

OSNOVNA ŠOLA GORICA
Goriška cesta 48, 3320 Velenje

MLADI RAZISKOVALCI ZA RAZVOJ ŠALEŠKE DOLINE

RAZISKOVALNA NALOGA

OD KOD JE ZELENJAVA, KI »RASTE« NA TRGOVINSKIH POLICAH?

Tematsko področje: EKONOMIJA

Avtorica:
Amaris Djordjević, 9. razred

Mentorici:
Branka Mestnik
Andreja Vintar

Velenje, 2014

Raziskovalna naloga je bila opravljena na Osnovni šoli Gorica Velenje.

Mentorici: ga. Branka Mestnik
ga. Andreja Vintar

Datum predstavitve: marec, 2014

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD OŠ Gorica, 2013

KG trgovina, poreklo zelenjave, pridelovalec, potrošnik, zelenjavna veriga

AV DJORDJEVIĆ, Amaris

SA MESTNIK, Branka. VINTAR, Andreja

KZ Mladi raziskovalci za razvoj Šaleške doline, 3320 Velenje. SLO

ZA Osnovna šola Gorica, Goriška cesta 48, Velenje

LI 2013

IN **OD KOD JE ZELENJAVA, KI »RASTE« NA TRGOVINSKIH POLICAH?**

TD RAZISKOVALNA NALOGA

OP V, 34 strani, 1 preglednica, 20 slik, 3 diagrami, 2 prilogi

IJ sl

AI Raziskovalno nalogo »Od kod je zelenjava, ki »raste« na trgovinskih policah?«, smo začeli s popisom porekla zelenjave v trgovinah Interspar, Spar, Tuš, Mercator, Lidl, Hofer, Jager in Euro Spin. Ugotovili smo, da je v trgovinah samo 30 % zelenjave, ki je pridelana v Sloveniji. Večina zelenjave, ki jo potrošniki kupujemo, prepotuje na stotine kilometrov. Največ jo je iz Italije in Španije. Anketirani potrošniki včasih preverijo od kod je zelenjava, ki jo izbirajo na trgovinskih policah. V nakupovalno košarico redkeje položijo slovensko zelenjavo. Z namenom, da spoznamo, kje se zbira in hrani vsa zelenjava preden gre v trgovine, smo obiskali in si ogledali Mercatorjevo skladišče v Ljubljani. V velikih hladilnicah se zelenjava hrani na temperaturi od 5 do 8 °C približno dva dni. Nato jo tovornjaki – hladilniki razvozijo v trgovine. Razprava na temo »zelenjavna veriga« je potekala v obliki okrogle mize, na kateri so sodelovali pridelovalci zelenjave, trgovci, agronomi in potrošniki. Naši rezultati in ugotovitve se ujemajo z vsemi segmenti znotraj zelenjavne verige. V Sloveniji je pridelane premalo zelenjave za trgovinsko prodajo, pridelovalce omejujejo naravne razmere (podnebje, površje, rodovitna prst), potrošniki posegajo po cenovno ugodnejši zelenjavi zaradi družbenih razmer in premajhne osveščenosti o sveži, vitaminsko bogati zelenjavi, ki zraste iz zemlje. V Šaleški dolini in tudi drugod po Sloveniji kmete spodbujajo k pridelavi raznovrstne zelenjave, ki bi jo prodajali trgovcem, vendar pa trenutno kupcem ni pomembno od kod je zelenjava, važno je, da »dobro in lepo« izgleda. Želimo, da bi bilo v trgovinah vedno več zelenjave, pridelane v Sloveniji.

KEY WORDS DOCUMENTATION

ND Primary School Gorica, 2013

CX shops, origin of the vegetable, producer, consumer, vegetable chain

AU DJORDJEVIĆ, Amaris

PP MESTNIK Branka, VINTAR Andreja

PB Young researchers for the development of Šaleška valley, 3320 Velenje SLO

PY Primary School Gorica, Goriška road 48, Velenje

TI 2013

DT WHERE DOES THE VEGETABLE THAT »GROWS« ON THE SHOPPING SHELVES COME FROM?

NO RESEARCH WORK

LA VI, 34 pages, 1 table, 20 pictures, 3 diagrams, 2 enclosed attachments

AL sl/an

AB A research work »Where does the vegetable that »grows« on the shopping shelves come from?« started with the inventory of the origin of the vegetables in all shops in Velenje; Interspar, Spar, Tuš, Mercator, Lidl, Hofer, Jager and Euro Spin. We found out that there are 30 % of homegrown vegetables and that most of it that we buy travels hundreds of miles, mostly from Italy and Spain. Buyers confirmed that they sometimes check where the vegetables come from but they rarely put »homegrown« Slovenian vegetable in their shopping basket. Intrigued to know where and how the vegetables are saved before driven to shops we visited Mercator's storage in Ljubljana. There they keep vegetables in big cool rooms for around two days. The temperature is between 5 and 8 °C. After that trucks drive it to all the shops. We had a discussion with all who represent the specific part in the »vegetable chain«; farmers, consumers and merchants. Our results match all the segments inside the chain. There is not enough homegrown vegetables for big sales, farmers are in many cases limited because of the natural habitat (climate, surface, soil) and consumers choose to buy a cheaper vegetable because of the social reasons and unawareness of positive effects of fresh, vitamin full vegetable that grows from the soil. In Šaleška valley and also in other parts of Slovenia farmers are being motivated to grow different kinds of vegetables that would be interesting for merchants but the fact is that in the moment buyers aren't interested in where the vegetables come from because it is more important that it looks good. We wish that there would be more Slovenian »homegrown« vegetable available in our shops.

KAZALO VSEBINE:

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA	II
KEY WORDS DOCUMENTATION	III
KAZALO VSEBINE	IV
KAZALO SLIK	V
KAZALO DIAGRAMOV	V
KAZALO TABEL	V
1 UVOD	1
1.1 NAMEN IN CILJI RAZISKOVALNE NALOGE	2
1.2 HIPOTEZE	3
1.3 METODE RAZISKOVANJA	3
2 PREGLED OBJAV	4
2.1 NA KAJ MORATE BITI POZORNI PRED NAKUPOM?	5
2.2 LOKALNA ZELENJAVA	6
2.3 KAKO SE PREPRIČATI O IZVORU LOKALNE ZELENJAVE?	7
2.4 TRGOVINA	8
2.5 SAMOOSKRBA Z ZELENJAVO V SLOVENIJI	8
2.6 MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO IN OKOLJE	9
2.7 KMETIJSKO GOZDARSKA ZBORNICA SLOVENIJE	10
2.8 GOSPODARSKO INTERESNO ZDRUŽENJE (GIZ) SLOVENSKA ZELENJAVA ..	11
2.9 RAZNOVRSTNOST PODEŽELJA ŠALEŠKE DOLINE	12
2.10 GLOBAL G.A.P. STANDARD	13
3 METODOLOGIJA	15
3.1 ZELENJAVA NA TRGOVINSKIH POLICAH IN NJENO POREKLO	15
4 REZULTATI	17
4.1 REZULTATI ANKETNEGA VPRAŠALNIKA	17
4.1.1 Ali pred nakupom pogledate, preverite poreklo zelenjave?	17
4.1.2 Ali potem, ko preverite poreklo, kupite zelenjavo pridelano v Sloveniji?	18
4.2 PRIDELAVA ZELENJAVE – EKO KMETIJA MLINAR IN KMETIJA JEVŠNIK ..	19
4.4 SLADIŠČE SADJA IN ZELENJAVE MERCATOR, D. D.	22
5 DISKUSIJA	27
6 ZAKLJUČEK	30
7 POVZETEK	30
8 ZAHVALA	34
9 PRILOGE	35
10 VIRI IN LITERATURA	39

KAZALO SLIK:

Slika 1: Zaboječki z zelenjavo (foto: Amaris Djordjević).....	2
Slika 2: Paprika – poreklo (foto: Amaris Djordjević).....	2
Slika 3: Krožnik, v Sloveniji pridelane zelenjave (foto: Branka Mestnik).....	3
Slika 4: Spoštujmo slovensko.....	4
Slika 5: Slovenija, moja dežela.....	4
Slika 6: 100 % slovensko.....	4
Slika 7: Kmetija Bolčič.....	7
Slika 8: KZ Krka.....	7
Slika 9: Slogan GIZ.....	12
Slika 10: Spodbujanje uživanja sveže zelenjave.....	12
Slika 11: Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja.....	13
Slika 12: Standard kakovosti GLOBAL G.A.P.....	14
Slika 13: Stojnice v Mercatorju - zelenjava slovenskega porekla (foto: Amaris Djordjević).....	16
Slika 14: Eko zelenjava, pridelana na kmetiji Mlinar (foto: Amaris Djordjević).....	20
Slika 15: Solata - rastlinjak na kmetiji Mlinar (foto: Amaris Djordjević).....	21
Slika 16: Zelje na njivi – »Pri Matevžu« (foto: Amaris Djordjević).....	21
Slika 17: Koleraba - hladilnica skladišča Mercator (foto: Amaris Djordjević).....	24
Slika 18: Solata v hladilnici skladišča Mercator (foto: Amaris Djordjević).....	25
Slika 19: Slovenski por in rdeča redkvice v skladišču Mercator (foto: Amaris Djordjević).....	26
Slika 20: Razgovor »zelenjavna veriga« (foto: Branka Mestnik).....	29
Slika 20: Amaris in košarica sveže, v Sloveniji pridelane zelenjave (foto: Branka Mestnik).....	32

KAZALO DIAGRAMOV:

Graf 1: Poreklo oz. izvor zelenjave na trgovinskih policah.....	15
Graf 2: Potrošniki preverjajo poreklo zelenjave.....	17
Graf 3: Nakup zelenjave.....	18

KAZALO TABEL:

Tabela 1: Poreklo zelenjave v trgovinah – popis.....	35
--	----

1 UVOD

Sobotno dopoldne. Parkirišče pred nakupovalnim centrom. Enim od (pre)mnogih v Sloveniji. Gneča. Iz avta izstopi potrošnik Marko, vzame košaro in se odpravi med police. Najprej k zelenjavi in sadju. Ta je takoj desno pri vhodu. V mislih ima okusno juho. Markova roka je vzela krompir, korenček, cvetačo, kolerabo in malo peteršilja. Oči niso prebrale podatkov o izvoru. Cena je ugodna, krompir pa je v akciji. Vsako vrsto zelenjave ločeno položi na tehtnico, prilepi vrednostni listič in se usmeri proti blagajni. Zelenjava potuje po tekočem traku mimo trgovca, v plastično vrečko, domov.

Čez prehod za pešce gre potrošnica Jožica. Vstopi v trgovino in natančno ve, katero zelenjavo želi. Odpravi se proti stojnici. Nad njo piše »Iz domačih krajev«. Pregleda vsak gomolj: zelene, rdeče pese in črne redkve. Vzame še čebulo in kumarice. Kaj pa češnjev paradižnik? Pripotoval je iz Italije, zato ne bo šel z gospo Jožico domov. »Lušt« bo boljša izbira. Zelenjavo stehta, prilepi vrednostni listič in se usmeri proti blagajni. Zelenjava potuje po tekočem traku, mimo trgovca, v pleteno košaro, domov.

V stojalo za kolesa parkira svoje kolo. Potrošnik gospod Smuk vstopi v trgovino. Obožuje zelenjavo, zato se usmeri med police, ki so obložene z različno, raznobarvno, v embalaži ali brez nje, lokalno pridelano in uvoženo zelenjavo. Brokoli, brstični ohrovt, paprika, radič, por, bučke. Radič in por sta zrastle v slovenski zemlji. Tako piše. Bučke in brstični ohrovt sta španska. Brokoli je italijanski. Paprika je makedonska. Pa naj bodo. Pozimi pač ni toliko domače, lokalne zelenjave. Gospod Smuk to ve. Stehta, prilepi listič na vrečko in se zadovoljen odpravi proti blagajni. Zelenjava potuje po tekočem traku, mimo trgovca, v nahrbtnik, domov.

