

Logistične in okoljske zasnove trajnostne lokalne pridelave hrane

zaključno poročilo raziskovalnega projekta

Vodja projekta, glavni koordinator:

izr. prof. dr. Rebeka Kovačič Lukman, Fakulteta za logistiko,
Univerza v Mariboru

izr. prof. dr. Andrej Liseč, Fakulteta za logistiko, Univerza v
Mariboru

Člani projektne skupine:

Vasja Omahne, Petra Vidergar, Simon Novak, Lotka Uršnik,
Valeria Natja Umek, Urška Grubač Kaučič, Aljaž Uršič

Celje, 2018

Kazalo vsebine

SEZNAM OKRAJŠAV.....	VIII
UVOD.....	1
1 LOGISTIČNI VIDIK.....	3
1.1 VSEBOVANE SPOJINE LCA ANALIZE.....	4
1.2 VPLIV TRANSPORTA NA OKOLJE	6
1.3 PRIMERJAVA LOKALNO PRIDELANEGA IN UVOŽENEGA PARADIŽNIKA	7
2 SOCIOLOŠKI VIDIK	12
2.1 DOSEDANJE RAZISKAVE NA TEM PODROČJU.....	13
2.2 EMPIRIČNI DEL.....	16
2.2.1 Opis vzorca raziskave	16
2.2.2 Opis merskih instrumentov.....	17
2.2.3 Postopek zbiranja podatkov.....	18
2.3 ANALIZA REŠENIH VPRAŠALNIKOV	18
2.3.1 Ali kupujete lokalno pridelano hrano?.....	18
2.3.4 Katera lokalno pridelana živila najpogosteje kupujete?.....	19
2.3.5 Ali ste za lokalno pridelano hrano pripravljeni plačati več?	19
2.3.6 Kje največkrat kupite lokalno pridelano hrano?.....	19
2.3.7 Kako pogosto kupujete lokalna živila in kako pogosto lokalno pridelana?	20
2.3.8 Ali se zavedate negativnega vpliva na okolje, ki ga povzroča uvažanje živil?.....	20
3 EKONOMSKI VIDIK.....	21
3.1 KRATKE NABAVNE VERIGE HRANE IN SISTEMI LOKALNE HRANE V EU	22
3.2 PRIMER INTERVALE FOOD HUB	22
3.3 KOLABORATIVEN MARKETING IN DISTRIBUCIJSKE STRATEGIJE	23
3.4 UKREPI ZA POVEČANJE POVPRŠEVANJA PO LOKALNI HRANI	24
3.4.1 Komuniciranje in ozaveščanje odjemalcev	24
3.4.2 Cena lokalne hrane.....	25
4.1 OPREDELITEV PODROČJA IN OPIS PROBLEMA	27
4.2 EVROPSKA ZAKONODAJA NA PODROČJU LOKALNE HRANE	28
4.3 UKREPI, KI JIH JE SPREJELA REPUBLIKA SLOVENIJA	31
4.4 SKLEP.....	33
5 UPRAVLJANJE PODEŽELJA.....	34
5.1 TRŽNICE V MARIBORU	34

5.1.1 Kdo lahko prodaja na tržnici?.....	34
5.1.2 Oblike najema	35
5.1.3 Primer dobre prakse	36
5.2 RAZVOJ PODEŽELJA IN VPLIV EVROPSKE UNIJE.....	36
5.2.1 Poročilo razvoja projekta "Razvoj podeželja v EU – statistične in ekonomske informacije 2013"	36
5.2.2 Potrjeno Letno poročilo o izvajanju Programa razvoja podeželja 2014 – 2020.....	37
5.2.3 Sprememba PRP 2014 – 2020	38
5.2.4 Sektor za razvoj podeželja	39
5.3 AVSTRIJSKI PEČAT AMA	41
5.3.1 Kriteriji za prejem oznake pri posameznih živilih.....	41
SKLEP IN PREDLOG IZOBRAŽEVANJA.....	44
SEZNAM LITERATURE IN VIROV	46
PRILOGE	51
PRILOGA 1: VPRAŠALNIK	51

Kazalo slik

SLIKA 1: ŠPANSKA OSKRBOVALNA VERIGA	10
SLIKA 2: POENOSTAVLJEN PRIMER OSKRBOVALNE VERIGE LOKALNO PRIDELANEGA PARADIŽNIKA	11

Kazalo tabel

TABELA 1: ŠTEVILA (F) IN STRUKTURNI ODSOTKI (F%) ANKETIRANIH GLEDE NA STAROST	16
TABELA 2: ŠTEVILA (F) IN STRUKTURNI ODSOTKI (F%) ANKETIRANCEV GLEDE NA STATUS	17
TABELA 3: ŠTEVILA (F) IN STRUKTURNI ODSOTKI (F%) ANKETIRANCEV GLEDE NA KRAJ BIVANJA	17

Seznam okrajšav

LCA	Analiza življenjskega cikla (<i>angl.</i> Life cycle assessment)
ISO	Mednarodna organizacija za standardizacijo (<i>angl.</i> International Organization for Standardization)
KNVH	Kratke nabavne verige hrane
RS	Republika Slovenija
EU	Evropska Unija

Uvod

Slovenija je z Resolucijo o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020 jasno opredelila nacionalni strateški cilj; ta je zagotavljanje lokalno pridelane hrane s trajnostnim izkoriščanjem domačih proizvodnih virov. Spodbujanje lokalno pridelane hrane ima vrsto pozitivnih učinkov. Med te štejemo varovanje okolja in zmanjšanje vplivov, zaradi skrajšanja dobavnih verig in logističnih poti, spodbujanje nastanka novih delovnih mest na podeželju in izboljšanje zdravja prebivalstva kot posledica uživanja kakovostnejše hrane. Po drugi strani pa je moč zaznati, da je tako pridelana hrana razvrednotena, kar je posledica poceni uvožene hrane. Prehrabene multinacionalke imajo tudi velike oglaševalske proračune in zelo dobro uspejo skriti ogromno vrzel, ki obstaja v kakovosti med njihovo hrano in nepredelano ali manj predelano lokalno hrano. Potrošniki imajo zaradi pomanjkanja informacij o načinu pridelave hrane in poreklu pogosto zmotne vtise o vrednosti hrane, ki jo dobijo za nizko ceno in se ne zavedajo, da v resnici zanjo plačujejo visoko ceno zaradi slabše hranilnosti in pešanja lastnega zdravja.

Projekt se je tako osredotočal na logistično-okoljsko pozitivne učinke trajnostne lokalne proizvodnje hrane, kjer smo ovrednotili 1 lokalno pridelan proizvod (paradižnik) iz vidika dobavnih verig in okoljskih vplivov, pri čemer smo upoštevali tudi pravne in ekonomske vidike, kar bo zagotavljalo celovit pristop in preučil, kako bi se vsi vidiki lahko implementirali na primer Mariborske tržnice. Osredotočili smo se tako na proizvode in paradižnik, ki je pridelan v Občini Starše, kjer ima sedež nevladna organizacija Antares Maribor. Nadalje smo pri potencialnih potrošnikih preverili njihovo stopnjo znanja o lokalno pridelani hrani in pripravljenosti na kupovanje lokalno pridelane hrane.

Poročilo se torej sprva osredotoča na logistični del te tematike in s pomočjo opravljenih raziskav primerja pozitivno spremembo kupovanja lokalno pridelanega paradižnika iz vidika okolja in krajšanja oskrbovalne verige ter predstavlja negativen vpliv daljših logističnih poti iz vidika onesnaževanja okolja, ki je posledica transporta. Sledi del, ki na podlagi izvedene ankete predstavlja pripravljenost ljudi na kupovanje lokalno pridelane

hrane in znanje o lokalno pridelani hrani. Na podlagi tega pa je predstavljen tudi ekonomski vidik, ki predstavlja tehnike marketinga multinacionalk, ki imajo ogromen proračun za oglaševanje in poskuša odgovoriti na vprašanje kako bi se lahko tehnike marketinga uporabile za namen spodbujanja lokalno pridelane hrane. Pomemben pa je tudi pravni vidik. Ta predstavlja zakonodajo RS in Evrope o lokalno pridelani hrani. Zadnji del se osredotoča na možnosti razvoja mariborske tržnice in predstavlja dobre prakse letih ter poda predloge in načine izobraževanja odraslih o lokalno pridelani hrani.

1 Logistični vidik

Vpliv transporta na okolje je paradoksalen problem, saj transport prinaša družbenoekonomske koristi, hkrati pa negativno vpliva na okoljske sisteme. Z prometno dejavnostjo podpiramo vse večje zahteve po mobilnosti potnikov in tovora, vendar pa so prometne dejavnosti povezane z rastočimi ravnmi okoljskih eksternalij. Rast osebne in tovarne mobilnosti v zadnjih desetletjih je razširila vlogo prevoza kot vira emisij in njihovih večkratnih vplivov na okolje, zato je pomembno da smo ljudje o tem ozaveščeni in sami prispevamo k zmanjševanju transportnih poti (Rodrigue, 2017). To lahko storimo na več načinov, eden izmed teh pa je ta, da spremenimo nakupovalne navade in kupujemo lokalno pridelano hrano, kot jo prodajajo na naši tržnici. Veliko zelenjave, ki uspeva na Slovenskih tleh se vseeno uvaža iz tujine, problem tega pa so dolge transportne poti, ki posledično povečujejo negativne vplive na okolje. S tem ko bi spremenili nakupovalne navade, ne bi le prispevali k manjšemu onesnaževanju okolja, ampak bi tudi spodbudili rast slovenskih predelovalcev zelenjave. V zameno da bi kupovali paradižnik vzgojen na Slovenskih tleh, za katerega bomo na našem projektu tudi izvedli primerjavo z LCA analizo, bi dobili ekološko pridelan paradižnik z večjo energijsko vrednostjo od uvoženega, saj so le ti po večini cepljeni, kar jim ravno zaradi dolgih transportnih poti pomaga ohraniti svež videz na trgovinskih policah.

Lyfe cycle assessment (LCA) je pristop "zibelka do groba" (angl. Cradle-to-grave) za ocenjevanje proizvodov, procesov, industrijskih sistemov in podobnega. "Cradle-to-grave" se začne z zbiranjem surovin iz zemlje, z namenom da bi ustvarili izdelek, konča pa se v točki, ko se vsi materiali razgradijo. LCA ocenjuje vse faze življenja izdelka z vidika medsebojne odvisnosti, kar pomeni, da ena operacija vodi do naslednje. LCA omogoča oceno kumulativnih vplivov na okolje, ki izhajajo iz vseh stopenj življenjskega cikla nekega izdelka in posledično omogoča izbiro poti ali postopka, ki je okolju bolj prijazen (»Lyfe Cycle Assessment (LCA) methodology« [Technologies FOR Sustainability Systems], b. d). LCA je v skladu s standardom Mednarodne organizacije za standardizacijo (ISO) standard, katere namen je preučiti okoljske vidike in morebitne učinke proizvoda, začnši s pridobivanjem surovin s proizvodnjo izdelkov, dokler se ne

uporabijo in končajo v končni fazi. Z omenjeno metodo ovrednotimo povzročene vplive na okolje in iščemo priložnosti za izboljšanje procesov v smeri izboljšanja stanja v okolju (Biernacki, b. d.).

1.1 Vsebovane spojine LCA analize

Kot smo že omenili, programska oprema LCA analize prikaže vplive različnih spojin na okolje. Ena izmed teh je žveplov dioksid, ki je neviden plin, z ostrim vonjem. Ta je prisoten pri emisijah motornih vozil, zaradi izgorevanja goriva. V preteklosti so bili izpuhi motornih vozil pomembni, vendar ne glavni vir žveplovega dioksida v zraku. Danes to ni več tako. Reagira lahko z drugimi snovmi in s tem tvori škodljive spojine, kot sta žveplova kislina in sulfatni delci. Ko se žveplov dioksid združuje z vodo in zrakom, tvori žveplovo kislino-le ta je glavna sestavina kislega dežja. Kisli dež lahko povzroči krčenje gozdov, zakisa plovne poti, na škodo vodne življenjske dobe in uniči gradbene materiale in barve («Sulfur dioxide» [Queensland Government], b. d.).

Fosfor je nujno potrebna hranilna snov za žive organizme in omejujoč dejavnik rasti rastlin, od njega je odvisna osnovna proizvodnja v vodnih telesih. V vodah je fosfor prisoten predvsem vezan v raztopljenih fosfatih ter v trdnih organskih spojinah. Fosfati so za rastline pomembni, saj jih le-te vgrajujejo v DNK, proteide in ATP. V primeru velikega pomanjkanja kisika se fosfor iz usedlin sprošča v sloje stoječe vode tik ob dnu, zato so tam njegove koncentracije višje. Visoke koncentracije fosfatov v vodnih telesih nakazujejo prisotnost onesnaževalcev. Ob onesnaženju vodotoka s fosfati ti povzročajo množično razmnoževanje in rast zelenih alg ter modrozelenih bakterij. Kasnejše odmiranje alg in njihovo usedanje na dno povzroči sekundarno onesnaženje, saj začne v vodi primanjkovati kisika («Fosfati» [Analiza vode] b. d.).

Ena izmed teh spojin je tudi 1,2-diklorobenzen, ki je organska spojina. Ta brezbarvna tekočina je slabo topna v vodi, vendar se zmeša z večino organskih topil. Večinoma se uporablja kot insekticidni fumigant, insekticid in osvežilec zraka. Njegove lastnosti lahko škodujejo prosto živečim živalim. Prav tako lahko spojina vztraja in se kopiči v okolju. Kot VOC lahko p-DCB sodeluje pri nastajanju ozonskega nivoja, ki lahko povzroči škodo pri

pridelkih in materialih. Vdihavanje zraka, ki vsebuje para diklorobenzen, lahko povzroči draženje nosu, grla, oči, glavobol in izcejanje nosu. Izpostavljenost v daljšem časovnem obdobju pa lahko vpliva na centralni živčni sistem, kar povzroča okvaro govora, pomanjkanje koordinacije mišic in šibkost v okončinah. Izpostavljenost lahko povzroči tudi poškodbe jeter in ledvic («para-Dichlorobenzene» [Scottish Environment Protection Agency], b. d.)

Programska oprema vsebuje tudi vidik vpliva vsem poznanega ogljikovega dioksida (CO_2), ki je brezbarven, negorljiv plin brez vonja in okusa. V povezavi z vodo tvori ogljikovo kislino (H_2CO_3). Zaradi posebnih lastnosti ogljikovega dioksida, kot sta na primer njegova nereaktivnost in visoka topnost v vodi, je CO_2 idealna pomoč na številnih področjih našega vsakdanjega življenja in ekološke tehnologije. V živilski tehnologiji daje CO_2 mnogim pijačam penečo se svežino. Zaželen je tudi pri pripravi pitne vode in nevtralizaciji odpadnih voda. V močno ohlajeni in trdni obliki (suhi led) se uporablja kot hladilo do temperature $-79\text{ }^\circ\text{C}$ («Ogljikov dioksid» [Messer], b. d.).

