

EKOLOŠKA ŽIVILA V GASTRONOMIJI – POMEN IN STANJE V SLOVENIJI

ORGANIC FOOD IN GASTRONOMY – IMPORTANCE AND SITUATION IN SLOVENIA

Martina Bavec

Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Slovenija

martina.bavec@um.si

Milica Rančič, Tjaša Vukmanič, Franc Bavec, Sonja Sibila Lebe, Maja Turnšek Hančič, Jože Podgoršek, Helena Jurše, Martina Robačar

Povzetek

Ekološka živila so eden najpomembnejših svetovnih trendov v živilsko predelovalni industriji in kljub recesiji beležijo porast. Vse pomembnejša postajajo zato tudi v gastronomski ponudbi, zlasti v povezavi s trajnostno naravnanim in ekološkim turizmom. Ekološka pridelava na kmetijah v Sloveniji sledi povprečju Evropske unije, zaostaja pa za najbolj razvitimi evropskimi državami kot so npr. Avstrija, Italija in Nemčija, od koder pride v Slovenijo okoli 40 % gostov. Okoli 1/3 prebivalcev teh doma redno oz. pogosto uživa ekološka živila in teh običajno ni v Slovenijo saj je pri nas samo 12 gostinskih obratov (od preko 4.000), ki imajo certificirano ekološko ponudbo hrane. Po 15-ih letih od ponudbe prvih certificiranih ekoloških živil v letu 2000 se je sektor ekološkega kmetijstva, ki je že pred vstopom v EU upošteval evropsko zakonodajo, razvil. Tako je bilo v letu 2014 v kontrolo in certificiranje vključenih 3.199 kmetij oz. 4,6 % od vseh z 41.237 ha kmetijskih obdelovalnih površin oz. 8,7 % od skupnih površin. Pozitiven trend rasti ekološkega kmetijstva, intenzivnejše informiranje ter boljše povezave med pridelovalci in gastronomi, predstavljajo prihodnost za razvoj trajnostnega turizma in gastronomije.

Ključne besede: ekološka živila, gastronomija, ekološka pridelava, trajnostni turizem

Abstract

Organic foods are one of the most important global trends in food processing industry and despite the recession, it marks strong growth. It is also becoming important in the gastronomic offer, particularly in conjunction with a sustainable and organic tourism. Slovenia follows the EU average in terms of organic production on farms but lagging behind the most developed European counties such as Austria, Italy and Germany, whose residents represent 40 % of visitors that are coming to Slovenia. Around 1/3 of the residents of these countries on a regular basis enjoys organic food at home. Because Slovenia has only 12 catering establishments (out of 4.000) which have certified organic food in their offer these residents Slovenia is not their first destination choice. After 15 years offering the first certified organic food (since 2000), the organic farming sector which has consider the European legislation already before the entry in to the EU, has developed. In 2014 there have been 3,199 farms under control and certification, meaning 4,6 % from total of 41.237 ha of farmland and 8,7 % of the total surface area. The positive trend in growth of organic farming, more intensive publicity and better

connections between farmers and gastronomy represent the future for development of sustainable tourism and gastronomy.

