

**»Mladi za napredek Maribora 2019«**

**36. srečanje**

**TRGOVINICA Z OKUSOM**

**TURIZEM**

Inovacijski predlog

Avtor: PIA JEŠOVNIK, ŽANET ŽAŠLER, ANEMARIE POTRČ

Mentor: BOJANA KOREZ

Šola: SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR

Število točk: 143

Mesto: 2

Priznanje: srebrno

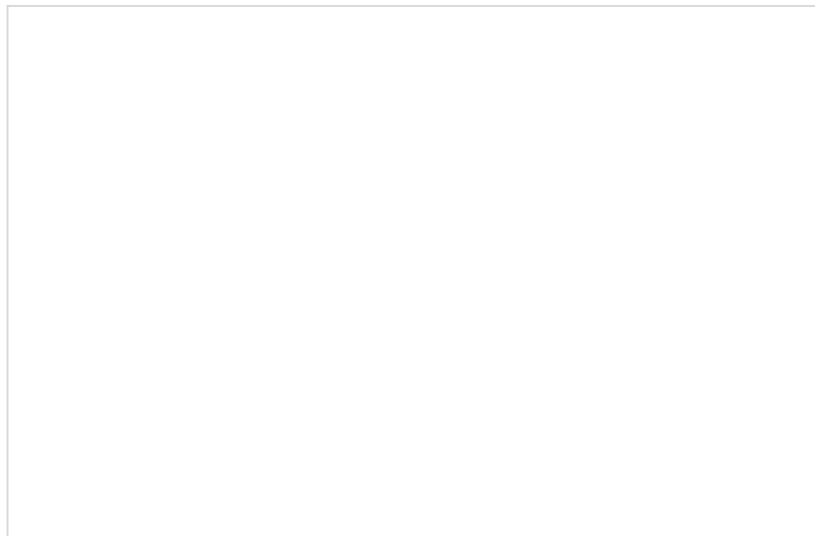
**Maribor, januar 2019**

**Mladi za napredek Maribora 2019«  
36. srečanje**

**TRGOVINICA Z OKUSOM**

**TURIZEM**

Inovacijski predlog



**Maribor, januar 2019**

## VSEBINA

1. UVOD .....	5
2. USTANOVITEV TRGOVINICE Z OKUSOM .....	6
2.1 Pomen in lokacija Trgovinice z okusom .....	6
2.2 »Zunanji« opis Trgovinice z okusom .....	6
2.3 Dostop do informacij o Trgovinici z okusom.....	7
2.4 Načrt Trgovinice z okusom .....	7
2.5 Izdelki oz. proizvodi dijakov šole.....	11
2.6 Časopis trgovinice z okusom.....	12
3. LOKALNO PRIDELANA HRANA .....	13
3.1 Prednosti lokalno pridelane hrane .....	13
3.2 Slabosti lokalno pridelane hrane.....	13
4. KAKO PREPOZNATI LOKALNO PRIDELANO HRANO .....	14
5. VIRI IN LITERATURA .....	15

## KAZALO SLIK

Slika 1: Sredina Trgovinice z okusom .....	9
Slika 2: Degustacijski prostor v trgovini.....	10
Slika 3: Časopis Trgovinice z okusom .....	12
Slika 4: Logotip lokalno pridelane hrane .....	14

## **ZAHVALA**

Iskreno se zahvaljujemo naši mentorici, ki nam je pomagala pri usmerjanju, pisanju in oblikovanju inovacijskega predloga. Iskrena hvala lektorici, ki je nalogo pregledala. Pisanje naloge je zahtevalo precej časa in usklajevanja, zato hvala vsakemu posamezniku, ki nam je pri tem kakorkoli pomagal.

