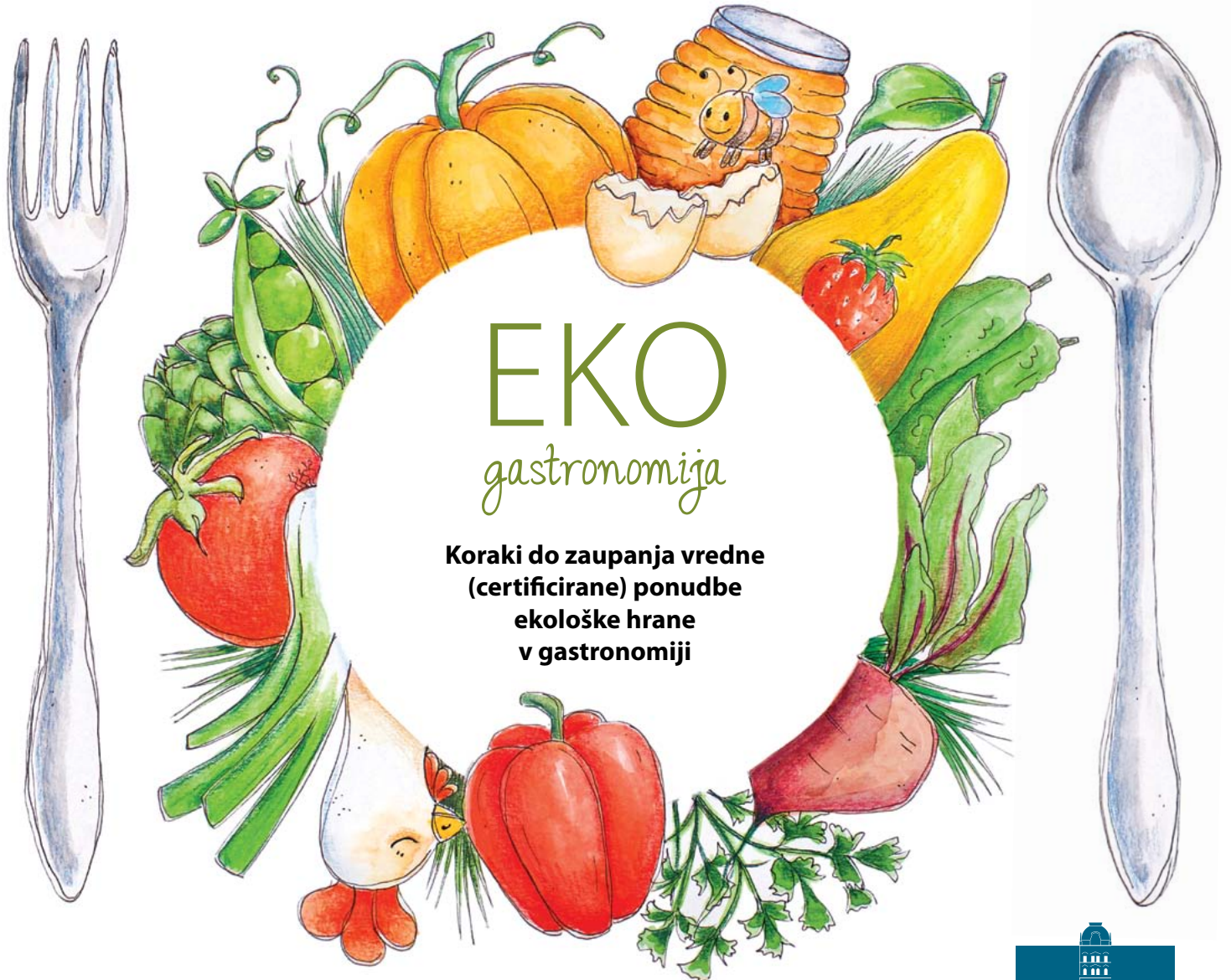




Univerza v Mariboru

Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede



EKO

gastronomija

**Koraki do zaupanja vredne
(certificirane) ponudbe
ekološke hrane
v gastronomiji**



Univerzitetna založba
Univerze v Mariboru



Univerzitetna založba
Univerze v Mariboru



Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekološke hrane v gastronomiji

Avtorji:
mag. Martina Robačar
Tjaša Vukmanič
dr. Franc Bavec
dr. Martina Bavec

Februar 2018

Naslov: Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekološke hrane v gastronomiji

Avtorji: viš. pred. mag. Martina Robačar (Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede), asist. Tjaša Vukmanič (Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede), red. prof. dr. Franc Bavec (Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede) in red. prof. dr. Martina Bavec (Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede).

Strokovna recenzija: red. prof. dr. Martin Pavlovič (Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede), doc. dr. Darja Kocjan Ačko (Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta).

Jezikovna recenzija: mag. Ksenija Škorjanc (Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede).

Tehnični urednik: Tjaša Vukmanič (Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede).

Grafične priloge: Avtorji

Ilustracije: Petra Narobe

Oblikovanje in postavitve: Dinocolor d. o. o.

