

EKOLOŠKA OSVEČENOST V SLOVENSKIH HOTELIH

ECOLOGICAL AWARENESS IN SLOVENIAN HOTELS

Barbara Golob

Grm višja strokovna šola za gosinstvo in turizem Novo mesto

Slovenija

Barbara.golob5@gmail.com

Mag. Sebastjan Repnik

Grm višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Novo mesto

Sebastjan.repnik@gmail.com

Slovenija

Povzetek

Z anketnim vprašalnikom so bili pridobljeni podatki o ekološki osveščenosti hrane. Namenjena je bila širši javnosti. Na podlagi podatkov lahko predvidevamo, da so ljudje iz dneva v dan vse bolj ekološko osveščeni glede prehrane kot tudi porabe električne energije, vode. V Sloveniji imamo že nekaj eko hotelov kjer se trudijo tudi goste spodbujati k ekološkemu življenju. Na področju ekološko in biološko pridelane hrane poznamo tudi veliko znakov kot na primer Demeter in biodar slednji nam povejo kako je hrana pridelana, kdo je proizvajalec kakšne certifikate moramo pridobiti.

Abstract

The questionnaire data were obtained on organic food awareness . It is intended for the general public. Based on the data we can assume that people are every day more and more eco-conscious nutrition as well as the consumption of the electric energy and water . In Slovenia, there are a few eco hotels where guests also trying to promote organic life . In the field of organic and organic food , there are also many signs Like Demeter and Biodar latter tell us how the food was grown, who the manufacturer is what we have to obtain certificates .

1. POMEN BESEDE EKO

Beseda »organsko« je v slovenščini tujka in pomeni vse iz žive narave. Lahko pa je tudi slab prevod angleške besede »organic«, ki opredeljuje ekološko hrano oziroma živilo, ki je v določenih državah vključeno v sistem podeljevanja certifikatov ekološkimi živilom. Enako velja za besedo »bio«, ki izhaja iz francoske besede »biologique« in označuje ekološko živilo.

Oznake ekološko, biološko in organsko pomenijo v državah Evropske unije isto, saj velja v vseh državah enotna zakonodaja, ki natančno določa pravila ekološkega pridelovanja, kontrolo, certificiranje in označevanje ekoloških živil.

Ekološko, biološko in organsko – te tri oznake imajo enak pomen; označujejo živilo, ki je pridelano naravno in ustreza natančno določenim standardom. Ekološka živila so pridelana in predelana na naraven način, brez uporabe pesticidov, konzervansov, umetnih arom, barvil in gensko spremenjenih organizmov. Rastline rastejo na zdravih tleh, ki niso izčrpana zaradi intenzivne pridelave ter niso onesnažena s pesticidi in umetnimi gnojili. Ekološka pridelava temelji na naravnih metodah in kroženju snovi v ekološkem kmetijskem gospodarstvu, ekološka predelava pa na uporabi dovoljenih snovi in metod in je, tako kot ekološka pridelava, zakonsko določena. Integrirano še ni ekološko – tukaj moramo vedeti, da integrirana pridelava pomeni izpolnjevanje višjih pridelovalnih standardov, na nek način vmesno stopnjo med konvencionalnim in ekološko pridelanim. Uporaba umetnih gnojil in škropiv je pri tej vrsti pridelave dovoljena, čeprav je omejena na najnujnejšo količino. (Vir: zveza potrošnikov slovenije)

2. RAZLIKA MED BIO IN EKO

Ekološko, biološko ali organsko so poimenovanja za ekološko pridelane pridelke in proizvode ter imajo pri določanju kakovosti hrane enak pomen. Beseda bio je germanskega izvora in je uveljavljena v germansko govorečih državah, organsko na anglosaksonskem področju, v Sloveniji pa naj bi se uporabljal izraz ekološki, uporabljati pa se sme tudi eko, biološko oziroma bio.

Torej poznamo:

Živila pridelana na konvencionalen način nimajo prepovedi uporabe kemično sintetiziranih sredstev za varstvo rastlin, hormonskih regulatorjev rasti, sredstev za predčasno prekinitev rasti, uporabe sintetičnih dušikovih gnojil, lahko topnih fosfatov.