Po kakšnih kriterijih potrošniki kupujejo zelenjavo?

Od kod je zelenjava, ki so jo omenjeni potrošniki nabavljali?

Ali so potrošniki dovolj osveščeni o zelenjavi, ki je pripotovala na stotine kilometrov?

Na ta vprašanja bo odgovorila naša raziskovalna naloga.

1.1 Namen in cilji raziskovalne naloge

Zelenjava je ena izmed najbolj pomembnih sestavin v prehrani. Lahko jo pridelamo sami, ali jo kupimo v trgovini, na tržnici, pri kmetu idr. Namen raziskovalne naloge je ugotoviti, koliko zelenjave na trgovinskih policah je uvožene in koliko pridelane v Sloveniji. Vsaka zelenjava ima svoj izvor, deželo v kateri je bila pridelana. Zanima nas poreklo zelenjave, se pravi, iz katerih držav je zelenjava uvožena in ali so to države članice Evropske unije. Odločili smo se, da obiščemo vse trgovine v Velenju in prepoznamo oz. ugotovimo poreklo zelenjave. Poleg tega nas zanima, kako zelenjava »potuje« in kolikšen delež zelenjave, ki jo prodajajo v trgovinah, je pridelan v Sloveniji, zato smo si ogledali hladilnico enega izmed večjih slovenskih trgovcev. Z analizo anketnega vprašalnika smo pridobili mnenja kupcev, potrošnikov. Naš cilj raziskave je tudi obisk pri slovenskem kmetu, ki se ukvarja s pridelavo zelenjave, njegovi pridelki pa se prodajajo v trgovinah. Z raziskavo želimo opozoriti na to, da nam ne sme biti več vseeno, kakšno zelenjavo kupimo, uživamo. Tema je aktualna.



Slika 1: Zabožki z zelenjavo (foto: Amaris Djordjević).



Slika 2: Paprika – poreklo (foto: Amaris Djordjević).

1.2 Hipoteze

Hipoteza 1: Na trgovinskih prevladuje uvožena zelenjava iz različnih evropskih držav.

Hipoteza 2: Zelenjava pridelana v Sloveniji je na trgovinskih policah oz. stojnicah posebej označena.

Hipoteza 3: Izvor oz. poreklo zelenjave kupci pri nakupu ne preverjajo.

Hipoteza 4: Kupci raje kupujejo »slovensko zelenjavo«, čeprav je dražja.

Hipoteza 5: Strokovnjaki za kmetijstvo spodbujajo slovenske kmete k povečanju pridelave zelenjave.

1.3 Metode raziskovanja

V raziskovalni nalogi smo uporabili naslednje metode raziskovanja:

- terensko delo, je potekalo po trgovinah, kjer smo popisali poreklo zelenjave, obiskali smo okoliška kmeta, ki sta nam predstavila pridelavo zelenjave (integrirana in eko), ogledali pa smo si tudi Mercatorjevo skladišče zelenjave v Ljubljani;
- z anketiranjem potrošnikov smo pridobili mnenja o nakupu zelenjave;
- statistično obdelovanje podatkov
- sinteza, vrednotenje, primerjava;
- diskusija oz. razprava je potekala v obliki pogovorov in okrogle mize.



Slika 3: Krožnik, v Sloveniji pridelane zelenjave (foto: Branka Mestnik).

2 PREGLED OBJAV

Pri raziskovalnem delu smo si pomagali z različnimi informacijami in viri. Začeli smo z zbiranjem reklamnih ponudb, ki jih tedensko izdajo trgovine, poštarji pa odložijo v poštne nabiralnike. Pozornost smo usmerili v oglase za zelenjavo, v katerih je poudarjeno poreklo lokalno pridelane zelenjave. Različne trgovine so »ustvarile« slogane, s katerimi potrošnike opozarjajo na to, da je zelenjava, ki jo med drugim ponujajo, slovenskega izvora. Sicer pa pri nekaterih vrstah zelenjave piše poreklo (država) pridelave, pri nekateri pa ne.

Spar: *»Slovenija moja dežela – pridelano v Sloveniji«;*

Mercator: *»Slovensko 100%«, »Okusno iz domačih krajev«;*

Jager: *»Slovensko«;*

Tuš: *»Spoštujemo slovensko«.*

Našo pozornost so pritegnile ponudbe, v katerih so opisi prednosti uporabe sveže zelenjave slovenskega porekla. Ponudba Spar od 15. 10. do 22. 10. 2013: *»Ponosni smo, da zelo pomemben del ponudbe na Sparovih policah predstavljajo izdelki slovenskega porekla. V Sloveniji zaradi izjemne naravne danosti, pridnosti človeških rok in ljubezni do obdelovanja zemlje pridelamo zelo kakovostno sadje in zelenjavo, polnega okusa, arome in višje hranilne vrednosti. Naše vodilo je svežina, zato pobrano zelenjavo v večini primerov od njiv do naših polic loči le 24-urna pot.«*

Sosedove novice Mercator od 20. 6. do 26. 6. 2013: *»V Sloveniji skoraj vse pridelke vzgojimo v zemlji. Obrani so v času prave zrelosti in najkasneje v 48 urah dostavljeni na naše police.«.*
 Več kot fer. Hofer od 24. 6. do 30. 6. 2013: *»Pri Hoferju je to mogoče, saj v vse poslovalnice vsakodnevno dostavljamo svežo zelenjavo visoke kakovosti.«*



Slika 4: Spoštujemo slovensko.



Slika 5: Slovenija, moja dežela.



Slika 6: 100 % slovensko.

Na osnovi teh opisov smo spoznali, da se zelenjava na trgovinskih policah razlikuje po poreklu, dostavi, naravni zrelosti, pridelavo v zemlji in svežini. Cen nismo preverjali.

V reviji *Skupaj za zdravje človeka in narave*, september 2013, članek *Eko iz Argentine ali lokalno iz sosednje vasi?*, je avtorica Sanja Lončar zapisala: »Verjetno se vsak izmed nas vpraša, kaj lahko pričakujemo od belušev, ki morajo do nas pripotovati iz Južne Amerike. Že letalski prevoz zagotovo traja nekaj dni, nato morajo vse skupaj prevažati do veletrgovcev, od tam pa do prodajnih mest. Stroški prevoza in hladilnic, zagotovo daleč presegajo stroške pridelave, kakovost takšnega živila pa iz dneva v dan kopni. Ena izmed poglobitnih prednosti slovenske pridelave je, da v Sloveniji skoraj vse pridelke vzgojimo v zemlji. Če se vam to zdi samoumevno, ste v zmoti, saj večina zelenjave v globalni trgovini prihaja iz rastlinjakov, v katerih prevladujeta hidroponika ali pridelava na posebnih substratih, kjer rastlina nima možnosti, da se poveže z zemljo, sama izbere in predela svoja hranila, začuti sonce in veter ter zraste v naravnem ritmu.« (6)

Ta članek nas je »zbudil«. Od kod so pripeljali zelenjavo, ki »raste« na trgovinskih policah?

2.1 Na kaj morate biti pozorni pred nakupom?

Slovenci smo v zadnjem desetletju začeli posvečati večjo pozornost zdravemu načinu prehranjevanja in posledično spremenili nakupovalne navade. Eden od kriterijev nakupa je tudi poreklo zelenjave, zato je pomembno, da se seznanimo, kako lahko na prodajnem mestu preverimo, od kod prihaja. S širitvijo proste trgovine se je spremenila ekonomska dostopnost, hkrati pa se je tudi razširila ponudba in mnogovrstnost živil na našem trgu. Tako so na prodajnih policah poleg slovenskih pridelkov na voljo tudi pridelki iz tujine – nekateri so iz bližnjih držav, drugi so do prodajnih polic prepotovali več sto ali celo tisoč kilometrov. In zagotovo se marsikdo pred nakupom znajde pred pomembno odločitvijo, ali kupiti uvoženo zelenjavo ali zelenjavo lokalne pridelave?

Na prodajnem mestu mora biti zelenjava označena v skladu s pravilnikom, ki ureja označevanje predpakiranih živil. Ustrezati morajo tržnim standardom (razen kadar gre za

posamezen plod ali zelo majhno količino sadja in zelenjave, ki je zavito v folijo za ohranjanje svežine). Pri oznaki blaga je država porekla s polnim imenom obvezna za trgovsko blago, za blago iz lastne proizvodnje pa je dovolj že izobešena ali postavljena oznaka stojnice oziroma ime proizvajalca. To je v primeru prodaje lastnih proizvodov tudi podatek o poreklu. Označba porekla mora biti v bližini prodajne police z zelenjavo, označeno mora biti jasno, tako da ni možna zamenjava z drugim pridelkom. Poreklo nam pove, kje so zelenjavo pridelali, na podlagi česar lahko sklepamo tudi o načinu transporta, zorenja in skladiščenja pridelkov. Za trgovsko blago je obvezna tudi oznaka kategorije kakovosti za tiste vrste zelenjave, ki se razvrščajo v kakovostne razrede (solata, paprika, paradižnik). V primeru, da vsebina ni vidna od zunaj, mora biti zelenjava označeno tudi z imenom (ali vrsto).

2.2 Lokalna zelenjava

Sodobnemu človeku ne sme biti več vseeno, kakšno zelenjavo uživa. Iz zdravstvenega vidika se priporoča uživanje sezonske zelenjave iz lokalnega okolja, saj je običajno bolj optimalno dozorela in ima višjo biološko (hranilno) vrednost. Zelenjava je bogat vir vitaminov, mineralov in antioksidantov, hkrati pa vsebuje malo oz. skoraj nič sladkorja. Vsebuje precejšnjo mero vlaknin, ki so nujno potrebne za zdravo črevesje in redno prebavo. Ravno vlaknine so razlog, da se po obilnem obroku zelenjave kljub malo zaužitim kalorijam počutite siti. V zelenjavi najdemo vitamine (A-IE, B1, B2, B5, B6, C, K) in minerale (kalcij, fosfor, železo, natrij in kalij).

Z daljšanjem verige od pridelovalca do potrošnika se drastično zmanjša vsebnost C-vitamina v zelenjavi, prav tako se zmanjšajo vrednosti vitaminov A, B in E. Možno je torej, da bo zelenjava, za katero je jasno, da bo podvržena dolgemu transportu in skladiščenju, zaradi nujnih obsežnih agrotehničnih ukrepov pri njeni pridelavi, manj kakovostna. Pri zelenjavi domačega izvora, zaradi bližine njene pridelave ni potrebno uporabljati konzervansov, zato je manj obstojna, vendar pa prepoznavna po bogatem in tradicionalnem okusu.

Ni zanemarljivo niti dejstvo, da z dolgimi transportnimi potmi zelo onesnažujemo okolje. Lokalna trajnostna oskrba ima poleg kakovostnejših živil še širši družbeni pomen, saj se z večanjem obsega potrošnje lokalnih pridelkov in proizvodov ustvarjajo nova delovna mesta, ki omogočajo preživetje vsem v agroživilski verigi. Poleg tega pomembno vpliva na ohranitev in razvoj podeželja ter skladen regionalen razvoj.



Slika 7: Kmetija Bolčič.



Slika 8: KZ Krka.

2.3 Kako se prepričati o izvoru lokalne zelenjave?

Kupovanje lokalno pridelane hrane je torej vedno bolj »moderno«, še zlasti med okoljsko in zdravstveno osveščenimi potrošniki. Kljub poznavanju vseh prednosti (več zdravju koristnih snovi in izrazito manj pesticidov, boljši okus in aroma, krajša pot do prodajnih polic) višja cena ni edini vzrok, zaradi katerega se ljudje ne odločajo za nakup lokalno pridelanih izdelkov. Ovira je tudi nezaupanje vanje. Verjetno smo vsi kdaj podvomili v izvor sveže zelenjave, ko smo stali pred prodajno polic ali na tržnici? Takšni dvomi so pogosti, še posebej v časih, ko mediji nenehno poročajo o različnih prevarah. Zato je pomembno, da kupec ve, kje lahko na prodajnih policah (trgovin ali branjevcev) preveri kakovost in poreklo zelenjave. Obstajajo predpisi, po katerih morajo pridelovalci in trgovci označevati kakovost zelenjave ter ime države, v kateri je pridelana. Ministrstvo za kmetijstvo, okolje in prostor - Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin preverja tudi izpopolnjevanje zahtev glede porekla živil od njive do prodajnih polic: »Sledljivost oziroma poreklo zelenjave in sadja se preverja na podlagi dokumentacije, ki spremlja blago in s tem hkrati tudi poreklo blaga, ki je obvezen element označbe«. Poleg porekla mora biti naveden tudi podatek o razredu, sorti in komercialnem tipu, če to zahteva posebni tržni standard.