Izdajateljica: Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede
Pivola 10, 2311 Hoče, Slovenija,
tel. +386 2 320 90 00, faks +386 2 616 11 58
<http://www.fkbv.um.si>, fkbv@um.si

Založnik: Univerzitetna založba Univerze v Mariboru
Slomškov trg 15, 2000 Maribor, Slovenija,
tel. +386 2 250 42 42, faks +386 2 252 32 45
<http://press.um.si>, zalozba@um.si

Dostopno na: <http://press.um.si/index.php/ump/catalog/book/303>

Tisk: Dinocolor d. o. o.

Naklada: 1000 izvodov

Izid: Maribor, februar 2018

© Univerzitetna založba Univerze v Mariboru

Vse pravice pridržane. Brez pisnega dovoljenja založnika je prepovedano reproduciranje, distribuiranje, predelava ali druga uporaba tega dela ali njegovih delov v kakršnemkoli obsegu ali postopku, vključno s fotokopiranjem, tiskanjem ali shranjevanjem v elektronski obliki.

Projekt EKO-GASTRO (CRP št. V4-1514), v okviru katerega je nastal priročnik, je financiralo Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo ter Javna agencija za raziskovalno dejavnost.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



ARRS
JAVNA AGENCIJA ZA RAZISKOVALNO DEJAVNOST
REPUBLIKE SLOVENIJE

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Univerzitetna knjižnica Maribor

631.147:338.48-6:641/642(0.034.2)

KORAKI do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekološke hrane v gastronomiji [Elektronski vir] / avtorji Martina Robačar ... [et al.] ; [ilustracije Petra Narobe]. - 1. izd. - El. knjiga. - Maribor : Univerzitetna založba Univerze, 2018

Način dostopa (URL): <http://press.um.si/index.php/ump/catalog/book/303>

ISBN: 978-961-286-124-7 (PDF)

978-961-286-125-4 (tiskana izdaja)

DOI: <https://doi.org/10.18690/978-961-286-124-7>

Cena: Brezplačen izvod

Odgovorna oseba založnika: prof. dr. Jan Žan Oplotnik, prorektor Univerze v Mariboru

DOI <https://doi.org/10.18690/978-961-286-124-7>

ISBN 978-961-286-124-7 (pdf)

© 2018 Univerzitetna založba Univerze v Mariboru

Dostopno na: <http://press.um.si>

Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekološke hrane v gastronomiji

MARTINA ROBAČER, TJAŠA VUKMANIČ, FRANC BAVEC IN MARTINA BAVEC

Povzetek Turizem je v svetu in tudi pri nas ena pomembnejših dejavnosti, 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 kulinarično 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 velikokrat samodeklarirajo. Ekološko kmetijstvo, ki je po vseh kriterijih trajnosti (okolje, družba, ekonomija) najvišje vrednotena okolju prijazna kmetijska pridelava z najvišje pozicioniranimi kakovostnimi živili, je lahko naravni zaveznik »zelenega« turizma, ki ga v svojih strateških dokumentih promovira tudi Republika Slovenija (RS). Notranja kakovost ekološko pridelanih živil je drugačna v primerjavi s konvencionalno oz. industrijsko pridelanimi živili, je kontrolirana in certificirana ter označena v skladu z evropsko zakonodajo. Sledljivost ekoloških živil se mora nadaljevati tudi v gastronomiji, kar pokriva nacionalna zakonodaja (UI RS 8/2014), ki določa pravno podlago za postopke kontrole in certificiranja v gastronomiji oz. v vseh obratih javne prehrane.

Ključne besede: ekološko kmetijstvo • ekološka živila • gastronomija • turizem • certificirana ponudba

NASLOVI AVTORJEV: mag. Martina Robačar, višja predavateljica, Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Pivola 10, 2311 Hoče, Slovenija, e-pošta: martina.robacer@um.si. Tjaša Vukmanič, asistentka, Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Pivola 10, 2311 Hoče, Slovenija, e-pošta: tjasa.vukmanic@um.si. dr. Franc Bavec, redni profesor, Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Pivola 10, 2311 Hoče, Slovenija, e-pošta: franci.bavec@um.si. dr. Martina Bavec, redna profesorica, Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Pivola 10, 2311 Hoče, Slovenija, e-pošta: martina.bavec@um.si.

KAZALO

PREDGOVOR	10
UVOD	12
Trg z ekološkimi živili - stanje v Evropi in svetu	14
Trg z ekološkimi živili - stanje v Sloveniji	15
Razvojne priložnosti	16
Kaj je ekološko kmetijstvo?	17
Pomembne raziskave in rezultati	20
Konvencionalno / industrijsko / intenzivno kmetijstvo	22
Pesticidi (biocidi) - nevarnosti današnjega časa	24
Aktualno stanje v svetu – prehranska varnost in rastoča populacija?	26
Kako prepoznati ekološka živila na trgu?	27
Zakaj izbrati ekološka živila tudi v gastronomiji?	28
Finančna upravičenost eko živil v obratu?	30
Kako privarčevati?	31
ALTERNATIVNO = INOVATIVNO	32
Ekološka živila na turističnih kmetijah	33
Kako do certificirane ekološke ponudbe v gostinskem lokalu?	34
Možnosti certificiranja - deset točk prijave	36
Istovrstna živila v gastronomskem obratu	38
Ustrezno označevanje na meniju	39
Sezonski koledar za eko zelenjavo in sadje	40
Primeri dobrih praks	42
Biohotel St. Daniel v Hruševici pri Štanjelu	42
Bioterme Mala Nedelja	43
Gostilna in hotel Kunst v Krškem in Gostilna Šempeter v Bistrici ob Sotli	43
ZAKLJUČEK	44

