

»Mladi za napredek Maribora 2017«
»34. srečanje«

TRAJNOSTNI RAZVOJ IN LOKALNO PRIDELANA HRANA

Raziskovalno področje
Biotehnologija, kmetijstvo, živilstvo

Raziskovalna naloga

Avtor: ANŽE ROJKO, EVA STRELEC, LIZA MARIE VALENTAN
Mentor: JANKO ŠTRUC, BOJANA KOREZ
Šola: SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR

Maribor, februar 2017

»Mladi za napredek Maribora 2017«
»34. srečanje«

TRAJNOSTNI RAZVOJ IN LOKALNO PRIDELANA HRANA

Raziskovalno področje
Biotehnologija, kmetijstvo, živilstvo

Raziskovalna naloga

Maribor, februar 2017

VSEBINA

1	UVOD	11
1.1	Opredelitev raziskovalnega področja	11
1.2	Namen in cilji raziskovalne naloge	11
1.3	Predvidene hipoteze in omejitve pri obravnavanem problemu	12
1.4	Uporabljene raziskovalne metode dela.....	12
2	TRAJNOSTNI RAZVOJ TURIZMA	13
2.1	Štirje stebri trajnostnega razvoja	14
2.2	Trajnostni razvoj in turizem	14
2.3	Trajnostni turizem in okolje	14
2.4	»Zeleni« turizem.....	15
2.5	Zelena shema slovenskega turizma	16
3	LOKALNO PRIDELANA HRANA.....	17
3.1	Prednosti lokalno pridelane hrane	18
3.2	Sadje in zelenjava lokalnega izvora imata višjo hranilno in biološko vrednost	18
3.3	Hrana lokalnega izvora vsebuje manj konzervansov	18
3.4	Tradicionalen okus	19
3.5	Hrana lokalnega izvora ohranja genetsko pestrost	19
4	TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK	21
4.1	Dan slovenske hrane.....	23
4.2	Shema šolskega sadja in zelenjave (SŠSZ)	24
4.3	Shema šolskega mleka.....	24
5	SLOVENSKA ZELENJAVA NA DOMAČEM KROŽNIKU - LUŠT.....	25
5.1	Skrb za okolje.....	26
6	LOKALNA SAMOOSKRBA.....	27
6.1	Glavni nameni trajnostne lokalne prehranske samooskrbe	27
6.2	Kako lahko potrošniki in lokalni pridelovalci hrane prispevajo k povečanju trajnostne lokalne prehranske samooskrbe?.....	28
7	EMPIRIČNI DEL.....	29
7.1	Namen in cilji raziskave	29
7.2	Metodologija in vzorec raziskave.....	29
7.3	Demografski podatki anketirancev	30
7.4	Analiza in interpretacija podatkov anketnega vprašalnika	31
8	UGOTOVITVE RAZISKAVE	42
8.1	Preverjanje hipotez in odgovori na raziskovalna vprašanja	42

9	ZAKLJUČEK.....	44
10	LITERATURA IN VIRI	46
11	PRILOGE	48

KAZALO SLIK

Slika 1:Trajnostni razvoj	13
Slika 2: Zelena shema slovenskega turizma.....	16
Slika 3: Tradicionalni slovenski zajtrk.....	21
Slika 4: Primer tradicionalnega slovenskega zajtrka.....	22
Slika 5: Plakat za Dan slovenske hrane.....	23
Slika 6: Shema šolskega sadja in zelenjave	24
Slika 7: Logotip združenja Lušt	25
Slika 8: Objekt združenja Lušt	26
Slika 9: Sadje in zelenjava	28
Slika 10: Grafični prikaz anketirancev po spolu	30
Slika 11: Grafični prikaz anketirancev po starosti	31
Slika 12: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali veste, kaj je lokalno pridelana hrana?«	31
Slika 13: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali vam je pomembno od kod izvira hrana?«	32
Slika 14: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kako pogosto jeste lokalno pridelano hrano?«.....	33
Slika 15: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali Vas zanima, kje pridelujejo vašo hrano, ki jo zaužijete?«.....	33
Slika 16: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali doma pridelujete svojo hrano?«	34
Slika 17: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali v šoli uživate lokalno pridelano hrano?«.....	34
Slika 18: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali bi v šoli želeli več lokalno pridelane hrane?«	35
Slika 19: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kako pomemben je za vas način pridelave hrane?«	35
Slika 20: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali poznate kakšnega lokalnega pridelovalca hrane?«	36
Slika 21: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kje kupujete sadje in zelenjavo?«	36

Slika 22: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kje kupujete mesne izdelke?«.....	37
Slika 23: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kje kupujete mlečne izdelke?«....	37
Slika 24: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Menite, da je pri trgovcih več lokalne ali uvožene hrane?«	39
Slika 25: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Menite, da je lokalno pridelana hrana predraga?«	39
Slika 26: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali se poslužujete obrokov iz lokalno pridelane hrane?«	40
Slika 27: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Menite, da bi morala biti lokalno pridelana hrana ustrezno označena?«.....	40
Slika 28: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Menite, da bi se restavracije morale oskrbovati z lokalno pridelano hrano?«	41
Slika 29: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali menite, da lokalna hrana vpliva na razvoj turizma?«	41

KAZALO PREGLEDNIC

Tabela 1: Nakupno odločanje.....	38
----------------------------------	----

KRAJŠAVE

LPH – Lokalno pridelana hrana

MKGP – Ministrstvo za gozdarstvo in prehrano

SŠŽZ – Shema šolskega sadja in zelenjave

TR – Trajnostni razvoj

TSZ – Tradicionalni slovenski zajtrk

TZS – Turistična zveza Slovenije

WCED – World Commission on Environment and Development

POVZETEK

Trajnostni razvoj postaja vse bolj uporabna beseda, čeprav veliko ljudi ne ve, kaj sploh pomeni, saj je pojem »trajnostni razvoj« zelo težko definirati. Svetovna komisija za okolje in razvoj (WCED, 1987), opredeljuje, da je »trajnostni razvoj« takšen način razvoja, ki zadošča današnjim potrebam, ne da bi pri tem ogrožal možnosti prihodnjih generacij, da zadostijo svojim lastnim potrebam. Trajnostni razvoj sestavljajo 4 stebri: družbeno-kulturni, okoljski, gospodarski ter podnebni. V Sloveniji postaja vse bolj popularen tudi zeleni turizem. Kot vsi vemo, je Slovenija ena najbolj zelenih držav v Evropi. Sem se uvršča predvsem zaradi gozdnih prostranstev, razkošjem čistih in zdravilnih voda, ohranjanjem izjemne biotske raznovrstnosti, dobro ohranjeno krajinsko pestrostjo, številnimi naravnimi vrednotami, katere pa so eden izmed temeljev trajnostnega razvoja.

Lokalno pridelana hrana ima veliko prednosti pred uvoženo hrano. Ne le, da ima pozitiven vpliv na lokalno gospodarstvo, podpira tudi naše lokalne pridelovalce in kmete, kajti če izdelke kupimo neposredno pri njih in se izognemo večjim trgovcem, omogočamo kmetom in drugim lokalnim pridelovalcem možnost pridelave in s tem samooskrbe, katera pa neposredno vpliva tudi na naše zdravje. Sadje in zelenjava iz lokalne pridelave ima višjo biološko vrednost, saj je bolj dozorela. Zaradi krajše poti do trgovskih polic pa ima tudi višjo hranilno vrednost. V večini primerov vsebuje tudi dva do tri krat manj pesticidov in konzervansov kot uvožena hrana. Hrana je lahko manj privlačnega videza in manj obstojna, vendar pa ima zato polnejši in tradicionalen okus. Transport hrane iz oddaljenih krajev vpliva na okolje. Če hrana potuje z vlakom ali letalom, se spuščajo v ozračje strupeni plini, kar prav tako vpliva na naše zdravje. V našem bližnjem okolju je največ lokalno pridelanega sadja in zelenjave, največji ponudniki takšne hrane pa so tako v regijskem kot na nacionalnem nivoju kmetijske zadruga, v večjih krajih pa posamezne kmetije in kmetije, ki se ukvarjajo z turizmom.

Ključne besede: trajnostni razvoj, zeleni turizem, lokalno pridelana hrana, sadje in zelenjava

ABSTRACT

Sustainable development is becoming an increasingly useful word, although many people do not know what it means, since the concept of sustainable development is very hard to define. The simplest explanation is: "Sustainable development is a way of development that meets today's needs without compromising the ability of future generations to meet their own needs. (*World Commission on Environment and Development - WCED, 1987*). Sustainable development is composed of socio-cultural, environmental, economic and climate spheres. Green tourism is becoming increasingly popular in Slovenia. As we all know, Slovenia is one of the greenest countries in Europe. That is because of the forest vastness, the luxury of pure healing waters and keeping the exceptional biodiversity.

Locally grown food has many advantages over imported food. Not only it has a positive impact on the local economy, it also supports our local growers and farmers. By buying products directly from them and avoiding big shopping retailers, we enable farmers to have higher profits. It also has a great impact on our health. Fruits and vegetables from local production have higher biological value due to the ripeness. It also has a higher nutritional value due to the shorter path to the stores. In most cases, it also contains 2 to 3 times less pesticides and preservatives than imported food. Food may be less attractive in appearance and is more perishable, but therefore it has fuller and more traditional taste. Transporting food from distant places has an impact on the environment. When the food is transported by train or by plane it descends toxic gases into the atmosphere, which can also affect our health.

Keywords: Sustainable development, green tourism, locally grown food, fruit and vegetables.

ZAHVALA

Zahvaljujemo se mentorici in mentorju za pomoč pri izbiri literature in nasvetih za izbiro poglavij ter vsakršno drugo podporo. Prav tako se zahvaljujemo ravnatelju in profesorjem, ki so nam opravičili izostanke od ur, da smo lahko raziskovali, nam pomagali in celo dodali kakšno idejo. Zahvaljujemo se tudi vsem dijakinjam in dijakom in ostalim, ki so izpolnili anketo in s tem pripomogli k boljšim rezultatom raziskave. Hvala tudi profesorici slovenščine za lektoriranje naloge ter profesorici angleščine za pregled prevoda. Zahvaljujemo pa se tudi našim staršem za podporo, nasvete ter za kakršnokoli pomoč pri raziskovanju.

Iskrena hvala vsem!

1 UVOD

1.1 Opredelitev raziskovalnega področja

Naša izbira hrane vpliva na naše zdravje, kakovost okolja, delovna mesta v naših skupnostih, na kulturo in raznolikost naše družbe, zato nam je vedno bolj pomembno, od kod izvira hrana, ki jo zaužijemo. Zavedamo se, da je hrana osnovni vir preživetja in osnovna dobrina, ki zadovolji temeljne človekove potrebe, zato nas zanima, kako poznajo dijaki pomen lokalno pridelane hrane in kako prisotna je lokalna samooskrba s hrano v našem bližnjem okolju (Maribor in okolica). Lokalna samooskrba s hrano je močno povezana s trajnostnim razvojem in je usmerjena k izboljšanju kakovosti življenja ljudi. Hrana, ki je pridelana in dostopna na lokalnem trgu, se ni bilo treba prepeljati na stotine kilometrov. Hrana pridelana na lokalnem območju ali pa celo na našem vrtu je boljšega okusa in bolj bogata s snovmi, ki jih potrebuje naše telo. Zato s kupovanjem lokalno pridelane hrane ne koristimo le lokalnim kmetovalcem in pridelovalcem, ampak tudi sebi. V raziskovalni nalogi želimo raziskati, kakšna je ponudba lokalno pridelane hrane ter jedi in obrokov, ki so pripravljene iz produktov iz lokalnega okolja. Prav tako nas zanima, kako mladi razumejo pomen lokalno pridelane hrane in kaj to pomeni za naše zdravje. Upoštevajoč dejstvo, da živimo v času, ko je zdrav način življenja eden izmed največjih izzivov, nas zanima, po kakšnih obrokih posegajo dijaki v času šolske malice in kako prisotna je lokalno pridelana hrana v naših družinah in nekaterih gostinskih obratih.

1.2 Namen in cilji raziskovalne naloge

Namen raziskovalne naloge je predstaviti pomen lokalno pridelane hrane in njen vpliv na trajnostni razvoj.

Cilji, ki jih želimo doseči v raziskovalni nalogi, so:

- s pomočjo anketnega vprašalnika ugotoviti, kakšne so prehranjevalne navade dijakov;
- ugotoviti, ali dijaki razumejo pojem »lokalno pridelana hrana«;
- ugotoviti, s kakšno hrano se dijaki prehranjujejo v šoli;
- preveriti zastavljene raziskovalne hipoteze.

1.3 Predvidene hipoteze in omejitve pri obravnavanem problemu

V raziskovalni nalogi bomo s pomočjo anketnega vprašalnika pridobili informacije o seznanjenosti dijakov o lokalno pridelani hrani in njeni vsakdanji uporabi. Anketa je namenjena vsem dijakom srednjih šol. Informacije, ki jih bomo pridobili, bomo kasneje uporabili kot podlago za nadaljnjo raziskavo, ki jo bomo najprej podprli s teoretičnimi izhodišči. S pridobljenimi rezultati ankete ter analizo bomo zastavljene hipoteze potrdili ali pa ovrgli.