Vse bolj se poudarja, kako pomembna je zdrava lokalna hrana. Uvožena je velikokrat cenejša in dostopnejša, stvari pa se spreminjajo in ena izmed možnih rešitev v pravo smer je zagotovo samooskrba z lokalno pridelano hrano s pomočjo zadrug. (7)

2.4 Trgovina

Trgovina je ena naših najpomembnejših storitvenih dejavnosti. Opravlja vlogo posrednika med pridelovalci, proizvajalci in kupci. Pomen trgovine se je precej povečal po osamosvojitvi s prehodom na tržno gospodarstvo. Razlikujemo notranjo in zunanjo trgovino. Notranja trgovina se odvija znotraj države. Po osamosvojitvi se je močno razširilo omrežje različnih trgovin, kar je povečalo konkurenčnost, pestrost in kakovost ponudbe. Za zunanje trgovine je značilno, da zajemajo trgovanje prek državnih mej, pri čemer je uvoz v državo stalno nekoliko večji od izvoza. Naše najpomembnejše trgovinske partnerice so države Evropske unije, in sicer Nemčija, Italija, Avstrija, Francija. (11)

Slovenija je neto uvoznik zelenjave, sveže in predelane. Domača pridelava že dalj časa ne sledi hitro rastočemu povpraševanju, zato se dolgoročno hitro zvišuje uvoz zelenjave. Leta 2010 je znašal skupni uvoz zelenjave (sveža zelenjava in predelana izražena v ekvivalentu sveže zelenjave) 149,1 tisoč ton. Uvoz sveže zelenjave, skupaj z melonami in lubenicami, 96,6 tisoč ton ali 65 % celotnega uvoza zelenjave. Leta 2010 je bilo uvoženo kar 58,8 % več celotne zelenjave kot leta 2000 oziroma 64,5 % več sveže zelenjave. Skupni uvoz zelenjave je ostal na ravni leta prej, od tega je bil uvoz sveže zelenjave večji za slab odstotek.

2.5 Samooskrba z zelenjavo v Sloveniji

Lansko leto smo po potrebi pridelali samo 34 % zelenjave, leto pred tem pa okoli 40 %. Vzrok je predvsem v tem, da morajo biti pridelovalci dobro tržno povezani in morajo imeti dobre prodajne garale, poleg tega pa morajo tudi dobro načrtovati proizvodnjo, kar je eden izmed pomembnih vzrokov. Pridelava zelenjave je tudi tehnološko bolj zahtevna, ker zahteva boljšo opremo, namakanje in nekaj zaščitene prostora, če hočemo imeti pridelavo sklenjeno skozi vso leto. Ključen problem je v tem, da je potrebno imeti ponudbo skozi vso leto, kar pa zahteva več logistike in več organizacije na strani ponudbe.

V televizijski oddaji Dobra ura z Jano je bila predstavljena dejavnost Zadrुžne zveze Slovenije. Njen namen je pospeševati in podpirati razvoj zadrुžništva ter pri tem zastopati interese triinsedemdesetih kmetijskih zadrug. Vzpodbujajo in zastopajo trajnostni razvoj zadrug v korist njihovih članov in zadovoljnih potrošnikov. (12)

2.6 Ministrstvo za kmetijstvo in okolje

Na spletni strani Ministrstva za kmetijstvo in okolje smo zasledili članek *Lokalno pridelana zelenjava*. Potrošnike seznanja, da nam ne sme biti več vseeno, kakšno zelenjavo uživamo. Izberemo naj zelenjavo, ki nima za sabo na stotine kilometrov. Zelenjava, ki je pridelana v Sloveniji (lokalna zelenjava) ima višjo hranilno vrednost, vsebnost vitaminov in je manj onesnažena. »Iz zdravstvenega vidika se priporoča uživanje sezonske zelenjave in sadja iz lokalnega okolja, saj sta običajno bolj optimalno dozorela in imata višjo biološko (hranilno) vrednost. Z daljšanjem verige od pridelovalca do potrošnika se drastično zmanjša vsebnost C-vitamina v zelenjavi, prav tako se zmanjšajo vsebnosti vitaminov A, B in E.« (7)

Torej je zelenjava, ki je v procesu dolgega transporta, skladiščenja in uporabo konzervansov manj kakovostna. Ministrstvo za kmetijstvo spodbuja domačo, lokalno, slovensko pridelavo zelenjave, ki naj bo čim bolj raznolika.

Na televizijskem programu SLO1 smo zasledili oglas »Izberite hrano, ki nima za sabo na stotine kilometrov«. Obiskali smo spletno stran www.lokalna-kakovost.si in pridobili dodaten, širši vpogled v prednosti zelenjave, ki je pridelana v Sloveniji. Z oglasom želijo med potrošniki spodbuditi zavedanje o pomenu lokalno pridelane zelenjave, ki je kakovostnejša, razvija se podeželje in ohranjajo se delovna mesta. Pridelovalci zelenjave ohranjajo tradicijo pridelovanja, zato je zelenjava sveža, ima domač okus in je sezonsko dostavljiva v trgovinah. Lokalno pridelana zelenjava vsebuje manj konzervansov kot zelenjava, ki prepotuje dolgo pot do našega krožnika. Zelenjava pridelana v Sloveniji ima zaradi primarne dozorelosti višjo hranilno (biološko) vrednost in ne vsebuje toliko pesticidov. Hranilna vrednost pridelka začne padati, ko je plod odrezan od svojega vira hrane in vode, zato mora uporabljati lastne zaloge. Zelenjava iz tujine je potrgana, izkopana pred tehnološko zrelostjo in kasneje umetno dozoreva med prevozom in skladiščenjem. Pidelki lokalne

zelenjave so dozoreli, sveži, imajo popolnejši in »bolj tradicionalen« okus. Zelenjava, ki potuje s tovornjakom, vlakom, letalom ali ladjo prispeva k izpustu toplogrednih plinov, ki onesnažujejo naše okolje in zdravje. Dodatno posledico predstavlja tudi embalaža, ki je potrebna pri daljših prevozih in skladiščenju. Ta embalaža je težko razgradljiva.

Vse večji pomen predstavlja ekološka pridelava. Ta zagotavlja pridelavo zelenjave, ki vsebuje visoko vrednost vitaminov, mineralov, antioksidantov – ima bogato prehransko vrednost.

Pridelke morajo označevati z označbo »ekološki« (v skladu s Pravilnikom o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil).

Ministrstvo za kmetijstvo je pripravilo nacionalni projekt »Bodite pozorni na lokalno kakovost«, ki predstavlja nacionalno promocijo lokalne hrane. Potrošnika želi izobraziti o vrednosti prehranjevanja z lokalno pridelano zelenjavo, predstaviti slovenske pridelovalce in ga spodbuditi k sledljivosti od »vil do vilic«.

2.7 Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

V članku *Slovenska zelenjava je odlične kakovosti*, ki ga je objavila Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije (KGZS), se zavzemajo, da se v trgovinah zagotovi »slovenska polica«, kjer bo potrošniku na voljo izključno zelenjava slovenskega porekla. Ključno vlogo bodo imeli potrošniki, ki bodo povpraševali po lokalno pridelani zelenjavi in jo tudi kupovali. Tako bo pridelovalcem slovenske zelenjave lažje vstopiti v trgovine, potrošniki pa bodo imeli s tem večjo izbiro kakovostne zelenjave. Njihovo vodilo je »od njive do krožnika«, ki je v korist tako pridelovalcev slovenske zelenjave kot tudi potrošnikov. Poudarja tudi pomen osveščanja potrošnikov o prednostih lokalno pridelane zelenjave. KGZS dodaja, da je slovenska zelenjava podvržena celo strožjim pravilom pridelave kot zelenjava iz Evropske unije in da ustreza višjim standardom kakovosti. Zelenjava, ki je prepotovala na stotine kilometrov, je v nasprotju z lokalno pridelano zelenjavo potrgana pred tehnološko zrelostjo in umetno dozori med prevozom in skladiščenjem.

Večji del slovenske zelenjave je pridelan na integriran način, kar je jamstvo, da je uporaba kemičnih sredstev za varstvo rastlin pred boleznimi, škodljivci in za zatiranje plevelov minimalna. Pomemben vidik lokalno pridelane zelenjave in njen nakup je tudi okoljski (manj emisijskih plinov in porabe neobnovljivih virov energije).

V kolikor se bo interes potrošnikov za nakup kakovostne lokalno pridelane zelenjave povečal, se bodo odprla nova delovna mesta in posledično višja gospodarska rast. Potrošnik pa bo lahko užival v večji izbiri kakovostne zelenjave slovenskega porekla. (5)

2.8 Gospodarsko interesno združenje (GIZ) Slovenska zelenjava

Kmetijske zadruga so novembra 2011 ustanovile gospodarsko interesno združenje Slovenska zelenjava. Namen GIZ-a je spodbujanje, povečanje lokalne pridelave zelenjave, ohranjanje kakovosti, ki bo na trgu prepoznana pod skupno blagovno znamko z enotno embalažo. Gospodarsko interesno združenje je tudi nosilec projekta promocije lokalno pridelane zelenjave ter skrbi za povezovanje pridelovalcev in spodbujanja potrošnikov k nakupu zelenjave. Njihovo vodilo je zagotoviti večjo ozaveščenost potrošnikov k nakupu lokalno pridelane zelenjave. Projekt se imenuje »Sveže in naravno«. Potrošnika bodo na prodajnem mestu opozarjali na nakup sveže in varno pridelane zelenjave.

Najpomembnejši cilji projekta so promocija sveže zelenjave, spodbujanje uživanja le-te, informiranje o lastnostih sveže zelenjave proizvedene v EU in pridobiti pozornost medijev, ki bodo poročali o programu »sveže in naravno«.

Svoj program *Slovenska zelenjava* želijo predstaviti tudi malčkom v vrtcih, učencem osnovnih šolah, dijakom ter študentom. Njihov namen je osveščati otroke in mladostnike o bogatih lastnostih sveže zelenjave in jih motivirati za njeno redno uživanje. Sporočila, ki bodo spremljala delo združenja, se glasijo »sveže in naravno«, »varna zelenjava«, »5 na dan«, in »zelenjava je kul«. (2)



Slika 9: Slogan GIZ.



Slika 10: Spodbujanje uživanja sveže zelenjave.

2.9 Raznovrstnost podeželja Šaleške doline

Projekt Raznovrstnost podeželja Šaleške doline je sofinanciran iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja. Objavljen je na spletni strani Erika. Namen projekta je povečati konkurenčnost kmetijstva, in sicer s osveščenostjo potrošnikov o lokalni ponudbi zdrave hrane. »Imejmo zabavo, jejmo zdravo z raznovrstno ponudbo podeželja Šaleške doline«. (1)

Eko kmetija Mlinar se ukvarja s pridelavo zelenjave in sadja na prostem ter po ekoloških smernicah. Pridelujejo različno zelenjavo kot so paradižnik, cvetača, brokoli, solata, radič, endivija, zelje, koleraba, ohrovt, brstični ohrovt, solatne kumare, kumare za vlaganje, mlada čebula, čebula, česen, zelena paprika, rdeča paprika, rumena paprika, špic paprika, jedilne bučke, jajčevci, krompir, korenje, peteršilj, zelena, špinača, blitva, fižol, motovilec in rukola. Sezonsko zelenjavo ponudijo tudi trgovinam.