Pojav tople grede bi bil enak na vseh planetih z zadostno gravitacijo in kakršnokoli atmosfero, saj takšna kombinacija omogoča, da ima površina planeta bolj enakomerno temperaturo, kot če atmosfere nebi bilo. Brez atmosfere pa bi bile razmere na Zemlji podobne kot na Luni, v senci $-249\text{ }^\circ\text{C}$, na soncu pa $127\text{ }^\circ\text{C}$. Zemeljska atmosfera deluje kot toplotni izolator in akumulator hkrati, ter zaradi svoje sestave in ravnotežja preprečuje pregrevanje in preveliko ohlajanje planeta v vesolje. V ozračju je stalno veliko vodne pare, ki ima tudi toplogredni učinek, vendar na njeno količino človek nima vpliva, saj je zaloga vode na planetu končna. Človek pa je z zgorevanjem fosilnih goriv v samo sto letih povečal količino CO_2 v ozračju, posledica pa je dodatno pregrevanje Zemlje. Zaradi spremembe sestave tankega plinastega plašča okrog planeta, je CO_2 povzročil za več kot 60% dodatnega toplogrednega učinka («Kaj je CO_2 » [Varčujem z energijo], 2011)

Triklorofluorometan je eden od klorofluoroogljikovodikov oz. freonov s kemijsko formulo CFC, ki so se pred časom med drugim uporabljali kot hladilno sredstvo in potisni plin v aerosolnih razpršilcih. V 70. letih prejšnjega stoletja so znanstveniki ugotovili, da

lahko poškodujejo zaščitni sloj ozonskega plašča v višjih plasteh atmosfere («Sumljive vrednosti prepovedanega plina v ozračju» [Govori.se], 2018)

Kar se tiče spojine eten v programski opremi, pa je ta brezbarven plin, ki ima rahel, prijetno sladek vonj. Je zelo reaktiven in vnetljiv. Ne raztopi se v vodi, vendar se dobro premeša z večino organskih topil. Eten je ena od skupin snovi, ki so znane kot hlapne organske spojine (HOS). Povišane ravni etena v okolju so pogoste in verjetno ne škodujejo prosto živečim živalim ali rastlinam. Vendar pa je lahko eten kot hlapna organska spojina vključen v reakcije, ki proizvajajo prizemni ozon, kar pa lahko poškoduje pridelke in materiale («Ethylene«, b. d.)

1.2 Vpliv transporta na okolje

Vse več blaga se danes prevaža po cesti, kar predstavlja velik problem z vidika prenatrpanosti cestnih kapacitet in pa tudi onesnaževanja okolja. Tovorni transport močno vpliva tako na vegetacijo, kot tudi na živa bitja. V nadaljevanju je predstavljenih nekaj škodljivih vplivov tovornega transporta in prometa nasploh.

Posledice oneznaževanja zraka, ki jih prinašajo tovorna vozila so porast emisij CO₂, ki ustvarja učinek tople grede, to pa prinaša segtevanje ozračja, poplavljanje obmorskih območij in izumiranje živalskih vrst. Izpusti SO₂ pri transportu vplivajo na zakisanost, zato je pogost pojav kisel dež, ki uničuje naravo in kmetijske pridelke. Omeniti moramo tudi ozonsko luknjo, ki nastane zaradi emisij. Plast ozona se pod vplivov izpustov tanjša in s tem povečuje zdravstveno tveganje za ljudi in vegetacijo. Prav tako se pojavlja tudi zimski in poletni smog, predvsem v industrializiranih kotanjah (Novak, 2010).

Izpusti motornih vozil vplivajo tudi na prst; posledice so erozija, zakisanje, onesnaževanje in zasoljevanje. Onesnaževalci prsti zmanjšujejo samočistilno sposobnost, poslabšajo fizikalne, kemične in biološke lastnosti prsti, zmanjšuje pa se tudi rodovitnost (Novak, 2010).

Še ena pomembna zemeljska dobrina je voda, ki jo prav tako onesnažujemo pri transportu. Onesnažujemo tako podtalnico, kot tudi reke, jezera in morja, najpogostejši

onesnaževalci pa so komunalne odpadne vode, hladilna voda, nafta in druga goriva. Pri transportu ne smemo pozabiti še na hrupno onesnaževanje, ki lahko povzroča nemir in dolgoročne posledice pri vseh organizmih (Novak, 2010). Ker se nekatere posledice vpliva na okolje prometa ne pokažejo takoj, se kopičijo počasi, pa vendar prinašajo hude posledice.

1.3 Primerjava lokalno pridelanega in uvoženega paradižnika

V današnjih časih se soočamo z višanjem cen in problematiko onesnaževanja okolja, ta pa se med drugimi pojavlja tudi v kmetijstvu, pridelavi hrane in prodaji. Na našem primeru lahko vidimo, da so cene uvožene zelenjave čedalje cenejše, lokalno pridelana hrana pa postaja dražja, kar posledično pomeni razvrednotenje. Narava ljudi in razmere silijo v nakup cenejših alternativ, ki pa vedno niso najboljše iz vidika zdravja in vpliva na okolje. Razlog za zmanjšanje kupovanja lokalnih izdelkov pa je tudi v tem, da imajo multinacionalna podjetja velik proračun, katerega lahko izkoristijo za pridobitev kupcev, čeprav je hrana predelana in manj kvalitetna; ima tudi slab vpliv na zdravje ljudi. Tako lahko izpostavimo kar nekaj prednosti lokalno pridelane hrane kot so npr. varovanje okolja zaradi krajših logističnih poti in krajših oskrbovalnih verig, izboljšanje zdravstvenega stanja ljudi in spodbujanje nastanka novih delovnih mest na podeželju (npr. v sektorju kmetijstva). Zato si lahko pogledamo primer raziskave, ki je proučevala kakšna je razlika med domačo in uvoženo zelenjavo z vidika vpliva na okolje in ta primer lahko prenesemo tudi na primer Mariborske tržnice.

Raziskava z naslovom »Life Cycle Assessment (LCA) of Domestic vs. Imported Vegetables. Case Studies on Broccoli, Salad Crops and Green Beans« govori o primerjavi vpliva na okolje, če kupujemo zelenjavo (stročnice, solato in brokoli) uvoženo ali pridelano doma. Raziskava je prikazovala uvoženo (zelenjavo iz Ugande, Španije in Kenije) in domačo zelenjavo (iz Združenega kraljestva) iz vidika ekonomskih učinkov, vpliva na okolje in hranljivosti zelenjave. Raziskava je potekala s pomočjo opisane LCA analize, ki se osredotoča na proučevanje vpliva na okolje izdelka (v našem primeru zelenjave) v celotnem življenjskem obdobju izdelka. Torej pri analizi se se upoštevali vsi vplivi na okolje zelenjave kot so poraba energije, pesticidi, proizvodnja in transport nafte, ki polni

transportna sredstva, ki prevažajo zelenjavo in npr. tudi proizvodnjo transportnih sredstev, ki prevažajo zelenjavo. Raziskava je upoštevala še pripravo zelenjave (vidik energije) in tudi razgradnjo zavržene hrane. Na podlagi tega lahko že sklepamo, da bi s krajšimi transportnimi potmi vpliv na okolje bil bistveno manjši, čeprav bi morda cena zelenjave poskočila, saj v večini ne predstavlja masovne proizvodnje kot je ta npr. v Španiji. Prav tako najverjetneje lokalno pridelana hrana potrebuje manj časa da se razgradi in se razlikuje od masovno pridelane hrane. Rezultati analize so prikazali primerjavo med domačo in tujo zelenjavo tudi iz vidika pojava tople grede (izražen v količini izpuščenega plina CO₂), zakisevanja tal, razraščanja biomase, porabe vode itd. Te vidiki so izraženi v količini izpuščenih različnih snovi in so opisani v nadaljevanju. Prav tako lahko vidimo primerjavo tuje in domače zelenjave v okviru teh vidikov in mi smo se osredotočili na pridelavo in transport zelenjave.

Rezultati primera brokoli prikazujejo, da če brokoli uvažamo iz Španije v Združeno kraljestvo, to močno vpliva na zakisanje tal in globalno segrevanje. Prav tako zaradi tega prihaja do višje porabe primarnih virov energije kot so pesticidi in gnojila; največji vpliv pa ima poraba goriva, ki polni transportna sredstva, to pa posledično vpliva na že omenjene kategorije (zakisanje tal, globalno segrevanje) zaradi velike količine izpuščenega plina CO₂. Prav tako ima nakup uvožene zelenjave iz Španije velik vpliv na večjo porabo vode, saj v Španiji potrebujejo veliko več vode, da zelenjava uspeva. Prav tako za transport brokolija potrebujejo hladilne naprave v prevoznih sredstvih, da vzdržujejo hladni režim; to dodatno vpliva na onesnaževanje okolja. Če to primerjamo z brokolijem pridelanim v Združenem kraljestvu, pa vidimo, da zaradi tega obstaja manjši potencial za globalno segrevanje in zakisanje tal. Omeniti pa moramo še, da je prednost Španije ta, da se ukvarja z masovno proizvodnjo zelenjave in jo lahko v enormnih količinah zagotavlja v vsakem trenutku. Tu pa je razvidna slabost Velike britanije, kjer morajo plačati več, če želijo kupiti brokoli, ki je pridelan doma. Torej po tem lahko sklepamo, da če smo pripravljeni plačati več za lokalno pridelano hrano, lahko pričakujemo manjši vpliv kupljene zelenjave na okolje z vidika globalnega segrevanja, zakisanja tal, porabe vode itd.

Še večja izjema pa je primer solate, ki se je v raziskava pokazala kot tista zelenjava, katera ima največji negativni vpliv na okolje, če le-to uvažamo iz Ugande. V raziskavi so proučevali gojenje solate v Ugandi in ugotovili, da če se ta kupuje v Veliki Britaniji to posledično pomeni najvišji vpliv na globalno segrevanje, zakisanje tal itd. Zopet moramo omeniti, da je razlog za to dolga logistična pot (velika količina porabljenega goriva) in ogromna poraba vode ter pesticidov (Milà i Canals et al., 2008).

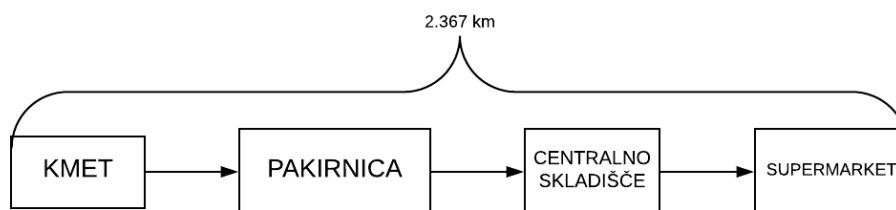
Če to prenesemo na primer Mariborske tržnice lahko očitno vidimo, da bi se iz vidika vpliva na okolje bolj izplačalo kupovanje lokalno pridelane hrane, ki bi tako posledično predstavljala manjše globalno segrevanje zaradi izpusta CO₂, manj zakisevanja tal, manj porabe vode etc. Implementacija lokalno pridelane hrane in dostave le-te na tržnico v Mariboru bi posledično pomenilo hrano z manj pesticidi, ki je bolj hranljiva in manj onesnažuje. Problematiko pa predstavlja zgolj cena, saj kmetijstvo ne bi moglo slediti zahtevam kupcev, kar posledično pomeni višjo ceno in problem redkosti. Tu se pojavi prednost zelenjave iz Španije, ki pa je vzgojena za masovno porabo in polna posebnih gnojil. Omeniti moramo, da zaradi masovne proizvodnje porabijo tudi ogromne količine pitne vode. Prav tako transport iz Španije predstavlja ogromen negativen vpliv na okolje, hkrati pa daljšo oskrbovalno verigo. To lahko rešimo z implementacijo dobave lokalno pridelane Slovenske hrane in tako bi posledično bil vpliv na okolje manjši; največji vpliv na to bi imela krajša logistična pot.

Pomemben pa je tudi vidik oskrbovalnih verig, ki pokrivajo tok blaga in storitev od dobaviteljev preko proizvodnje do končnega uporabnika. Lahko pa jih opredelimo tudi kot skupino podjetij (dobaviteljev, kupcev, proizvajalcev in ponudnikov storitev), ki se povezujejo z namenom pridobivanja, nakupovanja, izdelovanja, zbiranja in prodajanja proizvodov in storitev za končnega kupca (Rajter & Križman, 2010).

Na našem primeru pa bomo primerjali samo velikost sistema oskrbovalne verige. Odločili smo se, da bomo primerjali oskrbovalni verigi paradižnika iz Španije ter izredno kratke (iz vidika dolžine poti in posrednikov) oskrbovalne verige. Sprva moramo primerjati samo razdaljo poti med mestom Maribor in Španskim mestom Almerio (slovi po pridelavi paradižnika) ter med kmetijsko zadrugo Starše in Mariborom. Po izračunu

smo ugotovili, da je ta pot med Almerio in Mariborom dolga 2.367 km, pot med kmetijsko zadrugo (uporabili smo jo kot neko povprečje oddaljenosti kmetov, ki bi prodajali paradižnik od mesta Maribor) in Mariborom pa je dolga okrog 15 km. Če primerjamo samo dolžino teh poti, vidimo, da obstaja več kot 2.000 km velika razlika v prostorski oddaljenosti. To iz vidika oskrbovalnih verig posledično pomeni tudi premagovanje večjega prostorskega razkoraka in večje onesnaževanje okolja. Prav tako je zaradi oddaljenosti potreba po več vmesnih členih oskrbovalne verige. Spodaj je predstavljen model oskrbovalne verige na relaciji Almerija – Maribor (Slika 1), ki smo ga oblikovali na podlagi pogovora z vodilnim kadrom nemškega podjetja Betafruit, ki se ukvarja z distribucijo sadja in zelenjave iz Španije po Evropi. Moramo pa omeniti še, da primerjamo paradižnik iz tržnice s paradižnikom multinacionalke, ki ga lahko kupimo npr. v supermarketih.

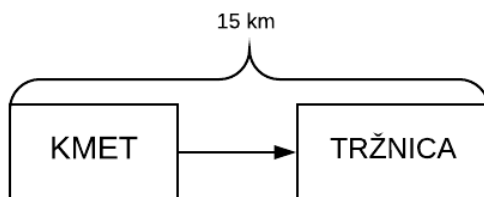
Slika 1: Španska oskrbovalna veriga



Vir: Osebni vir

Zgornji model sistema velja za približek oskrbovalne verige in ni razdeljen na mikroelemente oskrbovalne verige. Ta model pa lahko primerjamo s poenostavljeno slovensko oskrbovalno verigo, kjer transportna razdalja skupaj znaša zgolj 15 km (Slika 2 spodaj).

Slika 2: Poenostavljen primer oskrbovalne verige lokalno pridelanega paradižnika



Vir: Osebni vir

Ko primerjamo predstavljeni oskrbovalne verigi je torej več kot očitna razdalja, katero mora podjetje oz. kmet opraviti, da lahko paradižnik zagotovi potrošnikom. Dodati pa še moramo, da je paradižnik, ki prihaja iz Slovenije hranjlivejši in bolj svež, saj je oskrbovalna veriga ogromno krajša. Paradižnik iz Španije mora prepotovati ogromno razdaljo, kar pomeni tudi daljše časovno obdobje in nezmožnost hitrega zagotavljanja pridelka. Velika prednost španske oskrbovalne verige pa je ta, da lahko zagotavljajo paradižnik skozi celotno leto, kar ustreza večini trgovin. Pri primerjavi zgoraj predstavljenih oskrbovalnih verig pa je najpomembnejši vidik onesnaževanja okolja, ki je predstavljen v nadaljevanju poglavja Logistični vidik projekta.

2 Sociološki vidik

Lokalno pridelana hrana ima mnogo pozitivnih učinkov, tako na zdravje posameznikov, kot na okolje v katerem živimo. Tega se čedalje bolj zavedamo in ozaveščenost o pomembnosti lokalno pridelane hrane se z leti povečuje. Tako smo tudi v Sloveniji med glavne cilje Nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025, ki ga je oblikovalo Ministrstvo za zdravje postavili spodbujanje kupovanja lokalno pridelane hrane v vseh javnih zavodih in gospodinjstvih v Sloveniji (Izbirajmo lokalno pridelano hrano, 2016).