## **POVZETEK**

S tem inovacijskim predlogom želimo predstaviti način vključevanja lokalno pridelane hrane v naš vsakdanjik. Lokalno pridelana hrana je tudi na trgu vedno bolj priporočen in zaželen pridelek, za katerega se zanima vedno več ljudi, zato lahko sklepamo, da je ljudem res v veselje poskusiti kaj novega/domačega. To je bil navdih tudi nam, zato smo razmišljali, da bi v lokalnem okolju ustvarili nekaj novega. Zamislili smo si, da bi naša šola v Mariboru ustanovila lokalno prodajalno lastnih izdelkov oz. svojo »Trgovinico z okusom«. Naša šola stremi k sodobnemu načinu izobraževanja, zato v vsakdanji izobraževalni proces vključuje različne oblike pridobivanja znanja. Ustvaritev lastne prodajalne z izdelki, ki so narejeni iz lokalnih sestavin, v lokalnem okolju, je še eden izmed mnogih projektov, ki temelji na drugačnem in strokovno podprtem prenosu znanja ter tako predstavlja praktičen primer pridobivanja znanja in izkušenj v okolju. Glede na trajnostni razvoj regije in usmerjenost predmetnih strategij k podpori lokalnega gospodarstva, je nujno, da v Mariboru vzpostavimo lokalno prodajalno z lastnimi proizvodi, ki bodo rezultat dela dijakov in njihovih mentorjev. V prodajalni bodo na voljo izdelki, ki so namenjeni vsakodnevni potrošnji v gospodinjstvu, in skupine izdelkov, ki bodo lahko služili kot samostojno darilo ali kot del poslovnega darila. Rezultat naloge je ustvariti lokalno prodajalno lastnih proizvodov in spletno aplikacijo spletna trgovina (nakup izdelkov), predstaviti primer košarice dobrot kot primer sodobnega poslovnega darila (šolski izdelki) in predstaviti zbir aktivnosti posebnih promocij in dogodkov (vezano na letne čase in druge tematske dogodke).

**Ključne besede:** trgovina z okusom, lastni proizvodi, lokalna samooskrba.

## 1. UVOD

Lokalno pridelana hrana nepogrešljivo bolje vpliva na naše telo kot uvožena hrana. Je hrana, ki vsebuje manj škodljivih snovi in več tistih, ki na naš organizem vplivajo dobro. Pomembno je, da se zavedamo, da vse, kar zaužijemo, ne vpliva samo na naše trenutno zdravje, ampak določa tudi kakovost in dolžino našega življenja. Z uživanjem lokalno pridelane hrane pa ne skrbimo le za lastno zdravje, ampak tudi na zmanjševanje ogljičnega odtisa v okolju. Mnogi sploh ne vedo, kaj je hrana lokalnega izvora. To je vsa hrana, ki je pridelana v bližnji okolici, na bližnji kmetiji, s pomočjo bližnjih kmetov. Ta hrana je največkrat na videz neprivlačna, a v življenju ni pomemben samo videz, temveč tudi nadaljnji učinki na človekovo zdravje. Na kakovost hrane vpliva tudi dolgoročni transport. Že s tega vidika je uživanje lokalno pridelane hrane boljše. Ob tem raje ne bomo izpostavili problema izpusta toplogrednih plinov. Daljša kot je pot transporta, večji je izpust toplogrednih plinov v zrak. Prav bi bilo, da bi čim več lokalne hrane vključili na jedilnike dijakov. To ne bi smelo predstavljati težav, saj je lokalne hrane na mariborskem področju dovolj. Dijaki bi tako zaužili zelo pestre in predvsem zdrave jedi, res pa je tudi, da se dijaki glede prehranjevanja zelo razlikujejo. Vsak športnik, vegetarijanec in dijak s posebno dieto ima drugačne potrebe po hrani. Vsakemu izmed nas je všeč, da lahko med odmorom kaj prigrizne. To velja tako za dijake kot za zaposlene šole. Zato bi na naši šoli ustvarili Trgovinico z okusom. Ta trgovinica bi dijakom, zaposlenim, lokalnim prebivalcem in tudi obiskovalcem nudila pestro ponudbo lokalnih proizvodov. Vsak kupec bi imel možnost sestaviti svoj zabojček izbranih živil, ki bi jih vnaprej naročil, nato pa bi zabojček prevzel v trgovinici in doma iz izbranega pričaral pravo gurmansko poslastico.

