drugo pa poceni in dostopna hitra hrana nizke kakovosti, ki potrošniku niti ne omogoča izbire. Strah, da takšen trend prihaja tudi v Slovenijo, dobiva potrditev v izginjanju srednjega ranga kakovostnih gostiln in promocijski usmerjenosti zgolj na vrhunske ponudnike, kot

je Ana Roš. Če je visoka gastronomija nosilec trendov v ponudbi na menijih, bi morala prevzeti nase tudi odgovornost, kako ponuditi gostu tisto, kar želi in potrebuje (vključno s prehranskimi omejitvami), in to na kakovostni ravni. Takšni ponudbi bi morala slediti tudi promocija in gastronomski kritiki, ki bi v ocenjevanje in kontekst vključili takšno hrano. Prehranske omejitve za visoko gastronomijo torej predstavljajo izziv, na katerega sogovorniki ponujajo odgovor v obliki več znanja in sodelovanja z izobraževalnimi institucijami, kot so fakultete.

Poseben primer na tem področju predstavljajo vina in vinski turizem. Ta so se v zadnjih letih precej spremenila, postala bolj strukturirana in višjih alkoholnih vrednosti. Zaradi sledenja mednarodnim trendom in profesionalnega pristopa k pridelavi vina so marsikje ta precej izgubila svoj lokalni značaj, kar lahko predstavlja svojevrstno slabost. Po drugi strani dvig kakovosti omogoča več izbire in vstop lokalnih vin v vrhunsko gastronomijo, kjer se oboje meri na mednarodnih lestvicah visoke kakovosti. Vina so po mnenju sogovornikov izredno podrejena promocijskim aktivnostim in trendom. Poznavanje vin in vzdrževanje stika z dogajanjem na mednarodni vinski sceni je tako nujno za vsako vrhunsko restavracijo. Spreminjanje sestava vinogradov je po eni strani lahko posledica podnebnih sprememb, po drugi pa pozicioniranja na trgu in segmentacije gostov, ki bi se zgodila tudi brez podnebnih vzrokov. Za vinarje trendi in nove odporne sorte predstavljajo novo priložnost za naslavljanje trgov izven Slovenije, pri čemer svojevrstno oviro ponovno predstavlja nenaklonjenost politike odpornim sortam in velika stopnja birokratizacije procesov. Kljub temu vinarji poudarjajo, da je s pravim pristopom in znanjem mogoče odpreti vrata v slovensko visoko gastronomijo in ustvarjati odlične zgodbe.

Ko prihaja do naslavljanja podnebnih sprememb, potreb po blaženju in prilagajanju, so si bili udeleženci ciljne skupine in intervjujev enotni, da je v segmentu ekološke pridelave in vrhunske gastronomske ponudbe to že vključeno v celosten pristop oz. iskrenost v odnosu do trajnosti: varčevanje z energijo in vzpostavljanje lastnih solarnih elektrarn, koriščenje drugih zelenih virov energije, uporaba varčnih aparatov in ogrevanje na toplotno črpalko, zajemanje deževnice za namakanje, pranje in sanitarno vodo, izogibanje enkratni embalaži in boj proti zavržkom hrane, kratke dobavne verige z minimalnim potrebnim transportom in druge oblike so v korporirane v delovanje podjetij. Sogovorniki so tudi v tej skupini izpostavili dvoličnost politik in podleganje trendom pri nalaganju odgovornosti za ogljični odtis. Čeprav so prehranski sistemi res velik dejavnik celotnega izpusta, po drugi

strani predstavljajo nujni vir za preživetje. Medtem ko se pod vprašaj postavlja mikro oz. individualne izbire na osebni ravni in kritizira mesojedce in celotno živinorejo, smo precej nekritični do uvoza veganskih prehranskih produktov, oreščkov, sadja in zelenjave z vseh koncev sveta, ki povzročajo velike transportne stroške in odtise, pogosto pa imajo zelo skromno prehransko vrednost oz. so slabe kakovosti. Drug velik krivec za odtis je po njihovem mnenju transport, ki ga tudi v aktualnih turističnih politikah ne naslavljamo skladno z zelenimi zavezami. Medtem ko si prizadevamo zmanjšati ogljični odtis na krožnikih, hkrati vlagamo v vzpostavljanje individualnih zračnih povezav, povečanje prometa na domačem letališču in privabljanje gostov z zelo oddaljenih trgov, ki po statističnih podatkih potrošijo več denarja med obiski.