Hrana lokalnega izvora ima zaradi tega, ker je pripotovala krajšo pot od proizvajalca do potrošnika in je dozorela na sami rastlini višjo hranilno vrednost. Sadje in zelenjava, ki pripotujeta stotine kilometrov daleč do potrošnika ima nižjo hranilno vrednost, saj se leta niža z dnem ko je plod odrezan. Da je proces propadanja upočasnen, se uvozniki poslužujejo kemijske obdelave sadja in zelenjave, ki plodove obdrži »sveže« dalj časa. Lokalno pridelana sadje in zelenjava tako v večini vsebuje manj aditivov, kot uvožena (Izbirajmo lokalno pridelano hrano, 2016).

Narejena je bila tudi raziskava z naslovom Prehrambene navade odraslih Slovencev z vidika varovanja zdravja. Ugotovili so, da potrošniki najpogosteje preverijo dve informaciji rok trajanja izdelka in pa cena izdelka. Upokojenci so tista skupina, ki najpogosteje preverjajo državo v kateri je bilo določeno živilo pridelano. V zadnjem desetletju se je raven ozaveščenosti o zdravem prehranjevanju zvišala, vendar b treba pozornost posvetiti tistim ciljnim skupinam, ki ne posvečajo toliko pozornosti temu, kaj kupujejo. Take ciljne skupine imajo nekoliko slabše znanje o prehrani, informacij ne sprejemajo ali razumejo pravilo, nakupujejo impulzivno, si za to ne vzamejo dovolj časa ali pa jih tovrstno ozaveščanje sploh ne zanima (Izbirajmo lokalno pridelano hrano, 2016).

Nacionalni inštitut za javno zdravje predlaga naslednje. Spodbuja sodelovanje različnih sektorjev od kmetijskega, šolskega in zdravstvenega pri projektih, ki skrbijo za

spodbujanje in ozaveščanje pomembnosti oskrbe javnih zavodov z lokalno pridelano hrano. V vzgojno-izobraževalnem sektorju lahko z izobraževanjem najmlajših vplivamo na izgradnjo drugačnih prehranjevalnih navad in vzbujanju zanimanja otrok za lokalno pridelano hrano. Dokazano je, da slabše prehranjeni otroci dosegajo slabše rezultate (Izbirajmo lokalno pridelano hrano, 2016).

2.1 Dosedanje raziskave na tem področju

Dobro je vedeti, kaj potrošnikom sploh pomeni lokalno pridelana hrana. V raziskavi, ki je bila narejena leta 2002, so raziskovali 4 različne skupine. Dve skupini sta bili sestavljeni iz oseb, ki redno kupujejo lokalno pridelano hrano medtem ko osebe v drugih dveh niso kupovale lokalno pridelane hrane. Spraševali so jih po definiciji lokalno pridelane hrane. V drugi skupini, tistih, ki redno kupujejo lokalno pridelano hrano so na to vprašanje odgovarjali predvsem z dolžino vožnje, ki jo morajo opraviti torej velikostjo okrožja. Zgolj ena oseba je rekla, da jesti lokalno pomeni jesti sezonsko. Omenili so tudi, da je lokalna hrana pridelana na manjših kmetijah. Prva skupina sestavljena iz tistih, ki kupujejo lokalno je podala podobne odgovore, ampak bolj kvantitativno obarvane, torej specifične dolžine okrožja, kilometrov. Lokalno pridelano hrano so povezovali z bolj svežo in boljšo kot običajno, ampak z zavedanjem, da to ni nujno vedno res. Tudi skupine ki ne kupujejo lokalno pridelane hrane so dajale podobne odgovore, izstopal je predvsem odgovor, da če želimo videti kje ta produkt raste, kako je narejen se lahko vedno tja odpeljemo in pogledamo. Spraševali so jih tudi, kje nakupujejo lokalno pridelano hrano, večina jih je odgovoril, da na tržnicah, razlika je bila zgolj v tem da nekateri tam nakupujejo tedensko, drugi letno. Spraševali so jih tudi po tem zakaj jim je pomembno, da kupujejo lokalno pridelano hrano na tržnici in najbolj pogosti odgovori so bili zaradi svežine hrane, boljšega okusa in pa podpore lokalnim pridelovalcem, zanimiv odgovor je bil tudi, da kupujejo zaradi tega, ker se zavedajo kako težko delo je delo pridelovalcev (Zepeda & Leviten-Reid, 2004).

Drugi del raziskave je bil sestavljen iz nakupovanja, skupine, ki so bile sestavljene iz tistih, ki redno kupujejo lokalno pridelano hrano so izbirale in iskale produkte označene z besedo lokalno, medtem ko tiste skupine, ki ne kupujejo lokalno pridelane hrane so

iskale oznake, vendar bolj za diete, oz. kaj drugega ne specifično za oznako lokalno (Zepeda & Leviten-Reid, 2004).

Raziskave, ki so bile narejene prikazujejo potrošnike, ki kupujejo lokalno pridelano hrano kot visoko izobražene, finančno sposobnejše, politično aktivne posameznike. Raziskava narejena v Ameriki, je opozorila na to, da se kupovanje lokalno in ekološko pridelane hrane označuje kot socialni privilegij, kar je velikokrat posledica tega, ker so določene družbene skupine izločene iz raziskav. Dokazali so, da je kupovanje lokalne hrane lahko razširjeno in ga prakticirajo večje in socialnoekonomsko in politično raznolike skupine, kot zgolj bogati, politično aktivni itd. Ugotovili so, da tisti, ki kupujejo tako lokalno kot ekološko predelano hrano, spadajo v skupino bolj socialnoekonomsko sposobnih in so politično bolj aktivni, bili so vključeni v različne liberalne politične skupine. Naredili so tudi nadaljnje intervjuje s tistimi, ki so v slabšem ekonomskem položaju, oz. ki so bili izvzeti iz prejšnjih raziskav. Intervjuvanci so povedali, da če je običajno živilo in lokalno pridelano živilo med katerim izbira enake cene, bodo kupili lokalno predelano. Cena je tisti faktor, kateremu posvečajo največ pozornosti. Intervjuvanec Jack ni nikoli obiskoval univerze in spada v »srednji ekonomski razred«. Po faktorjih, ne spada v kategorije, ki naj bi bile značilne za kupce lokalne hrane. Zanj je kupovanje lokalne hrane predvsem skrb drug za drugega v manjšem okolišu. Lokalno hrano kupuje zaradi dejstva, da pomaga lokalnim kmetom (D. Schoolman, 2017).

Ljudje imajo različne preference in razloge za kupovanje hrane finančne zmožnosti, politična orientiranost in važen je vsak posameznik, ki prispeva po svojih najboljših močeh h kupovanju lokalno pridelane hrane in med njimi ne bi smeli delati razlik. Druga ameriška raziskava je raziskovala notranjo motivacijo, ki jo ima posameznik da kupi lokalno pridelano ekološko hrano, glede na osebne značilnosti. Imeli so dve skupini posameznikov, ena z izrazito individualističnimi potezami in druga kolektivističnimi. Ugotovili so, da individualisti kupujejo lokalno pridelano ekološko hrano predvsem zaradi kakovosti. Torej ugodnejšega vpliva na zdravje, svežine izdelkov in pa boljšega okusa. Pri kolektivistih a prevladuje predvsem okoljski motiv, obnovljivost, zmanjšanje onesnaževanja z ogljikom, zmanjšanje kemične onesnaženosti vode. In pa ekonomski motiv torej podpora lokalnim pridelovalcem (Schrank & Running, 2016).

V Kanadski raziskavi so analizirali promocijski material, ki ga država uporablja za spodbujanje kupovanja lokalne hrane. Prispevki vsebujejo vse štiri oblike, ki so pomembne za zdravje državljanov. Individualni vidik, okoljski vidik, ekonomski in pa lokalni (Derkatch & Spoel, 2015).

Iz vidika individualnega zdravja posameznikov je bilo izpostavljeno, da je lokalna hrana bolj zdrava, kar je bilo podprto z naslednjimi trditvami: (1) je bolj sveža in ima višjo hranilno vrednost, (2) je varna, (3) v večini jo sestavlja sadje in zelenjava. Avtorja članka dodajata tudi kritični vidik, da je lokalna hrana več kot samo sadje in zelenjava, da se prodajajo tudi drugi produkti, ni nujno, da je vedno bolj sveža in bolj varna (Derkatch & Spoel, 2015).

Naslednji vidik je zavedanje pomembnosti zdravja okolja ali okoljske ozaveščenosti. Promocijsko gradivo tako ozavešča, da s pogostimi oziroma rednimi nakupi lokalne hrane, prispevamo k varovanju zraka, zemlje, vode in pomembno prispevamo k boljši prihodnosti. Nekako se navezujejo na to, da ni pomembno skrbeti le zase, ampak tudi za okolje v katerem živimo. Tako izpostavljajo geslo, da je lokalna hrana dobra za okolje. To spet podprejo z naslednjimi stališči: (1) varuje zemljo (3) zmanjšujejo toplogredne emisije proizvedene s plinom (uvožena hrana zaradi razdalje, ki jo pripotuje bolj onesnažuje okolje), (3) je bolj trajnostna. Avtorja sta spet nekoliko kritična, izpostavita, da zgolj lokalno ne pomeni, da je brez uporabe škropiv (Derkatch & Spoel, 2015).

Ekonomski vidik, je prav tako pomembno izpostavljen. Postavljeno je dejstvo, da nakupovanje lokalne hrane spodbuja lokalno ekonomijo. Ne pomagamo zgolj kmetu, ampak celostni verigi od pakiranja, distribucije, priprave izdelka, prodaje. Podprejo jo s tremi ključnimi stališči: (1) denar ostaja v lokalni ekonomiji (denarja ne dajemo korporacijam), (2) pomaga kmetom, da lahko preživijo, (3) potrošnikov denar ima boljšo vrednost, saj nekomu pomaga preživeti in ne bogateti (Derkatch & Spoel, 2015).

Zadnji vidik je seveda lokalni. Kupovanje in podpiranje lokalne proizvodnje poveže in okrepi lokalno skupnost. To se kaže v treh vidikih: (1) poveže ljudi, (2) spodbuja kolektivno dobrobit, (2) pomaga kmetom. Navajajo tudi, da če kupujemo direktno od

pridelovalca samega, pridelovalec dobi do 50% več kot, če proda svoje proizvode grosistom (Derkatch & Spoel, 2015).

2.2 Empirični del

2.2.1 Opis vzorca raziskave

V raziskavo smo vključili naključne sodelujoče, ki so do spletnega anketnega vprašalnika (glej Prilogo 1) dostopali preko strani Facebook, kjer je bila anketa deljena ter neposredno s klikom na anketo, ki je bila posredovana. Anketo so reševale štiri starostne skupine od 30 do 60 ali več let. Anketirani so morali poleg starosti opredeliti tudi svoj kraj bivanja in trenutni status.

Velikost vzorca je torej 101 anketirancev, natančnejša struktura vzorca po zadanih kriterijih bo tabelarno predstavljena v nadaljevanju poročila.

Tabela 1: Števila (f) in strukturni odstotki (f%) anketiranih glede na starost

Starost	f	f%
30 – 39 let	16	16
40 – 49 let	35	35
50 – 59 let	33	33
60 ali več let	17	17
Skupaj	101	100

Vir: Osebni vir

Najobsežnejši skupini sta bili od 40 – 49 let (35%) in pa od 50 – 59 let (33%). Mlajših od 30 let namenoma nismo vključili v raziskavo zaradi tega, ker mlajši večinoma jedo hrano, ki jo kupijo in skuhamo njihovi starši, študentje pa imajo subvencionirano hrano in ne nakupujejo hrane v tolikšni meri kot samostojna gospodinjstva.

Tabela 2: Števila (f) in strukturni odstotki (f%) anketirancev glede na status.

Status	f	f%
Zaposlen	70	69
Samozaposlen	8	8
Upokojenec	19	19
Brezposelni	4	4
Skupaj	101	100

Vir: Osebni vir

Tabela 3: Števila (f) in strukturni odstotki (f%) anketirancev glede na kraj bivanja

Kraj bivanja	f	f%
Večje mesto (nad 100.000 prebivalcev)	5	5
Manjše mesto (od 10.000 do 100.000 prebivalcev)	38	38
Kraj, vas (do 10.000 prebivalcev)	58	57
Skupaj	101	100

Vir: Osebni vir

2.2.2 Opis merskih instrumentov

Za empirično raziskovanje smo uporabili vprašalnik z zaprtim tipom vprašanj, opcija »drugo« je bila možnost odprtega tipa. V anketi smo zastavili 11 vprašanj, glede na predhodno zastavljene hipoteze. 7 vprašanj je bilo skupnih, tako za tiste ki kupujejo lokalno pridelano hrano kot za tiste, ki je ne (starost, status, kraj bivanja, kupovanje lokalno pridelane hrane, pogostost nakupovanja živil, plačilo za lokalno pridelano hrano, ozaveščenost o onesnaževanju. Tistim, ki kupujejo lokalno pridelano hrano so bila dodatno postavljena 3 vprašanja in tistim, ki ne kupujejo lokalno pridelane hrane 1 dodatno vprašanje.

2.2.3 Postopek zbiranja podatkov

Naredili smo spletno anketo v programu 1ka.si, kasneje smo jo objavili na socialnem omrežju Facebook in neposredno poslali ciljnim skupinam.

2.3 Analiza rešenih vprašalnikov

2.3.1 Ali kupujete lokalno pridelano hrano?

To vprašanje je predstavljalo prvo vprašanje ankete in analiza tega se nanaša na spol. Izmed tistih, ki so odgovorili, da kupujejo lokalno pridelano hrano je največ tistih iz starostne skupine od 50 – 59 let in sicer 38%. Tisti, ki so na vprašanje odgovorili, da lokalno pridelane hrane ne kupujejo v največjem deležu pripadajo starostni skupini od 40 – 49 let in sicer 57%.

Vprašanje je lahko vezano tudi na vprašanje statusa (zaposlen/upokojenec itd.). Največ izmed tistih, ki kupujejo lokalno pridelano hrano je zaposlenih (69%) sledijo jim upokojenci (18%). Zanimivo je tudi, da od 4 brezposelnih kar 3 kupujejo lokalno pridelano hrano, čeprav bi predvidevali obratno, zaradi nižjega dohodka. Prav tako je med tistimi, ki ne kupujejo lokalno pridelane hrane največ zaposlenih (70%) in pa upokojencev (22%).

Sledi pa še vidik lokacije bivanja. Ljudje, ki prihajajo iz kraja oz. vasi, največ kupujejo lokalno pridelane hrane. Na drugi strani pa prav tako anketiranci iz kraja ali vasi ne kupujejo lokalno pridelane hrane, razlog, zakaj ne, so navedli tudi sami. Ker na vasi imajo ljudje velikokrat svoje vrtove in si dobrine pridelajo sami.

2.3.2 Zakaj se ne odločite za nakup lokalno pridelane hrane?

Rezultati so pokazali, da anketiranci dvomijo, da je lokalno pridelana hrana res lokalno pridelana. Brezposelnim je pričakovano ovira višja cena živil. Zaposlenim pa predvsem

težja dostopnost in pa prav tako visoka cena. Pod drugo, so predvsem navajali, da imajo svoj vrt in samooskrbo.