Kmetija Jevšnik – »Pri Matevžu« se ukvarja s integrirano pridelavo zelenjave. Pridelujejo (predelujejo) zelje (kisanje zelja in repe – Matevževa kislja repa) ter zelenjavo: solata, paradižnik, brokoli, brstični ohrovt, cvetača in paprika. Sezonsko zelenjavo ponudijo tudi trgovinam.

V Kmetijski zadrugi Šaleška dolina so si z blagovno znamko izbrali »EKODAR«. Slovenskim kupcem želijo ponuditi pridelke in proizvode lokalnega porekla.

Na koncu pregleda objav predstavljamo še članek avtorice, Pihlar Tatjane »Ko mi kdo reče, naj bom konkurenčen Hrvat, Azerbajdžancu ali Srbu, mi pritisk dvigne na tristo«: »Kmetijsko ministrstvo si je zadalo cilj, da Slovenija samooskrbo z zelenjavo do leta 2020 s sedanjih 30 odstotkov poveša na 70 ali 80 odstotkov, pridelovalci in trgovci (Mercator, Engrotuš) pa so v ta namen vzpostavili zelenjavno verigo.« (10)



Slika 11: Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja.

Kmetijska gozdarska zbornica, Zadružna zveza in Gospodarsko interesno združenje (GIZ) Slovenska zelenjava so v imenu kmetov sklenili zelenjavni dogovor z Mercatorjem in Engrotušem. Cilj dogovora je povečati ponudbo slovenske zelenjave na trgovinskih policah in okrepiti samooskrbo. V trgovinah je v tem obdobju 30 odstotkov zelenjave, ki je pridelana v Sloveniji. Kupci zelenjave pa se vedno bolj zavedajo, kako pomembno je, kakšnega izvora je zelenjava. Edino neznano vprašanje pa je, ali se bodo trgovci, pridelovalci in vsi v zelenjavni verigi, uspeli dogovoriti o ceni, ki bo sprejemljiva za vse.

2.10 Global G.A.P. standard

V ponudbi izdelkov v letaku 3/14 (15. 1. 2014) za trgovini Spar in Interspar, smo zasledili nov oglas »Prisegamo na kakovost«, v katerem sporočajo svojim kupcem, da je zelenjava na trgovinskih policah visoko kakovostna. To pomeni, da ustreza standardom kakovosti, ki jih določa certifikat Global G.A.P. »Od svojih pridelovalcev zahtevamo upoštevanje higienskih predpisov, znižanje uporabe pesticidov, sledljivost pridelave sadja in zelenjave ter ustrezno zaščito zaposlenih v pridelovalnih podjetjih.« (8)



Slika 12: Standard kakovosti GLOBAL G.A.P.

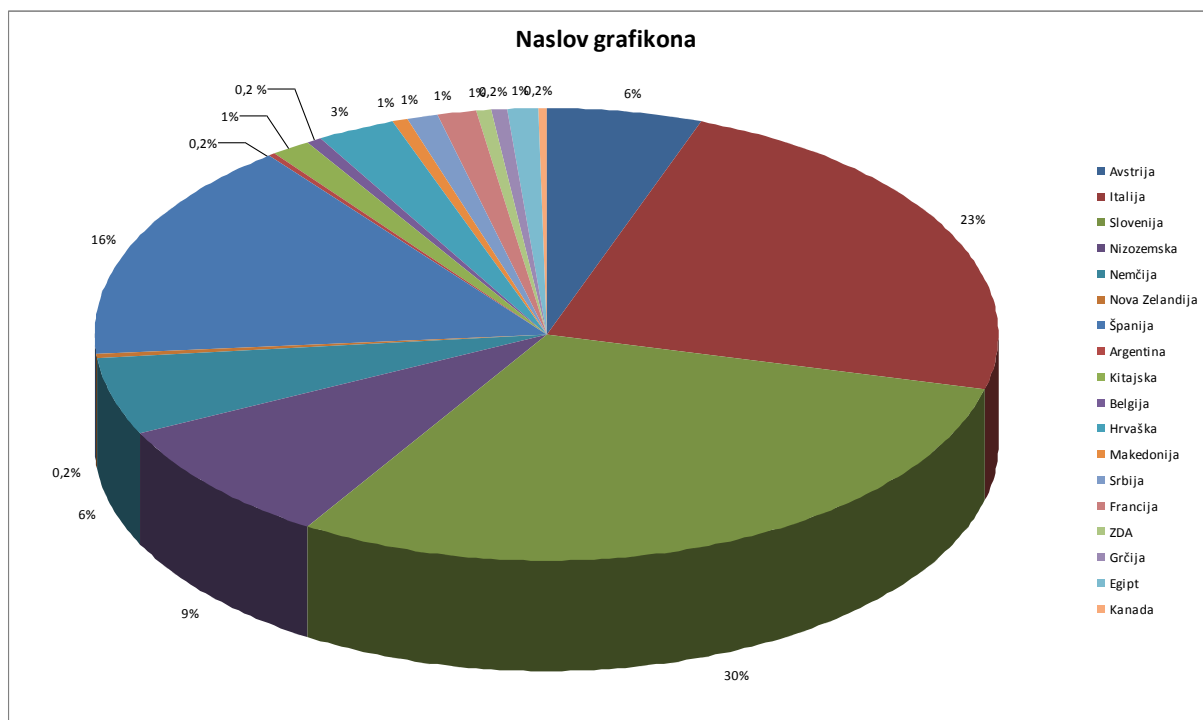
Kaj je GLOBAL G.A.P standard? »GLOBALGAP je privatni standard za certificiranje postopkov pridelave kmetijskih pridelkov. Razvili so ga večji trgovski centri zaradi vse večjih zahtev po oskrbi potrošnikov s kvalitetno, zdravju prijazno hrano. Njegovi začetki segajo v leto 1997. S postopki pridelave po standardu GLOBALGAP se potrošniku zagotavlja oskrba z zdravstveno neoporečno hrano. Postopki pridelave so vodeni tako, da je neugodni vpliv kmetijstva na okolje majhen, da sta poraba in vnos fitofarmaceutskih sredstev čim manjša, da je zagotovljen odgovoren odnos do živali in zagotovljena skrb za zaposlene v procesu kmetijske pridelave. Standard GLOBALGAP služi pridelovalcem kot praktični priročnik za dobro kmetijsko prakso (G.A.P. – Good Agricultural Practice) po vsem svetu. Proizvodnja pridelkov in certificiranje skladno s standardom GLOBALGAP omogoča pridelovalcem zagotavljanje zdravstveno neoporečnih pridelkov in s tem vstop na prodajna mesta trgovskih verig«. (8)

3 METODOLOGIJA

3.1 Zelenjava na trgovinskih policah in njeno poreklo

Raziskovalno dejavnost na terenu smo začeli s popisom porekla zelenjave, ki jo lahko potrošnik izbere na trgovinskih policah. Obiskali smo osem trgovin v Velenju: Mercator, Spar, Interspar, Tuš (Splitska ulica), Hofer, Jager, Lidl in Eurospin. Popis porekla zelenjave je potekal med 17. in 28. oktobrom 2013. Podatke smo zbrali, jih uredili in zapisali v tabelo. Tabela prikazuje vrste zelenjave, trgovine in državo porekla.

Zbrane podatke smo grafično predstavili.



Graf 1: Poreklo oz. izvor zelenjave na trgovinskih policah.

Grafikon prikazuje države, iz katerih je zelenjava, ki jo lahko kupimo v osmih trgovinah. Malo manj kot tretjina zelenjave (30 %) je lokalnega, slovenskega porekla. Ostala zelenjava je uvožena iz sedemnajstih držav. Od tega je enajst evropskih držav in šest držav iz drugih celin. Slaba četrtina (23 %) zelenjave prihaja v naše trgovine iz Italije, 16 % pa iz Španije. Sledi Nizozemska, od koder je 9 % zelenjave. Iz Avstrije in Nemčije pripotuje do trgovinskih polic 6 % zelenjave. Iz ostalih evropskih držav (Grčija, Makedonija, Francija, Srbija,

Hrvaška, Belgija) je uvožena manjša količina zelenjave. Zelenjava, ki pripotuje na tisoče kilometrov, pa prihaja v naše trgovine iz Kanade, Argentine, Egipta, Kitajske, Nove Zelandije in ZDA. Kdaj jo potrgajo, da je dozorela, ko jo položijo na trgovinske police?

Pri vsaki vrsti zelenjavi je bila vsaj ena pridelana v Sloveniji. Torej imamo v naši deželi ugodno podnebje, rodovitno prst in možnosti za raznovrstno pridelavo zelenjave. Kje se zatakne, da ima 70 % zelenjave, ki »raste« na trgovinskih policah, izvor iz druge države? Ko smo si zapisovali podatke o poreklu zelenjave, smo samo v trgovini Mercator opazili, da imajo posebno stojnice na kateri prodajajo raznovrstno slovensko zelenjavo.



Slika 13: Stojnice v Mercatorju - zelenjava slovenskega porekla (foto: Amaris Djordjevič).

4 REZULTATI

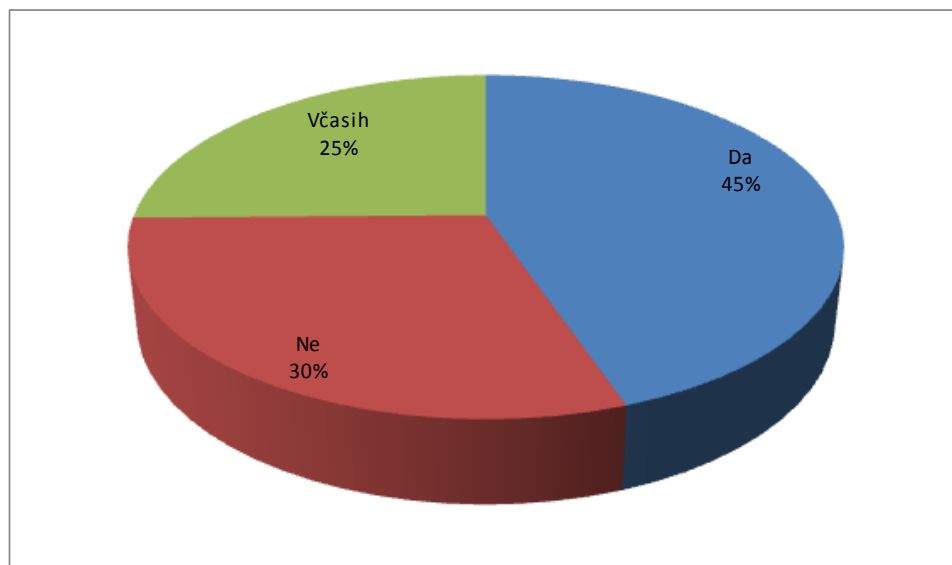
4.1 Rezultati anketnega vprašalnika

Anketni vprašalnik je izpolnilo sto naključno izbranih ljudi – potrošnikov, ki so hodili v ali iz trgovine Spar, Mercator, Tuš. Pred izvedbo ankete so bili seznanjeni z njenim namenom. Anketni vprašalnik je zajemal samo dve vprašanji. Z odgovori smo pridobili podatke o tem ali potrošniki pred nakupom preverijo od kod je zelenjava in ali se odločijo za nakup zelenjave glede na njeno poreklo.

Anketiranje je bilo izvedeno decembra 2013.

4.1.1 Ali pred nakupom pogledate, preverite poreklo zelenjave?

Vprašanje zaprtega tipa. Med tremi možnostmi se je anketiranec odločil za eno.