Ekološka živila, ki so v primerjavi s konvencionalnimi pridelana na okolju prijaznejši način, brez uporabe pesticidov, konzervansov, umetnih arom, barvil in gensko spremenjenih organizmov, pa tudi reja živali je prijaznejša. Rastline rastejo na zdravih tleh, ki niso izčrpana zaradi intenzivne pridelave ter niso onesnažena s pesticidi in umetnimi gnojili.

Ekološka pridelava temelji na naravnih metodah in kroženju snovi, ekološka predelava pa na uporabi dovoljenih snovi in metod in je, tako kot ekološka pridelava, zakonsko določena.

Ekološka hrana torej zadovoljuje potrebo po pristnih, okusnih in visokokakovostnih živilih. Vsebuje več vitamina C, manj težkih kovin in več mineralov, ima večjo vsebnost suhe snovi, ima manj nitratov in je po navadi okusnejša od konvencionalno pridelane hrane. Ekološka zelenjava in sadje so pogosto manj predelani, seznam dovoljenih aditivov je močno okrnjen, veliko aditivov dovoljenih v konvencionalni predelavi pa je v ekološkem kmetijstvu preprosto prepovedanih. (Vir: <http://blog.lokalna-kakovost.si/eko-bio-organsko-konvencionalno-zivilo/>)

3. EKO HOTELI V SLOVENIJI

Bohinj Park EKO hotel je 1. ekološki hotel v Sloveniji, največkrat nagrajeni kompleks v JV Evropi in eden najnaprednejših energijsko varčnih hotelov na svetu. Poleg standardnih sob nudi: družinske sobe in suite, luksuzne apartmaje ter predsedniški apartma z lastnim masažnim bazenom in teraso. Resort se ponaša z 8 konferenčnimi dvoranami, ekskluzivnim wellnessom, á la carte Restavracijo, slaščičarno ter bowlingom, ima pa tudi lastno kino dvorano. Preko podzemnega hodnika je povezan z Vodnim parkom Bohinj in je odlična izbira za zahtevne goste. Hotel Bohinj Park izstopa na področju varovanja okolja. Najbolj zanimive tehnologije, ki pripomorejo k trajnostnem razvoju in imajo neposredni učinek na zmanjševanje izpustov toplogrednih plinov so : energetska vodna vrtina, energetska postaja s kogeneracijo-sočasna proizvodnja toplotne in električne energije, toplotne črpalke, power LED tehnologija za razsvetljavo, centralni nadzorni sistem za energetiko, varčne klimatske naprave z vračanjem energije (regeneracije), odvzem toplote sanitarni void pred izpustom v kanalizacijo, integralni kuhinjski stropovi. Bohinj Park EKO hotel je leta 2010 za svoja ekološka prizadevanja prejel prestižni mednarodni trajnostni certifikat green globe. Prejeli so tudi piznanje sejhalca za inovativni projekt slovenskega turizma.

(Vir: <http://www.slotrips.si/slo/hoteli/trip/928/Bohinj-park-eko-hotel>)

SAVA HOTELI BLEND

Tukaj pa so se zavezali k zelenemu poslovanju. Letno reciklirajo več kot polovico ustvarjenih odpadkov, in z leti zmanjšujejo porabo energentov in vode, vlagajo v razvoj lokalnega okolja ter dajejo prednost domačim ponudnikom. Dobili so tudi certifikat eko marjetica – certifikat EU za okolju prijazne turistične nastanitvene obrate. Zato si tudi prizadevajo za nižje

onesnaževanje zraka, bolj varčno rabo energije in drugih naravnih virov, uporaba organsko pridelane hrane, manj onesnaževanja okolja.

EKO VASICA GOZDNIH VIL

Gozdna vila je lesena hiška, ki ponuja udobno izkušnjo bivanja v popolnem stiku z naravo v vseh letnih časih. Zasnovana je tako, da prebudi vseh pet čutov skozi izkušnjo udobja. Gozdna vila je 100% eko, izdelana iz masivnega lesa macesna in smreke. Njena inovativna konstrukcija nudi zaščito pred vlago, mrčesom in mrazom. Notranjosti gozdne vile so podarili svetlobo in pogled v naravo z velikim oknom umeščenim na zadnjo steno.