Key words: organic food, gastronomy, organic farming, sustainable tourism

1 ANALIZA STANJA V SLOVENIJI

V Sloveniji je preko 4.000 gostinskih lokalov, ki ponujajo hrano in le 12 jih ima certificirano ponudbo ekoloških jedi oz. sestavin. Ekološka živila so omenjena med neobveznimi kriteriji oz. priporočili za pridobitev okoljskega standarda »Ekomarjetica«, v nastanitvenih objektih višjih kategorij pa je potrebno okviru t.i. »Bio kotička« zagotoviti nekaj ekoloških živil, ki morajo biti predpakirana, če se npr. hotel ne odloči za vključitev v sistem kontrole in certificiranja ekoloških jedi oz. ekoloških sestavin. Tudi v primeru specializirane ponudbe na turističnih kmetijah »ekološka turistična kmetija« certificirana ponudba ekoloških jedi ni pogoj za to specializacijo – zahtevan je samo certifikat o ekološki pridelavi oz. reji živali, kar dejansko pomeni, da ima npr. ekološka gorska kmetija morda v ponudbi samo npr. eno živilo ekološko (npr. goveje meso), vsa ostala živila za goste pa lahko dokupijo iz konvencionalne pridelave drugih kmetij ali v običajnih prodajalnah. Zavajanj je na tem področju veliko. Na turističnih kmetijah na podeželju namreč gostje ob »domači« hrani pričakujejo ekološko kakovost ali pa vsaj to, da so bile osnovne sestavine pridelane na tej ali kakšni bližini kmetiji. Največkrat pa temu ni tako. Seveda pa je tudi tu nekaj izjem, kjer kolikor se le da in je na voljo, dokupijo iz drugih ekoloških kmetij ali pa ekološka živila nabavijo v trgovski verigi. Razen ene izjeme, kjer so se vključili tudi v mednarodno združenje Bio hotelov, praktično ni turističnih ekoloških kmetij s certificiranimi jedilniki! V sosednji Avstriji so si v svoje standarde zapisali, da morajo vse ekološke turistične kmetije s prenočitvami gostom ponuditi 100% ekološki zajtrk, kar posebej preverijo s kontrolami in so certificirani, ostale obroke pa odvisno od možnosti in odločitve ponudnika. Jasni, dosledni podatki o načinu pridelave hrane, o hranilni vrednosti hrane, skupaj z ustrezno izobrazbo zaposlenih, ki hrano ponujajo, predstavljajo temelj za izbiro kakovostnejši h živil v gastronomiji. Turisti namreč z veseljem povedo, da jim je pri nas najbolj všeč čudovita narava, pitna voda, prijazni in gostoljubni ljudje, kakovostna gostinska ponudba in odlična hrana, kjer pa bi z vpeljavo ekoloških živil uvedli novo kakovost v gastronomiji, dodano vrednost in pritegnili tudi zahtevnejše goste, ki se v času dopusta v skrbi za svoje zdravje gibljejo, koristijo usluge masaž in drugih storitev v »wellness« programih ter se ne želijo prehranjevati z industrijsko pridelano in predelano, z aditivi obremenjeno pred pripravljeno hrano.

Po 15ih letih odkar smo v letu 2000 dobili na trg prve slovenske ekološke pridelke oz. živila je skrajni čas, da se zgodijo kakovostne spremembe tudi v slovenski gastronomski ponudbi. Nacionalna zakonodaja to omogoča že od leta 2010 in enako tudi prenovljena iz 2014 (Uredba o pridelavi in predelavi ekoloških pridelkov oz. živil (Ur.l. RS 8/2014), ki določa, da sklicevanje na postopke ekološke pridelave oziroma predelave živila ali posamezne sestavine živila ne sme zavajati potrošnika in mora biti jasno navedeno na jedilnih listih. Tako ima gostinski obrat več možnosti pri vstopu v kontrolo in certificiranje:

- (i) vključitev celotnega obrata in vse ponudbe sklicevanje na postopke ekološke pridelave oziroma predelave v obratu ali v nazivu obrata javne prehrane je dovoljeno, če so vsa živila v obratu pripravljena oziroma ponujena v skladu z zahtevami evropske in nacionalne zakonodaje.
- (ii) ponudbe ekoloških živil na jedilniku,
- (iii) pri poimenovanju ene ali več sestavin jedi, če je sestavina ekološko pridelana in je pri posameznem žvilu navedeno, katere sestavine so ekološkega kmetijskega izvora.