PREDGOVOR



Razvoj trajnostnega kmetijstva je eden izmed temeljnih ciljev slovenske kmetijske politike. Osnovno poslanstvo trajnostnega kmetijstva je pridelovanje hrane, s postopki in tehnologijami pridelave, ki bodo tudi prihodnjim rodovom ohranili rodovitno zemljo, neobremenjeno z različnimi škodljivimi ostanki, čisto pitno vodo ter nasploh zdravo okolje. Zato se Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano zaveda pomena ekološko pridelanih živil. Eden od operativnih ciljev za krepitev zagotavljanja javnih dobrin kmetijstva na področju varstva okolja in ohranjanja kulturne krajine je tudi povečanje tržne ekološke pridelave in predelave.

Ekološko kmetovanje je idealna priložnost za slovenskega kmeta zaradi naravnih danosti, ki jih ima Slovenija. MKGP spodbuja ekološko kmetovanje z različnimi ukrepi kmetijske politike, predvsem s Programom razvoja podeželja 2014-2020 (PRP), kjer mu v tem obdobju namenimo cca 65,3 mio EUR, za ukrep Ekološko kmetovanje je v PRP zastavljen cilj 55.000 ha in 5.000 KMG.

V Sloveniji ekološki kmetije večino svojih pridelkov prodajo neposredno na kmetijah ali pa na lokalnih tržnicah - slovenski potrošnik namreč vse bolj povprašuje po slovenski lokalni oziroma ekološki hrani in takšno hrano si želi tako v obratih javne prehrane kot tudi v gostinskih obratih. Na trgu že deluje kar nekaj dobrih povezav na področju ekološkega kmetovanja, a pri tem zaznavamo kot problem redno in enakomerno dobavo v večjih količinah skozi vse leto oz. na drugi strani stalnost odkupa pridelkov. V Sloveniji imamo sicer zelo dobro razvito mrežo zadrug, ki delujejo ravno na tem segmentu, predvsem na področju mleka in odkupa živali. Kar nekaj jih je že, ki so pod svoje okrilje vzele tudi ekološko pridelavo.

Povezovanje na vseh nivojih je nujno, če želimo, da slovenski ekološki proizvodi pridejo na krožnike slovenskih potrošnikov. Prav tako je nujno, da se obseg pridelave in predelave ekoloških pridelkov in izdelkov poveča, to pa bo posledično privedlo pridelovalce tudi do nujnega povezovanja.

mag. Dejan Židan,
minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano



V Sloveniji smo se že pred leti zavezali trajnostnemu razvoju turizma, turizma, ki je odgovoren tako do ljudi in okolja, kjer se izvaja, kot do naših gostov, turistov. V »Strategiji trajnostne rasti slovenskega turizma 2017 – 2021« smo opredelili smer, po kateri želimo: Slovenija bo postala zelena, aktivna in zdrava destinacija za 5-zvezdična doživetja. Tisto, kar si želimo in za kar si prizadevamo je, da bi turisti resnično začutili Slovenijo. Kulinarika je zelo pomemben del tega. Vse več je turistov, ki svet najraje spoznavajo skozi kulinariko, skoraj vsem so kulinarika doživetja bistveni, sestavni del potovanj.

Na Ministrstvu za gospodarski razvoj in tehnologijo in Slovenski turistični organizaciji si z različnimi projekti prizadevamo, da imajo slovenske jedi okus po lokalno značilnih sestavinah, ki prihajajo iz lokalnega okolja, naše zelene narave, so skrbno pridelane in postrežene. Podpiramo vsa prizadevanja za ekološko kmetovanje, ki prispeva tako h dvigu kakovosti živil kot ohranjanju okolja ter močno spodbujamo dvig ponudbe ekološke hrane v gastronomski ponudbi Slovenije.

Kot vedno poudarjam, turizem je medsektorska dejavnost, njegova rast in razvoj sta soodvisna od drugih dejavnosti, izrazito predvsem od okolja in kmetijstva. Naši cilji se prepletajo in temeljijo na odgovornem ravnanju, ki bo hkrati prinašalo tudi ekonomske dobrobiti. Menim, da se večina strinja, da je ekološko kmetijstvo tisto, ki ima številne pozitivne učinke. Ravno zaradi tega dejstva si moramo vsi skupaj prizadevati tudi za širitev ponudbe ekoloških izdelkov – tako na naših krožnikih kot na krožnikih naših gostov.