Zastavili smo štiri raziskovalne hipoteze in sicer:

H1: Predvidevamo, da dijaki niso seznanjeni z uporabo lokalno pridelane hrane v šoli.

H2: Učenci/dijaki ne poznajo pomena lokalno pridelana hrana.

H3: Predvidevamo, da je lokalno pridelana hrana primerno označena.

H4: Cena lokalno pridelane hrane je previsoka.

1.4 Uporabljene raziskovalne metode dela

Pri obravnavanju raziskovalnega problema bomo najprej predstavili teoretična izhodišča, ki nam bodo služila kot podlaga pri nadaljnjem raziskovanju. S pomočjo kvantitativne metode raziskovanja bomo pridobili podatke tako, da bomo pripravili anketni vprašalnik v spletnem okolju in s tem pridobili odgovore na zastavljena anketna vprašanja. Odgovore bomo s pomočjo računalniškega programa Microsoft Excel obdelali, grafično prikazali in interpretirali. Anketo bomo izvedli med dijaki srednjih šol s pomočjo spletne strani »EnKlikAnketa«. Rezultate in posamezne spremenljivke bomo med seboj primerjali ter jih prikazali.

2 TRAJNOSTNI RAZVOJ TURIZMA

Trajnostni razvoj postaja vse bolj uporabna in v zadnjem času zelo popularna beseda, čeprav veliko ljudi ne pozna povsem njenega pravega pomena. Trajnosten razvoj je težko definirati. Od vseh najpogosteje uporabljenih je definicija Svetovne komisije za okolje in razvoj, ki navaja, da je "Trajnosten razvoj je takšen način razvoja, ki zadošča današnjim potrebam, ne da bi pri tem ogrožal možnosti prihodnjih generacij, da zadostijo svojim lastnim potrebam." (Svetovna komisija za okolje in razvoj WCED, 1987).

Da bi naslednjim generacijam zagotovili dobro prihodnost, moramo s tem začeti že zdaj, ko še ni prepozno. Spremeniti bomo morali naš način življenja ter zelo odgovorno uporabljati naravne vire. Strmeti moramo k temu, da obvarujemo naravo in naravne resurse že danes, sicer bodo naslednje generacije v zelo težki in neprijetni situaciji. Leta 2001 je Evropska komisija sprejela strategijo za trajnostni razvoj. V njej so navedene nevarnosti, ki nam grozijo, v kolikor ne bomo spremenili našega poseganja v okolje. Tako so potrebne spremembe na gospodarskem, družbeno-socialnem in ekološkem področju, pri tem pa moremo paziti na ustrezno ravnotežje med temi tremi področji, za zagotovitev dolgoročne trajnosti.¹ Na sliki 1 ponazarjamo področja trajnostnega razvoja in njihovo medsebojno povezanost.



Slika 1:Trajnosten razvoj

Vir: https://eucbeniki.sio.si/geo1/2558/14_1_2-1.jpg

¹ Kralj Serša, M., Jeršin Tomassini, K. in Nemeč, L. (2015). *Geografija 1*. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo. Pridobljeno s: <https://eucbeniki.sio.si/geo1/2558/index1.html>

2.1 Štirje stebri trajnostnega razvoja

- **Gospodarski:** Turističnim destinacijam zagotoviti konkurenčnost in sposobnost preživetja, da se bodo lahko razvijale in prinašale koristi oziroma dobiček.
- **Okoljski:** Turistična podjetja in obiskovalci ustvarjajo velike količine odpadkov ter s tem onesnažujejo vodo, zrak in zemljo, zato se trudimo zmanjšati onesnaženost in okrepiti kakovost in značilnost pokrajine, zavarovati in ohranjati naravo, rastline in živali.
- **Družbeno-kulturni:** Trudimo se okrepiti in spoštovati kulturno-zgodovinsko dediščino, tradicijo in različnost destinacije ter ohranjati in izboljševati življenje v lokalnih skupnostih.
- **V zadnjem času se dodaja še četrti vidik in sicer: Podnebni** - kako zmanjšati vpliv turizma na podnebje in kako prilagoditi turizem podnebnim spremembam.²

2.2 Trajnostni razvoj in turizem

Turizem je ena od najhitreje rastočih gospodarskih panog v svetu in je glavni vir dohodka za mnoge države. Turizem zagotavlja tudi številna delovna mesta, ki so pripomogla k oživitvi lokalnih gospodarstev. Kakor tudi druge oblike razvoja lahko tudi turizem povzroči svoj delež težav, kot so socialne motnje, izguba kulturne dediščine, gospodarska odvisnost in ekološke degradacije. Učenje o vplivih turizma ter vse večja gospodarska in podnebna kriza sta pripomogla k dejstvu, da se veliko ljudi zaveda pomena ohranjanja in varovanja okolja, zato strmijo k skrbno načrtovanim in trajnostno naravnanim počitnicam. Te vključujejo različne oblike alternativnega ali trajnostnega turizma kot sta denimo "ekološki turizem" in "kulturni turizem". Trajnostni turizem je postal tako priljubljen, da nekateri pravijo, da bo tisto, kar sedaj imenujemo "alternativo", "samoumevno" v naslednjem desetletju in prihodnjim rodovom.

2.3 Trajnostni turizem in okolje

Okolje, naravne danosti in naravna dediščina so velikokrat razlogi določene destinacije, da jo turisti obiščejo, zato se moramo zavedati optimalne uporabe okolijskih virov, ki predstavljajo

² Počuča, J. (2010). *Trajnostni (zeleni) turizem v Sloveniji – Trend ali stalnica*. Pridobljeno s: <http://www.fm-kp.si/zalozba/ISBN/978-961-266-122-9/prispevki/004.pdf>

ključni element pri razvoju turizma, ohranjanja bistvenih ekoloških procesov in pomagajo pri ohranjanju naravne dediščine in biotske raznovrstnosti. Upoštevati je treba socialno-kulturno avtentičnost gostiteljskih skupnosti, strmeti k ohranjanju njihove zgrajene in žive kulturne dediščine ter prispevati k medkulturnemu razumevanju in strpnosti. Prav tako pa je treba zagotoviti uspešne, dolgoročne gospodarske dejavnosti, ki zagotavljajo socialno-ekonomske koristi za vse zainteresirane. Le te morajo biti pošteno porazdeljene, vključno s stalno zaposlitvijo in nudenjem priložnosti za zaslužek. Vse to pa naj bi prispevalo k zmanjšanju revščine.³

2.4 »Zeleni« turizem

V Sloveniji postaja vse bolj popularen izraz »zeleni« turizem. Kot vemo, je Slovenija ena najbolj zelenih držav v Evropi. Sem se uvršča predvsem zaradi gozdnih prostranstev, razkošjem čistih in zdravilnih voda, ohranjanjem izjemne biotske raznovrstnosti, dobro ohranjeno krajinsko pestrostjo, številnimi naravnimi vrednotami in zavezo trajnostnemu razvoju. »Zeleni« turizem je zagotovo najbolj privlačen za ljubitelje narave, katerih je vedno več, zato bi morali investirati čim več v razvoj zelenega turizma, prav tako pa je v njem veliko koristi⁴. Koristi razvoja zelenega oz. trajnostnega turizma se kažejo predvsem v naraščajočem zelenem trgu, kar pomeni, da je na razpolago sorazmerno dovolj ponudbe, ki zadovolji povpraševanje, da se uporabljajo obnovljivi viri energije, da je destinacija posledično bolj privlačna, hkrati pa pomeni boljšo kakovost življenja lokalnih prebivalcev in tudi turistov. Slovenija je dežela trajnostnega razvoja turizma, saj se ponaša s čudovito, neokrnjeno naravo. Slovenija je po mednarodnih merilih Green Destinations prva država, ki je postala v letu 2016 zelena destinacija sveta (Uradni turistični portal, 2017). Dejstva, ki odlikujejo Slovenijo kot zeleno deželo, so, da je Slovenija je s približno 65 % gozdnih površin tretja najbolj gozdnata država v Evropi, da je 36 % slovenske površine vključeno v omrežje Natura 2000, da je petina slovenske obale zaščiteno območje, da je po količini rečne vode na prebivalca Slovenija med najbogatejšimi evropskimi državami, da je v Sloveniji skupno okoli 28.000 km

³ World Tourism Organisation. (2017). Sustainable development of tourism. Pridobljeno s: <http://sdt.unwto.org/content/about-us-5>

⁴ Ruševac. (2017). Trajnostni-zeleni turizem, dostopno na: <http://www.rusevec.com/trajnostni-zeleni-turizem.html>

vodotokov, okoli 1.300 jezer in okoli 46,6 km morske obale in da več kot 22.000 živalskih in rastlinskih vrst Slovenijo uvršča med biotsko najbogatejše v Evropi (Uradni turistični portal, 2017).

2.5 Zelena shema slovenskega turizma

Zeleni turizem je nujna smer nadaljnega razvoja turizma, saj bo v prihodnosti konkurenčen le turizem, ki bo temeljil na ekonomski uspešnosti turističnega poslovanja ter hkrati prizanesljiv do naravnega, kulturnega in socialnega okolja. Zaradi pospešenega izvajanja zelenega turizma je Slovenija z znamko »I FEEL SLOVENIA« razvila »Zelena shema slovenskega turizma Slovenia Green«. Shema je sistem, ki združuje vsa prizadevanja za trajnostni razvoj, omogoča primerjavo z drugimi zelenimi destinacijami po svetu in hkrati dodaja nacionalni značaj. V letu 2016 je v nacionalno shemo vključenih že 17 destinacij in sicer: Ljubljana, Kamnik, Idrija, Rogla – Zreče, Radlje ob Dravi, Cerklje, Laško, Žalec, Celje, Velenje, Nova Gorica, Maribor, Brda, Krajnska Gora, Slovenj Gradec in Bela krajina z znakom »Slovenia Green Destination«⁵



Slika 2: Zelena shema slovenskega turizma

Vir: <https://www.slovenia.info/uploads/poslovno/Zelena-shema-slovenskega-turizma-zemljevid.jpg>

⁵ Uradni turistični portal. (2017). Zelena shema slovenskega turizma. Pridobljeno s: <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/zelena-shema-slovenskega-turizma>

3 LOKALNO PRIDELANA HRANA

Živimo v času, ko smo vedno bolj obsedeni s tem, kaj vnašamo v svoje telo. Vendar pa, ali res vemo, kaj je dobro za naše zdravje? Nekaj desetletij pred nami so ljudje zastrupljali zemljo z različnimi pesticidi in kemičnimi gnojili. Hrana je bila lepa na pogled, vendar pa niso vedeli, kako zelo ta izgled vpliva na njihovo zdravje in na »zdravje« Zemlje. Onesnaževali so vodo, rodovitnost zemlje se je zmanjšala, pojavile so se bolezni, ki jih prej ni bilo. Sedaj se vedno bolj trudimo, da bi takšen način kmetovanja ustavili oziroma ga vsaj omejili. Ekološko pridelana hrana morda ne izgleda tako lepo, vendar pa dolgoročno vpliva na naše zdravje in na razvoj otrok, mladih, odraslih.

Lokalno in morebiti še ekološko pridelana hrana ima veliko prednosti pred uvoženo hrano. Ne le, da ima pozitiven vpliv na lokalno gospodarstvo, podpira naše lokalne pridelovalce in kmete, saj če izdelke kupimo neposredno pri njih in se izognemo večjim trgovcem, omogočamo kmetom večji zaslužek in posledično večjo možnost novih in dodatnih količin novo pridelane hrane. Vse to zagotovo vpliva tudi na naše zdravje.

Lokalno okolje – lokalni trg, zakon o kmetijstvu v 61. členu opredeljuje, celotno območje Republike Slovenije h kateremu uvrščamo, prodajo na lokaciji, kjer se je živilo predelalo, prodajo na posameznih lokalnih tržnicah, prodajo na premičnih objektih, prodajo na prireditvah, sejnih, prodajo preko spleta in prodajo od vrat do vrat (Zakon o kmetijstvu, 2015). Klandrova (2012) meni, da je hrana pridelana v lokalnem okolju boljšega in polnejšega okusa, da ne prepotuje na tisoče kilometrov, da je takoj po pridelavi pripeljana na trg in tako je svežega in polnega okusa. S tem ko se poslužujemo nakupa lokalno pridelane hrane, podpiramo kmetijstvo v lokalnem okolju in s tem pripomoremo k trajnostnemu razvoju območja.

Sadje in zelenjava iz lokalne pridelave ima višjo biološko vrednost, saj je bolj dozorela. Zaradi krajše poti do trgovskih polic pa ima tudi večjo hranilno vrednost. V večini primerov vsebuje tudi dva do tri krat manj pesticidov in konzervansov kot uvožena hrana. Hrana je lahko manj privlačnega videza in manj obstojna, vendar pa ima zato polnejši in tradicionalen okus. Transport hrane iz oddaljenih krajev vpliva na okolje. Če hrana potuje z vlakom ali

letalom, spušča v ozračje strupene pline, kar prav tako vpliva na naše zdravje. V našem bližnjem okolju je največ lokalno pridelanega sadja in zelenjave, največji ponudniki takšne hrane pa so tako v regijskem kot na nacionalnem nivoju kmetijske zadruge, v večjih krajih pa posamezne kmetije in kmetije, ki se ukvarjajo s turizmom.