Po statističnih podatkih se število kmetijskih gospodarstev z ekološkim kmetovanjem iz leta v leto povečuje. Tako se je v letu 2014 število teh povečalo za 8 %, kar pomeni, da je bilo v sistem kontrole ekološkega kmetovanja vključenih 3.298 kmetij. Prav tako se je za 7 % povečala površina zemljišč v uporabi z ekološkim kmetovanjem. Trend rasti je posledično viden tudi pri povečanju količin ekoloških rastlinskih pridelkov in živil živalskega izvora. Razvoj trga ekoloških živil temelji povsem na povpraševanju porabnikov. Podatki o večini elementov trga z ekološkim živili v Sloveniji so skromni. Kljub povečevanju števila ekoloških kmetij pa lahko na osnovi dosedanjih raziskav in pregledov lahko povzamemo, da se prodaja ekoloških živil tujega izvora povečuje, slovenska ekološka pridelava ne pokriva potreb trga, obstajajo težave v logistični verigi pridelava – predelava – trg in da slovenski potrošnik pri nakupu daje prednost lokalnim / domačim ekološkim proizvodom (Slabe in sod. 2005). V raziskavi narejeni leta 2010 je bila več kot polovica slovenskih ponudnikov ekoloških proizvodov enotnega mnenja, in sicer, da na strani države ni zadostnega razumevanja pomena in organiziranosti verige pridelave, predelave in distribucije ekoloških živil. Poudarili so, da bi bila potrebna strukturna podpora in, da na trgu delujejo kot posamezniki in niso količinsko zadostni za velike trgovce (Slabe in sod. 2010). Do leta 2014 so v Sloveniji prevladovali ekološke kmetije z rejo krav dojilj – torej prireja govejega mesa, pri čemer pa številne hribovske kmetije niso uspeli živili prodati kot ekološke. Podobno stanje je v večjem delu Slovenije, saj je bilo npr. leta 2013 le 500.000 kg od skupno prirejenih 4.500.000 l prodano kot ekološko. Tako se na eni strani srečujemo s primanjkljaji nekaterih ekoloških proizvodov, na drugi pa pri osnovnih živilih kot sta mleko in meso presežki!

2 TRAJNOSTNI TURIZEM IN EKOLOŠKO KMETIJSTVO

Turizem je v svetu in tudi pri nas ena pomembnejših dejavnosti (napoved WTTC za Slovenijo v 2015 je skoraj 15 % BDP), ki bi morala biti tesno povezana s kmetijstvom, kot skrbnikom kultivirane krajine z veliko biološko pestrostjo in dobaviteljem kakovostnih surovin za pripravo hrane ter tudi s svojo kulinarčno tradicijo in kulturno dediščino podeželja. V svetu je v zadnjem obdobju eden pomembnejših rastočih trgov v turizmu t.i. zeleni turizem, ekološki turizem, trajnostni turizem, ..., kjer pa se pojavljajo različne definicije in koncepti, ki se dostikrat samo deklarirajo in ni objektivnih kriterijev za njihovo preverjanje, čeprav se počasi uveljavljajo tudi nekateri standardi in označevanja na tem področju – npr. »Eko marjetica«, ki edina zahteva sicer skromno ponudbo tudi ekoloških živil. Slovenija je v svoj razvojni koncept turizma vključila besedo »zeleno« in vidi razvojne možnosti v tudi v turizmu na podeželju, kjer ima npr. sosednja Avstrija večje prihodke kot od zimskega turizma v smučarskih središčih.

Turizem in kmetijstvo sta pogosto prepoznana kot soodvisni dejavnosti, ki poleg možnih konfliktov prinašata tudi velik potencial za sodelovanje kar lahko pripomore k razvoju obeh sektorjev. Hrana predstavlja pomemben del potrošnje turistov; po nekaterih ocenah kar tretjino proračuna turisti porabijo gastronomske užitke. Sem štejemo hrano, ki jo ponujajo v nastanitvah, v sklopu turističnih aranžmajev, ali kot obisk prehranskih ponudnikov. Zaključek obdobja fordizma in z njim klasičnega množičnega turizma je prinesel nove vrste turističnega povpraševanja in med drugim tudi velike spremembe prehranskega vedenja turistov. Med najbolj opazne sodi poudarek na doživljanju, v katerega so vključena vsa čutila – to pa pomeni, da sodijo med ključne prvine ponudbe destinacije prav njeni okusi – tradicija njene gastronomije, obisk tržnice ter spoznavanje in okušanje pridelkov obiskanega okolja. Pri tem so prepoznane velike razlike med gosti iz različnih nacionalnih okolij (Stanley & Stanley 2015).