Zdravko Počivalšek,
minister za gospodarski razvoj in tehnologijo

Slovenija -
Zelena,
aktivna
in
zdrava
destinacija
za
5-zvezdična
doživetja

UVOD

Turizem je v svetu in tudi pri nas ena pomembnejših dejavnosti, 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 velikokrat samodeklarirajo. Nimajo objektivnih kriterijev za njihovo preverjanje, čeprav se počasi uveljavljajo tudi nekateri standardi in označevanja na tem področju – npr. standard »Eko marjetica«, ki edini zahteva sicer skromno ponudbo tudi ekoloških živil. Slovenija je v svoj razvojni koncept turizma vključila besedo »zeleno« in vidi razvojne možnosti tudi v turizmu na podeželju, kjer ima npr. sosednja Avstrija večje prihodke kot od zimskega turizma v smučarskih središčih.

Ekološko kmetijstvo, ki je po vseh kriterijih trajnosti (okolje, družba, ekonomija) najvišje vrednotena okolju prijazna kmetijska pridelava z

najvišje pozicioniranimi kakovostnimi živili 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 Republika Slovenija (RS). Glede na naravne danosti v Sloveniji 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 živili za zajtrk.

Glede na to, da je okoli 40 % gostov, ki prenočujejo v Sloveniji iz Italije (16 %), Avstrije (12 %) in Nemčije (12 %) (SPIRIT, 2014), 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 živili, ne morejo pritegniti. V Nemčiji je danes prav gastronomija tisti segment, ki najbolj vpliva na rast potrošnje ekoloških živil, saj se vse večji delež aktivne populacije prehranjuje izven doma, 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 živil oziroma od 1. 1. 2018 dalje 15 % ekoloških živil v obratih javne prehrane (bolnišnice, vrtci, šole ...), v okviru Uredbe o zelenem javnem naročanju (Ur. l. RS

51/2017) in iz leta v leto delež ekoloških živil v prehrani najbolj občutljivih skupin prebivalcev raste. Zato je še toliko manj razumljivo, da je prisotnost ekoloških živil v zasebni gostinski ponudbi zanemarljiva in če je, je praviloma brez vzpostavljenega sistema kontrole in certificiranja, čeprav je v primeru oglaševanja ekološke ponudbe le to obvezno glede na Pravilnik 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 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 nedavni recesiji, še vedno narašča.

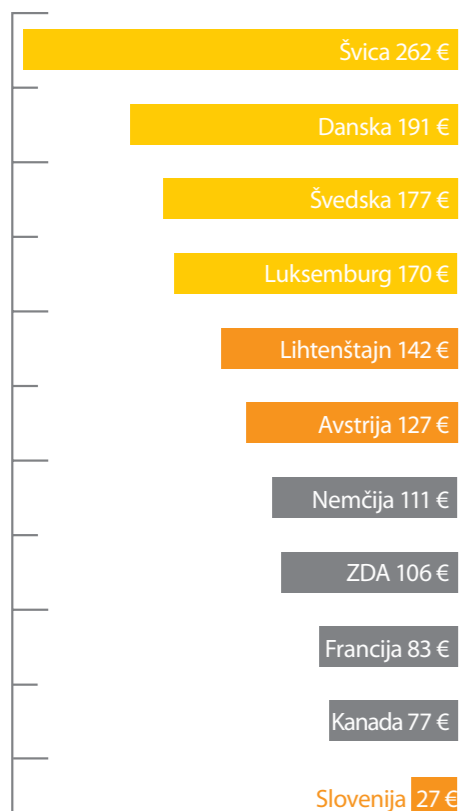
Prav tako trendi odličnosti v gostinstvu temeljijo na lokalni sezonski ponudbi (prestižne italijanske gostilne imajo npr. svoje vrtove in dobavitelje v majhnem radiju nekaj km od lokacije gostilne), raznolikosti vhodnih surovin (pestrost sort, divje rastoče rastline, meso starih avtohtonih pasem živali ...) 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 živili, 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 ekološko pridelane hrane; (ii) več sezonskih živil; (iii) več sveže hrane in manj predpripravljene, (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).

Zato naj ta priročnik spodbudi in pripelje do čim večjega števila ponudnikov zaupanja vredne certificirane ekološke ponudbe hrane v gostinskih lokalih po vsej Sloveniji, ki bo v čim večji meri temeljila na ekoloških pridelkih in živilih lokalnih ekoloških kmetov in predelovalnih obratov.

TRG Z EKOLOŠKIMI ŽIVILI

Z vidika razvoja trga pa je pomembno tudi, koliko prebivalci letno namenijo za nakup ekoloških živil – tu so na prvih mestih:



letno na prebivalca (podatki za I. 2015).