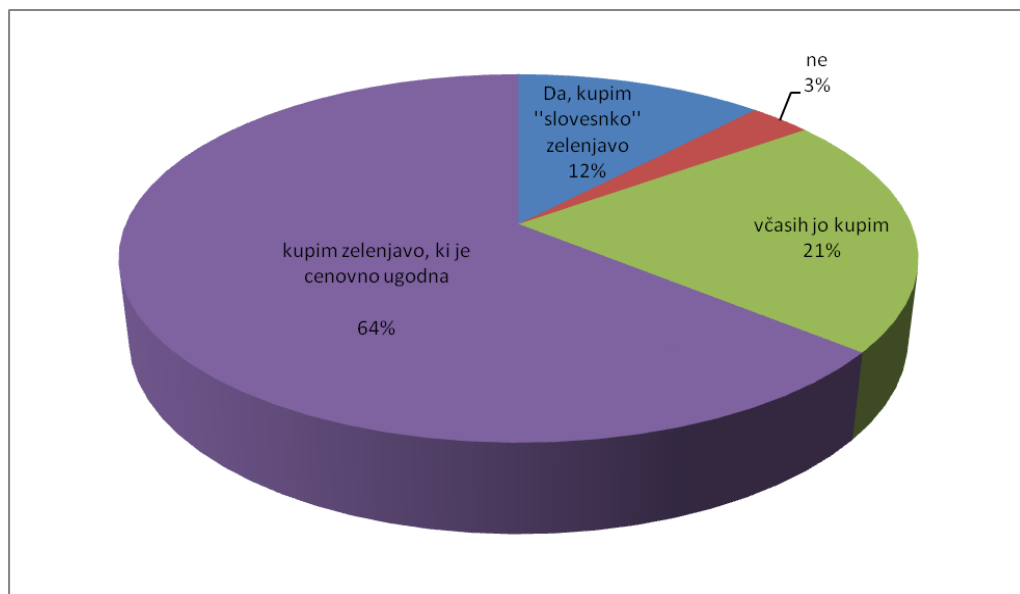
Graf 2: Potrošniki preverjajo poreklo zelenjave.

Zanimala so nas mnenja, ali potrošniki pred nakupom zelenjave preverjajo njen izvor, poreklo. Največ, 45 % anketiranih je izbralo odgovor da, kar pomeni, da pogledajo na list, kjer je zapisana država pridelovalka zelenjave. Poreklo zelenjave včasih preveri četrtnina oz. 25 % anketiranih. Malo manj kot tretjina (30 %) je izbrala odgovor ne, torej porekla zelenjave nikoli ne preverijo.

Z raziskavo smo ugotovili, da je manj kot polovica anketirancev pri nakupu zelenjave, pozornih na njeno poreklo.

4.1.2 Ali potem, ko preverite poreklo, kupite zelenjavo pridelano v Sloveniji?

Vprašanje zaprtega tipa. Med štirimi odgovori je anketiranec izbral enega.



Graf 3: Nakup zelenjave.

Največ (64 %) anketiranih potrošnikov je odgovorilo z »kupim zelenjavo, ki je cenovno ugodna«. Ta odgovor nas je presenetil – pri nakupu zelenjave je pomembna ugodna, akcijska cena. Zelenjavo pridelano v Sloveniji »včasih kupi« približno petina (21 %) anketiranih. Kupci menijo, da bi radi kupili slovensko zelenjavo, a je pomembnejši dejavnik pri odločitvi nakupa cena. Samo 12 % naključno izbranih kupcev je izbralo odgovor »da, kupim slovensko zelenjavo«. Menimo, da se odločijo za nakup zato, ker so seznanjeni o kakovosti lokalne zelenjave, ki ni prepotovala na stotine kilometrov. Ta zelenjava je sveža, okusnejša, bogatejša z vitamini in minerali. Trije (3 %) anketiranci so izbrali odgovor ne. Ti kupci zagotovo ne cenijo zelenjave slovenskega porekla, ampak jim je boljša tuja, uvožena.

Spomnimo se kupca, ki je želel utemeljiti, zakaj je izbral uvoženo zelenjavo, Meni, da je uvožena zelenjava boljše, ker so tam razmere za rast zelenjava boljše, uporabljajo boljše

materiale. Zaveda se, koliko kilometrov je bilo prevoženih, da je ta zelenjava prispela na trgovinske police v Sloveniji.

Povprašali smo tudi prodajalce za mnenje o nakupu zelenjave glede na poreklo in ceno. Menijo, da je kupcu pomembnejša cena. Slovenska zelenjava je dražja od uvožene.

4.2 Pridelava zelenjave – Eko kmetija Mlinar in kmetija Jevšnik

Osveščeni potrošniki vse več razmišljajo/razmišljamo o načinih pridelave zelenjave in njenem poreklu. Zelenjava pridelana v Sloveniji ima prednosti (svežost, dozorelost, bogata z vitamini, minerali, brez konzervansov), v primerjavi z zelenjavo, ki je uvožena in je dalj časa v transportu, skladiščenju. Zelenjava se prideluje na tri načine, in sicer ekološko, integrirano in konvencionalno.

Odpravili smo se na eko kmetijo Mlinar, ki se nahaja v Škalah, na obrobju Velenja. Družina se ukvarja z ekološko pridelavo zelenjave, ki jo prodajajo doma, na tržnici v Velenju in Šoštanju, s sezonsko zelenjavo (paprika, korenje, kislo zelje in kislja repa) pa oskrbujejo tudi našo šolo in trgovino Mercator. Ga. Zvonka Mlinar nam je prijazno odgovorila na vprašanja, pokazala pridelovalne površine in pridelke zelenjave (decembra pridelava ni tako raznolika kot avgusta). (8)

V Lazah pri Velenju je kmetija Jevšnik – »Pri Matevžu«. Obiskali smo kmetijo, ki spada med največje pridelovalce zelja v Sloveniji. Kmetija je vključena v kontrolo integrirane pridelave zelenjave. Pridelujejo: solato (kristalka, endivja, radič), paradižnik, papriko, kumarice, stročji fižol (zmanjšali so količino). Največji poudarek dajo pridelavi zelja. Obiskali smo kmetijo in se pogovorili z g. Ivanom Jevšnikom. (4)

1. Pridelovalci zelenjave morate dobro načrtovati pridelavo. Kako jo vi načrtujete?

Mlinar: »Na ekološki način in na podlagi kolobarja. Pridelujemo čim več tradicionalnih vrst zelenjave, in sicer fižol (laški, ljubljanski), solata (ledenka, regrad, posavka), soja (dolgotrajen način pridelave); grah, paradižnik, rukola, peteršilj, korenček. Nekatera semena pridobim sama in jih tudi ohranim.«

Jevšnik: »Pridelavo načrtujemo na osnovi dogovora s kupci. Povpraševanje pa se je povečalo, predvsem za raznovrstno sezonsko zelenjavo. Zato načrtujemo povečanje rastlinjakov, to pa je zelo drzen poseg. Vsi kupci pa niso vedno zadovoljni. Pridelava je odvisna predvsem od naravnih pogojev (lanska suša je zmanjšala pridelek). Naša zelenjava je pridelana na integriran način, kar pomeni, da je pridelava omejena z gnojili in škropili. Sadimo po tri vrste zelenjave na enkrat. Ko zraste oz. je zrela, jo dovažamo do potrošnikov. V večje trgovine je trenutno ne dostavljamo, ker pričakujejo dovoz s hladilnikom. Pri solati je tako, da je v njej od 24 do 48 ur 100% vitaminov, 3. dan je 70% vitaminov, 4. dan 40 %–30 %, 5. dan pa je »sama slama.« Večina kupcev gleda samo na ceno, ne pa tudi na kvaliteto pridelave.«



Slika 14: Eko zelenjava, pridelana na kmetiji Mlinar (foto: Amaris Djordjevič).

2. Zanima nas, kakšno je poreklo semen zelenjave?

Jevšnik: »Naša semena so hibridna semena F1 (za integrirano pridelavo). Sejemo v stiroporne platoje, vzgajamo pa v rastlinjaku.«

3. Ali povečujete količino in vrsto pridelkov zelenjave?

Mlinar: »Da. Seveda pa se je potrebno prilagoditi velikosti zemljišča, sposobnosti dela, ki poteka izključno ročno. Zato je pomemben tudi čas, urejanje namakalnih sistemov in ograda okoli zemljišča, njiv.«

4. Kdaj pred prodajo utrgate/izpulite zelenjavo?

Mlinar: »Sproti, ko gre v prodajo. Določene pridelke pobiramo zjutraj, preden gredo v prodajo na tržnici oziroma do potrošnika.«

Jevšnik: »Dan prej, torej popoldan naberejo, potrgamo in očistimo pridelke. Naslednji dan, okoli šestih zjutraj, zelenjavo odpeljemo do naročnika, potrošnika.«

5. Kje vse prodajate svojo zelenjavo?

Mlinar: »Na tržnici v Velenju in Šoštanju. »Zeleni zabojčki« so naročena zelenjava in jo dostavimo potrošniku ali jo pride sam iskat. V trgovino Mercator ponudimo sezonsko zelenjavo - ekološka znamka. Kupci nas lahko obišejo direktno na njivi, doma. S šolami imamo pogodbeni dogovor za sezonsko zelenjavo (paprika, kisl zelje, kisl repa). Sezonsko zelenjavo pa vozimo tudi v vrtec v Mežico in v Črno na Koroškem.«

Jevšnik: »Zelenjavo, ki jo pridelamo, jo dostavljamo v kuhinje: Dom za ostarele, Hotel Topolšica, Termoelektrarna Šoštanj, Restavracija Jezero. Dovažamo jo tudi v mesnice (mesnica Dobnik, mesar Branko ...). Zelenjavo smo želeli ponuditi tudi trgovini Tuš, vendar so zahtevali veliko količino. 300 kg zelenjave je za trgovino Tuš premalo.«



Slika 15: Solata - rastlinjak na kmetiji Mlinar. Slika 16: Zelje na njivi – »Pri Matevžu«(foto: Amaris Djordjević).

6. Kaj menite o zelenjavi na trgovinskih policah: slovenska in uvožena zelenjava?

Mlinar: »Slovenska zelenjava ima krajšo pot do trgovinskih polic. Kljub temu pa je razlika med ekološko in integrirano pridelavo zelenjave. Glede uvoza je moje mnenje, da je to »prazna« zelenjava (vlaknina brez vitaminov).«

7. Kupci se vedno bolj zavedajo, kako pomembno je poreklo zelenjava. Kakšno mnenje imate vi o tem?

Mlinar: *»Res je, vedno bolj so razgledani. Želijo imeti zelenjavo polno vitaminov, brez konzervansov in obremenjenosti s kemikalijami. Edino ekološka pridelava (kot so nekoč pridelovali) je najbolj naravna. Spoštujemo naravne vire in skrbimo za ekološko ravnotežje. Ekološka pridelava temelji na osnovi certifikata (izda ga institut za kmetijstvo), ki je jamstvo, da je pridelek vzgojen in pridelan v slovenski zemlji in ne vsebujejo škodljivih kemijskih dodatkov in pesticidov.«*

Jevšnik: *»Lokalna zelenjava je veliko boljša, ker je pot do potrošnika krajša. Vendar moram povedati, da uvoženo zelenjavo škropijo tik pred pobiranjem, v Sloveniji pa ne (ohranjamo jo svežo). Pridelovalci si ne upamo škropiti, ker je kontrola stroga. Nikoli se ne veš, kdaj pride inšpekcija.«*

4.4 Skladišče sadja in zelenjave Mercator, d. d.

Preden slovensko in tujo (uvoženo) zelenjavo ponudijo na trgovinskih policah, se ta zbere v skladišču oz. hladilnici.

Na osnovi dogovora smo se 10. januarja 2014 odpeljali v Ljubljano Zalog, kjer je na Hladilniški poti 38 Mercatorjevo skladišče sadja in zelenjave. Sprejel nas je mag. Gregor Goslar, odgovoren za nabavo slovenskega blaga (vodja nabave sadja in zelenjave je g. Rinaldo Kert). V njegovem spremstvu smo si ogledali skladišče. Gre za hlajene prostore, ki omogočajo kratkotrajno skladiščenje sadja in zelenjave ter pripravo na njegovo distribucijo (razdeljevanje) v maloprodajne enote.