Že dalj časa pa je v literaturi prisotno tudi opozarjanje na družbeno odgovornost ponudnikov: v razvitem svetu, kamor sodi tudi Slovenija, je odstotek oseb, ki trpijo zaradi debelosti, dobil epidemične razsežnosti in postal eden izmed pglavitnih zdravstvenih problemov razvitih gospodarstev (FuChieh Hsu 2014). Vzgojna vloga, ki jo imajo javni ponudniki gastronomije, je zato vse pomembnejša in osveščeni turisti od njih tudi dejansko pričakujejo, da bodo kot ponudniki upoštevali navodilo očeta moderne medicine, Hipokrata, ki je trdil: "Naj bo tvoja hrana tvoje zdravilo, tvoje zdravilo pa naj bo tvoja hrana". Zahtevo, da ima lastnost zdravila, lahko izpolni le ekološko pridelana hrana, ki je rastle v svojem naravnem vegetacijskem ciklu in v zemlji, iz katere je lahko načrpala dovolj mineralov in mikro elementov, da bo lahko delovala zdravilno. To je potrdila tudi nedavno objavljena meta študija o kakovosti ekoloških živil (Baranski & sod. 2014), kjer na podlagi pregleda 343 recenziranih znanstvenih člankov navaja za 45x manjše vsebnosti ostankov pesticidov in za 39% manjšo vsebnost kadmija ter za 20-40 % večjo vsebnost polifenolov (tudi do 69 %) z antioksidativnim delovanjem. Večjo vsebnost bioaktivnih snovi v ekološki zelenjavi (Bavec & sod. 2010) smo potrdili tudi v temeljnem raziskovalnem projektu »Kakovost hrane v odvisnosti od pridelovalnega sistema«, kjer je bila izvedena tudi epidemiološka študija med dvema skupinama ljudi–ena je uživala ekološka in druga konvencionalno pridelana živila, pri čemer so bile znatne razlike v vsebnosti metabolitov, organofosfornih pesticidov v njihovem urinu že po nekaj dneh različnega vnosa hrane (Bavec & sod. 2011).

Hrana (zlasti sadje in zelenjava) so glavni vir pesticidov in zato se vse bolj uveljavljajo načela t.i. trajnostnega prehranjevanja (i) čim več ekoloških živil, pridelanih brez GSO; (ii) sezonska živila, (iii) sveže pripravljena hrana in čim manj (pred)pripravljene hrane, (iv) pridelano čim bližje (lokalna živila) s čim manj transporti, (v) več zelenjave in sadja ter (vi) dovolj vlaknin in (vii) manj mesa v obrokih. Uravnoveženost glede kalorične vrednosti, redni obroki in zdrav življenjski slog z veliko gibanja pa so ob zgoraj navedenih kriterijih za izbor hrane predpogoj za zdravje in zadovoljno ter kakovostno življenje. Da imajo praviloma potrošniki ekoloških živil bolj zdrav življenjski slog kot tisti, ki se prehranjujejo s konvencionalnimi živili pa je eden od zaključkov velike epidemiološke raziskave v Franciji (Kesse Guyot & sod. 2013).

Novi trendi in standardi v turizmu pa z vidika podnebnih sprememb vključujejo tudi izračune okoljskega odtisa gastronomske ponudbe. Theurl s sod. (2011) navaja, da imajo ekološka živila v primerjavi s konvencionalnimi živili nižji izpust toplogrednih plinov: mlečni proizvodi za 10-21%, kruh 25%, žitni izdelki 31-45%, zelenjava 35%, perutnina in jajca 49-50%. Da se pomena ekološko in lokalno pridelane hrane vse bolj zavedajo tudi turisti, kažejo izsledki več mednarodnih raziskav (Lebe & Vezjak 2015). Peterscu (2012) je analizirala stališč hotelskih gostov do ekološke hrane in zaključila, da jih ima večina izrazito pozitivna stališča o ekološki hrani in so vsaj na deklarativni ravni pripravljene za tovrstno hrano tudi plačati višjo ceno. Sledeč tovrstnim trendom se v določenih primerih in nišnih trgih turistično gospodarstvo še posebej trudi ponuditi ekološko in lokalno pridelano hrano, med drugim z razvojem vinskih in prehranskih poti, z gastronomskimi festivali, prireditvami in projekti. Ekološko pridelana živila iz tradicionalnih (ajda, pira, stara žita,...) ali alternativnih in pri nas novih rastlin (zrnati ščir, kvinoja,...) so lahko vir kreativnosti tako v pripravi tradicionalnih kot tudi novih jedeh (Bavec & Bavec, 2014). Torresova (2002) na primeru povpraševanja turistov na Yucatanu ugotavlja, da manjše povpraševanje gostov po lokalnih pridelkih ni rezultat negativnih stališč do teh pridelkov ali konservativnosti gostov, temveč rezultat pomanjkanja informacij o lokalnih pridelkih in pomanjkljive dostopnosti teh pridelkov. Podobno je bilo ugotovljeno v sklopu raziskav ob nastanku Strategije razvoja gastronomije na Slovenskem (Lebe & sod. 2006): v Sloveniji ni bilo (in še vedno ni) dovolj vseh vrst ekološko pridelanih živil, da bi lahko zagotovili celoletno oskrbo gostincev z njimi, zato so nekateri ekološko ponudbo opustili (Hotel