Vodo točijo svežo, v stekleničko za večkratno uporabo, izogibajo pa se prodaji ustekleničene vode. Slovenija je tretja najbolj gozdnata država v Evropi, tukaj biva več kot 22.000 živalskih in rastlinskih vrst, ima 28.000 kilometrov rečnih vodotokov, 1300 jezer, gore, morje in pragozd. 36 odstotkov površine države je vključeno v omrežje Natura 2000. Bistvo ekoturizma so potovanja v naravna območja. Gre za vrsto turizma, pri kateri je poudarek na varovanju narave – rastlin in živali – ter lokalni kulturi in gospodarstvu. Težava je v tem, da je doseganje pogojev za oznako 'eko' težavno oziroma "lopa z napisom eko in krava na vrtu nista dovolj", kot se slikovito izrazi prispevek v Delu. Čeprav je ekoturizem v Sloveniji v porastu, imajo oznako 'zeleno' le slabi štirje odstotki ponudnikov, pa še to so večinoma turistične kmetije. (Vir: <http://www.sava-hotels-resorts.com/sl/bled/o-sava-hotelih-bled/zeleni-za-jutri/>)

GARDEN VILLAGE BLED

Garden Village je popolnoma ekološko in inovativno zamišljen kompleks, zgrajen na opuščeni vrtnariji, kjer je ekološko ozaveščenim gostom na voljo samozadostno bivanje v njem. Graditelji so želeli ohraniti del preteklosti in ga povezati s sedanostjo, zato so celotno letovišče zasadili s številnimi vrstami sadnih dreves, grmovnic, zelišč in zelenjave ki so na voljo gostom.

4. PREDSTAVITEV ZNAKOV

Eko marjetica je znak za okolje Evropske unije zagotavljanja varstvo okolja, ki je prostovoljen in osnovan na tržni osnovi. Znak odlikuje proizvode oziroma storitve, ki zadovoljujejo visoke okoljske standarde ter visoka merila glede uporabnosti. Okoljska marjetica pomeni za njenega pridobitelja dodano vrednost in konkurenčno prednost na rastočem trgu blaga in storitev. Znak za okolje je znak, ki ga je Evropska unija vpeljala v svoj pravni red že od leta 1992, njegovega pridobitelja pa zavezuje k trajni strategiji varovanja okolja v največji možni meri v celotnem življenjskem obdobju proizvodov oziroma storitev, ki jih ponuja tržišču.

Green globe je razširjen v več kot 80 državah po svetu in temelji na mednarodno sprejetih kriterijih za trajnostno sonaravno delovanje in management v turizmu. Pridobijo ga lahko le

ponudniki, ki dokažejo prispevek pri ohranjanju okolja in vsaki dve leti potrjujejo svoja stališča ter skrbijo za nepretrgano napredovanje na področju trajnostnega razvoja. Vključitev v certifikat Green Globe prinaša velike stroške. Prav tako je šibka prepoznavnost eko ponudnikov oziroma promocija, za kar je odgovorna tudi država.

Zlati sejalec priznanje ki ga Sloveska Turistična Organizacija vsako leto podeli obetavnim projektom Slo. Turizma. Nagrajene so uspešne turistične inovacije.

Demeter- Pridelovalec mora delovati in spoštovati biodinamična načela, mora biti vključen v ekološko in Demeter kontrolo. Kmet mora biti član enega izmed biodinamičnih društev, v katerem dobi mentorja, ki ga spremlja in mu svetuje pri njegovem delu. Kmet, ko se vključi v kontrolo, postane tudi član Združenja Demeter Slovenija.

Biodar- je kolektivna blagovna znamka za ekološka živila, pridelana in predelana po standardih Zveze združenj ekoloških kmetov Slovenije, ki je registrirala BIODAR kot svojo blagovno znamko. Ta potrjuje, da je živilo ekološkega izvora od njive do prodajne police ter hkrati kontrolirano s strani kontrolnih organov. (Vir: Zveza potrošnikov Slovenije)