Skladišče je ločeno na več delov. Na eni strani skladišča, ki se imenuje prevzem, se zelenjava in sadje prevzameta. Tu se sadje in zelenjava, ki je pakirana v zabojih (plastičnih, lesenih ali kartonskih) na paletah zloži iz velikih kamionov in se pregleda njeno kvaliteto. V kolikor je kvaliteta blaga - zelenjave ustrežna, se le to sprejme. V kolikor blago ne ustreza kvalitetnim standardom se blago zavrne. Na prevzemu se vsa zelenjava in sadje tudi stehata. S tem je opravljen prevzem. S prevzema se zelenjava in sadje na paletah odpeljeta v hladilne komore (celice), ki imajo različne temperaturne režime. V celice se zloži posamezne palete

zelenjadnic glede na temperaturni režim, ki jih ta zelenjadnica zahteva. S tem se podaljšuje življenjsko dobo zelenjave. Iz celic se zelenjava na paletah odvaža v prostor imenovan komisionirna cona, kjer se pripravljajo naročila za maloprodajne enote.

Delavci (komisionarji) izpolnjujejo naročilo za posamezne trgovine in na posebne vozičke nalagajo zaboje sadja in zelenjave v količinah, ki jih je trgovina naročila. Ti vozički z zelenjavo se nato zbirajo na tako imenovani odpremni coni, ker se jih naloži na manjše dostavne kamione, ki blago razvozijo v trgovine.

G. Goslarju smo zastavili tudi nekaj vprašanj.

1. Od kod pripeljejo zelenjavo (iz katerih držav) v vaše skladišče?

»Transport zelenjave do našega skladišča poteka iz različnih držav. Seveda pa je odvisno od sezone. Poleti dobimo več zelenjave od pridelovalcev iz Slovenije. Prizadevamo si čim več zelenjave odkupiti doma, ko te zmanjka je potrebno zelenjavo kupiti v tujini. Poleti se zelenjava poleg Slovenije večinoma kupuje iz Hrvaške, Srbije, Italije in Nizozemske, pozimi pa sta glavna trga za nabavo zelenjave Španija in Italija, delno tudi Nizozemska. Da bi povečali delež odkupljene slovenske zelenjave, smo lani prvič izdelali plan odkupa zelenjadnic z večjimi Slovenskimi pridelovalci.«

2. Koliko zelenjave je slovenske in koliko uvožene?

»Samooskrba v Sloveniji z zelenjavo znaša okrog 30% in se po kulturah razlikuje. S krompirjem smo v Sloveniji dobro samooskrbni in pokrijemo skoraj 90% potreb po krompirju z domačo pridelavo. Pri drugih zelenjadnicah je ta delež nižji. V letu 2013 smo bili kljub sušnemu letu, ki je povzročil slabo letino dokaj uspešni, saj smo odkupili 35%. V poletnih mesecih je slovenske zelenjave več in je s povečanimi količinami mogoče izvesti tudi akcije. Lani smo te izvedli s krompirjem, kumarami, paradižnikom.«

3. Ali zelenjavo, ki je uvožena ali slovenska pregledate, preden jo razvozite v trgovine?

Kolikšen delež zelenjave prepoznate, da je slaba/neuporabna/gnila za trgovine, kupca?

»Seveda. Vsa zelenjava se pregleda na prevzemu. Če je z zelenjavo kaj narobe se zavrne. Kvaliteto zelenjave pregledamo tri krat na dan. V kolikor se pri pregledu izkaže, da je

zelenjava slabše kvalitete in neprimerna za prodajo, se le ta iz prodaje umakne. Ta zelenjava se bodisi proda kot manj vredna ali pa se jo zavrže.»



Slika 17: Koleraba - hladilnica skladišča Mercator (foto: Amaris Djordjević).

4. Ali se vam kdaj zgodi, da zamenjate izvor – poreklo zelenjave?

»Ne, to se ne more zgoditi. Vsak zaboj zelenjave je opremljen z deklaracijo, kjer je naveden naziv zelenjave, pridelovalec, poreklo in lot. Lot je številka za sledljivost blaga po kateri se lahko posamezno zelenjadnico izsledi do njenega izvora, pridelovalca in kdaj je bila pobrana.»

5. Kako dolgo ostane zelenjava v skladišču pred dostavo v trgovine? Katera zelenjava ostane v skladišču najdlje in katero transportirate v trgovine najhitreje?

»Povprečno ostane v skladišču 3 dni, seveda pa je to odvisno od posamezne zelenjadnice. Solato je potrebno iz skladišča odpremiti hitreje kot npr. krompir.« V skladišču ostane najdlje krompir in sicer od dva do tri tedne, v trgovine pa najhitreje transportiramo solato, ki ostane v skladišču do tri dni.»

6. Katera temperatura je najbolj primerna za skladiščenje zelenjave?

»Odvisno od celice, ki so prilagojene posamezni zelenjavi. Hladna veriga poteka od prevzema pa do dostave. Nekatero zelenjadnico zahtevajo hranjenje na nižjih temperaturah (solata okoli 2 °C, kumare zahtevajo svojo temperaturo hranjenja, krompir pa je potrebno hraniti na temperaturi višji od 7 °C.»

7. Ali zelenjavi, ki je v skladišču dodajate kakšna sredstva, da ostane sveža in da dozori?

»Ne. V Sloveniji je kakršno koli tretiranje zelenjave z sredstev za podaljševanje svežosti prepovedano. V skladišču zelenjavi ne dodajamo nobenih sredstev, sprejmemo jo takšno kot smo jo prevzeli. Slovenija ima zakonodajo, ki je strožja od zakonodaj drugih evropskih držav, tako je v sosednjih državah dovoljeno več sredstev za tretiranje zelenjave kot pri nas.«



Slika 18: Solata v hladilnici skladišča Mercator (foto: Amaris Djordjević).

8. Koliko ton zelenjave sprejme vaše skladišče in kakšna je organizacija skladiščenja preden zelenjavo transportirate v trgovine? Kako so opremljena vozila za prevoz iz skladišča v trgovine?

»Kapaciteta skladišča je čez 1.000 ton. Zelenjava se hrani na paletah v celicah s posebnim temperaturnim režimom. Po potrebi se na paletah odvaža na komisionirno cono, kjer se blago na posebnih vozičkih pripravi za trgovine. Ti vozički se nato s hlajenimi dostavnimi vozili odpremiijo v trgovine.«

9. Kaj menite, ali je slovenske zelenjave res premalo v trgovinah, da jo je potrebno ločeno promovirati kupcu?

»Slovenska zelenjava je omejena na toplejši del leta. Takrat je zelenjave več in je možno v sezoni najti v ponudbi npr. samo slovenske kumare. Izven sezone so količine slovenske zelenjave manjše, zato imamo v Mercatorju slovensko zelenjavo ločeno na t.i. slovenskih

tržnicah. Zaradi strožje slovenske zakonodaje, ki ureja pridelavo, je dovoljeno manjše število fitofarmaceutskih sredstev (škropiv in gnojil). Hektarski donos je nižji, zelenjava pa bolj dovzetna za škodljivce in bolezni. Pridelava slovenske zelenjave je zato dražja, a manj tretirana in tako tudi bolj zdrava. Kupci se vedno bolj zavedajo pomena doma pridelane zelenjave, zato jo ponujamo na slovenskih tržnicah.«

10. Ali menite, da je kupcu pomembnejša slovenska zelenjava ali cenovno ugodnejša zelenjava (iz uvoza) ?

»Imamo različne segmente kupcev. Eni se zavedajo, da je slovenska zelenjava pridelana pod strožjimi standardi in po njej tudi povprašujejo, druge zanima samo cena in jim poreklo ne igra pomembne vloge. Zadnje čase se veliko govori o lokalno pridelani zelenjavi, vendar pri odločitvi za nakup pomembno vlogo vedno igra cena.« (3)



Slika 19: Slovenski por in rdeča redkvice v skladišču Mercator (foto: Amaris Djordjević).

5 DISKUSIJA

Rezultate, ki smo jih pridobili z raziskavo, smo primerjali z ugotovitvami strokovnjakov, ki sodelujejo v »zelenjavni verigi«. S tem pojmom smo poimenovali našo okroglo mizo, na katero smo povabili pridelovalce zelenjave, trgovce, potrošnike in strokovnjake, ki se ukvarjajo s spodbujanjem in raziskavami na področju pridelovanja zelenjave. Povabili smo predstavnike vseh trgovin, v katerih smo popisali zelenjavo, udeležila pa se ga je samo vodja trgovine Interspar I in II Velenje (vodja trgovine Hofer se je pisno opravičil, ostali ne). Na okrogli mizi so bili prisotni Škerbot Igor, univ. dipl. inž. agronomije, specialist za zelenjavo s Kmetijsko gozdarske zbornice, enota Celje; Avberšek Marjana, univ. dipl. inž. kmetijstva, s Kmetijsko gozdarske zbornice, enota Velenje; dr. egromomske znanosti, ga. Kopušar Nataša, ERICO Velenje, Inštitut za ekološke raziskave d.o.o.; Stermecki Darja, vodja Interspar trgovin I in II v Velenju; pridelovalca zelenjave, Zvonka Oblak (EKO Mlinar), Ivan Jevšnik (integrirana pridelava) in potrošniki (mentorici, knjižničarka, ravnatelj).

1. V raziskavi smo ugotovili, da je na trgovinskih policah 30% zelenjave, ki je pridelana v Sloveniji. Kaj menite, kje so vzroki, da je v trgovinah samo 30 % slovenske zelenjave?

Razlogov za to je več. Nekaj jih je na strani pridelave, ki je v Sloveniji specifična, drobna, razdrobljena, poleg tega pa pridelovalci na nivoju trženja niso povezani. Slovenska zelenjava se prodaja, vendar predvsem na tržnicah, na domu ali preko sodobnih oblik (zabojčki po naročilu). Zadruga skušajo pridelovalce spodbujati k pridelavi, s strani trgovin pa ni možnosti in pripravljenosti, da bi se v velikih trgovinskih sistemih delalo z vsemi »majhnimi« pridelovalci. Šibkost je tudi sezonskost slovenske zelenjave, trgovine pa si želijo imeti svežo zelenjavo skozi vso leto. V Interspar Slovenija težijo k sveži, slovenski zelenjavi, vendar je vse odvisno od sezonskosti. Možnost odkupa zelenjave od enega samega pridelovalca za celoten trgovinski sistem je nemogoča. Pridelovalci bi se morali povezovati, saj vsi ugotavljamo, da je razdrobljenost velika. Razmišljati bi se moglo o novih modelih pridelovanja ali pa o drugih modelih prodaje, marketinga pri nas, saj je za nas bolj značilna butična pridelava.

2. V trgovinah je največ zelenjave uvožene iz Italije. Ali so kupci, potrošniki dovolj osveščeni o kakovosti dnevno sveže slovenske zelenjave in »sveže« uvožene zelenjave?

Kupci kupujejo z očmi. Ko vidijo, da z zelenjavo »nekaj ni v redu« oziroma, da je ovenela, se ta ne proda. Trgovci težijo k temu, da zelenjava vedno izgleda sveže. Mogoče bo s časom

kriza doprinesla k temu, da bomo Slovenci uživali sezonsko, v Sloveniji pridelano zelenjavo. Takrat morda ne bo problemov z, mogoče le na videz »sporno«, kvaliteto zelenjave. Ljudje smo tudi preveč ozkogledni, da bi razmišljali o različnih načinih priprave jedi. V jesenskem času je bilo v Intersparu veliko slovenske endivije, vendar ta zaradi suše ni bila tako lepa, »bogata« in je tudi kupci niso sprejeli. Solata, ki slabše izgleda, proti zelenjavi, ki je »polna«, je nekonkurenčna. Zanimivo bi bilo, da bi ob zelenjavi pisal datum, ko so jo pobrali, vendar to zakonsko ni potrebno. Trgovec izkazuje sledljivost od police do police in tudi to je bil pred leti izjemen dosežek.