Zlatorog, Bohinj), ali pa so sklenili celoletne pogodbe o dobavi ekološke prehrane z dobavitelji iz tujine (Krištof, Predoslje). Nastaja paradoks: po eni strani imamo v Sloveniji več ekološko pridelanih surovin (goveje meso, mleko), kot jih lahko pod znamko ekološko pridelanega živila prodamo, po drugi strani pa ne moremo zagotoviti celoletne oskrbe z njimi—očitno gre za vrzeli v (spo)razumevanju, znanju, dogovarjanju in logistiki med sektorjem turizma in ekološkimi pridelovalci živil in prehranskih izdelkov.

Zakaj je za slovenski turizem ključnega pomena zagotoviti dovolj ekoloških živil na lokalni ravni? Vrhunski gastronomski ponudniki si za svoje kreacije ne morejo privoščiti drugačnih kot ekološko pridelanih živil, saj dajo le takšna jedem poln in intenziven okus, za kakršnega so pripravljeni obiskovalci takih lokalov plačati visoko ceno—gre za ponudbo z nadpovprečno visoko dodano vrednostjo. V Sloveniji imamo veliko uglednih chefov in vrhunskih restavracij, ki po takih pridelkih povprašujejo ter v svoji ponudbi poudarjajo, da je večina sestavin lokalnega izvora (zagotovljene sveže sestavine jedi) in ekološka (kakovost, intenzivnost okusa). Številne študij kažejo, da ima hrana pomembno vlogo pri izbiri destinacije oz. motiva potovanja. Tako lokalna gastronomska ponudba predstavlja turistično privlačnost in prednost na trgu (Mak & sod. 2012). Pomemben del razlikovanja ter s tem konkurenčnosti gradijo destinacije prav na ponudbi svoje gastronomije, ki temelji na lokalno pridelanih sestavinah, lokalno tipičnih surovinah in na recepturah narodne kuhinje. V Sloveniji je pomen lokalne gastronomije opredeljen v Strategiji razvoja gastronomije na Slovenskem (Lebe & sod. 2006). V slabem desetletju je ob aktivni podpori Slovenske turistične organizacije gastronomija postala pomemben del naše turistične ponudbe. Stanje na trgu pa kaže, da v slovenskem turizmu š nismo ujeli globalnega tempa uvajanja ekološke ponudbe ter certificiranja za ekološke znake kljub aktivni podpori državnih ustanov (brezplačne delavnice na temo EU Znaka za okolje, ki ji že skorajda desetletje organizira pristojno ministrstvo). Zagotovo je ključni razlog za ne dohajanje razvitega dela sveta neustrezna organiziranost ekoloških ponudnikov ter nedorečena logistika med proizvajalci in turizmom kot potencialnimi večinskimi odjemalci ekoloških pridelanih živil.

Z namenom proučiti zastopanost ekoloških živil v slovenskih naravnih zdraviliščih in turističnih kmetijah s specializirano ponudbo »ekološka turistična kmetija« smo v letih 2009 in 2010, na UM FKVB izvedli dve raziskavi. Prvo raziskavo (2009) smo izvedli v slovenskih naravnih zdraviliščih, kjer smo se pri izbiri anketnih vprašanj osredotočili na ponudbo ekoloških živil in prepoznavanju le-teh. Glavni zaključki so bili: ekološko pridelana hrana je bila prepoznana kot zdrava hrana (69%). Direktnega sodelovanja na nivoju zdravilišče—kmetija je zelo malo (skupno je bilo navedenih 7 kmetij), nabava živil poteka pretežno preko večjih grosističnih ponudnikov. Glede na povpraševanje gostov po ekoloških živilih, zaključujemo, da leti vedno pogosteje povprašujejo po njih. Druga raziskava (2010) je potekala na kmetijah s turistično dejavnostjo—specializirana ponudba »ekološka turistična kmetija«. Takšnih kmetij je bilo osem. Osredotočili smo se na ponudbo in izvor dokupljenih surovin ter ugotovili, da bi lahko bilo več sodelovanja drugim ekološkimi kmetijami, da bi se izognili konvencionalnim živilom (moka, kruh, olje, kosmiči,...) (Robačar & Tkalčič 2011).