5. EKOLOŠKA UREDITEV V HOTELU

Bohinj EKO Hotel ima poleg energetske vrtine tudi lastno energetske postajo. Sočasno se namreč proizvajata električna energija in toplota. Dve napravi, ki ju poganja utekočinjen naftni plin (UNP), skupaj sočasno proizvajata električno in toplotno energijo. Ista električna energija skrbi za poganjanje toplotnih črpalk v hotelu in celotno napajanje hotela ter vodnega parka obenem. Toplota, ki se sprošča ob proizvodnji električne energije, se uporabi za gretje bazenov. Takšen sistem ima zaradi uporabe preostale toplote izjemno visok celotni izkoristek med 70 in 90 %. Z istočasno proizvodnjo toplotne in električne energije se prihrani tudi do 30 % primarne energije v primerjavi z ločeno proizvodnjo. Celotni hotel je ogrevan na principu nizko-temperaturnega režima – s talno kurjavo in hladilno-grelnimi gredami. Stene so nadstandardno izolirane in tako omejujejo uhajanje toplote. Poleg sodobnih izolacijskih materialov so na celotnem objektu montirana tudi stekla z najnižjim faktorjem Ug. S tem je zagotovljena minimalna prehodnost in izguba toplote skozi plašč objekta. Objekt prekriva prva tovrstna streha pri nas. V celoti je izdelana iz lesa in drugih naravnih materialov. Tudi hotelska razsvetlitev je premišljeno zasnovana. Pretežno vsa svetlobna telesa v objektu so zasnovana na tehnologiji Power LED.

5.1 EKOLOŠKI MANAGEMENT V HOTELU

Opremljen je kot: poslovna aktivnost pri vodenju organizacije, ki temelji na sodobnih načelih in dosežkih različnih področjih življenja skladno s trajnostnim razvojem; skupina pooblaščenih strokovnjakov, ki izvajajo določene naloge na tehnološkem, higienskem in

toksikološkem področju, pri čemer upošteva načela ekonomičnosti; okoljsko upravljanje, ki ob naravnih upošteva še ekonomske in socialne vidike v odnosu do naravnih virov, posegov v naravo in posledic človekovega ravnanja. (Lah & soavtorji, Okoljski pojavi in pojmi, 2002,) Okoljske sheme

Poimenovane tudi prostovoljne pobude, s katerimi udeleženci v okolju oblikujejo niz kriterijev, ki naj omogočijo celovito skrb za ohranjanje okolja. Med okoljskimi shemami (znaki za okolje, nagrade in priznanja, okoljski vodstveni sistemi, kodeksi okoljskega obnašanja, zaobljube in izjave podjetij) so znaki za okolje in nagrade za okolje najbolj učinkoviti instrumenti. (Vuk, Uvod v ekološki management, 2000; Mihalič, Ekonomija okolja v turizmu, 1995)

Okoljska presoja vplivov

Gre za ugotavljanje učinkov dejavnosti v okolju s pomočjo spremljanja stanja okolja (monitoring), ki obremenjuje in slabša kakovost okolja z odplakami, odpadki in neprimernimi posegi v okolje. (Lah & soavtorji, Okoljski pojavi in pojmi, 2002,)

Okoljski pregled

Vključuje občasni, periodični pregled stanja okolja z ugotavljanjem sprememb in škodljivih vplivov na okolje, ki zajema ukrepe za izboljšanje tehnologij in razmer (shema EMAS za oblikovanje okoljske politike in sistema ravnanja z okoljem, imenovana tudi okoljsko upravljanje). (Lah & soavtorji, Okoljski pojavi in pojmi, 2002,)

6. ANKETNI VPRAŠALNIK

1. Ali ste že slišali za Demeter, zlati sejalec, biodar, green globe?

Da

Ne

2. Ali ste ekološko osveščeni?

a) Da

b) Ne

3. Kolikokrat tedensko si privoščite obrok z bio prehrano?

a) 1-2

b) nikoli

c) 3 ali več

4. Ste že kdaj bivali v EKO hotelu?

a)Da

b)Ne

5. Katere vrste ekološko pridelane hrane največ zaužijete

a) mlečni izdelki

b)zelenjava

c)sadje

d)meso

6. Ali se vam zdi pomembno uvajanje ekoloških hotelov?

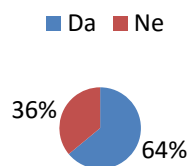
a) Da

b) Ne

Analiza anket:

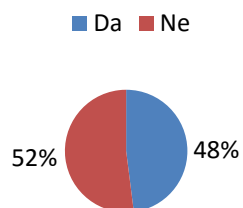
Izdelala sem anketo na podlagi ekološke osveščenosti in ekološke prehrane. Izbrala sem si ciljno starostno skupino od 18-70 let, saj menim da so to najbolj potencialni kupci eko prehrane in uporabniki hotelov. Z to anketo sem hotela spoznati koliko so ljudje ekološko osveščeni, ter koliko so pripravljeni odšteti za zdravo prehrano ter eko hotele. Anketirala sem 50 ljudi z pisno anketo.