6 Zaključek

Ugotovitve empirične raziskave so pritrdirile mnogim ugotovitvam iz znanstvenih raziskav, ki so bile opravljene v tujini, ter prinesle nekatere nove vidike spopadanja gastronomije s podnebnimi spremembami. Ugotovimo lahko, da so bile sprejete nekatere politike in ukrepi, ki naslavljajo potrebe gastronomije v kontekstu podnebnih sprememb, obstaja pa še veliko neznank, na katere lahko odgovori nadaljnje raziskovanje. Gastronomski turizem v segmentu premium se kaže v dobri kondiciji, pripravljen na prilagajanje in zmanjševanje ogljičnega odtisa, več vprašanj pa je odprtih v nižjih segmentih, ki so prisiljeni delovati predvsem pod cenovnim pritiskom.

Strateške politike na področju turizma in kmetijstva so pomanjkljive, če nimajo na razpolago zadostnih podatkov, zaradi česar so nadaljnje raziskovanje, vzpostavljanje novih in povezovanje obstoječih baz podatkov in digitalizacija nujno potrebni za pametne politike, ki bodo slonele na kakovostnih podatkih. Naslednji pomemben vidik je medresorsko povezovanje in sodelovanje, saj je mnoga vprašanja nemogoče reševati znotraj enega sektorja oz. ministrstva. Znanje in pripravljenost na učenje ter ozaveščenost (iskrenost) v trajnostnih vrednotah naj bi bile temeljne kompetence vseh zaposlenih v gastronomskem turizmu in kmetijstvu, saj le znanje pripelje do kakovostnih rešitev, ki vodijo tudi do višje dodane vrednosti. Z vidika celostne ocene gastronomskega turizma in podnebnih sprememb pa sodelujoči v empiričnem delu raziskave ugotavljajo, da v segmentu premium ponudbe ni ne zaznati niti pričakovati težav, medtem ko se že na srednjem segmentu odpira veliko težav, ki so sicer

zaznane in rešitve zanje poznamo, ni pa zaznati veliko pozornosti in podpore za reševanje teh težav na strani politike in odločevalcev.

V okviru koncepta upravljanja z ogljičnim odtisom 4 S, Gössling et. Al (2023) predlagajo pristop štirih kategorij ukrepanja: izogibanje, zmanjševanje, nadomeščanje in odstranjevanje. V Tabeli 1 predstavljamo predloge za strateško upravljanje z ogljičnim odtisom v gastronomskem turizmu.

Omejitve te raziskave so predvsem v tem, da vanjo niso bili zajeti vsi reprezentativni segmenti gastronomskega turizma in številni različni sektorji, ki so vključeni v celotno verigo vrednosti. Raziskava tako ne predstavlja celovitega pogleda na gastronomski turizem, saj zaradi omejenih virov predstavlja bolj pilotni pristop in zarisanje polja raziskovanja. V prvo skupino so bili zajeti predvsem raziskovalci z različnih področij kmetijstva, vendar nesistematično in ne z vseh poddisciplin. V drugo skupino smo povabili različne predstavnike kmetijskega in gospodarskega ministrstva, relevantno pa bi bilo vključiti še najmanj sektorje transporta, zdravja in okolja. V tretji skupini pridelovalcev in ponudnikov obstaja velika raznolikost ponudnikov na različnih nivojih in tudi ponudnikov različnih tipov prehrane, pridelovalcev različnih pridelkov in izdelkov, predstavnikov logistike, certifikacijskih shem, večjih HORECA-sistemov itd. Za korektno in celovito naslavljanje vprašanja gastronomske ponudbe bi bilo smiselno zasnovati več samostojnih raziskovalnih projektov, ki bi ponudili odgovore na vprašanja, predstavljena na začetku empiričnega dela.