2.3.3 Zakaj Vam je pomembno, da kupujete lokalno pridelano hrano?

Največ anketirancev je odgovorilo zaradi višje kakovosti hrane, sledi odgovor podpora lokalnim pridelovalcem, pod drugo so navajali, da tako vedo, da hrana ni obdelana s škropivi in pa da je vedno sveža. Starostni skupini od 50 – 59 let je najbolj pomemben ugodnejši vpliv na zdravje.

2.3.4 Katera lokalno pridelana živila najpogosteje kupujete?

Kar 81% odstotkov tistih, ki kupujejo lokalno pridelano hrano, najpogosteje kupi lokalno pridelana jajca. S 65% sledita meso in zelenjava. Pod drugo so se pojavljali odgovori, da kupujejo vso lokalno pridelano hrano, kar je le mogoče. Tudi med, žita, moko.

2.3.5 Ali ste za lokalno pridelano hrano pripravljeni plačati več?

To vprašanje je ponudilo zelo zanimive odzive. 84% anketirancev je za lokalno pridelano hrano pripravljeno plačati več. Zanimivo je, da tudi tisti, ki so odgovorili da na splošno lokalno pridelane hrane ne kupujejo, so zanjo vseeno pripravljene plačati več. Medtem ko tisti, ki so odgovorili, da kupujejo lokalno pridelano hrano niso pripravljene plačevati več, torej še vedno si želijo nižjih in konkurenčnih cen.

2.3.6 Kje največkrat kupite lokalno pridelano hrano?

Zanimivo je, da 59% tistih, ki kupujejo lokalno pridelano hrano, le-to kupijo pri lokalnem pridelovalcu samem, zgolj 45% na tržnici, 21% pa jih lokalno pridelano hrano kupuje tudi v diskontni trgovini. V diskontni trgovini največkrat kupujejo tisti, ki prihajajo iz vasi, kar je presenetljivo. Na tržnici pa največ kupujejo tisti, ki prihajajo iz manjšega mesta. Tisti, ki prihajajo iz večjega mesta, zanimivo, kupujejo pri pridelovalcu samem. Izpostavljeno

je bilo tudi, da je pomembno, da imajo pridelovalci certifikat. Anketiranec je pod drugo napisal, da kupuje samo pri prodajalcu, ki imajo certifikat OPG.

2.3.7 Kako pogosto kupujete lokalna živila in kako pogosto lokalno pridelana?

Običajna živila, 42% anketirancev kupuje večkrat tedensko, medtem ko lokalno pridelana živila kupujejo enkrat tedensko (42%). So manjše razlike o pogostosti kupovanja. Na to vprašanje so imeli možnost odgovoriti tudi tisti, ki so odgovorili, da na splošno ne kupujejo lokalno predelane hrane. Izkazalo se je, da vseeno kupijo mesečno, ali letno lokalno pridelano hrano.

2.3.8 Ali se zavedate negativnega vpliva na okolje, ki ga povzroča uvažanje živil?

Kar 93% anketiranih se zaveda negativnega vpliva na okolje. Zanimivo je, da se 25% tistih, ki ne kupuje lokalno pridelane hrane, vseeno zaveda negativnega vpliva, medtem ko je 5% tistim, ki kupujejo lokalno pridelano hrano za to vseeno. Kot smo videli v prejšnjih odgovorih, je primaren vpliv na odločitev za kupovanje lokalno pridelane hrane višja kakovost hrane.

3 Ekonomski vidik

Nedavni trendi v kmetijsko-živilski industriji kažejo na pojav lokalnih in regionalnih politik, katerih cilj je jasnejši pregled o izvoru in sledljivosti hrane v dobavni verigi. Cilj trženja lokalno pridelane hrane je izkoristiti interes potrošnikov po hrani in njenim izvorom (Hingley, Boone, & Haley, 2010).

Kratke dobavne verige in lokalne tržnice, kjer kmetje prodajajo svoj pridelek neposredno odjemalcem ali z minimalnim posredništvom so uspešne po vseh državah EU, tako na podeželju kot na urbanih območjih. Predstavljajo alternativo konvencionalnim dolgim dobavnim verigam, kjer imajo pogosto manjši kmetje manjšo pogajalsko moč in potrošnik ne more slediti izvoru hrane do poznanega pridelovalca ali lokalnega območja. Vse od lokalnih tržnic pridelovalcev do sistemov za dostavo košare, ki jih podpira skupnost pridelovalcev, obstaja velika raznolikost med kratkimi dobavnimi verigami in sistemi lokalne hrane v EU. Med njihove prednosti spada poštena cena za pridelovalca, dostop do sveže in sezonske hrane za potrošnika, zmanjšan okoljski vpliv in večjo kohezijo na lokalni ravni. Lokalna gospodarstva imajo tudi pozitivne učinke iz takšnih shem, ki imajo potencial ustvarjati delovna mesta (Augère-Granier, 2016).

Lokalna hrana je v sedanjih gospodarskih in kmetijsko-okoljskih razmerah vedno bolj aktualna. Z vidika potrošnika je lokalna hrana pretežno glede na razdaljo. Inštitut za distribucijo živil¹ je ugotovil, da »lokalno« predstavlja precej majhno območje, kjer potrošnik živi ali kupuje izdelek. Kampanja za zaščito podeželske Anglije² je leta 2008 predlagala klasifikacijo izdelkov, ki bi izvirali in/ali bili predelani v dosegu 48 km od trgovine (Hingley, Boone, & Haley, 2010)

¹ Inštitut za distribucijo živil (ang. Institute of Grocery Distribution ali IGD) je neprofitna organizacija, ki se osredotoča pomagati prehrambeni in živilski industriji izpolniti potrebe javnosti.

² Kampanja za zaščito podeželske Anglije (ang. The Campaign to Protect Rural England ali CPRE) je neprofitna organizacija v Angliji, ki se zavzema za trajnosten razvoj angleškega podeželja.

3.1 Kratke nabavne verige hrane in sistemi lokalne hrane v EU

Augère-Granier (2016) deli KNVH³ na tri različne tipe:

- Neposredna prodaja posameznikom;
- kolektivne neposredne prodaje in;
- partnerstva.

Neposredne prodaje so najpreprostejša oblika KNVH in obsega neposredno transakcijo med pridelovalcem in odjemalcem. Lahko se zgodijo na kmetiji, kjer ima pridelovalec trgovino. Prehranske izdelke lahko dostavijo tudi domov v košarici, še posebej v urbanih ali predmestnih območjih. Spletno nakupovanje je še ena oblika neposredne oz. direktne prodaje.

Pridelovalci lahko tudi sodelujejo, da prodajo svoje izdelke skupaj posameznikom ali potrošniškim skupinam. Te direktne prodaje so lahko organizirane na kmetiji ali v lokalnih prodajalnah. Lokalni festivali hrane ali sejmi so tudi dobra priložnost za skupine pridelovalcev za predstavitev in prodaje svojih izdelkov. V večini evropskih držav, organizacije pridelovalcev sodelujejo v lokalnih javnih naročilih za dobavo kvalitetne lokalne hrane šolam ali bolnicam (Augère-Granier, 2016). KNVH lahko najdemo tudi v obliki partnerstev med pridelovalci in potrošniki, kjer partnerje veže pisan dogovor. Takšna partnerstva lahko najdemo v kmetijstvu, ki je podprto s strani lokalne skupnosti, ki obstaja v EU pod različnimi imeni.

3.2 Primer Intervale Food Hub

S tem ko se potrošniško zanimanje za lokalno pridelano hrano veča, kmetje in organizacije delajo na inovativnih načinih za oskrbo prebivalcev z svežo, cenovno dostopno in lokalno hrano. Intervale Center v Burlingtonu, Vermontu je stopil skupaj z manjšimi in srednje velikimi pridelovalci za ustanovitev Intervale Food Hub, kolaboracijo med osebjem in kmeti, ki združuje, trži in oskrbuje lokalne izdelke skozi multi-

³ KNVH – kratke nabavne verige hrane (ang. short food supply chains).

pridelovalno skupnostno podprt kmetijski⁴ program in prodajo na debelo. Podprto z tržnimi raziskavami, za ocenjevanje povpraševanja in ponudbe v regiji, Food Hub ponuja podjetjem, restavracijam, trgovcem na drobno, institucijam in posameznikom celoleten dostop do sveže lokalno pridelane hrane. Intervale Center služi kot lokalni distributer s tem ko kupuje izdelke vse do 30 pridelovalcev in koordinira, pakira, trži, distribuira in ima čez poslovne operacije. Skozi leto je na voljo skupen prostor za sklepanje poslovnih operacij, vključno z pakiranjem in kratkoročnim skladiščenjem. Po treh letih delovanja je Food Hub začel raziskovati možnosti lastniških struktur in geografske širitve (Schmidt, Kolodinsky, DeSisto, & Conte, 2011).

3.3 Kolaborativen marketing in distribucijske strategije

Združevanje izdelkov iz več kmetij je strategija, ki podpira širšo distribucijo lokalnih produktov na trg vse od posameznikov do institucij. Sodelovanje zmanjša omejitve, s katerimi se trgovanje na debelo sooča, z neposrednim odkupom lokalnih izdelkov, ponudbo izdelkov, ki so predvidljivi, so cenovno pošteno, dostavljeni redno in so visoke kvalitete. Medtem ko se identiteta in sledljivost kmetij ohranita, lahko kolaboracija oz. sodelovanja zniža marketinške stroške kmetije in maksimira proizvodne kapacitete. Sodelovalne kmetije lahko delijo resurse kot so material za pakiranje, skladiščni prostor, distribucijske kanale, operativni kapital, znanje in odjemalce. Pridelovalci lahko tvorijo tudi zadruge, kjer kmetije finančno investirajo ali plačujejo članarino za pokritje režijskih stroškov ali za plačilo skupnih resursov. Takšni skupni modeli dopuščajo manjšim kmetijam, da se razširijo z kombinacijo njihovega produkta z ostalimi pridelovalci, za dostop do večjih trgov, ki potrebujejo večjo in bolj konsistentno količino izdelkov, kot pa so zmožni ponuditi sami (Schmidt, Kolodinsky, DeSisto, & Conte, 2011).

Kolaborativni pristopi pogosto povezujejo pridelovalce in odjemalce skozi distributerja, ki je lahko neprofitna, profitna, profesionalna, kooperativna ali kolaboracijska organizacija ali skupina (Schmidt, Kolodinsky, DeSisto, & Conte, 2011).

⁴ Skupnostno podprto kmetijstvo (ang. community supported agriculture) ali skrajšano CSA.

3.4 Ukrepi za povečanje povpraševanja po lokalni hrani

Z vidika države, pridelovalcev in družbe je lokalno pridelana hrana velikega pomena. Zato so tudi ukrepi, ki so usmerjeni v povečevanje povpraševanja po lokalni hrani smiselni in nujni za vse udeležence, saj zagotavlja varnost, bolj zdravo prehrano, spodbuja lokalno gospodarstvo in je okolju bolj prijazen. Na povpraševanje po lokalni hrani vpliva več dejavnikov. To so lahko cena, ponudba, ozaveščenost odjemalcev, dostopnost lokalne hrane, državne spodbude ipd. Pri tem je treba upoštevati prepričanja in motivacije odjemalcev zakaj se ali se ne odločijo za nakup lokalno pridelane hrane in ali odjemalci zaupajo v lokalno pridelano hrano.

3.4.1 Komuniciranje in ozaveščanje odjemalcev

Ozaveščenost odjemalcev o lokalno pridelani hrani je ključnega pomena in neposredno vpliva na samo povpraševanje po lokalni hrani. Poznavanje odjemalcev je ključ do uspeha pri ozaveščanju. Pri ozaveščanju je pomembno identificirati stereotipe ali negativne predsodke in izpostaviti pozitivne učinke. Iz ozaveščenosti odjemalca izhaja tudi motivacija za nakup.

Pri ozaveščanju glede lokalne hrane je treba ozavestiti pozitivne učinke osebnih in zunanjih vplivov odjemalčevega okolja. Med notranje vplive lahko osebne vplive se lahko apelira na npr. bolj zdravo prehranjevanje in med zunanje vplive lahko sodi občutek domoljubja, spodbujanje lokalnih delovnih mest in gospodarstva in skrb za okolje. Pri tem pa je treba nasloviti negativne predsodke in stereotipe in jih zavreči (npr. nezaupanje v lokalno hrano, vprašljivost izvora, vprašljivost kvalitete ipd.).

Ozaveščanje se začne s komuniciranjem in komunikacija je osnova za uspeh vsake marketinške kampanje. Pristop s katerimi bomo komunicirali s potrošniki je lahko različen in se lahko zajema neposredno komunikacijo ali pogovor vse do oglaševanja v različnih medijih. V vsakem primeru je potrebno ustvariti skrben načrt kampanje in določiti merljive cilje pred/po (npr. povečanje povpraševanja po lokalni hrani v območju

Maribora za 10% do leta 2020). Pomemben dejavnik je tudi financiranje kampanje, ki tudi določa obseg in v večini primerov tudi učinkovitost.

Potrebno je pokriti čim večji spekter medijev (za starejše npr. časopis in radio, za mlajše spletni mediji in družbena omrežja) in vključiti tudi mnenjske vodje, ki bi z pozitivno dispozicijo do lokalne hrane pomagali pri ozaveščanju.

Primer oglasa bi lahko bil sledeč. Za oglaševalsko kampanjo se najame več mnenjskih vodij s katerimi se posnamejo oglasi. To so lahko različni športniki ali znane televizijske osebe, ki bi nagovorile vse generacije. Bolj kot je vsebina oglasa izvirna in inovativna, bolj bo pritegnila pozornost gledalca. Izpostavijo se ključne pozitivne lastnosti in naslovijo se najbolj pereči predsodki in stereotipi glede lokalno pridelane hrane.

V Avstriji je avstrijska gospodarska zbornica uporabljala slogan: »Ko gre gospodarstvu dobro, gre vsem dobro« in prav takšna mentaliteta je potrebna za obuditev domoljubja in pripadnosti, ki bi tudi povečala povpraševanje po lokalni hrani. Potrebno je raziskati različne vidike in odjemalčeve prioritete in prepričanja glede lokalne hrane, saj je dobro poznavanje odjemalca ključ do dobrega komuniciranja. Zato je potrebna obsežna raziskava, ki bi pokazala odjemalčeva prepričanja, mnenja, zaupanje, zadovoljstvo, predsodke, prioritete, nakupne motivacije glede lokalne hrane, ki so potem podlaga za dobro oglaševalsko kampanjo.

3.4.2 Cena lokalne hrane

Cena je pomemben vidik vsakega izdelka ali storitve in tudi hrana ni izjema. Čeprav je cena zelo pomemben vidik, pa ni edini, ki vpliva na nakupno odločitev. Iz ekonomskega vidika je pomemben vpliv spremembe cene na povpraševanje, kar imenujemo cenovna elastičnost povpraševanja. Ta nam pove kako se spremeni povpraševanje ob spremembi cene. Cenovno elastičnost povpraševanja izračunamo $E = \frac{\Delta Q \cdot pc}{Q \cdot \Delta pc}$, torej delimo % spremembe povpraševanja z %spremembe cene. Raziskave, ki bi raziskala področje elastičnosti povpraševanja lokalne hrane ni zaslediti.

Raziskava, ki je v lowi primerjala cene hrane na lokalni tržnici, trgovinah z naravno hrano, supermarketih in tržnicah mesa, je ugotovila, da so cene med lokalno in nelokalno hrano na vrhuncu sezone primerljive in konkurenčne. Raziskava je bila narejena na vrhuncu sezone pridelave hrane v lowi (Julij in Avgust), kjer je bila oskrba lokalne hrane več kot zadostna s strani več prodajalcev in kmetov (Rich & McCann, 2009).