STANJE V EVROPI IN SVETU

- **EU** (leto 2015): **11,1 milijonov ha površin** z ekološko pridelavo → 152 % več kot leta 2002 (4,4 milijonov ha) in 269.000 ekoloških pridelovalcev → 82 % več kot leta 2002 (147.000 pridelovalcev);
- **Evropa** (leto 2015): **12,7 milijona ha površin** z ekološko pridelavo → 3,5-krat več kot leta 1999 (3,7 milijonov ha);
- **Globalno** (leto 2015): **50,9 milijonov ha** površin z ekološko pridelavo → 4,5-krat več kot leta 1999 (11 milijonov ha) in **2,4 milijonov pridelovalcev** → približno 12-krat več kot leta 1999 (200.000 pridelovalcev);
- V EU se v letu 2015 površine z ekološko pridelavo povečajo za 700.000 ha (6,7 % rast od 2014);
- Delež ekoloških površin Evrope je v svetovni pridelavi približno 25 %, Avstralije z drugimi državami Oceanije je 45 % in 13 % Latinske Amerike;
- Trg z ekološkimi živili je v letu 2015 znašal 75 milijard EUR;
- Deset evropskih držav z najvišjimi deleži površin v ekološki obdelavi so: Lihtenštajn 30,2 %, Avstrija 21,3 %, Švedska 16,9 %, Estonija 16,5 %, Švica 13,1 %, Latvija 12,8 %, Italija 11,7 %, Češka republika 11,3 % in Finska 10 % (Willer in Lernoud, 2017);
- Slovenijo, ki je v istem letu imela 8,7 % delež, so prehiteli mnoge nove države članice, ki smo jim bili v letih 1998-2004 vzgled zaradi naše hitre rasti.

Razvite zahodne države iz leta v leto povečujejo delež ekoloških živil v prometu - največji delež 9,7 % je bil leta 2016 na Danskem, tej sledijo Švica, Luksemburg in Avstrija (Willer in Lernoud, 2018).

STANJE V SLOVENIJI

Katerih lokalnih ekoloških pridelkov oz. živil je v Sloveniji na voljo v večjih količinah?



- Kontrolirano in certificirano ekološko kmetijstvo poteka v Sloveniji od leta 1998, ko so bile izvedene prve kontrole kmetij po evropskih standardih. V letu 2001 je bila sprejeta prva nacionalna zakonodaja, ki je v letu 2010, uredila tudi področje ponudbe ekoloških jedi in pijač v gostinskih lokalih.
- V letu 2011 sprejeta Uredba o zelenem javnem naročanju predpisuje v obratih javne prehrane (javni zavodi) obvezno naročanje vsaj 5 % ekoloških živil (vključno z živili iz preusmerjanja v ekološko kmetijstvo) oziroma **10 % od leta 2014 naprej**, nova uredba (Ur. l. RS 51/2017) pa predvideva postopni dvig na **15 %**, kar bo začelo veljati 1.1.2024, po končanem prehodnem obdobju.
- V letu 2016 je bilo v Sloveniji v kontrolo vključenih 3.518 kmetij, kar je 5,0 % vseh kmetij (72.377) (SURS, 2017).
- Ekološko so kmetijska gospodarstva v letu 2016 obdelovala 43.579 ha, kar znaša 9,1 % vseh kmetijskih obdelovalnih površin v Sloveniji (SURS, 2017).
- Z ekološkimi živili se je v 2016 ukvarjalo 324 certificiranih predelovalnih obratov – od teh se jih 30 ukvarja s pekarstvom, 22 s klanjem in/ali predelavo ekološkega mesa, 21 s predelavo zelenjave in/ali sadja, 16 s predelavo žit, 9 s pijačami in 7 s predelavo mleka. Druga polovica predelovalcev so obrati, kjer poteka hkrati več dejavnosti – predelava je najpogosteje kot dopolnilna dejavnost na ekološki kmetiji (MKGP, 2017).
- **Samo 9 gostinskih lokalov oz. podjetij je bilo konec leta 2016 certificiranih za ponudbo ekoloških jedi oz. ekoloških sestavin v jedeh (MKGP, 2017).**



Dejstva o ekološkem kmetijstvu

RAZVOJNE PRILOŽNOSTI

Nekatera dejstva o ekološkem kmetijstvu in razmislek o ekološkem kmetijstvu/ekoloških živilih kot slovenski razvojni priložnosti

“Povsem neizkoriščena pa je še povezava med ekološkim kmetijstvom, ekološko hrano in turizmom.”

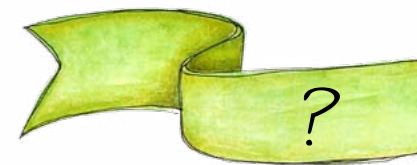
- Ekološko kmetijstvo je za Slovenijo lahko pomembna razvojna priložnost, česar pa odgovorni v slovenski kmetijski politiki in organizacijah v kmetijstvu doslej še niso prepoznali.
- V sosednji Avstriji pa je bilo že leta 2010 skoraj 20 % vseh kmetijskih površin in 16,2 % vseh kmetij ekoloških.
- ekološke kmetije bi lahko z razvojem predelave in povečanjem dodane vrednosti ekološkim surovinam ter z drugimi dopolnilnimi dejavnostmi (npr. turizmom) ponudile nova delovna mesta na podeželju.
- Brez dvoma ima Slovenija zaradi naravnih danosti (velik delež travinja, območja z omejenimi dejavniki, preprečevanje zaraščanja, različna zavarovana območja vključno z vodovarstvenimi ...) izjemne priložnosti za razvoj ekološke mlečne prireje.
- Raziskava Evropske komisije iz leta 2012 je pokazala, da je med slovenskimi potrošniki kakovost prehranskih izdelkov pri nakupovanju hrane po pomembnosti na prvem mestu.
- Kar 23 % slovenskih potrošnikov zadnje čase vse pogosteje kupuje živila z ekološko označbo (DMS, 2014).