Literatura in viri

- Adger, W. N., Barnett, J., Brown, K., Marshall, N., & O'Brien, K. (2013). Cultural dimensions of climate change impacts and adaptation. *Nature climate change*, 3(2), 112-117.
- Aleksandrowicz, L., Green, R., Joy, E. J., Smith, P., & Haines, A. (2016). The impacts of dietary change on greenhouse gas emissions, land use, water use, and health: a systematic review. *PLoS one*, 11(11), e0165797.
- AWA-Agriadapt. (2023). AWA-AgriAdapt Webtool for Adaptation. Pridobljeno iz <https://awa.agriadapt.eu/en/>, 10. 3. 2023.
- Coluccia, B., Agnusdei, G. P., De Leo, F., Vecchio, Y., La Fata, C. M., & Miglietta, P. P. (2022). Assessing the carbon footprint across the supply chain: cow milk vs soy drink. *Science of The Total Environment*, 806, 151200.
- Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Carmen Lapo, M. D., & Carvache-Franco, O. (2022). Gastronomy Motivations as Predictors of Satisfaction at Coastal Destinations. *Sustainability*, 14(18), 11437.

- Center for Sustainable Systems, University of Michigan. (2018). "Carbon Footprint Factsheet." Pub. No. CSS09-05
- EEA. (2019). *Climate Change adaptation in the agriculture sector in Europe*. EEA Report No. 04/2019. Luxembourg: Publications Office of the European Union.
- ETC/UNWTO. (2005). City Tourism & Culture. The European Experience. A Report for the Research Group of the European Travel Commission (ETC) and for the World Tourism Organization (WTO). *ETC Research Reports*, No 2005/1.
- Gössling, S., & Peeters, P. (2015). Assessing tourism's global environmental impact 1900–2050. *Journal of Sustainable Tourism*, 23(5), 639–659.
- Gössling, S., Balas, M., Mayer, M., & Sun, Y. Y. (2023). A review of tourism and climate change mitigation: The scales, scopes, stakeholders and strategies of carbon management. *Tourism Management*, 95, 104681.
- Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., & Peeters, P. (2011). Food management in tourism: Reducing tourism's carbon 'foodprint'. *Tourism Management*, 32(3), 534–543.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2004). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. V *Food tourism around the world* (str. 1–24). Routledge.
- Hellin, J., Bellon, M. R., & Hearne, S. J. (2014). Maize landraces and adaptation to climate change in Mexico. *Journal of Crop Improvement*, 28(4), 484–501.
- Juvan, E., Grün, B., & Dolnicar, S. (2018). Biting off more than they can chew: Food waste at hotel breakfast buffets. *Journal of Travel Research*, 57(2), 232–242.
- Juvan, E., Grün, B., Baruca, P. Z., & Dolnicar, S. (2021). Drivers of plate waste at buffets: A comprehensive conceptual model based on observational data and staff insights. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, 2(1), 100010.
- LLochman, J. (2021). The spatial distribution of sustainable gastronomy: a case study of tourism in Prague. *Tourism Recreation Research*, 1–17.
- Lund-Durlacher, D., & Gössling, S. (2021). An analysis of Austria's food service sector in the context of climate change. *Journal of outdoor recreation and tourism*, 34, 100342.
- Maciejczak, M., & Mikiciuk, J. (2019). Climate change impact on viticulture in Poland. *International Journal of Climate Change Strategies and Management*, 11(2), 254–264.
- MKGP, Sheme kakovosti in zaščiteni kmetijski pridelki in živila (b. d.). Pridobljeno iz <https://www.gov.si/teme/sheme-kakovosti-in-zasciteni-kmetijski-pridelki-in-zivila/>, 20. 3. 2023.
- Mulcahy, J. D. (2019). Building A Tourism Destination Using Gastronomy Through Creative Collaboration. V S. K. Dixit (ur.), *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* (str. 47–54). London in New York: Routledge, Taylor & Francis Group.
- Ollat, Tourzat & van Leeuwen (2016): Climate change impacts and Adoption: New Challenges for the wine Industry. *Journal of Wine Economics* 11(1).
- Ondieki, E. B., Kotut, E. J., Gatobu, C. K., & Wambari, E. M. (2017). Gastronomic identity: Role of the environment and culture on culinary tourism. *African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies*, 3(1), 17–21.
- Özdemir, B. in Seyitoğlu, F. (2017). A conceptual study of gastronomic quests of tourists: Authenticity or safety and comfort? *Tourism Management Perspectives* 23, 1–7.
- Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360(6392), 987–992.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism management*, 25(3), 297–305.
- Reynolds, C. (2019). Sustainable Gastronomy; power and energy use in food-is it possible to fight climate change through cookery?. V *Food and Power: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2019*. Prospect Books.
- Reynolds, C. (2020). Sustainable Gastronomy: the Environmental Impacts of How We Cook Now and How the "Sustainable Diets" Agenda Might Shape How We Cook in the Future?