3 POTENCIAL EKOLOŠKIH ŽIVIL V GASTRONOMIJI

Po 15-ih letih od ponudbe prvih certificiranih ekoloških živil v letu 2000 se je sektor ekološkega kmetijstva, ki je že pred vstopom v EU upošteval evropsko zakonodajo, razvil in v letu 2014 je bilo v kontrolo in certificiranje vključenih 3.199 kmetij oz. 4,6 % od vseh z 41.237 ha

kmetijskih obdelovalnih površin oz. 8,7 % od vseh. Potrošnja ekoloških živil je večja kot je domača pridelava, ki je ocenjena na 20 – 30 %, kljub temu pa zaradi slabe povezanosti akterjev v oskrbni verigi se velik delež ekološkega govejega mesa in mleka proda kot konvencionalno in sledljivost ekološkega porekla je prekinjena. V 2014 je bilo certificiranih 247 živilsko predelovalnih obratov in med temi 12 gostinskih obratov (MKO 2015), kar je zanemarljivo glede na dejstvo, da jih je v Sloveniji preko 4.000 in med je temi jih je okoli 1.300 nastanitvenih. Med nastavitvenimi je sicer 53 takih, ki se lahko izkažejo s certifikati, ki potrjujejo njihovo usmeritev in zavezo trajnostnemu turizmu. Ekološko kmetijstvo, ki je po vseh kriterijih trajnosti (okolje, družba, ekonomija) najvišje vrednotena okolju prijazna kmetijska pridelava z najvišje pozicioniranimi kakovostnimi žvili brez ostankov agrokemikalij, gensko spremenjenih organizmov, nepotrebnih dodatkov hrani in s skrbjo za dobrobit živali, je lahko naravni zaveznik »zelenega« turizma, ki ga v svojih strateških dokumentih promovira tudi RS. Glede na naravne danosti v Sloveniji (preko 60 % gozda, 27 % območij Natura 2000, krajinski, regijski in narodni park, druge naravne in krajinske vrednote – mozaična pokrajina, terase, suhozidi, kali, travniški sadovnjaki, vodovarstvena območja, podzemne vode na Krasu, priobalna območja ob potokih, rekah in morju,..) je območje primerno tudi za razvoj ekološkega turizma, ki ima 20 % letno stopnjo rasti.

V RS je zdraviliški turizem ena od ključnih razvojnih usmeritev, saj v zdraviliških občinah, ki so podeželske in mnoge prav sredi kmetijskih obdelovalnih površin, prenoči 1/3 vseh gostov. V teh podjetjih in tudi drugje, kjer imajo t.i. wellness ponudbo, je eden od štirih stebrov »zdrava hrana«, pri čemer večina slovenskih zdravilišč in drugih wellness ponudnikov še ni prepoznala povezave z ekološko pridelano hrano. Podobno je tudi v hotelih višjih kategorij, kjer je za doseganje 4 ali 5 zvezdic dovolj že t.i. »bio kotiček« s predpakiranimi ekološkimi žvili za zajtrk. Glede na to, da je po podatkih SPIRITa okoli 40 % gostov, ki prenočujejo v Sloveniji iz Italije (16 %), Avstrije (12 %) in Nemčije (12 %), kjer npr. v povprečju 1/3 prebivalcev redno kupuje ekološka živila, ponudba hrane z vidika načina kmetijske pridelave, številnim gostom ne ustreza in zadnje desetletje ali več v slovenska zdravilišča gostov, ki se doma sicer redno prehranjujejo tudi z ekološkimi žvili, ne morejo pritegniti. V Nemčiji je danes prav gastronomija (catering) tisti segment, ki najbolj vpliva na rast potrošnje ekoloških živil, saj se vse večji delež aktivne populacije prehranjuje izven doma v gostinskih lokalih ali v obratih javne prehrane, kjer je delež ekoloških živil ponekod že preko 50 %. Podobni trendi so tudi v drugih okoljsko bolj ozaveščenih državah, poleg sosednjih Avstrije (vodilna v deležu ekoloških kmetij in ekološko obdelovanih površin) in Italije (na drugem mestu po številu ha kmetijskih zemljišč v ekološki obdelavi) zlasti v severno evropskih državah, kjer ima npr. Danska cilj doseči 60 % delež ekoloških živil v obratih javne prehrane. V RS imamo zavezujočo zakonodajo o vključitvi 10 % ekoloških pridelkov oz. živil v obratih javne prehrane (bolnišnice, vrtci, šole,...) v okviru Uredbe o zelenem javnem naročanju (Ur.l. RS 102/2011) in iz leta v leto delež ekoloških živil v prehrani najbolj občutljivih skupin prebivalcev raste. Zato je še toliko manj razumljivo, da je prisotnost ekološki h živil v zasebni gostinski ponudbi zanemarljiva in če že je, je praviloma brez vzpostavljenega sistema kontrole in certificiranja, čeprav je v primeru oglaševanja ekološke ponudbe leto obvezno glede na Uredbo o pridelavi in predelavi ekoloških pridelkov oz. živil (Ur.l. RS 8/2014). Odgovorni namreč pozabljajo, da zahodno evropski potrošniki s srednjim in višjim standardom v svojem domu skoraj vsakodnevno uživajo tudi ekološka živila in da kljub splošnim zagotovitvam, da je vsa hrana v prometu z živil varna, je npr. v vsakem drugem vzorcu sadja ali zelenjave na evropskem trgu zaznana prisotnost vsaj enega ali več ostankov pesticidov. Zato povpraševanje po ekoloških živilih, kljub recesiji, še vedno narašča. Prav tako trendi odličnosti v gostinstvu temeljijo na lokalni sezonski ponudbi (prestižne italijanske gostilne imajo npr. svoje vrtove in dobavitelje v majhnem radiju nekaj km od lokacije gostilne), raznolikosti vhodnih surovin (pestro sort,