3.1 Prednosti lokalno pridelane hrane

Lokalno pridelana hrana ima v primerjavi z uvoženo marsikatero prednost, z nakupom lokalno pridelane in predelane hrane pa storimo tudi majhen, a pomemben korak v podporo lokalnemu gospodarstvu. Lokalna trajnostna oskrba ima širši družbeni pomen, saj z večanjem obsega potrošnje lokalnih pridelkov in proizvodov skrbi za širšo družbo - med drugim za ohranjanje delovnih mest, ohranitev in razvoj podeželja ter skladen regionalni razvoj.

Zdrave prehranjevalne navade, ki med drugim temeljijo tudi na rednem in zadostnem uživanju zelenjave in sadja, so izrednega pomena za zdravje, kakovost bivanja in počutja. Iz zdravstvenega vidika se priporoča uživanje sezonske zelenjave in sadja iz lokalnega okolja.

3.2 Sadje in zelenjava lokalnega izvora imata višjo hranilno in biološko vrednost

Hrana lokalnega izvora ima zaradi primerne dozorelosti višjo biološko vrednost, zaradi krajše poti od pridelovalca do potrošnika pa imajo taka živila tudi višjo hranilno vrednost in vsebujejo manj pesticidov. Hranilna vrednost plodu namreč začne padati od trenutka, ko je plod odrezan od svojega vira hrane in vode ter mora zaradi tega začeti uporabljati lastne zaloge. Lokalno pridelano sadje in zelenjava sta pobrana v optimalni zrelosti, pridelki iz tujine pa so potrgani pred tehnološko zrelostjo in kasneje umetno dozoriijo med prevozom in skladiščenjem. Domače sadje in zelenjava v primerjavi z uvoženim tako vsebuje veliko več vitaminov in mineralov ter je zato bolj okusno in sveže.

3.3 Hrana lokalnega izvora vsebuje manj konzervansov

Hrana, ki je pridelana v naši bližini, ne potrebuje dolgih transportov, preden pride do našega krožnika. Pri sadju in zelenjavi domačega izvora zaradi bližine pridelave ni treba uporabljati nepotrebnih konzervansov, kar je pomemben dejavnik pri našem zdravju.

Po drugi strani pa vsebujeta sadje in zelenjava, ki sta prepotovali na stotine kilometrov in sta bili pobrani in obrani mnogo prezgodaj, bistveno manj vitaminov in hranilnih vrednosti. Prevoz hrane pomembno vpliva na onesnaženost zraka z ogljikovim dioksidom. Če potuje naša hrana z letalom, tovornjakom, vlakom ali ladjo, ima to pri prevozu negativen učinek na okolje in zdravje ljudi, še zlasti je negativen vpliv na dihalne poti. S krajšimi distribucijskimi potmi lahko prispevamo k zmanjšanju izpustov toplogrednih plinov in tako skrbimo za ohranitev našega bivanjskega prostora.

3.4 Tradicionalen okus

Lokalna hrana je bolj zrela, sveža in polnejšega okusa. Takšna hrana je sicer lahko manj privlačnega videza in manj obstojna, vendar pa jo prepoznamo po bogatem in tradicionalnem okusu, na katerega smo navajeni iz svojega otroštva.

Prvotni okus se razvije skozi socialno in kulinarčno rabo hrane, ki jo pridobimo v družini, vrtcu in šoli. Svoje prehranske navade kasneje razvijamo v različne smeri, vendar pri svojem odločanju vedno izhajamo iz prvotno razvitih okusov, ki nas spremljajo skozi celotno življenje in nam nudijo veliko mero užitka. Lokalni proizvajalci poznajo zahteve lokalnih potrošnikov glede okusov in načina priprave hrane, zato v svoje recepture prenašajo tudi tradicionalne okuse in postopke, kar bogati pestrost ponudbe njihovih izdelkov.

3.5 Hrana lokalnega izvora ohranja genetsko pestrost

Sodobno kmetijstvo izbira med rastlinskimi sortami, ki zorijo istočasno in so primerne za uporabo opreme za pobiranje. Tem zahtevam pa zadosti le nekaj vrst sadja in zelenjave. Zato je med rastlinami, ki se množično pridelujejo, le malo genske pestrosti. Lokalni proizvajalci hrane vzgajajo več različnih vrst sadja in zelenjave in s tem zagotovijo daljšo žetveno sezono, boljši videz in boljši okus pridelka. S kupovanjem hrane lokalnega porekla podpiramo lokalne pridelovalce in povečujemo lokalno samooskrbo s hrano. Lokalna trajnostna oskrba ima poleg bolj kakovostnih živil še širši družbeni pomen. Z nakupovanjem lokalnih pridelkov podpiramo lokalno kmetijstvo, samooskrbo in urejenost okolja ter skrbimo za to, da bodo kmetije v naši skupnosti obstajale tudi v prihodnosti.

Tako bodo imeli tudi prihodnji rodovi vedno dostop do polnovredne, sveže in hranil polne lokalne hrane ter lokalnemu okolju prilagojenih okusov. Poleg tega z uživanjem lokalne hrane pomembno vplivamo na ohranitev in razvoj podeželja ter skladen regionalen razvoj. Z večanjem obsega potrošnje lokalnih pridelkov in proizvodov se ustvarjajo nova delovna mesta, kar omogoča preživetje vsem v agro-živilski verigi.⁶

⁶ Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (2017). Lokalno pridelana zelenjava. http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/promocija_lokalne_hrane/lokalno_pridelana_zelenjava/

4 TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

Namen projekta Tradicionalni slovenski zajtrk (TSZ) je spodbujanje lokalne samooskrbe s kakovostno hrano iz lokalnega okolja ter zdravega načina prehranjevanja. Vlada RS je leta 2012 sprejela sklep o razglasitvi dneva slovenske hrane, katerega obeležujemo vsako leto in v vzgoji in izobraževanju dajemo ozaveščanju mladih o zdravem načinu prehranjevanja velik pomen. Glavni cilj oziroma namen razglasitve takšnega dne je podpora slovenskim pridelovalcem in predelovalcem hrane ter spodbujanje zavedanja in pomena domače samooskrbe, ohranjanje čistega, zdravega okolja, ohranjanje podeželja, seznanjanje mladih s postopki pridelave in predelave hrane ter spodbujanje zanimanja za dejavnosti na kmetijskem področju, saj bo mladim poklic pridelovalca in predelovalca prikazan kot nekaj pozitivnega in kot dejavnost za doseganje pomembnih strateških ciljev (povzeto po MKGP, 2017).

Hrana iz lokalnega okolja je sezonsko dostopnejša, sadje in zelenjava imata več vitaminov in posledično višjo hranilno vrednost. Zaradi bližine proizvodnje se lahko uporablja manj aditivov, kot so na primer konzervansi in barvila, taka živila pa so tudi prepoznavna po bogatem in tradicionalnem okusu. Z naročanjem živil od lokalnih pridelovalcev/predelovalcev posredno pripomoremo tudi k zmanjšanju sproščanja toplogrednih plinov zaradi krajših transportnih poti, zagotavljamo trajnostno rabo površin, namenjenih pridelavi hrane, ohranjamo delovna mesta na podeželju in dvigamo stopnjo samooskrbe s kakovostno, lokalno pridelano hrano ter tako izboljšujemo prehransko varnost prebivalstva (povzeto po MGKP, 2017).



Slika 3: Tradicionalni slovenski zajtrk

Vir: <http://tradicionalni-zajtrk.si/media/dsg/header.png>

Posebej so izpostavljene posamezne kmetijske panoge: pridelava mleka, pridelava žit, čebelarstvo in sadjarstvo. Pomemben poudarek je tudi na splošnem ozaveščanju mladih o pomenu zdravega načina življenja, vključno s pomenom gibanja in izvajanja športnih aktivnosti.

Projekt TSZ zajema vse vrtce in osnovne šole v Sloveniji, kar pomeni, da zajema celotno populacijo vrtčevskih in šolskih otrok. Prevzganjanje zdravih prehranskih navad je najbolj učinkovito zgodaj v otroštvu, ko otroci najbolje sprejemajo vrednote in so tudi najbolj dovzetni in sprejemljivi za prehransko vzgojo. Uravnoteženo prehranjevanje v obdobju odraščanja je pomembno, ker omogoča optimalno zdravje, rast in intelektualni razvoj, hkrati pa preprečuje nastanek zdravstvenih težav in z njimi v otroštvu ali odrasli dobi povezanih bolezni. Čeprav raziskave kažejo, da se zajtrkovanje med otroci in mladostniki v zadnjih letih nekoliko izboljšuje, pa med tednom še vedno nikoli ne zajtrkuje skoraj tretjina slovenskih mladostnikov. Rednost zajtrkovanja med mladostniki s starostjo upada, slabše je tudi v skupinah mladostnikov z nižjim socialno-ekonomskim položajem. Nepravilne prehranske navade lahko vodijo do prekomerne prehranjenosti oziroma debelosti, ki predstavlja resen javnozdravstveni problem.⁷



Slika 4: Primer tradicionalnega slovenskega zajtrka

Vir: http://static.slomedia.it/modules/aktualno/uploads/slovenski_zajtrk.jpg

⁷ Kvas Majer, T. (2013). Pomen lokalno pridelane hrane: Konferenčno gradivo. Ljubljana: Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

Prav tako je na ta dan namen izobraževati, obveščati in ozaveščati o preprečevanju nastajanja odpadkov, o pravilnem ravnanju z odpadki, ki nastajajo pri vsakodnevni dejavnosti, racionalnem ravnanju z embalažo in nenazadnje o zmanjševanju količin zavržene hrane. Projekt je namenjen tudi navezovanju neposrednih stikov med vzgojno-izobraževalnimi zavodi, drugimi javnimi zavodi in potrošniki ter lokalnimi pridelovalci/predelovalci za morebitno nadaljnje sodelovanje pri dobavi živil, pa tudi povezovanju z ostalimi lokalnimi deležniki. Spodbuja tudi k izvedbi dneva dejavnosti v vrtcih in osnovnih šolah (naravoslovni dan).

4.1 Dan slovenske hrane

Na dan tradicionalnega slovenskega zajtrka obeležujemo Dan slovenske hrane, ki ga je vlada Republike Slovenije sprejela oktobra 2012. S tem dajemo še večji poudarek hrani iz lokalnega okolja in na zagotavljanje živil iz lokalnega okolja v vseh dnevni obrokih.



Slika 5: Plakat za Dan slovenske hrane

Vir:http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/_processed_/csm_2016_PLAKAT_KONCNI_B1_f3832885c2.jpg

4.2 Shema šolskega sadja in zelenjave (SŠSZ)

Povod za uvedbo projekta Shema šolskega sadja in zelenjave je bil padec porabe sadja in zelenjave pri otrocih Evropske unije. V veliki večini držav članic EU je bil dnevni vnos sadja in zelenjave pod povprečjem 400 g sadja in zelenjave na dan. Namen projekta je povečati nizko porabo sadja in zelenjave pri otrocih, zmanjšati število otrok s prekomerno telesno težo in debelostjo, zmanjšati tveganje za nastanek bolezni sodobnega časa (sladkorna bolezen, srčno žilne bolezni, rak...), izboljšati prehranske navade otrok ter povezati otroke s kmetijstvom.⁸



Slika 6: Shema šolskega sadja in zelenjave

Vir: <http://www.os-tabor1.si/images/stories/top.jpg>

4.3 Shema šolskega mleka

Namen projekta je povečanje uporabe mleka in določenih mlečnih izdelkov, proizvedenih iz kravjega mleka v Sloveniji in zmanjšanje cene šolske malice. Projekt omogoča vzgojno-izobraževalnim zavodom oziroma šolam in vrtcem nakup mleka in določenih mlečnih proizvodov (smernice zdrave prehrane za izobraževalne ustanove) po znižani ceni, ki omogoča znižano plačilo prehrane, kjer je vključen primeren mlečni proizvod⁹. Mleko in mlečni izdelki imajo visoko hranilno in biološko vrednost. Hranilne snovi so v zelo ugodnem razmerju in mleko in mlečni izdelki so vir visoko vrednih mlečnih beljakovin, vir esencialnih maščobnih kislin ter kalcija v najboljši obliki za presnovo, pa tudi fosforja, kalija, vitamina A, D in še drugih sestavin, ki so potrebne za uravnoteženo rast, razvoj in delovanje človeškega telesa.