Namen naloge je ustvariti lokalno prodajalno lastnih proizvodov in spletno aplikacijo spletna trgovina (nakup izdelkov), predstaviti primer košarice dobrot kot primer sodobnega poslovnega darila (šolski izdelki) in predstaviti zbir aktivnosti posebnih promocij in dogodkov (vezano na letne čase in druge tematske dogodke).

Sistem delovanja lokalne prodajalne bo zasnovan tako, da bo doprinesel k razvoju celostne podobe šole in bo omogočal sodelovanje z nekaterimi ostalimi lokalnimi ponudniki in tudi s srednjimi šolami, ki bodo s svojimi proizvodi pripravljene sodelovati. Šola se namreč odloča za tržne projekte (kot je npr. lokalna prodajalna), da s pridobljenimi sredstvi oplemeniti vzgojno-izobraževalni proces ter skrbi za zdravo delovno okolje in kakovostno počutje dijakov in zaposlenih.

## **2. USTANOVITEV TRGOVINICE Z OKUSOM**

Pri ustanovitvi trgovinice sta zelo pomembna vodenje in koordinacija prodajne enote, za kar bo skrbel eden izmed strokovnih delavcev šole. V času praktičnega pouka turizma in strežbe bi dijaki delo v trgovinici opravljali izmenično; delo bo vnaprej organizirano. Zraven omenjenega je potrebno določiti primerno in konkurenčno ceno prodajnih artiklov. Potek nakupnega odločanja bo osredotočen na: prepoznavanje potreb potrošnikov, iskanje informacij, ocenjevanje alternativ in na nakupno odločitev. Ponudbo prodajalne lastnih proizvodov šole bomo sezonsko nadgrajevali z novimi izdelki in skrbeli za vedno atraktiven zbir.

Želimo, da bi naša lokalna prodajalna lastnih proizvodov šole, »*Trgovinica z okusom*«, postala stalnica v našem vsakdanjem življenju. Pri vzpostavitvi celotnega sistema je pomembno, da šola oblikuje strategijo trženja, ki bo obsegala način promocije prodajalne; opredeljevala bi tudi njeno prisotnost v okolju s pomočjo promocijskih stojnic na različnih lokacijah in tematskih dogodkih, ki se bodo dogajali v mestu Maribor. Z lokalno prodajalno lastnih proizvodov šole želimo vpeljati nov način izobraževanja in prenosa znanja, hkrati pa bi vzpostavitev sistema predstavljala del tržne dejavnosti šole.

### **2.1 Pomen in lokacija Trgovinice z okusom**

Trgovinica z okusom bo del šole, ki bi sicer lahko nastopala kot tržna blagovna znamka, ki bi za šolo pomenila tudi promocijo ter del tržne dejavnosti. Trgovinica bi bila uvrščena v središče mesta Maribor ali pa bi bila kar v ustanovi šole. Namenjena bo vsem dijakom in zaposlenim šole ter širši javnosti, tako lokalnemu prebivalstvu kot tudi morebitnim turistom. Dijake bi povezala in jim hkrati predstavila bolj zdrav način življenja oziroma prehranjevanja. Bila bi ogledalo kreativnosti dijakov in odraz našega zanimanja za boljši jutri. Trgovinica z okusom bo praktični primer dobre prakse sodelovanja šole, lokalnih ponudnikov, akterjev v turizmu in lokalne skupnosti.

### **2.2 »Zunanji« opis Trgovinice z okusom**

Prodajalna bo opremljena v trenutno aktualnem, »retro stilu«. Lokalna prodajalna lastnih proizvodov bo del promocije šole, ob tem pa bo ponujala izdelke zdrave prehrane.



Predstavljalna bo del tržne dejavnosti šole, ki bo nastopala na trgu s primernim logotipom. Osebe v prodajalni bo oblečeno v enotne uniforme. Za potrebe lastne prodajalne bo izoblikovan dizajn embalaže, ki bo izdelan iz okolju prijaznih snovi in bo temeljil na nevtralnih barvah.