3. V raziskavi smo ugotovili, da kupci posegajo po cenejši zelenjavi. Kaj vpliva na to, da je uvožena zelenjava cenejša?

Vse je povezano s količino. Pridelovalec želi prodati zelenjavo, cena pa je višja od tiste, ki jo ponudi trgovec, saj tega zanima predvsem količina. Večja površina zemlje pomeni več dela in vse bolj podjetni pristop. Problem je v tem, da si nismo enakopravni znotraj evropske skupnosti. Ker smo »majhni«, ne pridobimo veliko sredstev, ki jih v večjih evropskih državah lahko uporabljajo za ekološko, integrirano ali drugo obliko pridelave. Potem trčimo tudi ob evropsko tržišče z malimi količinami z nič sredstvi in sredstvi, ki dejansko lahko pripomorejo h kakovostni pridelavi. V Sloveniji imamo državne monitorje, ki dokazujejo, da je slovenska zelenjava bolj zdrava, ker dejansko v njej ni sredstev, ki bi ohranjale zelenjavo dlje časa svežo in podobno. V tujini so kakovosti sporne. Ekološki kmetje morajo upoštevati pisna pravila, ki so znotraj naše države. Če pravilo prekršiš, ne dobiš potrditve, da je izdelek ekološki ali pa integriran. Kar se tiče še drugih faktorjev kakovosti je dejstvo, da je vsebnost vitamina v radiču, ki je pripeljan iz tujine, ena proti sto. Kakovost vitamina C pade v odrezani solati za pol. Večji problem je transport. Če dobimo zelenjavo iz tujine, moramo računati na to, da je tam dovoljena uporaba sredstev za podaljšanje svežine, ki so večkrat uporabljena. Se pa stvari zastružujejo in tudi ljudje so s temi stvarmi vse bolj seznanjeni.

4. Na kakšen način slovenske zadruge spodbujajo kmete za pridelavo zelenjave?

G. Jevšnik meni, da bi bili bolj uspešni, če bi se več pridelovalcev povezalo skupaj. Stroški z zadrugami so veliki. Če bi pridelovalec odpovedal pridelavo zelenjave in opustil svojo zemljo, bi zadruga imela pripravljenega že novega pridelovalca. Šaleški kmetje širijo pridelavo izven Šaleške doline in če se bo neka zadruga uspela razširiti tudi k »nam« in bo pobrala te ljudi, ki

so sedaj sami in ne zadostni, da bi prišli v take sisteme preko teh združnih sistemov ali pa nekih odkupovalcev zelenjave, je to lahko mamljivo in uporabno. Zadruga mora delati predvsem na tem, da bo privlačna, poštena, organizirana in da bo pritegnila manjše pridelovalce, če se slučajno zgodi, da zdaj ustaljene stvari ne bodo aktualne. Dobro bi bilo, da bi v šolah jedli vse več slovenske zelenjave in bi vsi pridelovalci, ki pridelujejo zelenjavo, imeli možnost sodelovati. Pomembna je kakovostna zelenjava, s katero bodo otroci dobili kakovostne stvari in vitamine. Pridelovalci bi dobili več potencialnih kupcev in veriga se bo sklenila.

5. V Mercatorjevih trgovinah imajo stojnico "Iz domačih krajev". Ali se ostale trgovine, trgovci tudi trudijo s promocijo slovenske zelenjave?

V jesenskem delu, ko je bilo ogromno slovenske zelenjave, so v Intersparu imeli vse zelo marketinško podprto. Trenutno ni na voljo veliko pridelkov iz Slovenije in zato se ne da narediti nekaj »velikega«.

6. Kako trgovci opazite, da potrošnike zanima poreklo?

S tem, da pogledajo poreklo zelenjave. Dovoljena je uporaba kratice EU, vendar je v Intersparu pri vsaki zelenjavi točno napisano poreklo zelenjave. Tisti, ki želi imeti lokalno zelenjavo, je ne bo kupil v trgovini, ampak bo v okolici poiskal pridelovalce. Ljudje, ki si želijo lokalne zelenjave pridelka ne kupijo, če točno ne vedo od kod je in vedno več je tega. Takšni posebneži želijo stik z lokalnimi pridelovalci osebno. Povpraševanje o ekološki zelenjavi se je povečalo.



Slika 20: Razgovor »zelenjavna veriga« (foto: Branka Mestnik).

6 ZAKLJUČEK

V raziskovalni nalogi »*Od kod je zelenjava, ki »raste« na trgovinskih policah?*«, smo pridobili zelo zanimive rezultate. Raziskali smo pisne vire in opravili raznoliko terensko delo: popisali zelenjavo v vseh velenjskih trgovinah; anketirali potrošnike; obiskali kmetiji, ki pridelujeta zelenjavo za prodajo v trgovinah in si ogledali Mercatorjevo skladišče zelenjave v Ljubljani. Razprava je potekala v obliki okrogle mize, ki smo jo poimenovali »zelenjavna veriga«, na kateri smo izmenjali in pridobili strokovna mnenja od agronomov, trgovcev, pridelovalcev zelenjave in potrošnikov.

Prva hipoteza je predvidevala, da *na trgovinskih policah prevladuje zelenjava, uvožena iz različnih evropskih držav. To hipotezo lahko potrdimo.* Popisali smo izvor oz. poreklo zelenjave v trgovinah Mercator, Spar, Interspar, Tuš, Hofer, Lidl, Jager in Eurospin. Rezultati so pokazali, da je približno 70 % zelenjave uvožene in 30 % pridelane v Sloveniji. Podobne podatke navajajo tudi v literaturi. Večina zelenjave, ki jo je mogoče najti na trgovinskih policah, prihaja iz rastlinjakov in do tja prepotuje več sto kilometrov. Police morajo biti označene z imenom zelenjave, državo porekla in kakovostnim razredom. Sledljivost oz. poreklo zelenjave se preverja na podlagi dokumentacije, ki jo spremlja. Trgovina opravlja vlogo posrednika med pridelovalci in kupci. Večina uvožene zelenjave prihaja iz Italije, Španije in Nizozemske. Na razpravi »zelenjavna veriga« smo utemeljili slabosti in prednosti uvožene zelenjave. Z daljšanjem verige od pridelovalca do potrošnika se zmanjša vsebnost vitaminov in mineralov v zelenjavi. Zaradi transporta in skladiščenja ta potrebuje precej konzervansov za daljšo obstojnost, zato je manj kakovostna. Ugodna je njena cena, kar je prednost za številne kupce. Količina zelenjave, ki je pridelana v Sloveniji, je odvisna od sezone pridelave. Agronomi spodbujajo lokalno pridelavo raznovrstne zelenjave, ki je kakovostnejša, razvija se podeželje, ohranjajo se delovna mesta in tradicija pridelovanja. Ko smo obiskali Mercatorjevo skladišče zelenjave v Ljubljani, smo si ogledali hladilnice, v katerih prevladuje uvožena zelenjava. Približno tretjina (odvisno od sezone) je slovenske zelenjave.

Druga hipoteza, da je *zelenjava, pridelana v Sloveniji na trgovinskih policah oz. stojnicah posebej označena, je delno potrjena.* Posebno stojnico ima samo trgovina Mercator – »Iz

domačih krajev«. V trgovini Interspar se trudijo, da bi potrošniku ponudili več slovenske zelenjave in ji namenili svojo stojnico, a je ponudba premajhna in ni dovolj raznovrstna ter posledično manj konkurenčna. Vse trgovine promovirajo slovensko poreklo zelenjave v obliki oglasov v reklamnih ponudbah npr. »Slovensko 100%«, »Okusno iz domačih krajev«, »Slovenija, moja dežela – pridelano v Sloveniji«, »Slovensko« in »Spoštujemo slovensko«. Tako trgovci spodbujajo potrošnike k nakupu slovenske zelenjave, ki je trenutno na voljo na njihovih trgovinskih policah. V trgovinah prevladuje sezonska zelenjava, pridelana v Sloveniji npr. zelje, por, endivja, paradižnik, paprika in kislja repa.

Odgovori anketirancev so *delno potrdili* tretjo hipotezo, da *izvora oz. porekla zelenjave kupci pred nakupom ne preverijo*. Skoraj polovica anketiranih potrošnikov preveri poreklo zelenjave, približno tretjina ne, četrtnina pa včasih. Če združimo potrošnike, ki so izbrali odgovor včasih in ne, jih je skupaj dobra polovica. Poreklo nam pove, kje so zelenjavo pridelali, na podlagi tega pa lahko sklepamo o načinu transporta, zorenja in skladiščenja. Ker se vse bolj poudarja pomembnost zdrave lokalne zelenjave, ki je pridelana v zemlji, obrana v času prave zrelosti in najkasneje v dveh dneh na trgovinskih policah, osveščene kupce zanima njeno poreklo. Dejstvo je, da ima lokalna zelenjava višjo hranilno vrednost, domač okus in je sveža, vendar potrošniki o tem niso seznanjeni oz. jih to ne zanima, saj je za nakup zelenjave pomembnejše, da je ta »lepa« in cenovno ugodna. Trgovci zato skrbijo, da zelenjava vedno izgleda sveže.

Rezultati anketnega vprašalnika *niso potrdili* četrte hipoteze, da *kupci raje kupijo »slovensko zelenjavo«, čeprav je dražja*. Približno dve tretjini potrošnikov kupi zelenjavo, ki je cenovno ugodnejša. Ta del raziskave nas je presenetil. Kljub temu, da potrošniki preverjajo poreklo, je pomembnejša cena. Nižjo ceno zelenjave lahko ponudijo »veliki« pridelovalci, ki v kratkem času pridelajo ogromno raznovrstne zelenjave in jo s sredstvi za podaljšanje svežine »opremijo« za transport. Ta zelenjava se mora čim prej prodati, zato je njena cena ugodnejša od cene slovenske zelenjave. Dobra desetina anketiranih kljub ceni kupi »slovensko zelenjavo«. Ti ljudje zagotovo sledijo smernicam zdravega načina prehranjevanja in posledično spremenijo tudi nakupovalne navade. Pestra in raznovrstna ponudba na trgovinskih policah zahteva od kupca, da se sam odloči, ali bo kupil zelenjavo na osnovi ugodne cene ali na osnovi kakovosti zelenjave.

Zadnja hipoteza, da *strokovnjaki za kmetijstvo spodbujajo slovenske kmete k povečanju pridelave zelenjave*, je *potrjena*. Kmetje, ki pridelujejo zelenjavo za prodajo v trgovinah menijo, da je problem v preveliki razdrobljenosti. Ponudba je tako premajhna za velik trgovski sistem. Strokovnjaki za kmetijstvo spodbujajo k povezovanju kmetov, ki bi bili tako konkurenčnejši. Kmetijske zadruge postajajo organizirane tako, da vključujejo tudi vse več manjših pridelovalcev. Kakovostna zelenjava je pomembna in pridelovalci bi lahko pridobili več potencialnih kupcev. Predlagajo tudi, da bi bilo smiselno ponuditi čim več slovenske zelenjave šolam. Tako bi otroci uživali kakovostno, vitaminsko bogato zelenjavo. V kolikor bodo pridelovalci pridobili stalne kupce, se bo »zelenjavna veriga« sklenila. S promocijo slovenske zelenjave je potrebno nadaljevati, da bodo kupci v svoje košare pogosteje položili zelenjavo slovenskega porekla.



Slika 11: Amaris in košarica sveže, v Sloveniji pridelane zelenjave (foto: Branka Mestnik).