⁸ Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (2017). Dan slovenske hrane. Pridobljeno s: http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/promocija_lokalne_hrane/dan_slovenske_hrane/

⁹ Ministrstvo za kmetijstvo in okolje. (2013). Shema šolskega sadja in zelenjave. Pridobljeno s: <http://www.shemasolskegasadja.si/predstavitev/eu-shema-solskega-sadja>

5 SLOVENSKA ZELENJAVA NA DOMAČEM KROŽNIKU - LUŠT

Pri raziskovanju in pri iskanju različnih informacij nas je med drugim zanimalo, od kod prihaja paradižnik Lušt – paradižnik, ki je na voljo v vseh letnih časih, zagotovo je najboljši v poletnem času. Velikokrat, ko se sprehodimo po trgovini na oddelku sadja in zelenjave, lahko na polici med vsemi ostalimi ponudniki zasledimo paradižnik »Lušt«. Paradižnik, ki je sicer lepe oblike, primerne okusa in ne ravno nizke cene, je naš slovenski proizvod. Veliko slišimo in se učimo o hrani iz našega bližnjega okolja. Torej se pri nakupu odločamo ali vzeti paradižnik »Lušt« ali paradižnik, ki je sicer cenejši in je pripotoval veliko kilometrov. Torej odločimo se za »Lušt«, kajti s tem podpiramo slovenskega pridelovalca hrane in poskrbimo za hrano, ki je v kratkem času prišla na police v trgovino in tako do končnega potrošnika.

Eno izmed najbolj znanih slovenskih pridelovalcev hrane je vsekakor združenje Lušt, ki deluje v okviru družbe Paradajz d.o.o. Najbolj znan je seveda njihov paradižnik LUŠT, ampak združenje ponuja tudi ostale kulture, kot so: česen, čebula, krompir, zelje, paprika,... Namen združenja LUŠT je vzpostaviti hrbtenico oziroma enega od stebrov slovenske integrirane pridelave zelenjave, ki bo sveža in v najkrajšem možnem času prispela do vseh nas, ki nam ni vseeno, kakšno hrano zaužijemo.



Slika 7: Logotip združenja Lušt

Vir: <http://www.lust.si/images/lust-fb-logo.png>

Posebnost zgodbe LUŠTnega paradižnika je poseben način integrirane pridelave, ki omogoča rast in obiranje paradižnikov tudi pozimi. Zasajeni so v naravno mešanico šote in kokosovih vlaken. Tudi ogrevanje je v sodelovanju z naravo. Ob rastlinjaku se namreč nahaja velik ogrevalni potencial - geotermalna vrtina.

LUŠTne paradižnike oprashaujejo čisto pravi čmrlji, ki so del stalne favne v rastlinjaku. Tam opravljajo svojo naravno nalogo oprashaevanja. So pa čmrlji tudi živi dokaz, da se pri njihovem načinu integrirane pridelave ne uporabljajo strupena škropiva, saj bi v nasprotnem primeru čmrlji prav gotovo poginili.¹⁰

5.1 Skrb za okolje

Celoten koncept njihove pridelave temelji na skrbi za okolje. To pomeni, da je pridelava LUŠTnega paradižnika naravi prijazna in uporablja tehnologije, ki zmanjšujejo negativne vplive pridelave na okolje in zdravje ljudi. Za ogrevanje rastlinjakov uporabljajo geotermalno vodo, ki ji preko toplotnega izmenjevalca odvzamejo le toploto. Za zatiranje škodljivcev skrbijo njihovi naravni plenilci, rastline, vzgojene iz gensko nespremenjenih semen pa zalivajo z zbrano deževnico. To so le glavne sestavine njihovega uspešnega sodelovanja z naravo, seveda pa k varovanju narave prispevajo tudi drugi elementi, kot je naravi prijazna embalaža, v kateri se prodaja njihov paradižnik, kratke transportne poti ipd. Poleg vsega naštetega pa daje združenje Lušt službo kar 50 zaposlenim.¹¹



Slika 8: Objekt združenja Lušt

Vir: http://www.lust.si/img/w1500-c16x5/upload/gallery/13/lust_rastlinjak_renkovci.jpg

¹⁰ Lušt. (2017). Slovenski paradižnik. Pridobljeno s: <http://www.lust.si/pridelava>

¹¹ Lušt. (2017). Slovenski paradižnik. Pridobljeno s: <http://www.lust.si/zdruzenje>

6 LOKALNA SAMOOSKRBA

Lokalna trajnostna oskrba s hrano predstavlja lokalno pridelano in predelano hrano, ki je fizično in cenovno dostopna lokalnemu prebivalstvu ter porabljena na lokalnih trgih – “od njive do krožnika v lokalnem okolju”. V Sloveniji za svoje potrebe pridelamo le okoli 35 % hrane. Problem majhne samooskrbe naše države je, da se pri pojavu podnebnih sprememb (npr. suše, poplave, pozebe) in sprememb na naftnem trgu, ki naj bi omejile pritok hrane v našo državo, lahko zgodilo, da bomo zelo odvisni od uvožene hrane. Po evropskih merilih imamo v naši državi tudi najmanjšo kvadraturu rodovitne zemlje na prebivalca v Evropi, zato je tema lokalne prehranske samooskrbe temeljnega pomena za prehransko varnost Slovenije. Bistvo trajnostne lokalne prehranske oskrbe je ekološka samooskrba, ki temelji na zdravi prehrani in trajnostno vpliva na zdravje človeka in okolja. Zato je najbolj smiselno vzpodbujati lokalno okolje, da se trajnostno samo oskrbuje in s tem poveča kvaliteto življenja vseh vključenih v ta proces. S stališča trajnosti je smiselno vzpodbujati ekološki način pridelave/ predelave zelenjave in sadja ter uvajanje teh pridelkov v naš vsakdan. Povpraševanje po lokalno pridelani, sledljivi, zdravi in kakovostni hrani je vse večje, v nasprotju s tem pa v trgovinah najdemo večinoma samo tujo zelenjavo, medtem, ko slovensko podeželje in kmetijstvo ostajata neizkoriščeni potencial.¹²

6.1 Glavni nameni trajnostne lokalne prehranske samooskrbe

- zagotavljanje državne varnosti za obdobje ekonomskih kriz;
- trajnejše zagotavljanje virov živil lokalnega izvora;
- zmanjšanje odvisnosti od zunanje trgovine;
- izboljšanje zdravja prebivalstva kot posledica uživanja s stališča prehranske vrednosti kakovostnejše hrane (višja hranilna vrednost, višja vsebnost vitaminov, ...)
- urejenost in obdelanost podeželja;
- ohranjanje delovnih mest na podeželju;
- zmanjšanje revščine in družbene neenakosti;
- varovanje okolja (zemlja, voda, zrak, ...)

¹² Center za trajnostni razvoj podeželja Kranj. (2017). Lokalna samooskrba. Pridobljeno s: <http://www.ctrp-kranj.si/trajnostni-razvoj/prehranska-samooskrba/>



Slika 9: Sadje in zelenjava

Vir: http://194.249.0.124/staff/sadje_in_zelenjava.gif

Prehranska samooskrba je temelj zdravega, varnega in kakovostnega načina življenja, zato je skrajni čas, da se zanjo odločimo in jo skupaj dosežemo.

6.2 Kako lahko potrošniki in lokalni pridelovalci hrane prispevajo k povečanju trajnostne lokalne prehranske samooskrbe?

- kupovanje kvalitetne hrane od malih pridelovalcev v naši lokalni okolici;
- povezovanje trajnostnih pridelovalcev/potrošnikov v mreže;
- vključevanje v partnersko kmetovanje;
- sodelovanje pri organiziranju kratkih tržnih verig, zelenih zabojčkov;
- pridelovanje svoje zdrave hrane na domačem vrtu;
- bodimo informirani in informirajmo ostale;
- bodimo dober zgled našim in mlajšim generacijam.

7 EMPIRIČNI DEL

7.1 Namen in cilji raziskave

Namen raziskave je ugotoviti, ali poznajo dijaki pomen in izvor lokalno pridelane hrane, ali njihov vsakdanjik vključuje uživanje lokalno pridelane hrane v času šolske malice in ali poznajo vpliv lokalno pridelane hrane na trajnostni razvoj in samooskrbo.

Cilji, ki jih želimo doseči z raziskavo:

- Na podlagi anketnega vprašalnika želimo ugotoviti, ali poznajo dijaki pomen lokalno pridelane hrane.
- Ugotoviti, ali dijaki uživajo lokalno pridelano hrano.
- Ugotoviti, ali dijaki poznajo pomen lokalno pridelane hrane.
- S pomočjo analize podatkov, ki smo jih pridobili, ugotoviti, kakšna je ozaveščenost mladih o lokalno pridelani hrani in kako slednja vpliva na trajnostni razvoj in lokalno samooskrbo.

7.2 Metodologija in vzorec raziskave

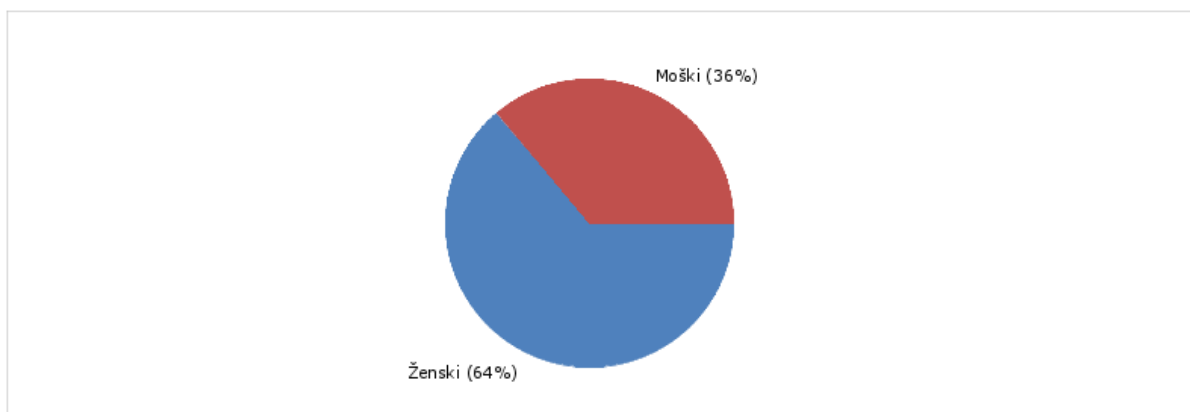
Za potrebe kvantitativne raziskave smo sestavili anketni vprašalnik, ki je bil objavljen na spletni strani »EnKlikANKETA (1KA)« ter na socialnem omrežju Facebook. S pomočjo anketnega vprašalnika smo zbirali podatke v času od 23. 1. 2017 do 2. 2. 2017. Oblikovali smo 21 vprašanj (od tega sta 2 demografski vprašanji). Oblikovali smo vprašalnik, ki zajema tako odprta kot zaprta vprašanja. Z vprašalnikom bomo povzeli predvsem kvantitativne podatke. V anketo smo vključili tudi vprašanja, ki so oblikovana po vzoru Likertove lestvice, kjer številke pomenijo sledeče: 1 – zelo pomembno, 2 – pomembno, 3 – niti pomembno, niti nepomembno, 4 – nepomembno, 5 – zelo nepomembno. Na anketni vprašalnik je odgovorilo 94 anketirancev. Pri izvajanju ankete so se pojavile tudi omejitve, kot je morebitna neresnost dijakov pri izpolnjevanju anketnega vprašalnika. Preden smo omogočili delovanje anketnega vprašalnika v spletnem okolju, smo izvedli pilotsko testiranje anketnega vprašalnika, s katerim smo želeli ugotoviti nekatere nejasnosti pri odgovarjanju na anketna vprašanja.

Izbrali smo tri naključne sošolce, ki so izpolnili anketo in pri odgovarjanju na vprašanja nismo zasledili nobenih nejasnosti ali nerazumevanja vprašanj, zato smo prvotno sestavljeni anketni vprašalnik uporabili pri izvedbi ankete. Na podlagi tega smo sklepali, da so vprašanja postavljena razumljivo in pregledno. Za reševanje vprašalnika je bilo potrebnih 5 minut časa.

7.3 Demografski podatki anketirancev

Analiza podatkov glede na spol

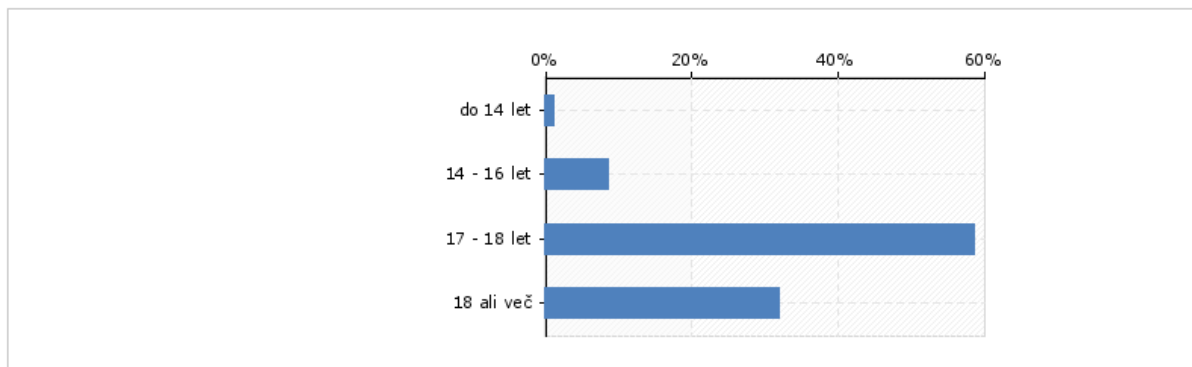
V raziskavi je sodelovalo 94 anketirancev, od tega 34 oseb moškega spola, kar predstavlja 36 % vseh anketiranih in 60 oseb ženskega spola, kar predstavlja 64 % anketiranih.