Povsem neizkoriščena pa je še povezava med ekološkim kmetijstvom, ekološko hrano in turizmom, saj večina zahodnoevropskih gostov, zlasti ob prihodu v slovenska zdravilišča pričakuje tudi ekološka živila, ki jih sicer redno kupuje in ima na voljo doma. Pri nas pa so v gastronomiji prej posebnost in ne ena izmed možnosti izbire.



Ekološko kmetijstvo

KAJ JE



EKOLOŠKO KMETIJSTVO?

Je sistem trajnostnega kmetijstva, ki v pridelavi hrane temelji na sklenjenem krogotoku hranil in energije ter ravnovesju v sistemu tla – rastline – živali – človek.

Zdrava tla = zdrave rastline = zdrave živali = zdrav človek

Pomeni tudi:

- 1 manjši vnos energije (prepoved vnosa lahko topnih mineralnih gnojil, kemično sintetičnih sredstev),
- 2 uporaba naravnih samo urejevalnih mehanizmov (osnova je pester kolobar),
- 3 prehrana tal in ne rastlin (kakovostna tla pomenijo kakovosten pridelek),
- 4 čim bolj zaprt krogotok (ponovna uporaba gnoja oz. komposta iz lastne kmetije),
- 5 vrsti primerna reja živali (izpust na prosto in s tem dobro počutje živali je med najpomembnejšimi načeli ekološke reje živali).

Je vzorčni primer (model) krožnega gospodarstva in je v EU zakonodajno enotno urejeno z uredbami 834/2007, 889/2008 in 1235/2008.



EKOLOŠKO KMETIJSTVO JE PRIMER KROŽNEGA GOSPODARSTVA

Kolikor je le mogoče zaprt krogotok snovi in energije v okviru ekološkega obrata

Uporaba okolju prilagojenih in odpornih rastlinskih vrst, sort ... in pasem živali

rastline



živali



tla



človek



Visoka rodovitnost tal s povečevanjem vsebnosti živih organizmov v tleh in povečanjem vsebnosti humusa

Ustvarjanje stabilnega ekosistema s pomočjo čim večje raznolikosti rastlin in živali

PREPOVED
kemično sintetičnih pesticidov (FFS), lahkotopnih mineralnih gnojil, GSO

PREPOVED
preventivnega zdravljenja živali, prepoved vezane reje, krmljenja z GS sestavinami

EKOLOŠKO ŽIVILO JE NADZIRANO OD NJIVE DO KROŽNIKA

VERIGA JE NEPREKINJENA IN
ZAGOTAVLJA POPOLNO SLEDLJIVOST-

PRIMER ZA EKOLOŠKA ŽITA

EKOLOŠKA PRIDELAVA

Ekološko žito

EKOLOŠKA PREDELAVA

Mlin, pekarna in drugi predelovalni obrati

PRODUKT

Proizvodi iz ekološkega žita (moka, zdrob, kruh, testenine ...)

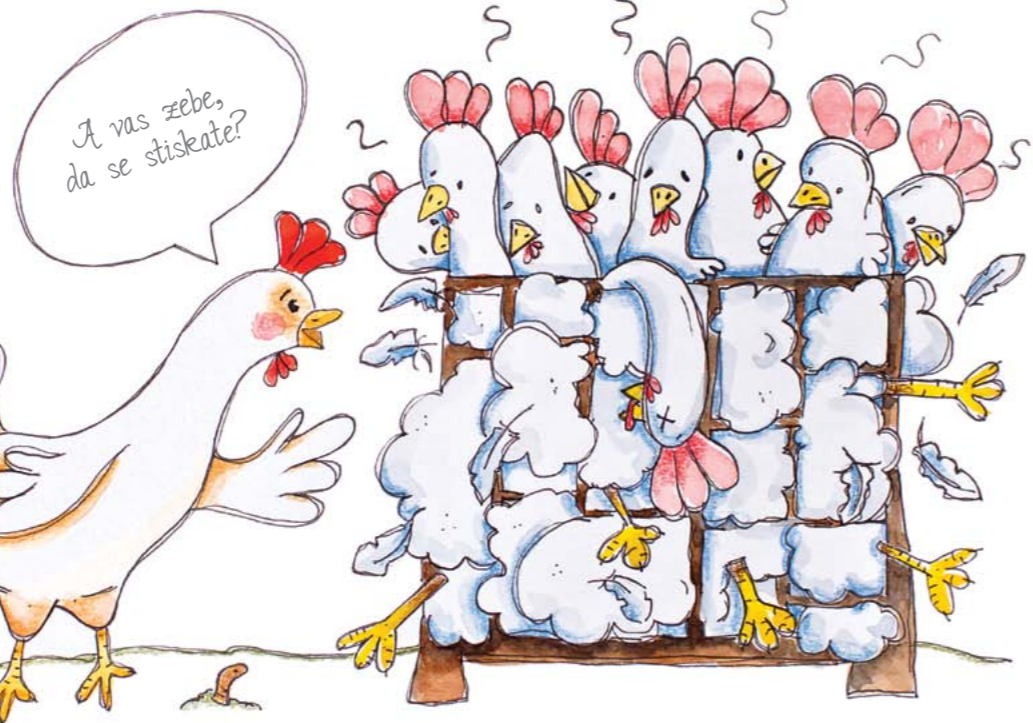
PRODAJA

Trgovina, pekarna, gastronomski obrat ...