### **2.3 Dostop do informacij o Trgovinici z okusom**

Projekt Trgovinica z okusom bo s svojo ponudbo in možnostjo nakupa prisotna tudi na spletni in na njeni Facebook strani. Na spletni strani bomo dodali zavihek, ki bo informiral morebitne kupce o trenutnih novostih in aktivnostih v določenih terminih in o trenutnem spremljevalnem programu (degustacije, promocija, animacija, show cooking ipd.). Vsake tri mesece bi izšel tudi časopis trgovinice. Poročal bi o novostih v trgovinici, možnih novih prodajalcih lokalne prehrane in o projektih, ki bi se v tistem času odvijali v trgovinici.

### **2.4 Načrt Trgovinice z okusom**

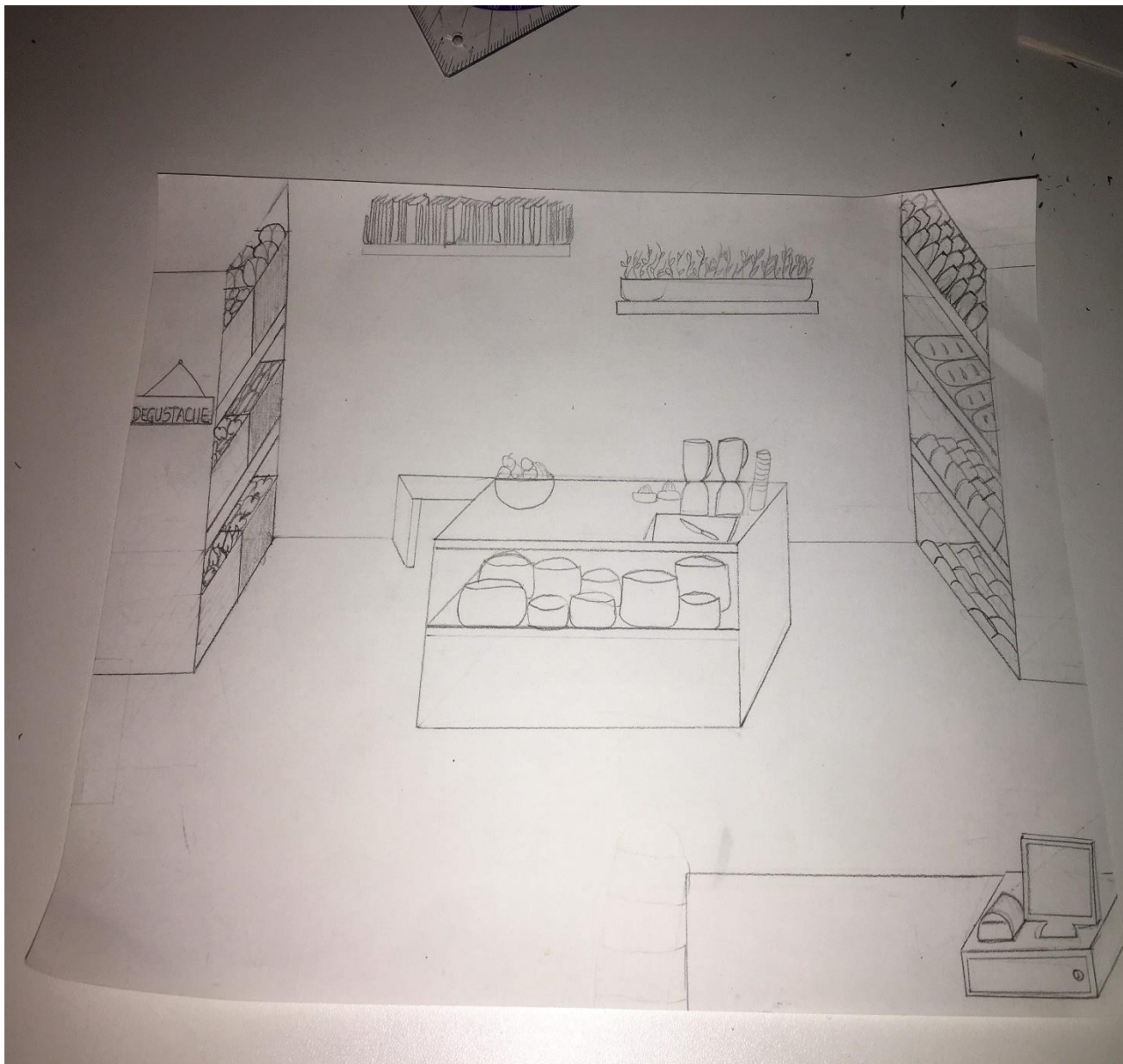
Ob vhodu v trgovinico bi se na levi strani nahajal star vinski sod z majhnimi lesenimi zabojčki, v katera bi obiskovalci odlagali željena živila in izdelke. Ob steni pri vhodu bi stala omara, na kateri bi bili razstavljeni prodajni izdelki, ki bodo delo naših dijakov. Le nekaj korakov naprej pa bi bila na desni postavljena blagajna, za njo pa bi visel stenski cvetlični vrt (lesena paleta z rožami s šolskega vrta). Ob blagajni, v kotu, pa bo vedno nekaj zelenega, kar preprosto simbolizira zeleno Pohorje in naše podeželje.