divje rastoče rastline, meso starih avtohtonih pasem živali,...) in ekološki pridelavi ter primerno velikih in cenovno sprejemljivih obrokih, kar je npr. tudi »Slow food« koncept.

Notranja kakovost ekološko pridelanih živil je drugačna v primerjavi s konvencionalno oz. industrijsko pridelanimi živil, je kontrolirana in certificirana ter označena v skladu z evropsko zakonodajo. Sledljivost ekoloških živil se mora nadaljevati tudi v gastronomiji, kar pokriva nacionalna zakonodaja (Ur.l. RS 8/2014), ki določa pravno podlago za postopke kontrole in certificiranja v gastronomiji oz. v vseh obratih javne prehrane. Sodobne usmeritve kakovostne, zdrave in trajnostno usmerjene ponudbe hrane v gastronomiji so:

- (i) več sveže hrane;
- (ii) več sezonskih živil;
- (iii) več ekološko pridelane hrane;
- (iv) manj (manjši obroki) mesa oz. živil živalskega porekla;
- (v) več kreativnosti pri sestavi jedilnikov (uporaba starih domačih sort, sezonske ponudbe, regionalnih posebnosti, minimalno pakiranje,...);
- (vi) več kreativnosti pri vzpostavitvi kratkih oskrbnih verig;
- (vii) širše upoštevanje vpliva dejavnosti na okolje (izračun okoljskega oz. ogljičnega odtisa kot merila za emisije toplogrednih plinov).

Zavajanj je na tem področju veliko in zato se razvijajo različni koncepti, kjer želijo z objektivnimi kriteriji oceniti obroke glede lokalnosti, sezonskosti, deleža ekoloških živil in okoljskih vidikov (npr. koncept B.E.S.T. na EHL v Švici) in pravičnih cen ter primerne ravnanja z osebjem z npr. ocenjevanjem »trajnosti« (npr. v okviru Sustainable Restaurant Association, VB) ali celotnega koncepta kot je to v primeru združenja »BIOHotels«, ki deluje na širšem območju AlpeJadran in zagotavlja 100 % delež ekoloških živil v gastronomski ponudbi. V okviru FAO in UNEP je predlagan koncept trajnostnega prehranjevanja poimenovan »Organic Diet« v 10-letni okvir Programa za trajnostno potrošnjo in pridelavo (10YFP).