PREPOVEDI V EKOLOŠKI PRIDELAVI



Primerjave POMEMBNE RAZISKAVE IN REZULTATI



1

Baranski in sod. (2014) na osnovi t. i. meta analize in obdelave rezultatov **343 recenziranih znanstvenih člankov**, ki primerjajo EKOLOŠKE – KONVENCIONALNE rastlinske pridelke, zaključujejo:

- 4–5-krat manjše vsebnosti ostankov pesticidov v ekoloških pridelkih;
- za 39 % manjšo vsebnost kadmija (Cd);
- ter za 20–40 % večjo vsebnost polifenolov (v nekaterih primerih tudi 69 %) z antioksidativnim delovanjem.

Antioksidanti (AO) v telesu nevtralizirajo proste radikale (odpadne molekule kisika), ki nenehno nastajajo v celicah našega telesa in povzročajo oksidacijo maščob, poškodujejo membrane celic, kvarijo genetski material ...

- Več prostih radikalov se tvori ob stresu, življenju v onesnaženem okolju, uživanju alkohola, kajenju, izpostavljenosti kemikalijam iz okolja in hrane (pesticidi, konzervansi ...), sevanju ...
- AO so preventiva kardiovaskularnih bolezni in malignih obolenj, pri vzdrževanju normalnega delovanja imunskega sistema ter pri preprečevanju utrujenosti.

2

Meta analiza **67 recenziranih znanstvenih objav** o primerjavi ekološko vzrejenega in konvencionalnega **mesa oz. mesnih izdelkih** (Srednicka-Tober in sod., 2016)

Za številne nutritivno pomembne lastnosti (minerali, antioksidanti in individualne maščobne kisline) je bilo premalo rezultatov za meta analizo. Bile pa so statistično značilne razlike v profilu maščobnih kislin na podatkih vseh živalskih vrst.

Koncentracije nasičenih maščobnih kislin in mononenasičenih maščobnih kislin so bile podobne oz. manjše v ekoloških v primerjavi s konvencionalnimi mesnimi izdelki.

Ekološko vzrejeno meso ima v primerjavi s konvencionalnim:

- **23 % večjo vsebnost polinenasičenih maščobnih kislin,**
- **47 % večjo vsebnost n-3 polinenasicečenih maščobnih kislinah.**

3

Meta analiza 170 publiciranih študij s primerjavo med ekološkim in konvencionalnim kravjim mlekom (Srednicka-Tober in sod., 2016).

Ni bilo statistično pomembnih razlik v skupni vsebnosti nasičenih maščobnih kislin in mononenasičenih maščobnih kislin. V ekološko prirejenem mleku v primerjavi s konvencionalnim, pa je **statistično pomembna razlika:**

- 7 % večja skupna vsebnost polinenasičenih maščobnih kislin,
- 56 % večja skupna vsebnost n-3 polinenasicečenih maščobnih kislin,

- 69 % večja koncentracija α -linolenske kisline (ALA),
- 57 % večja koncentracija dolgoverižnih n-3 maščobnih kislin (EPA+DPA+DHA),
- 41 % več konjugirane linolenske kisline.
- Ekološko mleko ima veliko več α -tokoferola (vitamin E) in železa, toda manjše koncentracije joda in selena.

Rezultati raziskav

POLINENASIČENE MAŠČOBNE KISLINE ZNIŽUJEJO RAVEN CELOKUPNEGA IN SLABEGA HOLESTEROLA, STABILIZIRAJO SRČNI RITEM, POMIRJAJO VNETHNE PROCESSE IN NA SPLOH DOBRO DELUJEJO NA ORGANIZEM.

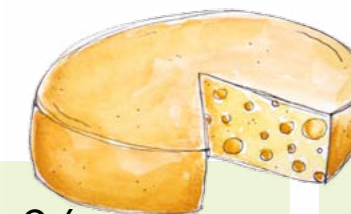
RAZLOG:

večji delež pašne in voluminozne krme (sena) v ekoloških rejah, kjer so živali na prostem!