Ob desni steni bi bili postavljeni dve omari s policami. Tam bi se nahajali vsi lastni, lokalno pridelani proizvodi. Omari bi ločevale police s četrletnim časopisom trgovinice in z revijami o lokalno pridelani in predelani hrani ter o zdravju na splošno. Na policah omar bi stali izdelki, narejeni iz lokalnih sestavin. Na začetku leve strani bi postavili omaro s policami, na katere bi namestili glinene lončke, ki bi jih dijaki izdelali v šoli. Glineni lončki bi predstavljali mini zelen vrtiček. V lončkih bi bile posajene začimbe in dišavnice (timijan, bazilika, sivka, drobnjak, peteršilj, rožmarin, origano, meta, sivka). Na koncu desne strani bi ob steni stala omara s košarami, polnih svežega sezonskega sadja in zelenjave (v sodelovanju z lokalnimi ponudniki). Kupci bi lahko izbirali med jabolki, hruškami, grozdem, slivami, marelicami, breskvami, jagodami, češnjami, višnjami, robidami, borovnicami, malinami, različnimi solatami, zeljem,

melancani, bučkami, papriko, paradižnikom, čebulo, česnom, stročnicami, korenjem, krompirjem, koruzo, ...

Na sredini trgovinice se bi nahajal otok, katerega bi sestavljale police, polne kozarcev. Z doplačilom bi lahko kupci vzeli kozarce tudi s seboj. Na pultu otoka bi stali sokovniki in »smoothie maker-ji«, s katerimi bi si lahko obiskovalci sami iztisnili sok in naredili »smoothie« po svojem okusu. Za dobrodošlico bi na pladnju našim obiskovalcem oz. kupcem ponudili vsakodnevno svež prigrizek. V trgovini bo prostor za dve manjši klopi, na katerih bi lahko kupci za trenutek posedeli in v miru poklepetali ob svežem kosu kruha in kozarcuokusnega soka.

Na sredini trgovinice bi se še nahajal prostor za degustacijo že poznanih izdelkov in tudi novosti. Takoj ob vhodu bi se ob vsaki strani nahajala klop. Na levi strani bi stala majhna omara s kozarci za različne priložnosti. Na sredini prostora bi stala dva velika stara vinska soda, ob katerih bi lahko obiskovalci postali in kaj prigriznili. V tem delu prostora bi se priložnostno odvijali različni dogodki, kot so show-cooking, ki bi gostom pričarali kup dobrot in nas tako popeljali v »tretjo dimenzijo okusov«. Odvijali bi se lahko tudi različni tematski dogodki, delavnice, npr. sajenje začimb, vrtno delavnice, kjer bi se obiskovalci lahko naučili ustvariti svoj vrčiček s srcem in z dušo. Eden naših najprepoznavnejših dogodkov bi bil zagotovo Čaranje s čokolado, kjer bi gostje spoznali »tisoč in en« nenavaden način uporabe čokolade.