Slika 10: Grafični prikaz anketirancev po spolu

Starost anketiranih

V raziskavi so sodelovali dijaki različnih srednjih šol. S sliko 11 prikazujemo, da je bilo največ anketiranih starih od 17 do 18 let, kar predstavlja 59 %. Najmanj pa je bilo anketiranih oseb do 14 let.

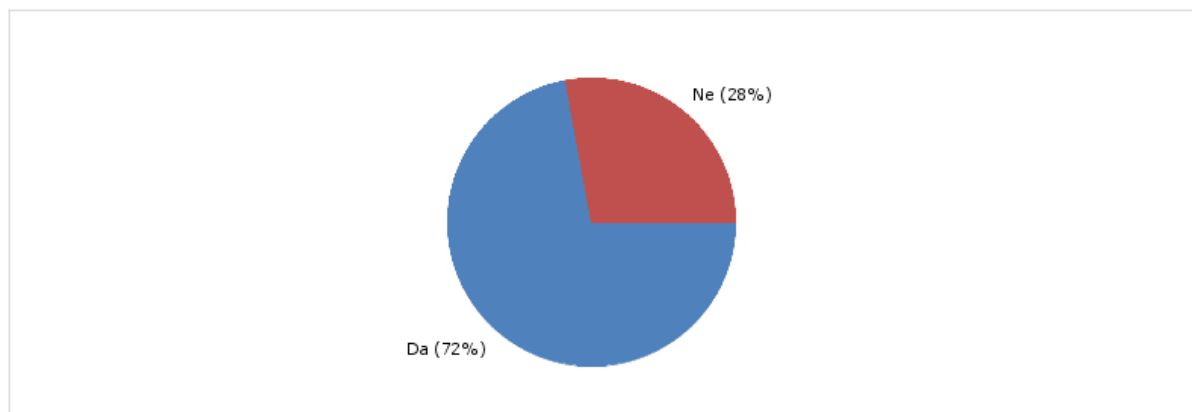


Slika 11: Grafični prikaz anketirancev po starosti

7.4 Analiza in interpretacija podatkov anketnega vprašalnika

Lokalno pridelana hrana

Slika 12 nam prikazuje, da 72 % anketirancev pozna pomen izraza »lokalno pridelana hrana« in 28 % anketirancev sploh ne pozna pomena izraza »lokalno pridelana hrana«.



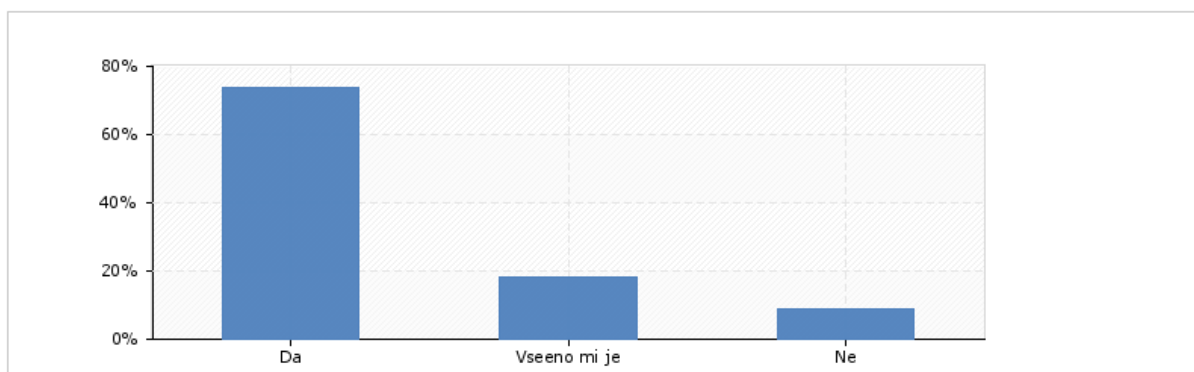
Slika 12: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali veste, kaj je lokalno pridelana hrana?«

Na vprašanje »Kaj je lokalno pridelana hrana?« smo dobili 61 odgovorov, ki pa so se večinoma ponavljali. Najbolj pogosti odgovori so bili:

- »Hrana, ki je pridelana lokalno.«;
- »Hrana, ki ni uvožena.«;
- »Hrana pridelana v bližnji okolici.«;
- »Hrana pridelana doma, na kmetijah.«;
- »Hrana pridelana blizu nas oziroma v naši državi«

Pomembnost izvora hrane

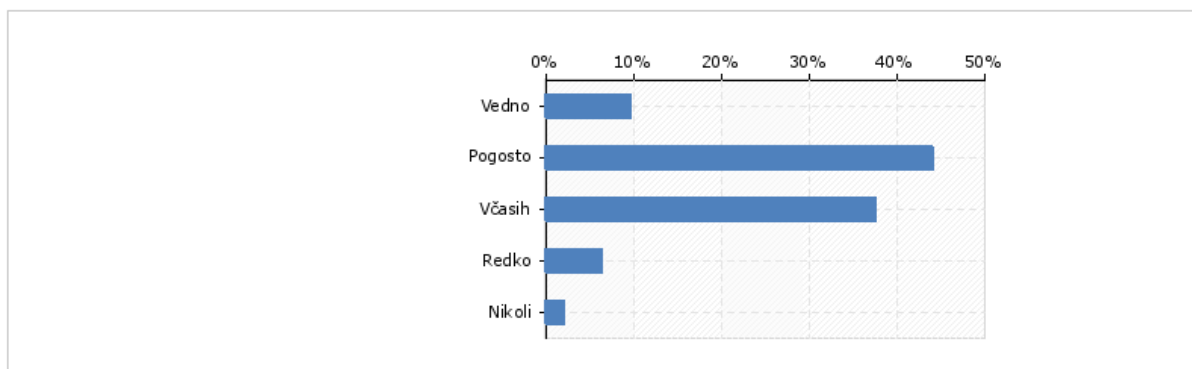
Slika 13 v grafični obliki prikazuje, da je 69 anketiranim (oz. 73 %) pomembno, od kod izvira hrana, 17 anketirancem pa je vseeno. 8 anketiranih (oz. 9 %) je izbralo nikalno obliko odgovora.



Slika 13: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali vam je pomembno od kod izvira hrana?«

Pogostost zaužitja lokalno pridelane hrane

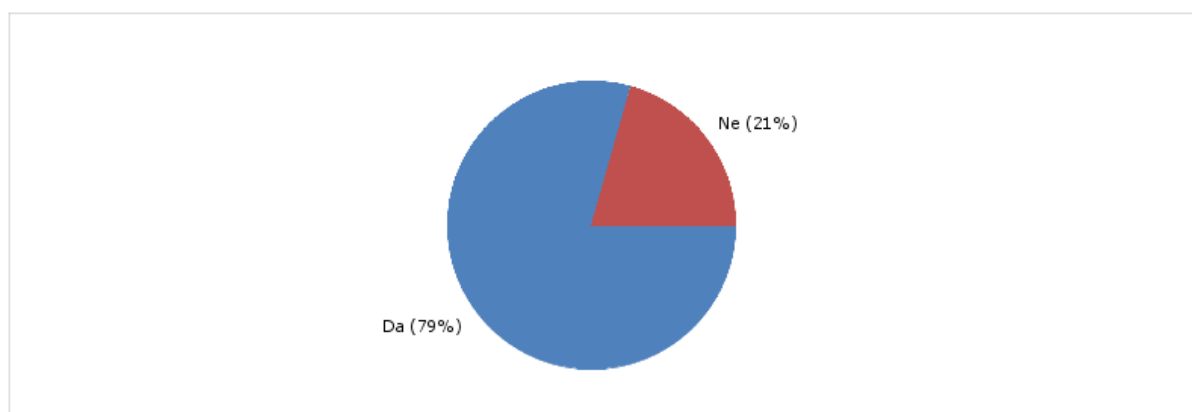
V raziskavi smo anketiranim zastavili vprašanje, kako pogosto jedo lokalno pridelano hrano. Na to vprašanje je odgovorilo 93 anketirancev. Najbolj pogost odgovor je bil »pogosto«, katerega je izbralo 44 % vseh anketiranih. 2 anketiranca sta izbrala, da nikoli ne zaužijeta lokalno pridelano hrane.



Slika 14: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kako pogosto jeste lokalno pridelano hrano?«

Kraj pridelave zaužite hrane

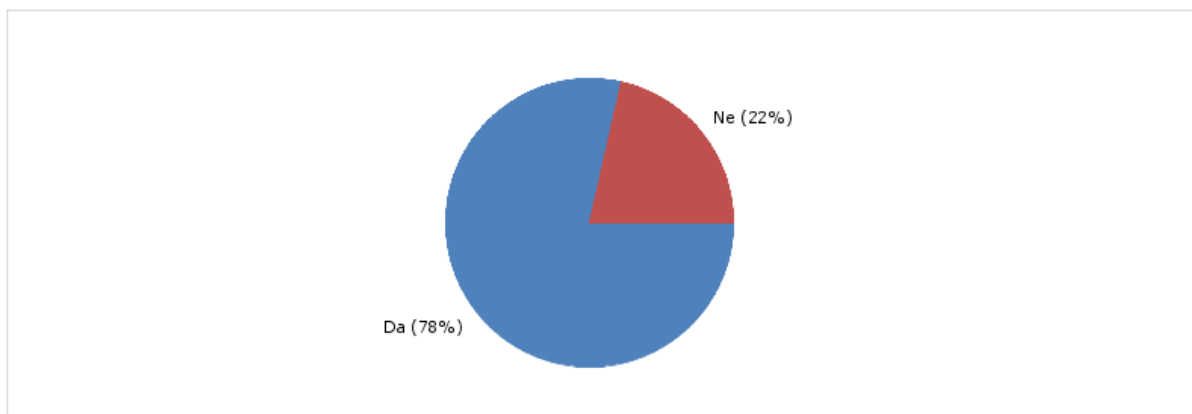
Slika 15 prikazuje odgovore na vprašanje »Ali Vas zanima, kje pridelujejo vašo hrano, ki jo zaužijete?«. Na to vprašanje je odgovorilo 92 anketiranih in presenetljivo, je kar 21 % anketiranih izbralo nikalno obliko odgovora. Ostalih 73 anketiranih pa seveda zanima, kje pridelujejo hrano, ki jo zaužijejo.



Slika 15: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali Vas zanima, kje pridelujejo vašo hrano, ki jo zaužijete?«

Doma pridelana hrana

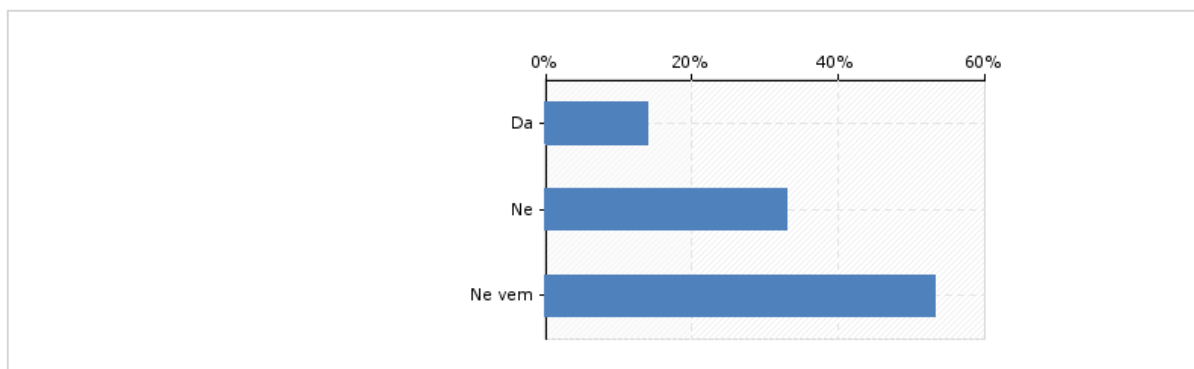
Slika 16 prikazuje, da 78 % anketiranih uporablja za prehranjevalne namene hrano, ki jo pridelajo doma in pri 22 % anketiranih hrane doma ne pridelujejo.