7 POVZETEK

Raziskovalno nalogo »Od kod je zelenjava, ki »raste« na trgovinskih policah?«, smo začeli s popisom porekla zelenjave v trgovinah Interspar, Spar, Tuš, Mercator, Lidl, Hofer, Jager in Euro Spin. Ugotovili smo, da je v trgovinah samo 30 % zelenjave, ki je pridelana v Sloveniji. Večina zelenjave, ki jo potrošniki kupujemo, prepotuje na stotine kilometrov. Največ jo je iz Italije, Španije in Nizozemske. Anketirani potrošniki včasih preverijo od kod je zelenjava, ki jo izbirajo na trgovinskih policah. V nakupovalno košarico redkeje položijo slovensko zelenjavo. Z namenom, da spoznamo, kje se zbira in hrani vsa zelenjava preden gre v trgovine, smo obiskali in si ogledali Mercatorjevo skladišče v Ljubljani. V velikih hladilnicah se zelenjava hrani na temperaturi od 5 do 8 °C približno dva dni. Nato jo tovornjaki – hladilniki razvozijo v trgovine. Razprava na temo »zelenjavna veriga« je potekala v obliki okrogle mize, na kateri so sodelovali pridelovalci zelenjave, trgovci, agronomi in potrošniki. Naši rezultati in ugotovitve se ujemajo z vsemi segmenti znotraj zelenjavne verige. V Sloveniji je pridelane premalo zelenjave za trgovinsko prodajo, pridelovalce omejujejo naravne razmere (podnebje, površje, rodovitna prst), potrošniki posegajo po cenovno ugodnejši zelenjavi zaradi družbenih razmer in premajhne osveščenosti o sveži, vitaminsko bogati zelenjavi, ki zraste iz zemlje. V Šaleški dolini in tudi drugod po Sloveniji kmete spodbujajo k pridelavi raznovrstne zelenjave, ki bi jo prodajali trgovcem, vendar pa trenutno kupcem ni pomembno od kod je zelenjava, važno je, da »dobro in lepo« izgleda. Želimo, da bi bilo v trgovinah vedno več zelenjave, pridelane v Sloveniji.

8 ZAHVALA

Najprej bi se rada zahvalila mentoricama, ge. Branki Mestnik in ge. Andreji Vintar, za njuno pomoč, nasvete, lektoriranje in čas. Bili sta mi v veliko podporo ves čas izdelovanja raziskovalne naloge.

Zahvaljujem se tudi vsem anketirancem. Hvala Gregorju Goslarju, ki nam je razkazal skladišče Mercator ter podrobno razložil postopek hranjenja sveže zelenjave. Zahvala gre tudi Igorju Škerbotu, Avberšek Marjani, Kopusar Nataši, Stermecki Darji, Zvonki Oblak, Ivanu Jevšniku, šolski knjižničarki in ravnatelju za sodelovanje na okrogli mizi.

Hvala tudi staršem za vso spodbudo in pomoč pri nastajanju raziskovalne naloge.

9 PRILOGE**Priloga 1**

Tabela 1: Poreklo zelenjave v trgovinah – popis.

TRGOVINE/ ZELENJAVA	MERCATOR	ŠPAR	INTERŠPAR	TUŠ	HOFER	LIDL	JAGER	EUROSPIN
SOLATA								
Mehka	IT	IT	IT	/	/	/	IT	IT
Kristalka	SLO	/	/	/	/	/	IT	IT
Endivja	SLO	SLO	SLO	SLO	AU	DE	SLO	/
Ledenka	ESP	ESP	SLO	NL	ESP	ESP	/	/
Gentile	/	IT	IT	IT	IT	/	/	/
~ radič		IT						SLO
Štrucar	SLO	SLO	SLO	SLO	/	/	SLO	/
Rdeči	SLO	SLO	SLO	/	/	/	SLO	/
Castelfranco	/	/	IT	/	/	/	/	/
Vitlof	/	/	NL	/	/	NL	/	/
Verona	/	/	IT	/	/	/	/	/
treviso	/	/	IT	/	/	/	/	/
KORENJE								
Pakirano	IT, SLO	SLO	SLO, ESP	IT	AU	AU	SLO	SLO
Rumeno	/	SLO	SLO	/	/	/	/	/
bio	/	/	/	/	AU	GER	/	/
PETERŠILJ								
Pakiran	/	/	SLO	SLO	AU	/	IT	IT
Korenina	/	SLO	SLO	/	/	/	/	/
list	IT	/	/	/	/	/	/	/
ZELJE								
varaždinsko	HR, SLO	/	SLO	SLO	/	/	SLO	/
Kitajsko	SLO	/	SLO	/	AU	GER	/	SLO
Rdeče	/	SLO	SLO	SLO	AU	/	SLO	/
belo	/	SLO, SC	SLO	/	AU	AU	/	SLO
KROMPIR								
Sladki	SLO, HR	SLO	SLO, FR	/	SLO, IT	/	SLO	/
Organ	/	/	/	/	/	/	FR	/
Jedilni	/	/	/	/	/	AU	/	/
Sora	/	SLO	/	/	/	/	/	/
Beli	/	/	/	/	/	/	/	SLO
Pakirani	/	/	/	/	/	/	/	FR
Rdeči	/	/	/	/	/	/	/	HR
mladi	/	/	/	SLO	/	/	/	/
ČEBULA								
Rdeča	NZ	NL, ESP	NL, IT	/	IT, SLO	/	NL, SLO	NL
Bela	IT	NL	IT	IT	/	/	/	IT

Djordjević, A. Od kod je zelenjava, ki "raste" na trgovinskih policah?
Raziskovalna naloga, OŠ Gorica Velenje, 2014

Srebrnjak	SLO	/	/	/	/	/	/	/
Mlada	/	/	/	/	IT, AU	GER	/	/
Bio	/	/	/	/	/	GER	/	/
Mesnata	/	/	/	/	/	ESP	/	/
Pakirana	/	ESP, SLO	/	/	/	/	/	/
rjava	/	/	ESP, IT, SLO	SLO, AU	/	/	/	NL
ČESEN								
Beli	SLO, ESP	SLO	SLO, IT, ARG	ESP	ESP, SLO	CI	ESP	/
Rinfuza	/	/	/	/	/	/	/	CI
pakiran	/	/	/	/	/	/	/	ESP
PARADIŽNIK								
Grapolo	SLO, BE	HR, ESP	HR, ESP, IT	NL	/	/	NL	IT
v grozdu	/	/	/	SLO	IT	SLO	/	/
Češnjev	/	/	IT	/	IT	NL	/	/
Mesnati	/	/	/	/	/	BE	/	/
Roma	/	/	/	/	/	ESP	/	/
Solatni	/	/	/	/	/	/	/	ESP
okrasni	/	/	/	/	/	/	/	IT
volovsko srce	/	IT	/	/	/	/	/	/
PAPRIKA								
Rdeča	ESP	HR	NL, MK	NL	ESP	ESP	ESP	SC, ESP
Oranžna	NL	/	/	/	/	/	/	/
Bela	SC	/	/	/	/	/	/	SLO
Zelena	ESP	IT	SLO	IT	IT	/	IT	IT
Rumena	ESP	ESP	HR	MK	/	ESP	/	/
podolgovata	/	/	/	/	GR	/	/	/
KUMARE	ESP, SLO	ESP	ESP, IT	IT	ESP	ESP	ESP	ESP
BUČKE								
jedilna hokaido	ESP, SLO	SLO	SLO	IT	ESP	ESP,GER	IT	IT
Maslenke	/	/	SLO	/	/	/	/	/
Muškatne	/	/	SLO	/	/	/	/	/
zelene	/	/	IT	/	/	/	/	/
CVETAČA	SLO	SLO	NL	GER	GER	GER	IT	NL
POR	NL	NL	SLO	GER	AU	AU	NL	NL
FIŽOL								
stročji	ES	IT	/	ESP	/	/	/	ESP
beli	EGY	/	IT	EGY	/	/	EGY	/
bio	IT	/	IT	/	/	/	/	/
v zrnju	/	/	CA	/	/	/	/	/
pisani	/	/	CI, IT	/	/	/	/	/
KOLERABA	GER	/	SLO	GER	/	AU	/	/
REDKEV								
črna	/	/	SLO	/	/	/	/	/
rdeča	/	/	NL	/	/	/	/	/
bela	/	/	/	/	/	GER	/	/
RDEČA PESA	/	/	SLO	/	/	ESP	/	FR
ZELENA								
bio	/	/	IT	/	/	/	/	/

Djordjević, A. Od kod je zelenjava, ki "raste" na trgovinskih policah?
 Raziskovalna naloga, OŠ Gorica Velenje, 2014

gomolj steblna	/	/	GER SLO	/	/	/	/	/
BROKOLI	ESP	IT	IT	/	IT	GER	/	/
MELANCAN	/	/	SLO	/	/	/	IT	/
BLITVA	/	/	IT	/	/	/		/
OHROVT Brstični	SLO	/	/	IT	/	NL	/	/

LEGENDA: SLO - Slovenija, HR - Hrvaška, GER - Nemčija, ESP - Španija, IT - Italija, BE - Belgija, CI - Kitajska, SC - Srbija, EGY - Egipt, CA - Kanada, NL - Nizozemska, NZ - Nova Zelandija, AU - Avstrija, ARG - Argentina, GRE - Grčija, MK - Makedonija.

Priloga 2

Vabilo na okroglo mizo

Amaris Djordjevič
Goriška cesta 48
3320 Velenje

Velenje, 9. 1. 2014

Naslovník

Zadeva: vabilo

Spoštovani,

sem Amaris Djordjevič, devetošolka osnovne šole Gorica Velenje. Izdelujem raziskovalno nalogo z naslovom, *Od kod je zelenjava, ki »raste« na trgovinskih policah?* Del raziskovalne naloge je tudi okrogla miza na temo »zelenjavna veriga«. Ker ste del te verige tudi Vi, Vas vabim k sodelovanju.

Okrogla miza bo potekala v knjižnici Osnovne šole Gorica Velenje, **21. 1. 2014 ob 13. uri**. Prosim za potrditev udeležbe do petka 17. 1. 2014, na eno izmed telefonskih števil:

Amaris Djordjevič: /

Branka Mestnik (mentorica): /

Andreja Vintar (mentorica): /

Lepo Vas pozdravljam.

Amaris Djordjevič

10 VIRI IN LITERATURA

1. Eriko, Inštitut za ekološke raziskave.
<http://www.erico.si/raznovrstnost-podezelja/intro> (20. 10. 2014).
2. Gospodarsko interesno združenje; Slovenska zelenjava.
<http://www.gizslovenskazelenjava.si/giz-slovenska-zelenjava.php> (8. 1. 2014).
3. Goslar, G. mag. Odgovorni za nabavo slovenskega blaga v skladišču Mercator d. d. Ljubljana. Ustno poročilo, 20. 12. 2013.
4. Jevšnik I. Kmet. Ustno poročilo, 8. 1. 2014.
5. Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije.
<http://www.kgzs.si/GV/Aktualno/V-srediscu/Novica/ArticleId/1659/KGZS-svetuje-%C2%ABKupujte-lokalno-pridelano-zelenjavo-%C2%AB.aspx> (16. 10. 2013).
6. Lončar S. Eko iz Argentine ali lokalno iz sosednje vasi? Skupaj za zdravje človeka in narave, september 2013.
7. Ministrstvo RS za kmetijstvo, okolje in prostor.
http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/promocija_lokalne_hrane/lokalno_pridelana_zele_njava (6. 1. 2014).
8. Oblak Z. Kmetica. Ustno poročilo, 14. 12. 2013.
9. Naraven stil življenja.
<http://www.lifestylenatural.com/252/Kaj-je-GLOBALGAP-standard> (16. 10. 2014).
10. Pihlar, T. Ko mi kdo reče, naj bom konkurenčen Hrvat, Azerbajdžancu ali Srbu, mi pritisk dvigne na tristo. Kmetijstvo, Zelenjava (28.10. 2013). www.dnevnik.si/slovenija/v-ospredju, (2. 9. 2013).
11. Senegačnik, J. 2012. Geografija Slovenije. Učbenik za 9. razred osnovne šole, Založba Modrijan Ljubljana.
12. Strnišča T. Ministrstvo za kmetijstvo, okolje in prostor. Oddaja Dobra ura z Jano, RTV SLO1 (13. 11. 2013).