- Prispevek predstavljen na Dublin Gastronomy Symposium, 25–29 May 2020, Dublin, Ireland. Pridobljeno iz https://openaccess.city.ac.uk/id/eprint/24232/1/Sustainable%20Gastronomy_%20the%20Environmental%20Impacts%20of%20How%20We%20Cook.pdf, 20. 3. 2023.
- RTV SLO (januar 2023). *Sloviti iberski pršut ogroža pomanjkanje želoda*. Pridobljeno iz <https://www.rtv slo.si/zabava-in-slog/kulinarika/sloviti-iberski-prsut-ogroza-pomanjkanje-zeloda/656215>, 30. 1. 2023.
- Sengel, T., Karagoz, A., Cetin, G., Dincer, F. I., Ertugral, S. M. in Balik, M. (2015). Tourists' approach to local food. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 195(1), 429–437.
- Small World Consulting. (2020). *A Carbon Baseline for Cumbria*. Pridobljeno iz <https://slacc.org.uk/wp-content/uploads/2020/06/Cumbria-Carbon-Baseline-Report-2019-200229-Final.pdf>, 10. 3. 2023.
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E. & Aras, S. (2016). Gastronomy and Tourism. *Procedia Economics and Finance* 39, 725–730.
- STO. (2023). *Turizem v številkah*. Pridobljeno iz <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/raziskave-in-analize/turizem-v-stevilkah>, 10. 3. 2023.
- STO. (2019). Anketa o tujih turistih v Sloveniji 2019. Pridobljeno iz <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/raziskave-in-analize/Anketa%20o%20tujih%20turistih>, 10. 3. 2023.
- SURS (2022a). Izdatki za hrano 2022. Pridobljeno iz <https://pxweb.stat.si/SiStatData/pxweb/sl/Data//2182604S.px/table/tableViewLayout2/>, 10. 3. 2023.
- SURS. (2022b). Prenočitve turistov v letu 2022 po nastanitvenih obratih Pridobljeno iz <https://pxweb.stat.si/SiStatData/pxweb/sl/Data//2164518S.px/table/tableViewLayout2/>, 10. 3. 2023.
- Thomas, P., & Büntgen, U. (2019). A risk assessment of Europe's black truffle sector under predicted climate change. *Science of The Total Environment*, 655, 27-34.
- UNWTO. World Tourism Organization and Basque Culinary Center (2019). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*. Madrid: UNWTO, Madrid.
- Valicon. (2018). Identifikacija tržnega potenciala. Pridobljeno iz https://www.slovenia.info/uploads/poslovno/raziskave_analize/sto162_primerjalno_porocilo.pdf, 10. 3. 2023.