Slika 16: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali doma pridelujete svojo hrano?«

Lokalno pridelana hrana v šoli v času šolske malice

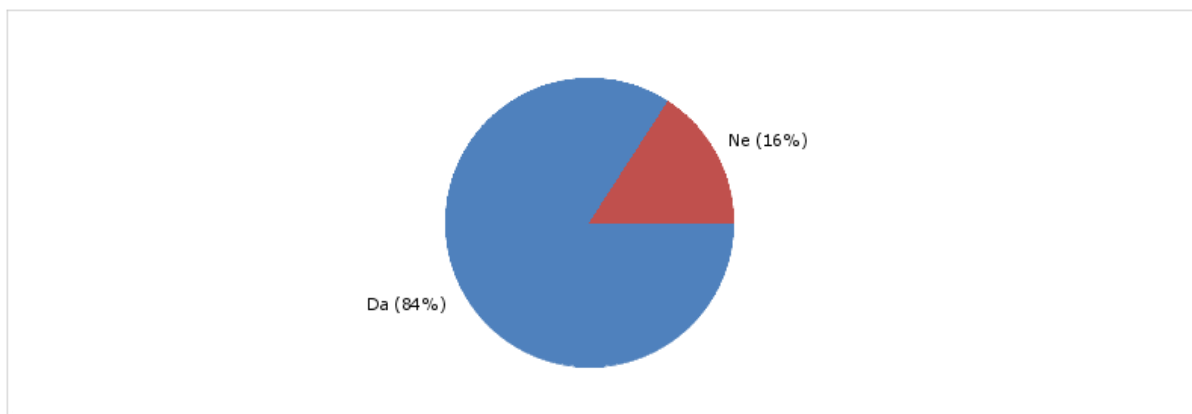
Slika 17 prikazuje, da od 94 anketiranih kar 50 anketiranih (oz. 54 %) ni vedelo, ali v šoli pri malici uživa lokalno pridelano hrano. To pomeni, da več kot polovica anketiranih dijakov v šolah ni ustrezno seznanjena, kakšno hrano dobijo na svoj krožnik, kar je seveda zaskrbljujoče. 13 anketiranih (oz. 14 %) pravi, da v šoli za malico dobijo hrano iz lokalnega okolja, 31 anketiranih (oz. 33 %) pa da lokalno pridelane hrane v šoli ne uživajo.



Slika 17: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali v šoli uživajte lokalno pridelano hrano?«

»Ali bi v šoli želeli več lokalno pridelane hrane?«

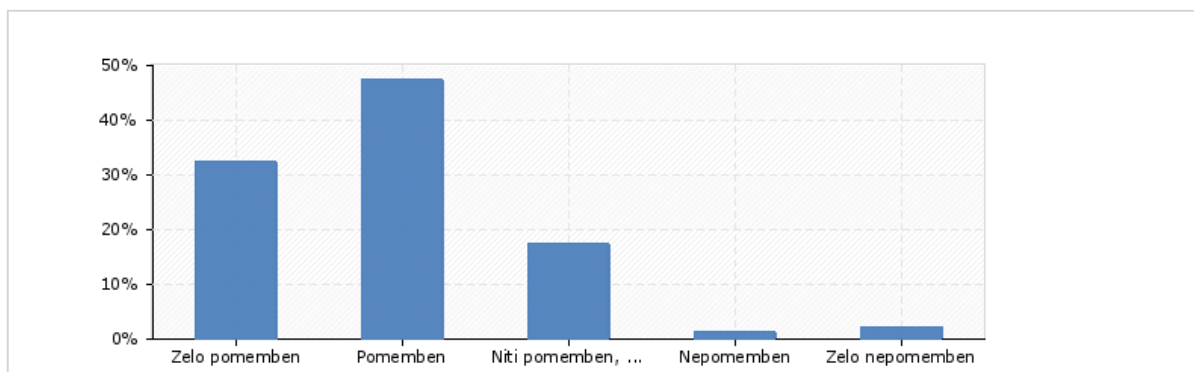
Iz slike 18 je razvidno, da kar 84 % anketirancev želi v šoli uživati več lokalno pridelane hrane. To je vsekakor podatek, ki bi ga vse šole morale poznati. 16 % anketiranih pa si za malico ne želi uživati le te.



Slika 18: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali bi v šoli želeli več lokalno pridelane hrane?«

Pomembnost načina pridelave hrane

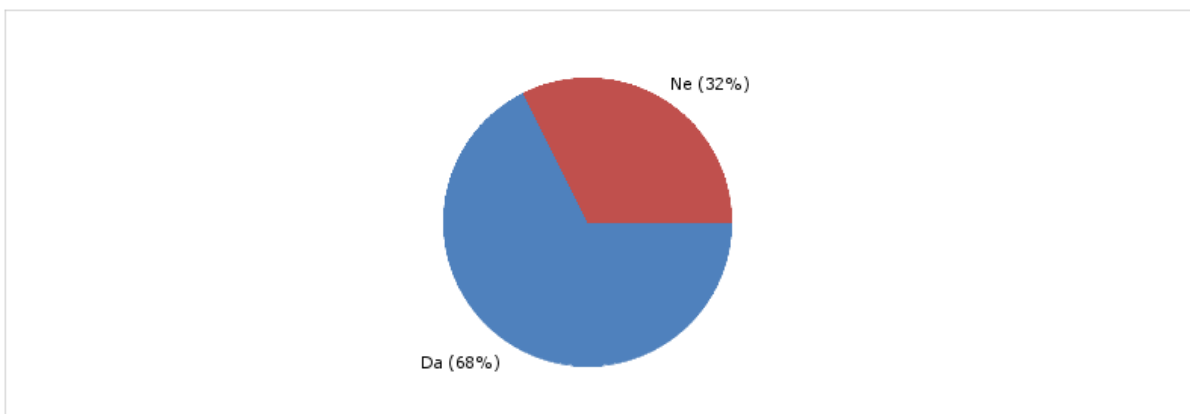
Iz grafičnega prikaza je razvidno, da je 47 % anketiranim način pridelave hrane »pomemben«. Glede na to, da je zdravje posameznika zelo pomembno, je 32 % anketiranih odgovorilo, da je za njih način pridelave hrane »zelo pomemben«. Od 93 uporabnih odgovorov je 2 % anketiranim način pridelave hrane »zelo nepomemben«.



Slika 19: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kako pomemben je za vas način pridelave hrane?«

Lokalni pridelovalci hrane

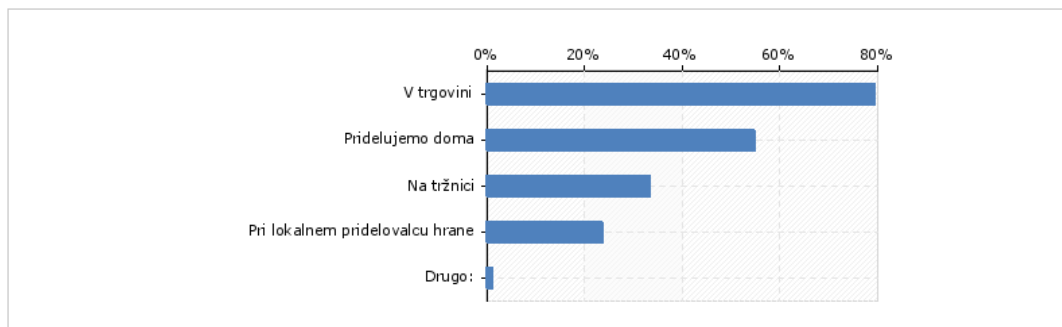
Slednje vprašanje je izpolnilo 93 od 94 anketiranih in iz slike 20 je razvidno, da 32 % anketirancev ne pozna nobenega lokalnega pridelovalca hrane. Ostalih 63 anketiranih pa pozna vsaj enega.



Slika 20: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali poznate kakšnega lokalnega pridelovalca hrane?«

Nakupovanje sadja in zelenjave

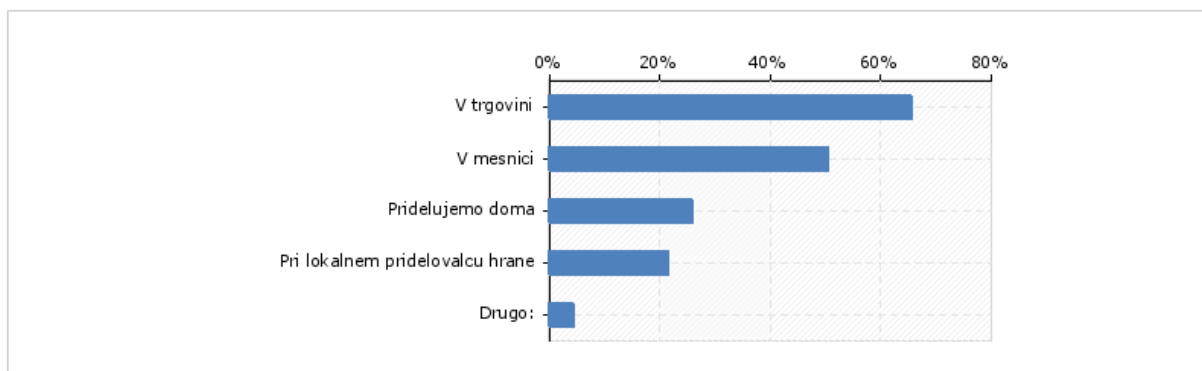
Naslednja tri vprašanja sprašujejo, kje ljudje nakupujejo posamezno hrano. Na ta vprašanja je odgovorilo 93 anketiranih in pri teh je bilo možnih več odgovorov. To vprašanje se nanaša na sadje in zelenjavo, katerega kar 80 % anketiranih nakupuje v trgovini. 55 % anketiranih sadje in zelenjavo prideluje doma. Najmanj anketiranih pa sadje in zelenjavo kupuje pri lokalnem pridelovalcu hrane. 1 od anketiranih pa je pod »drugo« napisal, da sadje in zelenjavo nakupuje povsod od navedenih možnosti.



Slika 21: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kje kupujete sadje in zelenjavo?«

Nakupovanje mesnih izdelkov

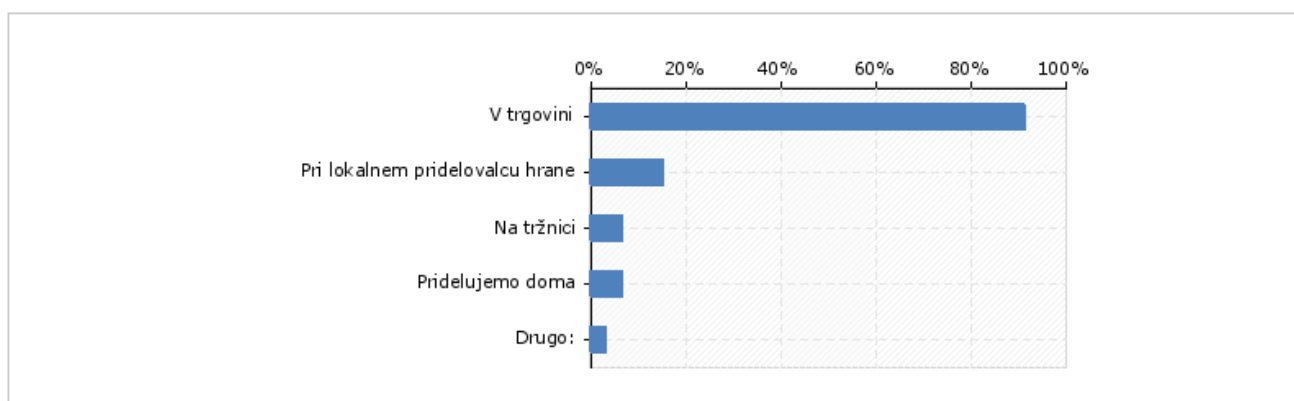
Pri tem vprašanju smo želeli ugotoviti, kje anketirani kupujejo mesne izdelke. Ponovno je bil največkrat izbran odgovor »v trgovini«. Le 22 % anketirancev mesne izdelke kupuje pri lokalnem pridelovalcu hrane. 1 od anketiranih je izbral, da mesne izdelke nakupuje povsod od navedenih možnosti, 2 anketiranca pa nikoli ne jesta mesa.



Slika 22: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kje kupujete mesne izdelke?«

Nakupovanje mlečnih izdelkov

Pri tem vprašanju pa smo želeli ugotoviti, kje anketirani kupujejo mlečne izdelke. Največ anketiranih je izbralo »v trgovini«, kar 91 % anketiranih. Le 7 % pa mlečne izdelke prideluje doma ali pa jih kupuje na tržnici in 18 % kupuje mlečne izdelke pri lokalnem pridelovalcu hrane. 1 od anketiranih je izbral, da mlečne izdelke nakupuje povsod od navedenih možnosti, 1 anketiranec pa ne uživa mlečnih izdelkov.