Z vidika odjemalca je pomemben tudi predsodek ali prepričanje glede cene lokalne hrane. Za to bi bila potrebna raziskava o odjemalčevi percepciji in prepričanju glede cene lokalne, ki bi jo opredelili z mersko lestvico. Tako bi lahko npr. dobili v vpogled kako pomembna je za odjemalca cena, kakšno je njegovo subjektivno prepričanje glede cene lokalne hrane (npr. lokalna hrana je draga/poceni).

4 Pravni vidik

4.1 Opredelitev področja in opis problema

Tekom zadnjih let lahko v medijih bolj in bolj opazamo *razcvet kampanj*, ki promovirajo nakupovanje lokalno pridelane hrane. Lokalna hrana se zdi, predvsem s strani potrošnika, nedoločen pravni pojem. Za te je značilno, da se oblikujejo skozi sodno prakso ali pojasnila pristojnega organa.⁵ Pojem lokalna hrana ima, v luči prava EU in nacionalnega prava, dva pomena. Prvič, predstavlja vsebinsko pojmovanje za hrano, pri katero so proizvajalci v *neposredni tržni povezavi* z potrošniki, brez večjih vmesnih trgovinskih verig in drugič predstavlja *način pridelovanja hrane*, saj je lokalna hrana razumljena kot ekološko pridelana hrana.⁶ Kot pojem lokalne in domače hrane pa lahko zaradi majhnosti RS na območju Slovenije štejemo vso hrano, ki je bila pridelana v naši državi.⁷ Glede na medijski razcvet kampanji, prisotnosti številne zakonodaje in mehkega prava za doseg razvoja razcveta lokalno pridelane hrane, Simona Drevenšek navja, da je poseganje po lokalni ali domači prehrani postal globalen pojav.⁸

Republika Slovenija (v nadaljevanju: RS) si je tekom preteklih let prizadevala z vrsto ukrepov okrepiti položaj lokalne hrane na domačem trgu. Trg RS se je z vstopom v Evropsko unijo (v nadaljevanju: EU), razširil in postavil domače pridelovalce v slabši položaj, potrošniki pa so izpostavljeni (pre)poceni uvoženi in osiromašeni hrani multinacionalk, ki nemalokrat terja svoj davek na njihovem zdravstvenem stanju. Tako lokalna hrana, ki so jo poznali naši dedki in babice izgublja pomen v vsakdanjem življenju potrošnikov. Ti so, tudi zaradi ekonomske situacije, začeli posegati po cenejši, uvoženi hrani, ki pa ima manj hranilnih snovi in je po besedah Nacionalnega inštituta za javno zdravje (v nadaljevanju: NIJZ) osiromašena. Nikakor pa ne gre zanemariti poplave

⁵ Ustavno sodišče navaja, da se dokončna razlaga nedoločnega pravnega pojma oblikuje skozi sodno prakso. - VSRS Sodba X Ips 467/2014

⁶ Povzeto po spletni strani ZRCSAZU (znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademija znanosti in umetnosti: Terminologišče: lokalna hrana

⁷ Povzeto spletni portal Naša super hrana: Lokalna hrana ima največ hranil

⁸ Povzeto po Drevenšek, Simona, objavljeno 21.2.2017, Lokalna hrana je butična, Svet Kapitala

informacij s katero se soočajo potrošniki vsak dan v želji izbire kvalitetne hrane. Problem, ki je tekom preteklih let nastal, so prepoznale tako države članice EU, kot EU sama. Sklenemo lahko, da področje lokalne hrane predstavlja kompleksno pravno vprašanje, ki posega na več pravnih področjih. V sklopu raziskovalnega dela, se bomo osredotočili predvsem na analizo Evropske zakonodaje, analizo pristopa RS k dani problematiki in kratko analizo potrošniškega prava, ki se bo navezovala na anketo, ki je bila opravljena tekom tega raziskovalnega dela.

4.2 Evropska zakonodaja na področju lokalne hrane

RS je k EU pristopila leta 2004. S spremembo Ustave Republike Slovenije⁹ (v nadaljevanju: Ustava)¹⁰, je RS oblikovala pravno podlago za prenos in implementacijo Evropske zakonodaje. Pristop RS v EU nenazadnje ni pomenil zgolj prenos dela suverenosti Republike Slovenije na Evropsko unijo, temveč so se s tem tudi odprla vrata na notranji trg EU. Kot navajajo dr. Ferčič, dr. Hojnik in dr. Tratnik je notranji trg samo *jedro integracije EU*.¹¹ Tega gradijo štiri svoboščine. Ena izmed štirih temeljnih svoboščin je tudi prostega pretok blaga.¹²

EU ureja mnoga področja našega vsakdanjega življenja, čeprav se v večini primerov tega sploh en zavedamo, saj mora država članica aktualno evropsko zakonodajo prenesti v aktualno nacionalno zakonodajo, tako le poredkoma vidimo navajanje same evropske zakonodaje. Evropska zakonodaja tako ureja ključna področja našega prava kot so minimalni standardi človekovih pravic, nedavna nova pereča ureditev varovanja osebnih podatkov, varovanje potrošnikov in še in še. V letu 1990 pa se je prepoznala tudi nujnosti zagotovitve pravne ureditve na nadnacionalni – evropski – ravni na področju

⁹ Ustava Republike Slovenije Uradni list RS št. 75/16 z dne 30.11.2016

¹⁰ Uvedel se je novi 3a člen Ustave na podlagi katerih v naš pravni red pronica zakonodaja EU.

¹¹ Povzeto po Ferčič, Hojnik, Tratnik: Uvod v pravo Evropske Unije

¹² Kot blago bomo v dani raziskovalni nalogi razumeli predvsem hrano multinacionalno, ki na podlagi svoboščine prostega pretoka blaga prihaja na police naših trgovin. Po vstopu RS v EU, je uvoz hrane narastel zaradi območja notranjega trga, ki med državami članicami, na katerem so prepovedane kakršnekoli vstopne ovire.

zagotavljanja varne hrane. Incidenti v 1990ih¹³ ter posledice splošne gospodarske krize in z njo povezanega upada gospodarske rasti ter zaposlenosti, podnebne spremembe, vedno večja občutljivost javnosti na vprašanja kakovosti in varnosti hrane ter hkrati tudi vprašanje vpliva kmetijska na okolje so povzročili premik na zakonodajnem področju EU.

¹⁴ Tako se je na koncu prejšnjega stoletja izoblikoval program Evropske Unije, ki ga poznamo pod imenom »Food Safety« (t.j. Varnost hrane v EU).¹⁵ Do leta 2002 se je izoblikoval pristop Evropske unije, ki ga poznamo pod sloganom »od vil do vilic«. Ta se osredotoča na varovanje treh področij in sicer *varovanje zdravja ljudi, živali in rastlin*, v sklop tega pa posledično spada tudi varnost hrane. Evropska unija se je do prej omenjenega problema opredelila, kot do *čezmejnega problema*, saj hrana multinacionalk, na notranjem trgu, zlahka prehaja iz ene države članice v drugo brez vstopnih ovir, tako je konkurenca višja, kar pa ima za posledico nižje cene posameznih živil.¹⁶ Kljub temu, da smo zaznali padanje cen živil, ki so jih uvažale multinacionalke, pa po mnenju Evropske Komisije zagotavlja Evropska unija, kot celota, enega izmed najvišjih standardov hrane na svetu, to pa zagotavlja s številnimi obveznimi kontrolami. ¹⁷

EU je na področju varne hrane sprejela splošno zakonodajo (t.j. *General food law*) v letu 2002.¹⁸ V tej so navedena temeljna načela, ki se dnevno uresničujejo znotraj unije. Splošna zakonodaja se dotika mnogih pravnih področij in zajema celoten proces pridelovanja hrane (od pridelave do predelave). Zakonodajni pristop Evropske unije tako jamči, da bo v sleherni državi članici veljav vsaj minimalen standard varnosti hrane.¹⁹ Na tem mestu je nujno, da se opredelimo tudi o pretočnosti blaga v Evropski Uniji. Na področju EU poznamo načelo *vzajemne pripoznave*. Sodišče EU je v *zadevi Cassis de*

¹³ Povzeto po General food law: https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en. Prav tako je vredno omeniti, da prehranska industrija a notranjem trgu predstavlja drugi najmočnejši sektor, ta zaposluje več kot 48 milijonov ljudi, ter leto pridelava več kot 750 milijard evrov.

¹⁴ Povzeto po Strateški načrt promocije kmetijskih in živilskih proizvodov 2013 – 2018 – Vlada Republike Slovenije

¹⁵ Povzeto po: https://europa.eu/european-union/topics/food-safety_en

¹⁶ Nižja cena živil multinacionalk pa je nedvomno doprinesla k razvrednotenju pomena lokalne hrane, po kateri marsikdo tudi več ni posegal zaradi veliko cenejše uvožene hrane.

¹⁷ Povzeto po Politike Evropske unije: varnost hrane: Od njive do krožnika: varna in zdrava hrana za vse.

¹⁸ Splošno zakonodajo predstavlja tako imenovan General food law – Regulation (EC) No 178/2002

¹⁹ Povzeto po Politike Evropske unije: varnost hrane: Od njive do krožnika: varna in zdrava hrana za vse.

*Dijon*²⁰ odločilo, da kar je zakonito dano v promet v eni državi članici, je zakonito za prodajo tudi v drugi državi članici. Zatorej se more zakonodaja harmonizirati vsaj tako, da bo lahko vsaka država članica zagotavljala minimalni standard varno pridelane hrane. *Sklepno*, Unija v preteklih letih ni le poenotila zakonodaje, ki zagotavlja minimalni varnostni standard hrane v uniji, temveč tudi uvedla politiko t.i. »local food and short supply chain«. S tem si je prizadejala cilj, ki presega varno hrano. Prizadejala si je prestrukturirati agroživilske verige in ponovno povezati lokalne proizvajalce in potrošnike (t.i. proces re-localising agricultural and food production). En izmed temeljnih ciljev kratke agroživilske verige pa ni samo varovanje zdravja potrošnikov, marveč tudi možnost lokalnim pridelovalcem, da ti pridobijo večjo tržno moč na zadevnem trgu.²¹ V sklopu uveljavljanja kratke agroživilske verige je Evropska komisija, na podlagi raziskav, ugotovila, da besedna fraza »short supply chain« (oz. kratka agroživilska veriga) potrošnikom ne pomeni veliko, vendar pa je hkrati ugotovila tudi, da ima veliko prepoznavo med potrošniki označba »*lokalna hrana*«, kljub temu, da v času opravljanja raziskave jasne definicije, kaj naj bi ta predstavljala, ni bilo. V raziskavi, ki so jo izvedli leta 2011²² (ta je vključevala udeležbo 26.713 državljanov Unije), se je kar 90 % vprašanih strinjalo, da je kupovanje lokalne hrane pomembno in bi moralo biti promovirano s strani EU, vendar je hkrati, več kot pol vprašanih odgovorilo, da težko prepoznajo lokalne pridelovalce hrane v svojem lokalnem območju.²³ Na podlagi tega je EU sprejela številne ukrepe, ki so pripomogli k razvoju lokalne hrane.²⁴ Rezultati ukrepov, ki jih je sprejela EU imajo po mnenju Evropskega parlamenta že vidne sadove. Po Evropi je v zadnjih letih več in več lokalnih tržnic, v katerih se udejanja prvotna funkcija kratkih agroživilskih verig, tako se je znotraj živilskih verig število posrednikov, kar pa velja tako za urbana kot podeželska področja.²⁵

²⁰ Zadeva Rewe-Zentral AG proti Bundesmonopolwerwattung für Branntwein (120/78) z dne 20. februar 1979

²¹ Povzeto po: European Parliament: Briefing, Short food supply chains and local food systems in the EU, september 2016

²² Eurobarometer 2011

²³ Povzeto po Short food supply chains and local food system in the EU. A state of Play of their Socio-economic characteristics.

²⁴ Med ukrepi, ki jih je izvedla Evropska unija spadajo kampanje in opozarjanje na pomembnost kvalitetne hrane, kot so: Sustainable food, Food and nutrition safety, The taste of Europe in nenzadnje tudi EU actions against food waste.

²⁵ Povzeto po: European Parliament: Briefing, Short food supply chains and local food systems in the EU, september 2016

4.3 Ukrepi, ki jih je sprejela Republika Slovenija

Slovenija je kot država članica morala spoštovati splošno sprejeto zakonodajo na področju zagotavljanja varne hrane. RS se je danega problema lotila celovito, tako se problema ni lotila zgolj s sprejetjem potrebne zakonodaje, vendar tudi z uvedbo drugih ukrepov, ki so dano problematiko približali potrošnikom. Z izpeljanimi ukrepi si je RS prizadevala izboljšati izzive kmetijska in živilskopredelovalne industrije v Sloveniji. Glavni izzivi so bili zmanjšanje stopnje zaposlenosti v kmetijstvu, povečanje kmetijske produktivnosti, neugodna starostna in izobrazbena struktura in nenazadnje padanje deleža živil na domačem trgu, saj slovenski pridelovalci več niso bili uspešni pri prodiranju na trg.²⁶ Lokalna hrana ima pa po mnenju strokovnjakov iz NIJZ ni le pomemben dejavnik za posameznike, temveč tudi za razvoj podeželja in regije.²⁷

Po dikciji Evropske Unije je RS leta 2011 sprejela Resolucija o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijska in živilstva (v nadaljevanju: resolucija).²⁸ Sprejetje resolucije, ki nastopa pod imenom »Zagotovimo si hrano za jutri«, predstavlja eno izmed mnogih dejanj, s katerimi si RS prizadeva okrepiti položaj lokalne hrane na domačem trgu. Resolucija določa vsebinski okvir za pripravo različnih razvojnih in izvedbenih dokumentov kmetijske politike do leta 2020,²⁹ ter je s tem opredelila vizijo in cilje razvoja kmetijstva v Sloveniji ter ukrepe, ki bodo zagotovili uresničitev cilje sporočila Evropske Komisije – EVROPA 2020. Sklepno resolucija predstavlja skupen dokument vseh nosilcev razvoja agroživilstva ter hkrati vzpostavlja partnerski odnos znotraj katerega odgovornost za razvoj prevzemajo vsi deležni na trgu z hrano.³⁰ Resoluciji pa je sledila nova zakonodaja, ki domala ureja področje prehrane v Sloveniji. Tako je Vlada Republike Slovenije (v nadaljevanju: vlada) leta 2013 sprejela Strateški načrt promocije

²⁶ Povzeto po Strategija za izvajanje Resolucije o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijska in živilstva do leta 2020.

²⁷ Povzeto po spletna stran NIJZ, objavljeno 15.12.2016, Izbirajo lokalno pridelano hrano.

²⁸ Uradni list RS, št. 25/11

²⁹ Povzeto po Strategija za izvajanje Resolucije o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijska in živilstva do leta 2020.