Slika 1: Sredina Trgovinice z okusom  
(Vir: lastni)



Slika 2: Degustacijski prostor v trgovini

(Vir: lastni)

## 2.5 Izdelki oz. proizvodi dijakov šole

Izdelki oz. proizvodi, ki bi jih dijaki šole pod strokovnim vodstvom pripravili, bi lahko bili zelo različni. Zbir izdelkov je odvisen od dogovora in možnosti priprave in izdelave. Nekaj primerov izdelkov, o katerih smo razmišljali: marmelade (slivova, marelična, jagodna, šipkova, borovničeva, višnjeva, ...), med, ta je lahko cvetlični, gozdni ... (v sodelovanju z lokalnimi ponudniki), piškoti in bomboni v priročnih vrečicah, gosti sokovi v manjših steklenicah (gozdni sadeži, jagoda, ribez, marelica, breskev, grozdje, malina), sirupi (bezeg, malina, ribez, melisa, kopriva, sivka, smrekovi vršički), različna zeliščna olja, vložnine, sušeni izdelki, kruh, zeliščna olja, testenine, kaše in več vrst moke (v sodelovanju z lokalnimi ponudniki) in še kaj. Ob steni pri vhodu bi stala omara, na kateri bi bili razstavljeni prodajni artikli (morebiti kot turistični spominek), ki bodo izdelki naših dijakov. Vse predstavljene izdelke bi naredili dijaki sami, v času pouka. Vsi izdelki bi bili narejeni iz slovenskega lesa. Ti izdelki pa bi bili krožniki, sklede za sadje, zelenjavo, solate ..., žlice, vilice, kuhalnice, solatni pribor, rezalne deske, pladnji in podobno.

## 2.6 Časopis trgovinice z okusom

<h3>NOVICE</h3> <p>Časopis bi poročal o novostih in projektih v trgovinici (enkrat na tri mesece), možnih novih prodajalcih lokalne prehrane in pa o projektih, ki se bi v tistem času odvijali v trgovinici. Izhajal bo 1-krat na 3 mesece.</p>	<h3>NAMEN</h3> <p>Z našo trgovinico vam želimo predstaviti način vključevanja lokalno pridelane hrane v vaš vsak dan. Radi bi doprinesli k razvoju celostne podobe nove blagovne znamke šole, katera bo promocijske narave in bo lahko del vsakdanje turistične/lokalne ponudbe.</p>				
<h3>PONUJAMO</h3> <p>Dnevno iztiskan svež naravni sok, smoothie iz sadja, zelenjave in dodatkov nujenih v trgovinici. Izdelke dijakov, kot so namazi, marmelade, kruh, sladice, piškoti in bomboni v majhnih vrečkah, sokovi v manjših steklenicah, sirupi, različna olja, vložnine, sušeni izdelki ter leseni izdelki pripravljene pri pouku umetnosti, sem spadajo lesene posode, žlice in podobno. Seveda ne smemo pozabiti na lokalno pridelano zelenjavo in sadje. Za ozaveščanje kupcev pa bi bili razstavljeni članki o zdravi prehrani, lokalno pridelani hrani in seveda o šoli. Na policah trgovinice pa bi gojili tudi sveže začimbe, kot so timijan, peteršilj, rožmarin in bazilika.</p>	<table border="0"><tr><td data-bbox="880 750 1117 929"><p>Trgovinica.z. okusom.si</p></td><td data-bbox="1117 750 1316 929"><p>02/654/986</p></td></tr><tr><td data-bbox="880 929 1117 1164"><p>www.trgovinica. si</p></td><td data-bbox="1117 929 1316 1164"><p>Trgovinica z okusom</p></td></tr></table>	 <p>Trgovinica.z. okusom.si</p>	 <p>02/654/986</p>	 <p>www.trgovinica. si</p>	 <p>Trgovinica z okusom</p>
 <p>Trgovinica.z. okusom.si</p>	 <p>02/654/986</p>				
 <p>www.trgovinica. si</p>	 <p>Trgovinica z okusom</p>				
<h3>ZAKAJ LOKALNO PRIDELANA HRANA?</h3> <p>Sodobnemu človeku ne sme biti več vseeno, kakšno hrano uživa. Z zdravstvenega vidika priporočajo uživanje sezonske zelenjave in sadja iz lokalnega okolja, saj so taki sadeži običajno bolj dozoreli in imajo višjo hranilno vrednost. Z nakupom lokalno pridelanih živil pa ne skrbimo le za svoje zdravje, temveč podpiramo tudi lokalno gospodarstvo. Tradicionalni postopki pridelave poskrbijo za znan domač okus, ki smo ga vajeni iz našega otroštva, in nam omogočajo ohranjanje in spoštovanje naše dediščine. Hkrati vzpodbujamo domače kmete, ohranjamo izgled podeželja in podpiramo domača delovna mesta.</p>	<h3>ZANIMIVOSTI</h3> <p>Razvijamo projekt, ki vključuje mlajše in starejše, zaposleni so dijaki naše šole, ki zavestno dvigujejo raven zdrave prehrane. Dnevno izvajamo degustacije različnih jedi in lokalno pridelanih izdelkov. Zaposleni bi bili tudi kot animatorji za naše najmlajše, ter kot promotorji z dobro reklamo. Za popestritev pa bomo enkrat na mesec izvajali tudi show cooking, kjer se jed sestavi, skuha in speče točno pred naročnikom.</p>				