Slika 23: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Kje kupujete mlečne izdelke?«

Nakup hrane

Zastavili smo tudi vprašanje »Na kaj ste najbolj pozorni pri nakupu hrane?«. Pri tem vprašanju je bilo možno izbrati več odgovorov. Kot je razvidno v tabeli 1, je 92 anketiranih največkrat izbralo kakovost (41 %) in ceno (26 %). Najmanjkrat pa dostopnost, kar je tudi razvidno iz tabele. Dva anketirana pa sta pod možen odgovor »Drugo« zapisala naslednje:

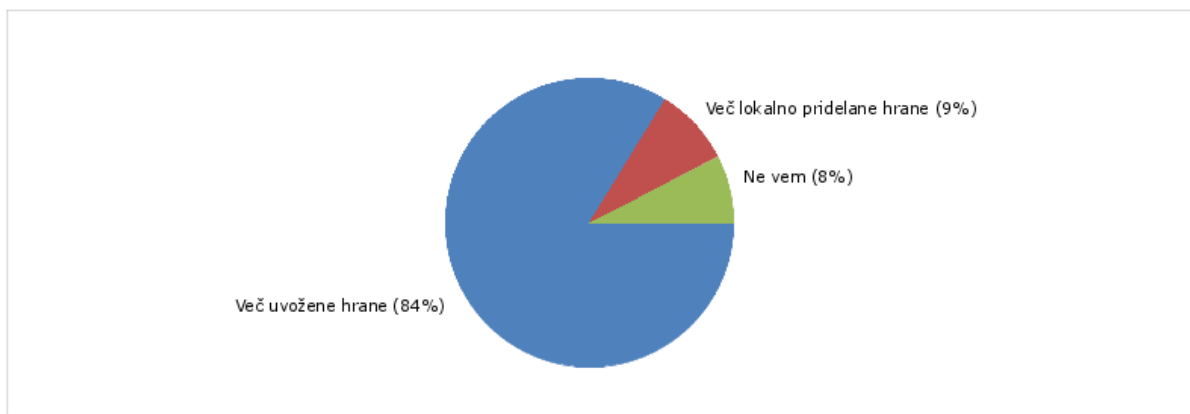
- vse in
- tip reje pri jajcih

Tabela 1: Nakupno odločanje

Na kaj ste najbolj pozorni pri nakupu hrane?	
Podvprašanja	Navedbe v %
Cena	26 %
Kakovost	41 %
Dostopnost	6 %
Oznake (EKO, BIO, brez GSO,...)	15 %
Način pridelave	11 %
Drugo:	1 %
SKUPAJ	100 %

Lokalna in uvožena hrana pri trgovcih

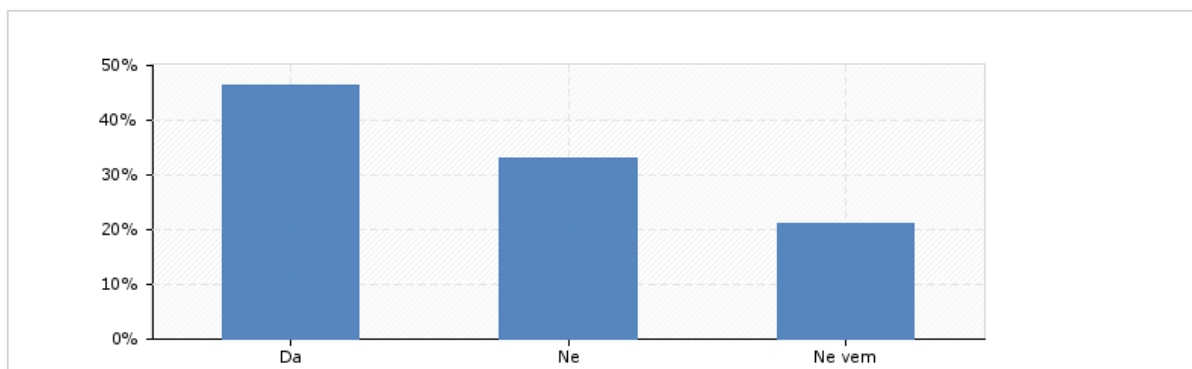
Na to vprašanje je odgovorilo 92 anketiranih in slika 24 prikazuje, da kar 84 % anketirancev meni, da je pri trgovcih več uvožene kot pa lokalno pridelane hrane. 9 % jih meni, da je več lokalno pridelane hrane in 7 anketiranih (oz. 8 %) ni podalo svojega mnenja.



Slika 24: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Menite, da je pri trgovcih več lokalne ali uvožene hrane?«

Cena lokalno pridelane hrane

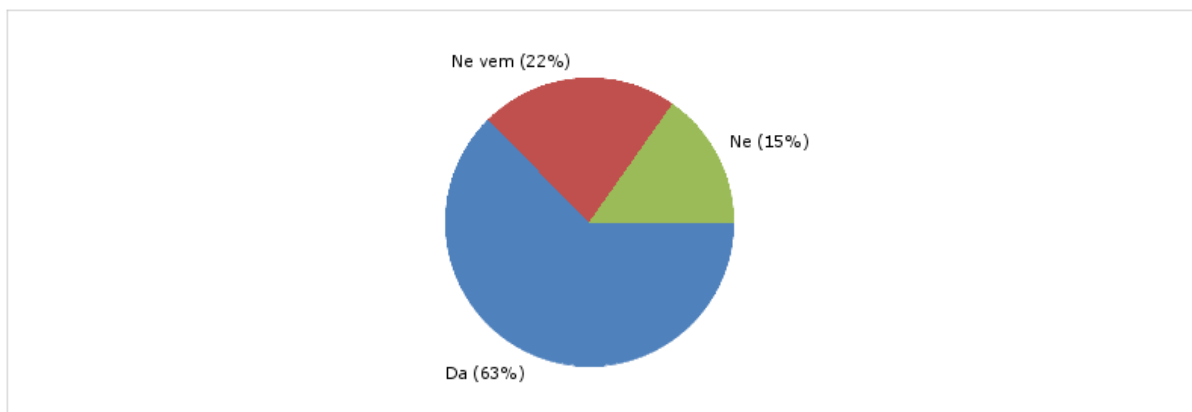
Iz slike 25 je razvidno, da 47 % anketiranih meni, da ima lokalno pridelana hrana previsoko ceno. 33 % anketiranih meni, da cena lokalno pridelane hrane ni previsoka in 20 % anketiranih ni podalo svojega mnenja.



Slika 25: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Menite, da je lokalno pridelana hrana predraga?«

Obroki iz lokalno pridelane hrane

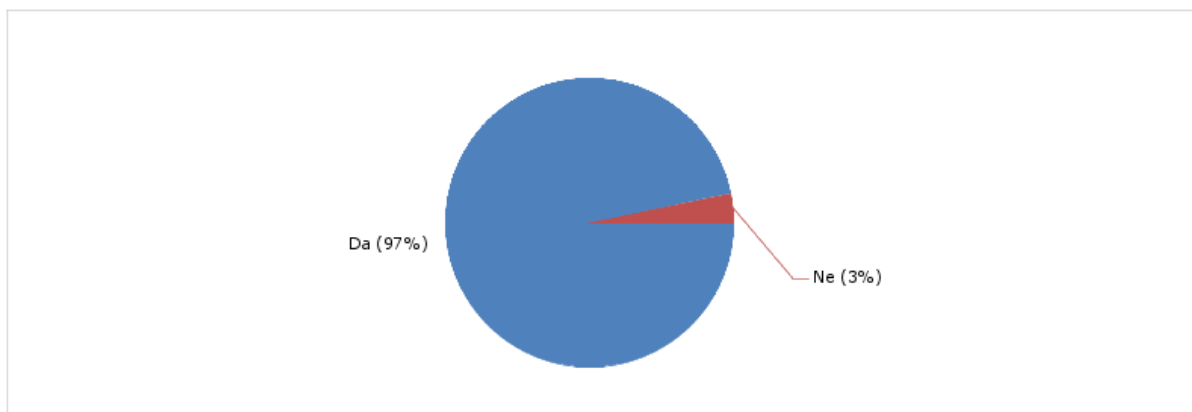
Slika 26 prikazuje, da se 63 % anketiranih poslužuje obrokov iz lokalno pridelane hrane. Od 91 podanih odgovorov je odgovor ne izbralo 15 %, 22 % anketiranih pa ne ve, ali njihovi obroki vsebujejo lokalno pridelano hrano.



Slika 26: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali se poslužujete obrokov iz lokalno pridelane hrane?«

Ustrezna oznaka lokalno pridelane hrane

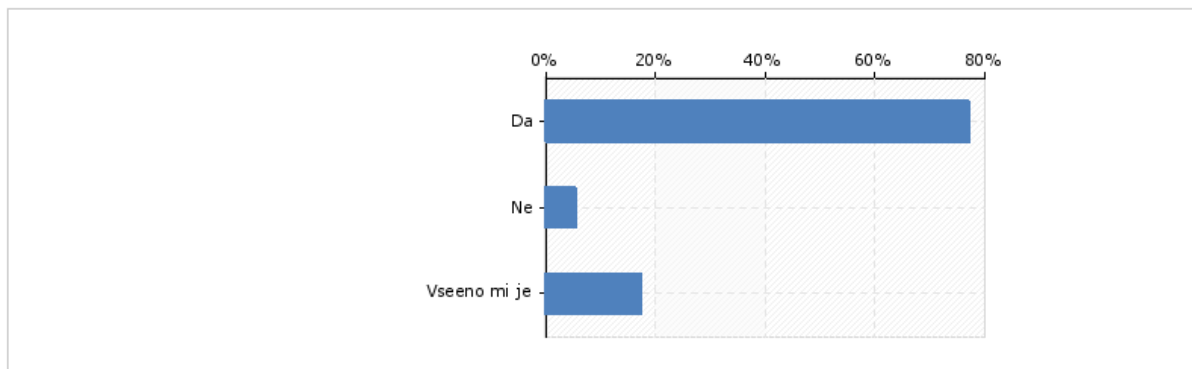
Slika 27 prikazuje, da skoraj vsi anketiranci (97 %) menijo, da bi morala biti lokalno pridelana hrana pri trgovcih ustrezno označena. Trije anketirani oz. 3 % se z označitvijo ne strinja.



Slika 27: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Menite, da bi morala biti lokalno pridelana hrana ustrezno označena?«

Lokalno pridelana hrana v restavracijah

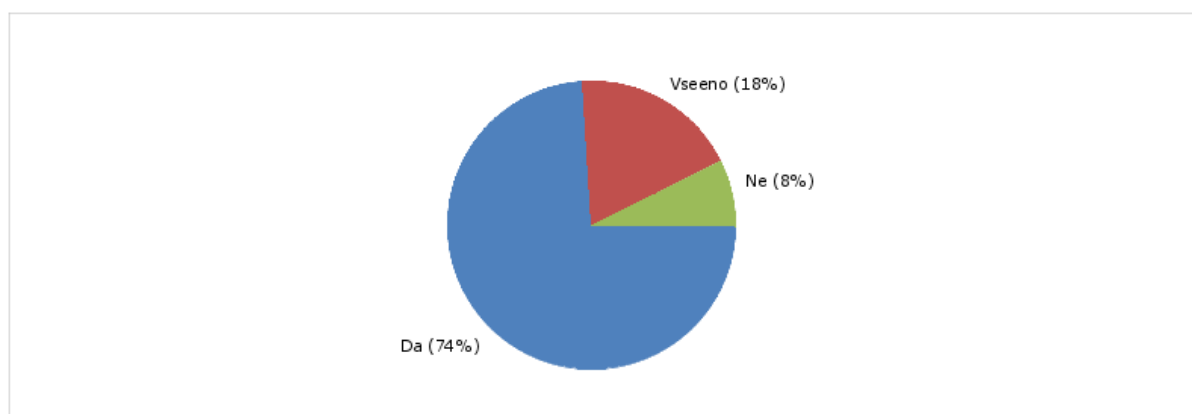
Slika 28 prikazuje, da 92 anketiranih oz. 77 % meni, da bi morale biti v restavracijah več lokalno pridelane hrane. 5 % anketirancev se s tem ne strinja, 17 % anketiranim pa je tako rekoč »vseeno«.



Slika 28: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Menite, da bi se restavracije morale oskrbovati z lokalno pridelano hrano?«

Lokalna hrana in turizem

Na to vprašanje je odgovorilo 92 anketirancev in slika 29 prikazuje, da jih kar 74 % meni, da lokalna hrana vpliva na sam razvoj turizma v določenem kraju. 8 % anketiranih pa opredeli, da prisotnost lokalne hrane ne vpliva na razvoj turizma.



Slika 29: Grafični prikaz zbranih podatkov na vprašanje »Ali menite, da lokalna hrana vpliva na razvoj turizma?«

8 UGOTOVITVE RAZISKAVE

S pomočjo podatkov, ki smo jih pridobili z raziskavo, smo ugotovili, da kar 28 % anketiranih ni poznalo izraza »lokalno pridelana hrana«. Glede na obdelane podatke smo ugotovili, da večina anketiranih pogosto uživa lokalno pridelano hrano. Večina anketiranih (78 %) hrano prideluje tudi doma. Zaskrbljujoče se nam zdi, da kar 50 od 94 anketiranih ne ve, ali v šoli pri malici uživajo lokalno pridelano hrano. Šole bi vsekakor morale dijake glede vključevanja lokalno pridelane hrane v obrok šolske malice seznaniti. Prav tako bi 84 % anketiranih želelo v šoli uživati več lokalno pridelane hrane. Največ anketiranih sadje, zelenjavo, mesne izdelke in mlečne izdelke nakupuje v trgovinah. Skoraj polovica anketiranih meni, da imajo trgovci previsoko ceno lokalno pridelane hrane, s čemer se tudi mi strinjamo. Kar 97 % anketirancev meni, da bi morala biti lokalno pridelana hrana pri trgovcih ustrezno označena, za kar bi morali poskrbeti trgovci (seznanjenost potrošnikov). Glede na seznanjenost potrošnikov o lokalno pridelani hrani smo tudi preverili označenost hrane iz lokalnega okolja. Ugotovili smo, da je odvisno od posameznega trgovca, koliko pozornosti namenja ponudbi hrane, ki jo umešča na police svoje trgovine. Pri nekaterih trgovcih je hrana, ki ima poreklo slovenskega proizvajalca, primerno označena.