³⁰ 1.3. člen Resolucije o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijska in živilstva. Deležniki o katerih govorimo so kmetijska in živilska podjetja, kmetje, stanovske organizacije kmetov, lokalne skupnosti, izobraževalne ustanove, raziskovalne institucije, civilna družba ter Vlada Republike Slovenije.

kmetijskih in živilskih proizvodov 2013 - 2018³¹, kateri je osnovo predstavljal Zakon o promociji kmetijskih in živilskih proizvodov.³² Strateški načrt si je zadal izpeljati promocijske kampanje (»Slovenski zajtrk«, »Kupujem slovensko«, »shema šolskega sadja«, »Podeželje v mestu« in druge), ki so predstavljale strateški in načrtni pristop Vlade, ki izboljšanju položaja lokalne hrane na zadevnem trgu.³³ Nenazadnje pa je Slovenija pred kratim uvedla projekt Slovenija 2050, v kateri se prav tako zavzema za kakovost življenja Slovencev v prihodnost, kar pa je nedvomno povezano z zdravo (lokalno) prehrano.³⁴

Sprejemanje zakonodaje pa ni bil edini ukrep. Veliko večji učinek so imele promocijske kampanje, ki so se bolj približale potrošniku. V prizadevanju približevanja boljšega agrikulturnega življenja prebivalcev je RS, v letu 2014, ustvarila kampanjo »bodite pozorni na lokalno poreklo«, s katero je po televizijskih in radijskih sprejemnikih promovirala povečanje potrošnje lokalne hrane. To pa ni bila edina takšna kampanja, kasneje se je objavilo še kampanjo »Povezano smo z dobrotami naše dežele«, prav tako pa je RS izvedla promocijsko kampanjo v kateri je ciljala na psihološki vidik človeka ter potrošniku predstavila pot, ki jo prepotuje jabolko, vino in druga živila, da dosežejo končnega porabnika in jih tako posredno pozivala h kupovanju lokalno pridelane hrane.³⁵ Nenazadnje pa si RS v želji približanja problematike lokalne hrane potrošnikom je Vlada vzpostavila tudi spletno stran www.nasasuperhrana.si, na kateri si potrošnikov na zabaven in informativen način prizadeva približati problematiko lokalne hrane širšemu krogu ljudi – potrošnikom.

³¹ Strateški načrt promocije kmetijskih in živilskih proizvodov 2013 – 2018 – Vlada Republike Slovenije

³² Uradni list RS št: 26/2011

³³ Izhodišča za pripravo strateškega načrta so izvira predvsem iz Evropske zakonodaje: iz Strategije EVROPA 2020, Zelene knjige o promocijski kmetijskih izdelkov in informiranju o njih, Sproročilo komisije Evropskemu parlamentu, Svetu, Evropskemu ekonomsko-socialnemu odboru o Odboru regij o Promociji kmetijskih proizvodov in informiranju o njih, Resolucijo o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020.

³⁴ Povzeto po <https://slovenija2050.si/>

³⁵ Povzeto po spletni strani ministrstva za kmetijsko gozdarstvo in prehrano, pod zavahkom delovna področja – promocija lokalne hrane.

Kljub temu, da to ni predmet dane raziskovalne naloge je na tej točki nujno opozoriti na (ne)dovoljenost takih kampanj. V pravu EU velja, da oglasi, ki jih sponzorira država načeloma ne smejo vsebovati sloganov kot so »to je boljše ker je Slovensko«, saj s tem vplivajo na potrošnike in izkrivljajo prost pretok blaga na notranjem trgu.

Glede na opisano dejansko stanje pa se nikakor ne moremo pozabiti na osnovnih načel prava potrošnikov, saj ti predstavljajo glavnega deležnika na trgu. Kot navja Zabel je potrošnik fizična oseba, ki pridobiva blago oziroma storitve za osebno uporabo na trgu s pogodbo kot pravnim instrumentom.³⁶ Glavni izzivi, katerimi sovpadajo na področje prava potrošnikov in razvoja prodaje lokalne hrane, so predvsem sodoben način življenja, kot sprememba življenjskega sloga tudi na področju izbire živil in prehranjevanja tako potrošniki po eni strani izgubljajo kompetence pri izbiranju kvalitetne hrane na drugi strani pa imamo redke majhne skupine potrošnikov, ki so o sami kvaliteti hrane zelo dobro obveščene, nenazadnje pa se na trgu pojavlja ogromno živil, ki so polne označb kakovosti, ki nimajo enake kakovosti. Tako so lahko določeni zanki označba kakovosti, ki jo podeljuje EU pa tudi prostovoljni znaki, znaki podjetij in blagovnih znamk.³⁷ Sklepno se tudi dobro informirani potrošnik hitro znajde v zmedi in so kampanje, ki jih pripravlja RS za informiranje potrošnikov ne le koristne vendar tudi zaželene na domačem trgu.

4.4 Sklep

Tako lahko iz vseh prej opisanih področij sklenemo, da je nujno, da kot družba podpiramo nastanek lokalnih tržnic, kot je tržnica v Staršah. Ta ne le, da doprinese k napredni miselnosti lokalnega področja, da je lokalna hrana pomembna, vendar tudi ponudi vseh okoliškimi prebivalcem možnost, da izberejo (kar je res) domače, brez da bi med kmetovalcem in kupcem stal kakšen posrednik. Tržnica v Staršah tako poseblja in predstavlja vseevropski projekt poprej opisan pod naslovom »local food and short supply chain«, ki tako kupcem, kot celotnemu področju prinaša vrsto prednosti, kot so: zaužite lokalno pridelane hrane, ki je ključna za dobro zdravje ljudi, spodbujanje lokalnega gospodarstva ter predstavlja možnost lokalnim pridelovalcem, da ti pridobijo večjo tržno moč na zadevnem trgu. Sklenemo lahko, da si v Sloveniji želimo še več takšnih tržnic, in menim, da bo, tudi zaradi Evropske zakonodaje, teh vedno več in več.

³⁶ Zabel, Tržno pravo, Gospodarski vestnik, Ljubljana 1999

³⁷ Povzeto po Prehranske navade odraslih prebivalcev Slovenije z vidika varovanja zdravja (Inštitut za varovanje zdravja RS 2009).

5 Upravljanje podeželja

5.1 Tržnice v Mariboru

Mesto Maribor ima osem tržnic, s katerimi po koncesijski pogodbi do leta 2026 upravlja podjetje Snaga. Največja in najbolj obiskana je osrednja mestna tržnica na Vodnikovem trgu. To tedensko obišče tudi do pet tisoč obiskovalcev. Delovni čas tržnice je med 7. in 14. uro, praviloma pa je odprta tudi med prazniki («Lokacije in delovni čas» [Snaga], b. d.). V okviru tržnice deluje tudi samostojni mesno mlečni paviljon, ki ima svoj delovni čas. Nova prenovljena sodobna osrednja tržnica se razprostira od Koroške ceste do Drave in ima okoli 40 odstotkov več prodajnih mest («Tržnica Maribor» [Maribor Pohorje], b. d.).

Ostale mariborske tržnice so: Mala tržnica na Kidričevem trgu, Tržnica Tabor, Tržnica Tezno, Ekološka tržnica na Glavnem trgu, Tržnica sadje in zelenjave integrirane pridelave na Trgu svobode, Tržnica Pobrežje, Cvetlični tržnici Pobrežje in Dobrava, ki delujeta ob obeh mestnih pokopališčih («Lokacije in delovni čas» [Snaga], b. d.).

Tržnice v Mariboru ponujajo različne vrste kmetijskih pridelkov. Pisana ponudba raznovrstnih pridelkov vsebuje različne vrste sadja, zelenjavo, suho sadje, semena, zelišča, meso, suho robo in ostale drobnarije, ki jih pridelajo kmetje («Tržnica Maribor» [Maribor Pohorje], b. d.). Za tiste, ki iščejo ekološko pridelana živila, je primerna tržnica na Glavnem trgu. Tu na stojnicah Kmečke ekološke tržnice ponujajo kmetje sezonsko sadje in zelenjavo, izdelke iz sadja in zelenjave, žita, žitne izdelke, kruh, gibanico, pecivo in drugo. V združenju je okoli sto petdeset kmetij. Da so živila res ekološko pridelana, lahko dokazujejo tudi s kontrolami, ki jih opravlja Oddelek za kontrolo ekološkega kmetijstva pri KGZS - Zavod Maribor («Kmečka ekološka tržnica» [Maribor Pohorje], b. d.).

5.1.1 Kdo lahko prodaja na tržnici?

V skladu z veljavnim Tržnim redom lahko na tržnicah prodajajo kmetovalci, drugi posamezniki, ki opravljajo gospodarsko dejavnost domače obrti, trgovci, gostinci in drugi posamezniki, ki izpolnjujejo za to potrebne pogoje. Lahko najamejo tržnične mize in stojnice ter dobijo ustrezen prostor za skladiščenje tržničnih izdelkov. Ob posebnih prireditvah pa si celo lahko izposodijo stojnice in tržnične mize. Prodajalci so lahko stalni ali občasni. Prvi sklenejo pogodbo o najemu prodajne površine. Občasni izpolnejo za najem ustrezno vlogo, priložijo potrebno dokumentacijo in najem dnevno poravnajo pri inkasantih na tržnici («Želim prodajati na tržnici» [Snaga] b. d.).

5.1.2 Oblike najema

Tržnično mizo prodajalci lahko najamejo dnevno in pri inkasantu plačajo najemnino. Lahko si izberejo zmeraj isto tržnično mizo. To lahko dobijo v primeru letne rezervacije. Leseno ali kovinsko stojnico prodajalci lahko najamejo dnevno ali pa tudi letno. Na tržnici imajo prodajalci lahko prostor za lastno prikolico, prodajni voziček ali lasten kiosk. Najemnina se določi na osnovi velikosti objekta. Na tržničnih površinah je možno imeti tudi gostinski ali trgovski objekt. Cena se določi po veljavnem ceniku. Na nekaterih tržnicah je možno dobiti v najem hladilne vitrine. Najemnina se poravna mesečno. Tudi skladiščni prostori se lahko najamejo. Za potrebe lastnega dogodka se najamejo lahko lesene ali kovinske stojnice in tržnične mize («Želim prodajati na tržnici» [Snaga] b. d.).

Možnosti razvoja tržnice so:

- razmisliti o povečanju ponudbe (hiša izmenjav: prineseš nekaj in nekaj odneseš - semena, rastline, sadike);
- ozaveščanje meščanov (pa tudi prebivalcev mestne okolice o ponudbi na tržnici);
- praznična ponudba (poiskati aktualno ponudbo in morda organizirati – kuhinja na tržnici);
- mesečni dogodki – ponuditi hrano, ki ne potrebuje veliko priprave (palačinke, kranjske klobase, lokalno hrano itd.);
- oglaševanje (časopis, Twiter, promocija dogodkov, spletne objave, napotki za pot, zemljevidi, slike).

5.1.3 Primer dobre prakse

Primer dobre prakse tržnice bi predstavljal Market Hall v Rotterdamu. Projekt je vključeval oblikovalce MVRDV in ekipo drugih oblikovalcev. To so bili razni partnerji, ki so bili odgovorni vsak za svoj del načrtovanja in gradnje tržnice. Osnovna zamisel je bila izbira lokacije in izgradnja objekta za prodajo lokalnih produktov. Ta se je razširila v velik projekt in izgradnjo večnamenske zgradbe. Objekt vključuje stanovanjski del, javno tržnico, restavracije in trgovine. Je novogradnja v središču Laurens Quarter. Tržnica je ob straneh obdana z zasebnimi stanovanji, katera se združijo v obok nad središčem tržnice. Fasada je na obeh straneh narejena iz stekla, kar omogoča veliko naravne svetlobe, kar zadošča tudi njihovim merilom gradnje. V prvem nadstropju se nahajajo razne trgovine in restavracije. Pod tržnico je parkirna hiša, ki stanovalcem, trgovcem in obiskovalcem omogoča parkiranje v bližini. Sama tržnica ima veliko prostora za samostojne trgovce. Lokacija je bila izbrana tako, da ima dobro povezavo z okoliško infrastrukturo. Ima tudi lastno železniško postajo, ki je povezava z glavno železniško postajo. Ta omogoča obisk tudi tistim, ki nimajo možnosti drugačnega prevoza («7 remarkable modern marketplaces» [CITI IO], 20.5.2015).

5.2 Razvoj podeželja in vpliv Evropske unije

5.2.1 Poročilo razvoja projekta "Razvoj podeželja v EU – statistične in ekonomske informacije 2013"

7. 1. 2014 je Evropska komisija objavila letno statistično poročilo "Razvoj podeželja v EU - Statistične in ekonomske informacije 2013", kjer so predstavljeni ključni kazalniki razvoja podeželja. Vključuje vse države članice EU. Podatki so prikazani tako, da prikazujejo ali so cilji, oziroma projekti, razvoja podeželja za programsko obdobje od leta 2007 do 2013 doseženi. Poročilo se sklicuje na rezultate popisa kmetijstva 2010 in kaže na strukturne spremembe. Splošni gospodarski kazalniki v tem obdobju še vedno odražajo posledice gospodarske krize, pa tudi širok razkorak med podeželskimi in mestnimi območji ter med samimi državami članicami. Okoljski kazalniki potrjujejo raznolikost evropskih držav in regij, kažejo pa tudi splošno izboljšanje na različnih

področjih. Te in druge ugotovitve predstavljajo sliko stanja podeželja, ki je podlaga programom razvoja podeželja za obdobje 2014 – 2020. Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2014 – 2020 (v nadaljevanju: PRP 2014 – 2020) je skupni programski dokument posamezne države članice in Evropske komisije, ki predstavlja programsko osnovo za črpanje finančnih sredstev iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP). Program odraža nacionalne prednostne naloge, ki jih država članica opredeli na podlagi analize stanja kmetijstva, živilstva in gozdarstva («7. 1. 2014 - Poročilo "Razvoj podeželja v EU - Statistične in ekonomske informacije 2013« [Program razvoja podeželja Republike Slovenije 2014 - 2020], b. d.).

Evropska komisija je dne 13. 2. 2015 uradno potrdila PRP 2014 – 2020 tudi za Slovenijo. Slovenija je bila tako v skupini prvih držav članic, ki so lahko začele izvajati ukrepe novega programskega obdobja. Finančno ta potrditev za razvoj slovenskega kmetijstva in podeželja pomeni dobrih 1,1 milijarde evrov, od tega bo Slovenija prejela 838 milijonov evrov iz proračuna EU («Vsebina program» [Program razvoja podeželja Republike Slovenije 2014 - 2020], 28.4.2015).

PRP 2014 – 2020 se osredotoča na tri glavna področja, s katerimi bo Slovenija zagotavljala izboljšanje biodiverzitete, stanje voda in tal, konkurenčnost kmetijskega sektorja in socialno vključenost ter lokalni razvoj podeželskih območij, s čimer v največji meri odraža nacionalne prednostne naloge, ki jih je Slovenija opredelila na podlagi analize danosti in stanja kmetijstva, živilstva in gozdarstva, pa tudi vpetosti teh gospodarskih panog v dogajanje na podeželju in celotnem prostoru («Vsebina programa» [Program razvoja podeželja Republike Slovenije 2014 - 2020], 28.4.2015).

5.2.2 Potrjeno Letno poročilo o izvajanju Programa razvoja podeželja 2014 – 2020

Na svoji 13. seji se je sestal Odbor za spremljanje Programa razvoja podeželja. Ta je med drugim obravnaval Letno poročilo o izvajanju Programa razvoja podeželja 2014 – 2020, predlog pete spremembe in spremembe meril za izbor projektov. Člani Odbora so obravnavali Letno poročilo o izvajanju Programa razvoja podeželja in na ravni celotnega PRP 2014 – 2020 je bilo do konca leta 2017 odobrenih 460 mio EUR oziroma 41,5 % vseh razpoložljivih sredstev in izplačanih 290 mio EUR oziroma 26,3 % vseh razpoložljivih

sredstev. Največji delež izplačanih sredstev je bil namenjen obnovi, ohranjanju in izboljševanju ekosistemov.