Slika 3: Časopis Trgovinice z okusom  
(Vir: lastni)



### **3. LOKALNO PRIDELANA HRANA**

Slovenija ima izjemno raznovrstno in dobro ohranjeno naravno okolje, kar dobro vpliva na živali in posledično tudi na mesne izdelke, ki jih zaužijemo. Tudi zaradi tega so slovensko mleko, meso, med in ostala lokalno pridelana hrana zelo kakovostni. Meso govedi, ki se hrani s travo, ima npr. več »dobrega« holesterola kot »slabega«, več vitaminov A in E, antioksidantov ter manj maščob kot govedina industrijske reje. Lokalna pridelava hrane pomeni tudi manj (ali nič) pesticidov. Glavni cilj trajnostne lokalne preskrbe je dvigniti količino v lokalnem okolju pridelane hrane za potrebe domačega prebivalstva.

#### **3.1 Prednosti lokalno pridelane hrane**

Večje zavedanje o pomenu lokalno pridelane hrane ima na potrošnika številne pozitivne učinke, predvsem uživanje kakovostnejše hrane. Tradicionalni postopki pridelave poskrbijo za znan domač okus, ki smo ga vajeni iz našega otroštva, in nam omogočajo ohranjanje in spoštovanje naše dediščine, hkrati s tem vzpodbujamo domače kmete, ohranjamo izgled podeželja in podpiramo domača delovna mesta. Z uživanjem tako pridelane hrane pa ne skrbimo le za svoje zdravje, temveč tudi za zmanjševanje ogljičnega odtisa v okolju, ki nastane pri daljših prevozi. Z zdravstvenega vidika priporočajo uživanje sezonske zelenjave in sadja iz lokalnega okolja. Takšna hrana je sicer lahko manj privlačnega videza, vsebuje pa več vitaminov in hranilnih snovi, ki so pomembne za naše telo, hrana ima bolj svež, zrel in polnejši okus. Z nakupom lokalno pridelanih živil pa ne skrbimo le za svoje zdravje, temveč podpiramo tudi lokalno gospodarstvo. Tako bomo ohranili zelene površine, ki omogočajo ohranjanje naravnega ravnovesja.