Ste že slišali za demeter, biodar, zlati sejalec, green globe?



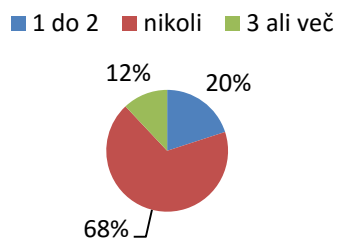
(Vir: lastni)

Ali ste ekološko osveščeni?



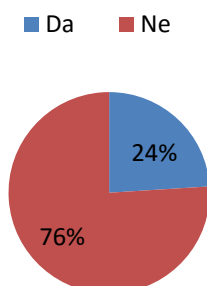
(Vir: lastni)

Kolikokrat tedensko si privoščite obrok z bio hrano?

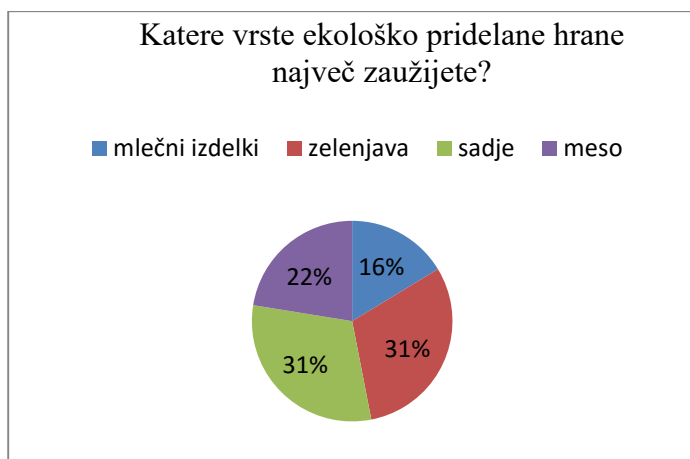


(Vir: lastni)

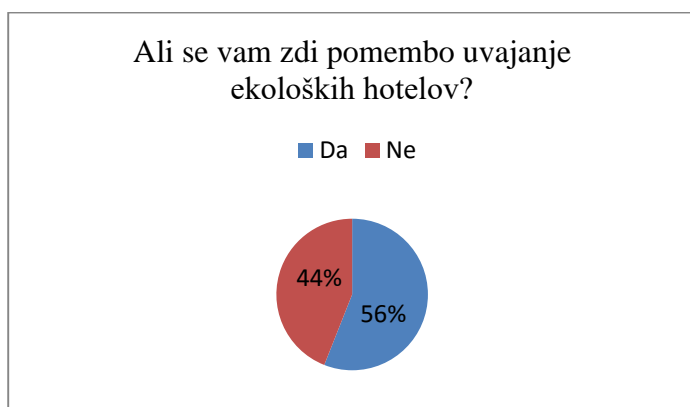
Ste že kdaj bivali v ekološkem hotelu?



(Vir: lastni)



(Vir: lastni)



(Vir: lastni)

7. ZAKLJUČEK

Ob izdelavi prispevka sem ugotovila, da v Sloveniji še ni veliko razvitih eko hotelov, tudi gradiva o eko hotelih je zelo malo. Trudijo pa se to nadgraditi še posebej eko hotel Bohinj. Opažam, da je ekološka osveščenost vedno bolj nujna in ljudje se tega vedo bolj zavedajo. Tudi z anketo sem pridobila veliko mnenj in si ustvarila svojo miselnost glede na ekološko osveščenost in dobila sem predstavbo koliko to ljudem pomeni. Tema ekološka osveščenost hotelov v Sloveniji je zelo zanimiva, sicer je obširna ampak pri nas še ne najbolj razvita.

8. VIRI IN LITERATURA

http://www.slovenia.info/pictures/category/attachments_1/2009/bio_eko_9010.pdf.pdf

http://www.mgrt.gov.si/fileadmin/mgrt.gov.si/pageuploads/turizem/Program_ekoloske_ureditve-final_8.1.07-na_splet.pdf

(Lah & soavtorji, Okoljski pojavi in pojmi, 2002,)

<http://blog.lokalna-kakovost.si/eko-bio-organsko-konvencionalno-zivilo/>