Skupno je bilo objavljenih 32 javnih razpisov v višini 287,3 mio EUR, od tega 14 javnih razpisov v letu 2017. Kumulativno je bilo do konca leta 2017 objavljenih 29 javnih naročil in podpisanih skupaj 23 pogodb z izbranimi izvajalci skupni višini 2,7 mio EUR.

V okviru spodbujanja skupnega lokalnega razvoja po pristopu »od spodaj navzgor« LEADER/CLLD se intenzivno izvajajo projekti v okviru lokalnih akcijskih skupin.

Organ upravljanja je predstavil izvajanje informiranja potencialnih upravičencev in splošne javnosti o možnostih, ki jih nudi program. Informiranje o programu se izvaja preko Mreže za podeželje. V bazi Mreže za podeželje je bilo 31. 12. 2017 registriranih 2.615 članov (332 članov več kot v letu 2016), ki med drugim tedensko prejemajo e-novice PRePlet. Skupno je bilo v letu 2017 organiziranih 14 dogodkov, izdanih 22 publikacij (zloženke, glasila, itd.), realiziranih 20 drugih komunikacijskih orodij (objave na spletni strani, družbenih medijih, info točke, itd.) ter 28 primerov projektov, zbranih in razširjenih s strani Mreže (ogledi dobrih praks). PRP 2014 – 2020 bo predvidoma dosegel zastavljene mejnike oz. vmesne cilje, s čimer bo Slovenija upravičena do rezerve za uspešnost v višini 6 % dodeljenih sredstev Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (»6. 6. 2018 - Potrjeno Letno poročilo o izvajanju Programa razvoja podeželja 2014–2020« [Program razvoja podeželja Republike Slovenije 2014 – 2020], b. d.).

5.2.3 Sprememba PRP 2014 – 2020

V nadaljevanju seje so člani obravnavali predlog pete spremembe PRP za to obdobje, ki grede v smeri izboljšanje izvajanja ukrepov. Spremembe med drugim prinašajo na ukrepu Prenos znanja in dejavnosti informiranja več možnih vsebin na področju demonstracijskih projektov. Na področju ukrepa Sheme kakovosti za kmetijske proizvode in živila se uvaja sprememba pogojev upravičenosti do podpore. Omogočena bo podpora tudi za primere, ko je bil prvič izdan certifikat za upravičeno shemo kakovosti v predhodnih štirih koledarskih letih od koledarskega leta predložitve vloge za podporo, kar bo omogočilo vstop novim upravičencev do sredstev. Na področju ukrepa Naložbe v razvoj gozdnih območij in izboljšanje sposobnosti gozdov za preživetje se uvaja spremembo, ki bo zajemala vse možne ujme ne samo žledoloma. V okviru ukrepa KOPOP

se zaradi zaznanih potreb ponovno odpira operacija Reja lokalnih pasem, ki jim grozi prenehanje reje. V nadaljevanju seje so člani Odbora za spremljanje sprejeli tudi mnenje glede meril za izbor operacij, ki se v manjšem delu spreminjajo v okviru 2014 – 2020, spremembe se nanašajo na pod ukrep Podpora za naložbe v predelavo, trženje ali razvoj kmetijskih proizvodov ter v okviru pod ukrepa Pomoč za zagon dejavnosti za mlade kmete. Člani Odbora so predstavniki ministrstev in vladnih služb, ekonomskih in socialnih partnerjev, nevladnih organizacij, ki delujejo na področju razvoja podeželja, ter predstavniki lokalnih skupnosti. V Odboru so zastopani tudi organi in organizacije, zadolžene za varovanje okolja in enakost spolov. V letu 2018 sta bila v Odbor za spremljanje imenovana tudi predstavnika Ministrstva za javno upravo in Združenja društva ekoloških kmetov Slovenije. Glavne naloge Odbora za spremljanje programa razvoja podeželja so zlasti pregled izvajanja PRP 2014 – 2020 in napredka pri doseganju ciljev, potrjevanje letnih poročil, najmanj enkrat letno pa mora biti Odbor seznanjen z rezultati vrednotenja v okviru načrta vrednotenja (»6. 6. 2018 - Potrjeno Letno poročilo o izvajanju Programa razvoja podeželja 2014–2020« [Program razvoja podeželja Republike Slovenije 2014 – 2020], b. d.).

5.2.4 Sektor za razvoj podeželja

Sektor izvaja ukrepe Programa razvoja podeželja, ki so usmerjeni k izboljšanju konkurenčnosti kmetijskega in gozdarskega sektorja ter pripomorejo k razvoju in urejanju podeželja. V okviru Operativnega programa za izvajanje Evropskega sklada za pomorstvo in ribištvo v Republiki Sloveniji za obdobje 2014 - 2020, ki so namenjeni trajnostnemu razvoju ribištva, ribogojstva in predelave ter trženju ribiških in ribogojških proizvodov sektor izvaja ukrepe Programa razvoja podeželja 2014 – 2020 in ukrepe Operativnega programa za izvajanje ESPR 2014 – 2020 (»Sektor za razvoj podeželja« [Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja], b. d.).

Glavne naloge Sektorja za razvoj podeželja so (»Sektor za razvoj podeželja« [Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja], b. d.):

- spremljanje in sodelovanje pri pripravi predpisov;
- priprava in izvajanje javnih razpisov;

- izvajanje postopkov dodeljevanja nepovratnih, namenskih sredstev EU in nacionalnega proračuna;
- obdelava zahtevkov za pridobitev sredstev;
- dajanje informacij in pojasnil;
- izdelava poročil in analiz.

Storitve oz. ukrepi za razvoj podeželja

- Prenos znanja in dejavnosti informiranja
- Službe za svetovanje, službe za pomoč pri upravljanju kmetij in službe za zagotavljanje nadomeščanja na kmetijah
- Sheme kakovosti za kmetijske proizvode in živila
- Naložbe v osnovna sredstva
- Razvoj kmetij in podjetij
- Osnovne storitve in obnova vasi na podeželskih območjih
- Naložbe v razvoj gozdnih območij in izboljšanje sposobnosti gozdov za preživetje
- Ustanovitev skupin in organizacij proizvajalcev
- Kmetijsko-okoljska-podnebna plačila
- Ekološko kmetovanje
- Plačila območjem z naravnimi ali drugimi posebnimi omejitvami
- Dobrobit živali
- Sodelovanje
- Podpora za lokalni razvoj v okviru pobude LEADER (lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost).

Oddelek za izvedbo kontrol ukrepov razvoja podeželja in kmetijskih trgov ima naslednje naloge («Oddelek za izvedbo kontrol ukrepov razvoje podeželja in kmetijskih trgov» [Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja], b. d.) :

- priprava zapisnikov in navodil za kontrolorje;
- izvajanje kontrol na kraju samem;
- izdelava akreditacijske dokumentacije;
- pomoč pri reševanju pritožb;

- sodelovanje z nacionalnimi in tujimi organizacijami;
- vnos in obdelava zapisnikov;
- odstop zapisnikov na vsebino;
- informiranje zunanjih izvajalcev;
- usklajevanje pravnih podlag z MKGP.

5.3 Avstrijski pečat AMA

AMA-Gütesiegel oz. AMA oznaka je od urada za kmetijske tržnice Avstrije potrjena in kontrolirana oznaka, ki zagotavlja da živila ne samo dosegajo predpise norme zakonodaje, temveč jih presegajo. Pečat se uporablja že 20 let in rdečo-bele barve državne zastave jasno označujejo kraj izvora. Vsa živila so kontrolirana s strani neodvisnih kontrolorjev in laboratorijih; namen tega je preverjanje upoštevanja AMA predpisov (»AMA-Siegel“ [AMA], b. d.).

5.3.1 Kriteriji za prejem oznake pri posameznih živilih

Meso z oznako je prišlo od živine, ki je bilo rojeno in je preživelo celotno življenje v in bilo zaklano v Avstriji. Večina krme, ki jo živali zaužijejo, je bila pridelana na kmetiji. Krma ki se dokupi mora tudi biti označeno z logotipom AMA. Živini se ne smejo dati ostanki hrane. Zdravila so samo dovoljena če jih veterinar predpiše in se ne smejo dajati vnaprej. Če živina prejme antibiotike, morajo kmetje počakati dvakrat dlje kot je le-to zakonsko predpisano preden prodajo žival. Ko živali pripeljejo v klavnico, jih pregleda veterinar. Samo živali, ki so zdrave in nepoškodovane lahko prejmejo AMA oznako. Ko so živali zaklane, jih veterinar pregleda in meso odobri, kar pomeni, da je meso užitno. Da meso lahko prejme oznako, mora biti kontrolirana pH-vrednost in držanje pomožnega časa zorenje. Tako se pokažejo pomožne napake v mesu (»AMA-Siegel“ [AMA], b. d.).

Kar se tiče klobas, šunk in podobnih mesnih izdelkov je Avstrijska zakonodaja za živila osnova, AMA pa gre korak dlje in ima še zahtevnejša pravila. Na primer klobase z AMA oznako ne smejo vsebovati moke ali škroba. Tudi tehnološko delujoča sredstva za

vezanje vode so prepovedana. Zahtevano je tudi spoštovanje strogih mikrobioloških standardov, ki se stalno preverjajo. Če katerikoli mesni izdelek nosi pečat, to pomeni, da je vso meso uporabljeno v izdelku bilo zrejeno v Avstriji (»AMA-Siegel“ [AMA], b. d.).

Pri mlečnih izdelkih vsaka stopnja v proizvodni verigi od nepredelanega, do predelanega je vključena v zagotavljanje upoštevanja AMA predpisov. Vsi kmetje, ki se ukvarjajo s pridelovanjem mleka, morajo pri pridobivanju mleka in hitrem hlajenju paziti na izredno higieno. Stroga so tudi pravila pri prehrani živine in uporabi zdravil. AMA zahtevki se nahajajo nad standardi državne zdravstvene zakonodaje. Tako pečat AMA nima tolerance pri salmonelah in listerijah. Tudi pri fizikalno-kemijskih zahtevah so strožji, npr. kako se namaže maslo. Mleko in mlečni izdelki morajo dosegati najvišjo kvaliteto tudi pri okusu. Prav tako morajo pri prekoračitvi datuma uporabnosti še dosegati najvišje standarde. Kvalitete se preverjajo v enakomernih razmakih (»AMA-Siegel“ [AMA], b. d.).

Vsa jajca z oznako so 100% Avstrijska, kar pomeni da so se kokoši od katerih prihajajo jajce izvalile, odraščale in ležejo jajca v državi. Zgolj jajca iz talne, pašne in biološke reje predstavljajo A razred kvalitete. AMA pravilnik velja pri vseh stopnjah proizvodnje od nesnic do trgovinske prodaje. Pravilnik predpisuje vse od proizvodnje, označevanja, dokumentacije in predpisujejo visoke standarde čistoče. Veterinar je zadolžen opraviti obširen pregled prisotnosti salmonelle. Po prvem pregledu kokoši med 22. in 26. tednom življenja se redno kontrolirajo vsakih 15 tednov dokler niso zaklane. Če je en pregled pozitiven na salmonelle, je pošiljki proizvodnje prepovedan vstop v AMA program. Vsa jajca so ožigosana in prijavljena že v valilnici. Tako je za vsa jajca možno izslediti kmetijo nastanka s pomočjo spletne strani www.eierdatenbank.at (»AMA-Siegel“ [AMA], b. d.).

Pri ribah žig AMA obsega kontrolo kvalitete, potrdilo o kraju izvora in vse vmesne stopnje v proizvodnji. Večina pravil pri vzgoji rib se nanaša na zdravje le-teh, vzdrževanje kvalitete vodnega sveta in higieno v obratih. Pri ribah veljajo enaka stroga pravila glede potrditve izvora kot pri ostalih živilih z AMA pečatom. Enako kot pri ostalih živilih ribe dobijo pečat samo takrat, kadar so se v Avstriji izvalile, bile rejene in predelane. Pri reji je zahtevano, da je brez lukenj bila izvedena evidenca o ribi. V vodenje evidence spada tudi dokumentiranje koliko hrane je bilo v enem bazenu. Ribja jajca, ki so bila dokupljena

ne smejo biti iz gojišč, kjer uporabljajo gensko optimirane ribe. Smejo jih samo dokupiti od gojišč, ki sodelujejo v AMA programu (»AMA-Siegel“ [AMA], b. d.).

Zelenjava in sadje

Kar se tiče zelenjave in sadja pa so od kmeta do trgovine vse stopnje proizvodnje in gojenja zelenjave vključene v AMA organizacijo. Dela se po zahtevah »Dobra kmetijska praksa«, kar pomeni, da so nad standardi in zahtevami državne zakonodaje. Nosilni stebri tega so zaščita rastlin in natančen popis. Če je uporaba škropiva potrebna, ga morajo kmetje uporabljati varčno in učinkovito. Kontrola je izvršena z jemanjem vzorcev, katere vzamejo iz listov in sadežev rastline. V specializiranih laboratorijih preverijo vzorce o vsebnosti več različnih snovi. Vso pridelano sadje in zelenjava z oznako je bilo pridelano in zapakirano v Avstriji (»AMA-Siegel“ [AMA], b. d.).

V času od vpeljave prvotnega je AMA dodala in povečala obseg raznih drugih pečatov za proizvodnjo in uporabo živil. Tako se nekateri nanašajo na prodajo izdelkov in drugi na proizvodnjo le teh.

Prav tako obstajajo Bio pečati. Ta označuje biološko pridelana živila z visoko kvaliteto. Živilo ta pečati pridobi samo, če izpolnjuje vse AMA bio smernice. Razen evropskega EU bio pečata, je AMA bio pečat edini uradni pečat za bio izdelke (»AMA-Siegel“ [AMA], b. d.).

Poseben pečat pa je tudi »Dobro iz kmetije«. Prejmejo ga kmetije, ki prodajajo vse, kar je zraslo in bilo predelano na kmetiji. Zagotavlja se preverjena kvaliteta živil in sam prodaja živil iz te kmetije (»AMA-Siegel“ [AMA], b. d.). Uporaba pečatov, bi pri razvoju tržnic vsekakor predstavljajo dobre smernice k zagotavljanju kvalitetne zelenjave in sadja.

Sklep in predlog izobraževanja

Ozaveščenost o pomembnosti zdrave in kakovostne hrane se čedalje bolj širi. Poudarjati bi morali, da je lokalno pridelana hrana bolj kakovostna od uvožene in z nakupom lokalno pridelane hrane ne podpremo samo kmeta samega ampak celotno skupnost. V kratki anketi, ki smo jo izvedli smo ugotovili, da je starostna skupina od 40 – 49 let tista, ki najmanj pogosto kupuje lokalno pridelano hrano. Predvsem hiter življenjski tempo nas sili v hitre odločitve in hitre nakupe, ki pa niso nujno najboljši za naše zdravje in okolje, ki nas obdaja.

Po pregledu znanstvene literature smo naleteli na zanimiv članek, kjer o pomembnosti lokalno pridelane hrane izobražujejo s tako imenovano »transformative learning« metodo. Predvsem poudarja dejstvo, da odločitve, ki jih ljudje sprejemamo glede naše hrane imajo velik vpliv na okolje in tako krajevno kot svetovno skupnost. Transformative learning metoda sloni na predpostavki, da se proces učenja razvija v spremembe zavedanja, ki spremenijo učenčevu perspektivo na določeno dejstvo. Torej, posameznik lahko proces učenja začne z raziskovanjem vzroka za določeno bolezen/alergijo, ki jo ima. In skozi to raziskovanje, odkriva kakšen vpliv ima hrana na njegovo bolezen in začne dvomiti in se spraševati v celoten proces industrijske proizvodnje hrane. Takšno učenje ima vpliv na kasnejše odločitve odraslih v smeri, da postanejo okoljsko bolj odgovorni (Kerton & Sinclair, 2010).