#### **3.2 Slabosti lokalno pridelane hrane**

Pridelovanje lokalne hrane zahteva več časa, pozornosti in posledično tudi denarja. Prav zaradi tega pa naraste tudi končna cena izdelka. Brez dodanih umetnih barvil in sladil proizvajalci ne dosežejo privlačnega videza, zato veliko ljudi ne poseže po teh pridelkih. Sadje in zelenjava, ki do potrošnika pripotuje od daleč prevozi stotine kilometrov. Posledično ima slednja zelenjava in sadje nižjo hranilno vrednost, saj se le-ta 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 (Izbirajmo lokalno pridelano hrano, 2016).

#### 4. KAKO PREPOZNATI LOKALNO PRIDELANO HRANO

Lokalno pridelano hrano lahko prepoznamo po logotipu, ki ga je pripravilo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ta oznaka jamči, da so bila živila tako pridelana kot tudi predelana v Sloveniji.



Slika 4: Logotip lokalno pridelane hrane  
(Vir: <https://agrobiznis.finance.si/8847004>)



## 5. VIRI IN LITERATURA

1. Atkins, Robert C., idr. (2002). *Revolucija v prehrani*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
2. Carper, J. (1995). *Hrana-čudežno zdravilo*. Ljubljana: EWO.
3. Esselstyn, R. (2014). *Meso je problem*. Škofja Loka: Založba Planet.
4. Eyikan, A. (2013). *Zdrava hrana- Zelena energija za življenje*. Brezovica pri Ljubljani: Založba Cangura.
5. Graham, Douglas N. (2006). *Prehrana 80/10/10: Uravnotežimo zdravje, telesno težo in življenje: Slasten grižljaj za grižljajem*. Ljubljana: Knjižni butik.
6. Arens, U. (2006). *Hrana in zdravje: kaj nam škoduje, kaj nam koristi*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
7. Ministrstvo za kmetijstvo in gospodarski razvoj. (2019). Lokalno pridelana zelenjava. Pridobljeno s: [http://www.mkgp.gov.si/delovna\\_podrocja/promocija\\_lokalne\\_hrane/lokalno\\_pridelana\\_zelenjava/?fbclid=IwAR2Q7cc9k65lxbMaxfNtbFQ7DQtBoepMm65p0ookBwtI3xyrvSzzpRMTqI](http://www.mkgp.gov.si/delovna_podrocja/promocija_lokalne_hrane/lokalno_pridelana_zelenjava/?fbclid=IwAR2Q7cc9k65lxbMaxfNtbFQ7DQtBoepMm65p0ookBwtI3xyrvSzzpRMTqI)
8. Super hrana. (2019). Prednosti lokalno pridelane hrane. Pridobljeno s: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/prednostilokalnehrane/?fbclid=IwAR3UQrBUAW5Nz9y9EdK99FqgPMPeR6fDnCRavdtARp-fPBMvSySjOsAcYM>
9. Maribor 24.si. (2019). Projekt Jem drugače, jem domače. Pridobljeno s: [https://maribor24.si/lokalno/foto-s-projektom-jem-drugace-jem-domace-v-promocijo-lokalne-hrane?fbclid=IwAR2r2TbBQqfpd2G\\_9XKegbnmKzqkWAgAXIChvsBWPofsSbTaLyujRIKz7f8](https://maribor24.si/lokalno/foto-s-projektom-jem-drugace-jem-domace-v-promocijo-lokalne-hrane?fbclid=IwAR2r2TbBQqfpd2G_9XKegbnmKzqkWAgAXIChvsBWPofsSbTaLyujRIKz7f8)
10. Gajbica.si. (2019). Sezonski koledar sadja in zelenjave. Pridobljeno s: [https://gajbica.si/kaj\\_je\\_v\\_sezoni/](https://gajbica.si/kaj_je_v_sezoni/)
11. Slovensko vegansko društvo. (2019). Stališče znanosti v veganski prehrani. Pridobljeno s: <http://www.vegan.si/ziveti-vegansko/prehrana/>
12. Zadruga Dobrina. (2019). Pridobljeno s: <http://www.zadruga-dobrina.si/?fbclid=IwAR3UQrBUAW5-Nz9y9EdK99FqgPMPeR6fDnCRavdtARp-fPBMvSySjOsAcYM>