4 ZAKLJUČKI

Vključevanje ekoloških živil v gastronomijo je nujen korak dvigu kakovosti in dodani vrednosti v slovenski gastronomski ponudbi, ki v luči usmeritve »zelenemu« in »trajnostnemu« turizmu lahko v RS pripelje tudi okoljsko in prehransko bolj osveščene goste, ki tudi v domačem okolju redno posegajo po ekoloških živilih. Glede na evropsko zakonodajo s področja ekološkega kmetijstva in slovenski pravilnik (Ur.l. RS 8/2014) je v gastronomiji več možnosti certificiranja in s tem dokazljive ponudbe ekoloških živil kot posamičnih sestavin, posamičnih jedi ali celotnih ekoloških menujev.

5 LITERATURA IN VIRI

1. Baranski M & sod. (2014). Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and metaanalyses. BRIT J NUTR. 112(5): 794–811.
2. Bavec M & sod. (2011). Influence of industrial and alternative farming systems on contents of sugars, organic acids, total phenolic content, and the antioxidant activity of red beet (*Beta vulgaris* L. ssp. *Vulgaris* Rote Kugel). J AGR FOOD CHEM 58:1182511831.

3. Bavec M & sod. (2011). Organic and conventional diet influenced organophosphorous pesticide metabolites in urine. Inst. of Chem. Techn., Prague Press, 133.
4. Bavec F & Bavec M (2014). Agronomic support for creating alternative and traditional foods: ENOAT meeting, University of Gastronomic Science, Pollenzo, Italy, 1618.
5. FuChieh Hsu (2014). Food Tourism: Consumer Behaviour in Relation to Traditional Food. PhD thesis. University of Queensland.
6. Kesse Guyot E & sod. (2013). Profiles of Organic Food Consumers in a Large Sample of French Adults: Results from the NutrinetSanté Cohort Study. PLoS ONE 8(10).
7. Lebe S & sod. (2006). Strategija razvoja gastronomije Slovenije. Maribor: Znanstveni inštitut za regionalni razvoj UM, 263.
8. Lebe S & Vezjak M (2015). Tri leta po pridobitvi znaka EU za okolje za turistične nastanitve: kakšne so prednosti za ponudnika storitev, za goste in za okolje? Planning & reporting about social responsibility: newest scientific and practical views with case studies: conference proceedings. Maribor: IRDO, 7.
9. Lebe S & Vrečko (2015). Ecolabels and schemes: a requisitely holistic proof of tourism's social responsibility? SYST RES BEHAV SCI 32(2): 247255.
10. Mak AHN, Lumbers M, Eves A (2012). Globalisation and food consumption in tourism. ANN TOURISM RES 39(1): 171196.
11. Petrescu DC (2012). Sustainability, Tourism, and Consumer Behavior. QualityAccess to Success, 13(3): 243248.
12. Robačar M & Tkalčič M (2011). Ekološka živila v gastronomiji – rezultati anket v zdraviliščih in na eko turističnih kmetijah ter nekateri novi trendi (okoljski odtis). UM FKBV, Aktualno, MB.
13. Slabe A in sod. 2010. Analiza stanja in potencialov za rast ponudbe ekoloških proizvodov v luči doseganja ciljev Akcijskega načrta za razvoj ekološkega kmetijstva v Sloveniji do leta 2015, zaključno poročilo, CRP »Konkurenčnost Slovenije 2006 – 2013«, št. projekta: V4-0514-09. Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Katedra za agrarno ekonomiko, politiko in pravo, Inštitut za trajnostni razvoj.
14. Stanley J & Stanley L (2015). Food Tourism. A Practical Marketing Guide. CABI Publishing.
15. Theurl MC & sod. (2011). Comparison of Greenhouse Gas Emissions of Organic and Conventional Foodstuffs in Austria. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau, Gießen, 1618.
16. Ur.l. RS 102 (2011). Uredba o zelenem javnem naročanju. Ur.l. RS 102. Dostopno na: <https://www.uradni-list.si/1/content?id=106374>

17. Ur.l. RS 8 (2014). Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil. Uradni list RS, št. 8/2014 z dne 3. 2. 2014.
18. EC 834/2007. (2007). EC Council Regulation No 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91. Dostopno na: <http://eur-lex.europa.eu/>
19. EC 889/2008. (2008) EC Comission Regulation No 889/2008 of 5 September 2008 laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 834/2007 on organic production and labelling of organic products with regard to organic production, labelling and control. Dostopno na: <http://eur-lex.europa.eu/>