To je dobro izhodišče za izobraževanje odraslih. Veliko bolezni sodobnega časa, izčrpanost, diabetes, debelost izvira deloma prav iz nepravilne prehrane. Preko predstavitve simptomov bolezni, bi odraslim ponudili prehranske rešitve. Katera lokalno pridelana zelenjava/sadje imata pozitivni učinek na določeno bolezen. Prav tako predstavitev študij, o višji vsebnosti antioksidantov pri naši slovenskih, domačih borovnicah, kot tisoče kilometrov uvoženih acai jagodah. Odraslim je pomembna predvsem praktična vrednost. Kako bodo lahko svoje znanje praktično uporabili v vsakdanjem življenju.

Dodatni predlogi so sledeči:

- Razlika v ceni ne odtehta razlike v kakovosti - odločanje o nakupu hrane le na podlagi cene je napačno razmišljanje, ker razlika v ceni med uvoženo in lokalno pridelano hrano, ne odtehta razlike v kakovosti, saj ima lokalno pridelana hrana večjo hranilno vrednost in zato z njo hitreje zadostimo našim potrebam;
- Ozaveščanje ljudi o potrebnem dnevnem vnosu hranilnih snovi - ljudi bi morali ozaveščati o potrebnem dnevnem vnosu hranilnih snovi, saj to vpliva na naše zdravje in počutje in jih poučiti o razumevanju deklaracije na hranilih in hrani. S tem bi dosegli predvsem bolj ozaveščene potrošnike ko govorimo o nakupu hrane, mnogi pa bi sami prišli do spoznanja da je lokalno pridelana hrana kakovostnejša od uvožene;
- Spodbujanje pridelovalcev lokalne hrane - ljudi bi morali ozaveščati tudi o tem, kako njihove potrošniške navade vplivajo na slovensko gospodarstvo. S tem ko ljudje kupujejo lokalno pridelano hrano, se poveča potreba in posledično pridelava lokalno pridelane hrane. V kolikor bi se povpraševanje po lokalno pridelani hrani drastično povečalo, lokalno pridelane hrane nebi več našli le na tržnicah, temveč tudi na policah v trgovinah.

Seznam literature in virov

6. 6. 2018 - *Potrjeno Letno poročilo o izvajanju Programa razvoja podeželja 2014–2020*«
[Program razvoja podeželja Republike Slovenije 2014 – 2020]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: <https://www.program-podezelja.si/sl/136-infoteka/nove-novice/917-6-6-2018-potrjeno-letno-porocilo-o-izvajanju-programa-razvoja-podezelja-2014-2020>
- Biernacki, M. (b. d.). *Integration of LCA and LCC in decision process*. Wrocław: University of Economics. Najdeno 20. junija 2018 na spletnem naslovu: http://aurora.turiba.lv/editor/Conference14/vBook/proceeding/pages/EN047_Biernacki/EN047_Biernacki.htm
- Ethylene* [Scottish Environment Protection Agency]. Najdeno 18. julija 2018 na spletnem naslovu: <http://apps.sepa.org.uk/SPRIPA/Pages/SubstanceInformation.aspx?pid=54>
- Fosfati* [Analiza vode]. Najdeno 18. julija 2018 na spletnem naslovu: <http://projekti.gimvic.org/2010/2a/Voda/website/fosfati.html>
- Kaj je CO2* [Varčujem z energijo]. Najdeno 18. julija 2018 na spletnem naslovu: <http://www.varcevanje-energije.si/ekoloska-zavest-cloveka/kaj-je-co2.html>
- Kerton, S., & Sinclair, A. (1. 12 2010). Buying local organic food: a pathway to transformative learning. *Agriculture and Human Values*, str. 401-413. Pridobljeno iz EBSCOhost.
- Ogljikov dioksid* [Messer]. Najdeno 18. julija 2018 na spletnem naslovu: http://www.messer.si/Tehni__ni_plini/ogljikov_dioksid/index.html
- para-Dichlorobenzene* [Scottish Environment Protection Agency]. Najdeno 18. julija 2018 na spletnem naslovu: <http://apps.sepa.org.uk/SPRIPA/Pages/SubstanceInformation.aspx?pid=36>
- Sulfur dioxide* [Queensland Government]. Najdeno 18. julija 2018 na spletnem naslovu: <https://www.qld.gov.au/environment/pollution/monitoring/air-pollution/sulfur-dioxide>
- Sumljive vrednosti prepovedanega plina v ozračju* [Govori.se]. Najdeno 18. julija 2018 na spletnem naslovu: <https://govori.se/novice/sumljive-vrednosti-prepovedanega-plina-v-ozracju/>

- Wegener Sleeswijk, A., Van Oers, L.F.C.M., Guinée, J.B., Struijs, J., Huijbregts, M.A.J., 2008. Normalisation in the Product Life Cycle Assessment: An LCA of the Global and European Economic Systems in the year 2000. *Sci. Total Environ.*, 390, 277–240. Najdeno 1. avgusta 2018 na spletnem naslovu: [oi:10.1016/j.scitotenv.2007.09.040](https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2007.09.040)
- Rodrigue, J. (2017). *The Geography of Transport Systems*. New York: Routledge. Najdeno 8. Avgusta 2018 na spletnem naslovu: https://transportgeography.org/?page_id=5711
- Life Cycle Assessment (LCA) methodology [Technologies for Sustainability Systems]. Najdeno dne 8. Avgusta 2018 na spletnem naslovu: <https://www.e-education.psu.edu/eme807/node/690>
- Novak, N. (2010). *Transport tovora po cesti in skrb za okolje*. Univerza v Mariboru: Ekonomsko poslovna fakulteta.
- Milà i Canals, L., Muñoz, A., Plassmann, S., Canals, I., Hospido, K., McLaren, S. (2008). Life Cycle Assessment (LCA) of Domestic vs. Imported Vegetables. Case Studies on Broccoli, Salad Crops and Green Beans.
- Rajter, M. & Križman, A. (2010). *Oskrbovalne verige*. Ljubljana: Zavod IRC, Ljubljana. Najdeno 6. avgusta 2018 na spletnem naslovu: http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/podrocje/vs/Gradiva_ESS/Impletum/IMPLETUM_209LOGISTICNO_Oskrbovalne_Krizman.pdf
- D. Schoolman, E. (2017). *Building community, benefiting neighbors: "Buying local" by people who do not fit the mold for "ethical consumers"*. Najdeno 25. julija 2018 na SAGE: <http://journals.sagepub.com.ezproxy.lib.ukm.si/doi/pdf/10.1177/1469540517717776>
- Derkatch, C., & Spoel, P. (6. 7 2015). *Public health promotion of "local food": Constituting the self-governing citizen-consumer*. Najdeno 27. julija 2018 na SAGE: <http://journals.sagepub.com.ezproxy.lib.ukm.si/doi/pdf/10.1177/1363459315590247>
- Izbirajmo lokalno pridelano hrano*. (15. 12 2016). Pridobljeno 25. julija 2018 iz NIJZ: <http://www.nijz.si/sl/izbirajmo-lokalno-pridelano-hrano>
- Schrank, Z., & Running, K. (11. 7 2016). *Individualist and collectivist consumer motivations in local organic food markets*. Najdeno 25. julija 2018 na SAGE:

<http://journals.sagepub.com.ezproxy.lib.ukm.si/doi/pdf/10.1177/1469540516659127>

Zepeda, L., & Leviten-Reid, C. (11 2004). *Costumer's vievs on local food*. Pridobljeno iz Journal of food distribution research 35(3): <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.519.2255&rep=rep1&type=pdf>

Augère-Granier, M.-L. (2016). Short food supply chains and local food systems in the EU. *European Parliament, Members' Research Service. European Parliamentary Research Service*. Najdeno 25. julija 2018 na spletnem naslovu: [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/586650/EPRS_BRI\(2016\)586650_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/586650/EPRS_BRI(2016)586650_EN.pdf)

Hingley, M., Boone, J., & Haley, S. (2010). Local Food Marketing as a Development Opportunity for Small UK Agri-Food Businesses. *International Journal on Food System Dynamics*, 1(3), 194-203.

Rich, P., & McCann, N. (2009). *Is Local Food More Expensive? A Consumer Price Perspective on Local and Non-Local Foods Purchased in Iowa*. Leopold Center.

Schmidt, M. C., Kolodinsky, J. M., DeSisto, T. P., & Conte, F. C. (2011). Increasing farm income and local food access: A case study of a collaborative aggregation, marketing, and distribution strategy that links farmers to markets. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 1(4), 157-175.

Avbelj, M. (2011). *Sodobno pravo Evropske unije*. Ljubljana: GV založba.

Drevenšek, S. (2017, 21. februar). Lokalna hrana je butična. *Svet Kapitala*. Najdeno 20. julija 2018 na spletnem naslovu: <https://svetkapitala.delo.si/ikonomija/lokalna-hrana-je-buticna-1245>

Short food supply chains and local food systems in the EU [European Parliament]. Najdeno 20. julija 2018 na spletnem naslovu: [http://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=EPRS_BRI\(2016\)586650](http://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=EPRS_BRI(2016)586650)

Ferčič, A., Hojnik, J., Tratnik, M. (2011). *Uvod v pravo Evropske Unije*. Ljubljana: GV založba.

Politike Evropske unije: varnost hrane: Od njive do krožnika: varna in zdrava hrana za vse [Evropska komisija]. Luxembourg: Urad za publikacije Evropske unije

Santini, F., Gomez Y Paloma, S., Kneafsey, M., Venn, L., Schmutz, U., Balasz, B., Trenchard, L., Eyden-Wood, T., Bos, E., Sutton, G., Blackett, M. (2013). Short food supply chains and local food system in the EU. A state of Play of their Socio-economic characteristics. *Publications Office of the European Union*.

Prehrabene navade odraslih prebivalcev Slovenije z vidika varovanja zdravja [Nacionalni inštitut za javno zdravje] (2009).

Izbirajmo lokalno pridelano hrano [Nacionalni inštitut za javno zdravje]. Najdeno 20. julija 2018 na spletnem naslovu: <http://www.nijz.si/sl/izbirajmo-lokalno-pridelano-hrano>

Lokalna hrana [Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti]. Najdeno 20. julija 2018 na spletnem naslovu: <https://isjfr.zrc-sazu.si/sl/terminologisce/svetovanje/lokalna-hrana#v>

Strategija za izvajanje Resolucije o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijskega in živilstva do leta 2020 [Ministrstvo za kmetijstvo in okolje]. Najdeno 21. julija 2018 na spletnem naslovu: http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/SKP/STRATEGIJA_12_6_2014.pdf

Strateški načrt promocije kmetijskih in živilskih proizvodov 2013 – 2018 [Vlada Republike Slovenije] (2013). Najdeno 21. julija 2018 na spletnem naslovu: http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/zakonodaja/Promocija_kmetijskih_in_zivilskih_proizvodov/nacrtpromocije2013.pdf

Zabel, Tržno pravo, Gospodarski vestnik, Ljubljana 1999

Regulation (EU) No 1151/92

Resolucija o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijskega in živilstva - Uradni list RS, št. 92/07 – uradno prečiščeno besedilo in 105/10 z dne 29. marca 2011

Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januar 2002 o o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanoviti Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane.

Ustava Republike Slovenije Uradni list RS št. 75/16 z dne 30.11.2016 VSRS Sodba X Ips 467/2014

Zadeva Rewe-Zentral AG proti Bundesmonopolverwaltung für Branntwein (120/78) z dne 20. februar 1979

7. 1. 2014 - Poročilo "Razvoj podeželja v EU - Statistične in ekonomske informacije 2013"«
[Program razvoja podeželja Republike Slovenije 2014-2020]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: <https://www.program-podezelja.si/sl/46-obvescanje-javnosti/mreza-za-podezelje-star/enovice-mreze-za-podezelje/164-7-1-2014-porocilo-razvoj-podezelja-v-eu-statisticne-in-ekonomske-informacije-2013>
- Vsebina programa [Program razvoja podeželja Republike Slovenije 2014-2020]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: <https://www.program-podezelja.si/sl/kaj-je-program-razvoja-podezelja-2014-2020>
- Oddelek za izvedbo kontrol ukrepov razvoje podeželja in kmetijskih trgov [Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: http://www.arsktrp.gov.si/si/o_agenciji/organiziranost/sluzba_za_kontrolo/oddelek_za_izvedbo_kontrol_ukrepov_razvoja_podezelja_in_kmetijskih_trgov/
- 7 remarkable modern marketplaces [CITI IO]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: <https://www.citi.io/2015/05/20/7-remarkable-modern-marketplaces/>
- Želim prodajati na tržnici [Snaga]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: <http://www.snaga-mb.si/prodaja-na-trznicah.html>
- Tržnica Maribor [Maribor Pohorje]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: <https://maribor-pohorje.si/prireditve/organizatorji-prireditve/trznica-maribor.aspx>
- Kmečka ekološka tržnica [Maribor Pohorje]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: <https://maribor-pohorje.si/kmecka-ekoloska-trznica.aspx>
- Lokacije in delovni čas [Snaga]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: <http://www.snaga-mb.si/lokacije.html>
- AMA-Siegel [AMA]. Najdeno 1. septembra 2018 na spletnem naslovu: <https://amainfo.at/ama-siegel/ama-guetesiegel/>

Priloge

Priloga 1: Vprašalnik

VPRAŠALNIK

Starost:

- 30 - 40
- 40 – 50
- 50 – 60
- 60 +

Kraj bivanja

- Mesto (nad 100.000 prebivalcev)
- Manjše mesto (od 10.000 – 100.000 prebivalcev)
- Kraj, vas (do 10.000 prebivalcev)

Status:

- Zaposlen/a
- Samozaposlen/a
- Nezaposlen/a
- Upokojenec/ka
- Drugo:

Vpr1: Ali kupujete lokalno pridelano hrano?

- Da
- Ne

Če odgovorijo z ne: Zakaj se ne odločite za nakup lokalno pridelane hrane

- Visoka cena
- Slaba dostopnost
- Dvom, da je hrana res lokalno pridelana
- Drugo

Če odgovorijo z da: Zakaj vam je pomembno, da kupujete lokalno pridelano hrano?

- Podpora lokalnim pridelovalcem
- Višja kvaliteta hrane
- Ugodnejši vpliv na zdravje
- Drugo:

Vpr2: Katera lokalno pridelana živila najpogosteje kupite?

- Meso
- Mleko in mlečni izdelki
- Sadje
- Zelenjava
- Drugo:

Vpr3: Ali ste pripravljeni za lokalno pridelano hrano plačati več?

- Da
- Ne

Vpr4: Kje največkrat kupite lokalno pridelano hrano:

- Na tržnici
- V trgovini z zdravo prehrano
- Pri pridelovalcu samem
- V trgovini
- Drugo

Vpr5: Označite, kako pogosto kupujete:

	Dnevno	Večkrat tedensko	Enkrat tedensko	mesečno	letno	nikoli
Običajna živila						
Lokalno pridelana živila						

Vpr6: Ali se zavedate negativnega vpliva na okolje, zaradi uvažanja živil?

- Da
- Ne
- Vseeno mi je

Vir: Osebni vir