8.1 Preverjanje hipotez in odgovori na raziskovalna vprašanja

Na podlagi rezultatov, ki smo jih pridobili s pomočjo ankete, lahko (H1). »Predvidevamo, da dijaki niso seznanjeni z uporabo lokalno pridelane hrane v šoli.« potrdimo. Iz slike 17 je razvidno, da kar 54 % anketiranih dijakov ne ve, ali v šoli na svoj krožnik dobi lokalno pridelano hrano, kar se nam zdi zaskrbljujoč podatek. Zanimiv podatek je tudi, da 31 od 94 anketirancev trdi, da pri šolski malici ne dobijo lokalno pridelane hrane.

S pomočjo grafa, ki je izdelan po rezultatih naše ankete, lahko (H2) »Učenci/dijaki ne vedo, kaj sploh je lokalno pridelana hrane.« zavrnilo. V sliki 12 smo s pomočjo grafa prikazali, da jih 72 % od 94 anketiranih meni, da pozna izraz »lokalno pridelana hrana«.

Skoraj vsi oziroma večina anketirancev (97 %) meni, da lokalno pridelana hrana ni ustrezno označena, kar je tudi vzrok, zakaj dijaki niso seznanjeni z uporabo lokalno pridelane hrane v šoli, zato lahko (H3) zavrnamo.

Eden izmed pomembnih elementov je cena, čeprav je cena med vsemi elementi najbolj prilagodljiva. Glede na razmere na trgu ter na razmerje med ponudbo in povpraševanjem je cena lahko hitro spremenjena. Na podlagi rezultatov vprašanj smo ugotovili, da so anketiranci pri nakupu hrane najbolj pozorni na kakovost ter ceno hrane, zato lahko (H4) »: Predvidevamo, da je cena lokalno pridelane hrane je previsoka« potrdimo.

9 ZAKLJUČEK

Namen raziskovalne naloge je bil ugotoviti in izvedeti povezanost trajnostnega razvoja ter lokalno predelane hrane, poznavanje pomena in izvora lokalno pridelane hrane pri mladih, njen pomen pri ohranjanju zdravja ljudi in posledično prisotnost lokalne samooskrbe v našem okolju. Predvsem nas je zanimalo, kakšno hrano uživajo dijaki v šolah in doma, ali so pozorni na hrano, ki jo uživajo ter kako slovenski trgovci označujejo lokalno pridelano hrano. Ugotavljali smo tudi, kako lokalno pridelana hrana vpliva na razvoj turizma in našega gospodarstva oziroma lokalne samooskrbe.

V prvem delu raziskovalne naloge smo s pomočjo literature raziskovali, kaj sploh pomenijo pojmi kot so: trajnostni razvoj, lokalno pridelana hrana, trajnostni turizem in lokalna samooskrba. Prav tako smo si zastavili raziskovalne hipoteze, po katerih smo kasneje iskali odgovore in mnenja, s pomočjo različnih virov.

V drugem delu smo s pomočjo ankete, ki smo jo sestavili, ugotovili, da dijaki poznajo pomen lokalno pridelane hrane, da bi si je v šolah želeli več in da jim je pomembno, od kod izvira hrana, ki jo zaužijejo. Strinjamo se, da bi restavracije pri pripravi obrokov uporabile čim več sestavin iz lokalnega okolja in bi slednje jedi tudi primerno promovirali, saj bi s tem pripomogli k večji prepoznavnosti lokalnih pridelovalcev hrane. Na podlagi raziskave predlagamo, da bi v osnovnih in srednjih šolah potekalo več projektov kot sta: tradicionalni slovenski zajtrk in shema šolskega sadja in zelenjave. Menimo, da bo bilo treba v šolsko prehrano vključevati več hrane pridelane iz lokalnega okolja, saj bi s tem izboljšali odnos med potrošniki in proizvajalci.

Ugotovili smo, da se vedno več slovenskih potrošnikov zanima za izvor njihove hrane, vendar pa se še vedno poslužujejo uvožene hrane, predvsem zaradi večje dostopnosti in nižje cene. Čeprav se zavedamo, da z nakupom lokalno pridelane hrane koristimo svojemu zdravju, okolju in razvoju slovenskega gospodarstva, še vedno raje posegamo po uvoženi hrani tudi zaradi lepšega izgleda hrane, kateri pa so velikokrat žal dodani aditivi in konzervansi za hitrejšo rast.

Dobra alternativa večjim trgovcem so lokalne tržnice, na katerih je večinoma lokalna in BIO ali ekološko pridelana hrana po sicer višjih vendar dostopnih cenah. Tako je tudi odnos med potrošniki in prodajalci precej drugačen in pristen kot v večjih trgovinah, kjer so potrošniki le številke. Lahko pa tudi sami pripomoremo k samooskrbi in pridelavi na naravi prijazen način, torej brez umetnih gnojil in sicer tako, da ustvarimo svoj vrt. Tako predvsem sadju in zelenjavi ni treba prepotovati nekaj tisoč kilometrov, kar onesnažuje okolje in škodi našemu zdravju. V tem primeru omenjamo nezrelost plodov (način zorenja med transportom), celotno transportno verigo (od kraja, kjer je plod zrastel, do skladišča-hladilnice, vmesni transport, prekladanje, končna polica). Izhajajoč iz zapisanega je domača in lokalno pridelana hrana boljšega okusa, pridelamo jo lahko doma in ima kratko pot od vrta do mize. Ugotovili smo, da hrana z domačega vrta ni enaka hrani iz trgovine. Daje nam občutek tradicionalnosti, domačnosti, starejšim pa tudi občutek nostalgije, ko se okus domače hrane spremeni v najljubši spomin iz otroštva. Z našo raziskavo želimo izpostaviti pomembnost lokalno pridelane hrane, s katero je treba na primeren način seznaniti tako otroke, mladino in tudi ostale ljudi. Z uporabo lokalno pridelane hrane na primeren zdravju prijazen način tako poskrbimo za zdravje in pripomoremo k večji samooskrbnosti regije in države. Z nakupom lokalnih produktov spodbujamo razvoj in obstoj lokalnih pridelovalcev hrane ter tako osebno pripomoremo k večji ozaveščenosti o pomembnosti lokalno pridelane hrane in njenega vpliva na trajnostni razvoj.

10 LITERATURA IN VIRI

1. Center za trajnostni razvoj podeželja Kranj. (2017). Lokalna samooskrba. Pridobljeno s: <http://www.ctrp-kranj.si/trajnostni-razvoj/prehranska-samooskrba/>
2. Počuča, J. (2010). *Trajnostni (zeleni) turizem v Sloveniji – Trend ali stalnica*. Pridobljeno s: <http://www.fm-kp.si/zalozba/ISBN/978-961-266-122-9/prispevki/004.pdf>
3. Kralj Serša, M., Jeršin Tomassini, K. in Nemeč, L. (2015). *Geografija 1*. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo. Pridobljeno s: <https://eucbeniki.sio.si/geo1/2558/index1.html>
4. Klander, K. (2012). *Vrnimo se nazaj k lokalni hrani*. Pridobljeno s: <http://www.ekomagazin.si/component/content/article/143-karla-klander/3666-vrnimose-nazaj-k-lokalni-hrani?Itemid=194>
5. Kvas Majer, T. (2013). Pomen lokalno pridelane hrane: Konferenčno gradivo. Ljubljana: Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.
6. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (2017). *Dan slovenske hrane*. Pridobljeno s: http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/promocija_lokalne_hrane/dan_slovenske_hrane/
7. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (2017). *Lokalno pridelana zelenjava*. Pridobljeno s: http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/promocija_lokalne_hrane/lokalno_pridelana_zelenjava/
8. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (2017). Tradicionalni slovenski zajtrk. Pridobljeno s: <http://tradicionalni-zajtrk.si/media/dsg/header.png>
9. Ministrstvo za kmetijstvo in okolje. (2013). Shema šolskega sadja in zelenjave. Pridobljeno s: <http://www.shemasolskegasadja.si/predstavitev/eu-shema-solskega-sadja>
10. Ruševc. (2017). *Trajnostni-zeleni turizem*, Pridobljeno s: <http://www.rusevec.com/trajnostni-zeleni-turizem.html>
11. Uradni turistični portal. (2017). Slovenija zelena destinacija. Pridobljeno s: <https://www.slovenia.info/sl>
12. Uradni turistični portal. (2017). Zelena shema slovenskega turizma. Pridobljeno s: <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/zelena-shema-slovenskega-turizma>

13. World Tourism Organisation. (2017). Sustainable development of tourism. Pridobljeno s: <http://sdt.unwto.org/content/about-us-5>
14. Lušt. (2017). Slovenski paradižnik. Pridobljeno s: <http://www.lust.si/>
15. World Commission on Environment and Development – WCED. (1987). *Sustainable development*. Pridobljeno s: <https://sustainabledevelopment.un.org/sdgsproposal>
16. Zakon o kmetijstvu (uradno prečiščeno besedilo) (ZKme-UPB1). (2006). Uradni list Republike Slovenije, št. 51. Pridobljeno s: <https://www.uradni-list.si/1/content?id=73399>

11 PRILOGE

Priloga A: Anketni vprašalnik

Priloga A: Anketni vprašalnik

Pozdravljeni! Smo dijaki, ki smo za namen sodelovanja v programu Mladi za napredek Maribora sestavili anketni vprašalnik na temo »Trajnostni razvoj in lokalno pridelana hrana«. Z anketnim vprašalnikom želimo pridobiti odgovore, ki bi nam pomagali pridobiti informacije o ozaveščenosti in poznavanju mladih o lokalno pridelani hrani. Anketa je anonimna, zato vas prosimo, da odgovorite na zastavljena vprašanja.

1 (Demografija) Spol:

- Moški
- Ženski

2 (Demografija) V katero starostno skupino spadate?

- do 14 let
- 14 - 16 let
- 17 - 18 let
- 18 ali več

3 Ali veste, kaj je lokalno pridelana hrana?

- Da
- Ne

Če ste pri prejšnjem vprašanju izbrali Da, utemeljite svoj odgovor.

4 Ali vam je pomembno, od kod izvira hrana?

- Da
- Ne
- Vseeno mi je

5 Kako pogosto jeste lokalno pridelano hrano?

- Vedno
- Pogosto
- Včasih
- Redko
- Nikoli

6 Ali Vas zanima, kje pridelujejo vašo hrano, ki jo zaužijete?

- Da
- Ne

7 Ali doma pridelujete svojo hrano (zelenjavni vrt, kmetija,...)?

- Da
- Ne

8 Ali v šoli uživate lokalno pridelano hrano?

- Da
- Ne
- Ne vem

9 Ali bi v šoli želeli več lokalno pridelane hrane?

- Da
- Ne

10 Kako pomemben je za Vas način pridelave hrane?

- Zelo pomemben
- Pomemben
- Niti pomemben, niti nepomemben
- Nepomemben
- Zelo nepomemben

11 Ali poznate kakšnega lokalnega pridelovalca hrane?

- Da
- Ne

12 Kje kupujete sadje in zelenjavo?

Možnih je več odgovorov

- V trgovini
- Na tržnici
- Pri lokalnem pridelovalcu hrane
- Pridelujemo doma
- Drugo:

13 Kje kupujete mesne izdelke?

Možnih je več odgovorov

- V trgovini
- V mesnici
- Pri lokalnem pridelovalcu hrane
- Pridelujemo doma
- Drugo:

14 Kje kupujete mlečne izdelke?

Možnih je več odgovorov

- V trgovini
- Na tržnici
- Pri lokalnem pridelovalcu hrane
- Pridelujemo doma
- Drugo:

15 Na kaj ste najbolj pozorni pri nakupu hrane?

Možnih je več odgovorov

- Cena
- Kakovost
- Dostopnost
- Oznake (EKO, BIO, brez GSO,...)
- Način pridelave
- Drugo:

16 Menite, da je pri trgovcih več lokalne ali uvožene hrane?

- Več lokalno pridelane hrane
- Več uvožene hrane
- Ne vem

17 Menite, da je lokalno pridelana hrana predraga?

- Da
- Ne
- Ne vem

18 Ali se poslužujete obrokov iz lokalno pridelane hrane?

- Da
- Ne
- Ne vem

19 Menite, da bi morala biti lokalno pridelana hrana ustrezno označena?

- Da
- Ne

20 Menite, da bi se restavracije morale oskrbovati z lokalno pridelano hrano?

- Da
- Ne
- Vseeno mi je

21 Ali menite, da lokalna hrana vpliva na razvoj turizma?

Da

Ne

Vseeno