7 %

VEČJA SKUPNA VSEBNOST
POLINENASIČENIH MAŠČOBNIH
KISLIN



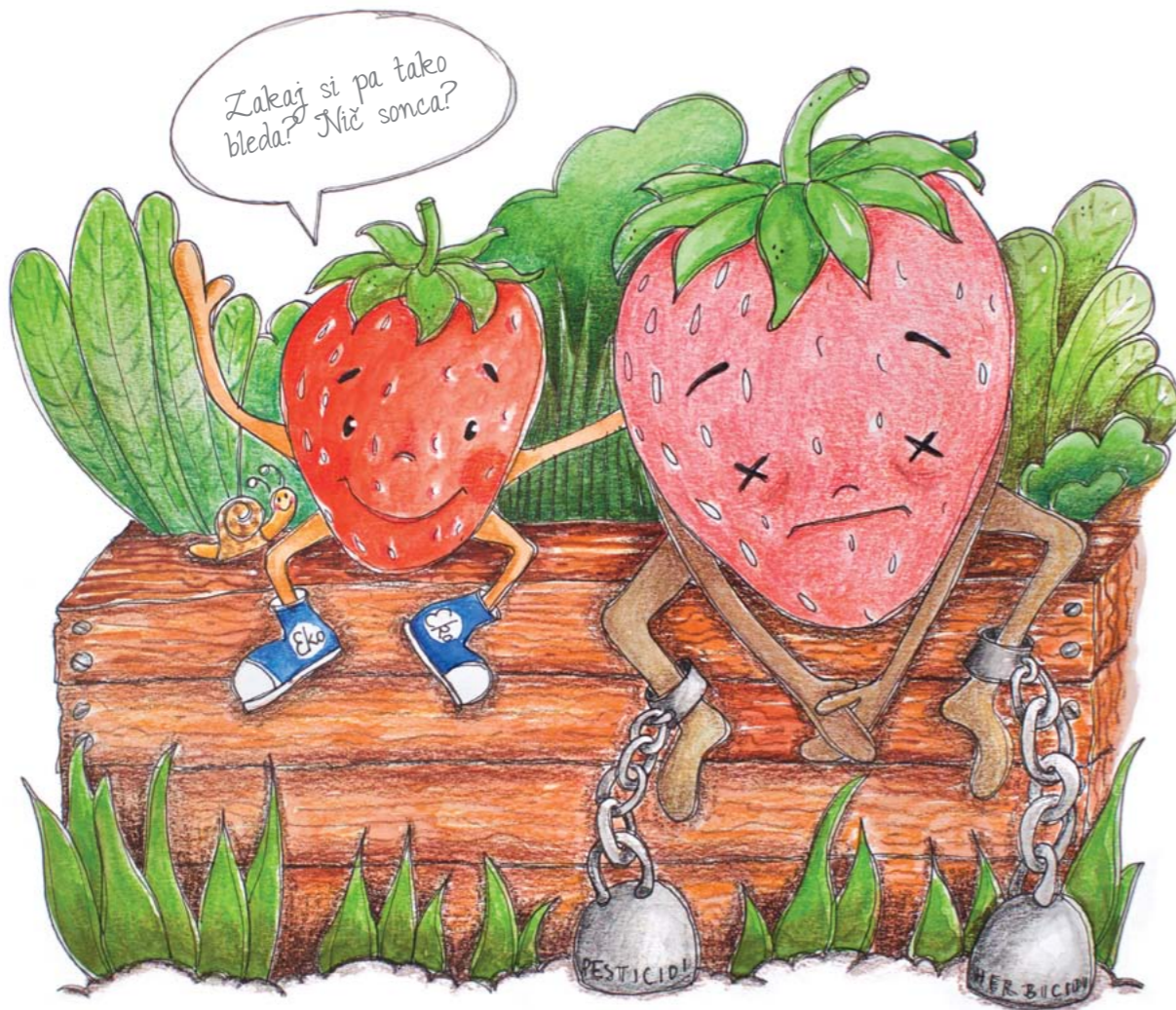
69 %

VEČJA KONCENTRACIJA
A-LINOLENSKE KISLINE (ALA)



41 %

VEČ KONJUGIRANE LINOLENSKE
KISLINE



Kaj bi nas moralo skrbeti?

KONVENCIONALNO/ INDUSTRIJSKO/ INTENZIVNO KMETIJSTVO

1. Ni zagotovilo prehranske varnosti in stabilnosti v svetu
2. Vse več prehranskih škandalov v povezavi s konvencionalnim kmetijstvom (BSE, dioksin, pesticidi, klormekvat, nitrati, kloramfenikol, antibiotiki, hormoni, *E. coli* ...)
3. Ima negativne okoljske posledice na:
 - klimo,
 - tla,
 - vodo,
 - povečuje toplogredne pline,
 - zmanjšuje biotsko raznovrstnost,
 - živalim ni prijazno,
 - zdravje ljudi je ogroženo ...

EKOLOŠKA ŽIVILA

PREDELANA EKOLOŠKA ŽIVILA V PRIMERJAVI S KONVENCIONALNIMI (NE) VSEBUJEJO:

- umetnih sladil,
- stabilizatorjev,
- konzervansov,
- glutaminatov in drugih ojačevalcev okusa,
- barvil,
- umetnih arom,
- hidrogeniranih maščob,
- gensko spremenjenih (GS) sestavin (ni npr. GS lecitina, sladkorjev iz GS koruze, olj iz GS rastlin ...),
- sestavin pridelanih s pomočjo gensko spremenjenih organizmov (različne GS kulture, sirila, encimi ...),
- ostankov pesticidov (oz. so prisotne le sledi),
- manj aditivov,
- uporabljajo se predelovalni postopki, ki so manj agresivni,
- prepovedano je ionizirajoče sevanje na živilih ali drugi kemični dodatki za podaljšanje roka trajanja v skladišču,
- upošteva se previdnost pri uvajanju novih tehnologij – npr. nanotehnologija v živilsko pridelovalni industriji!



“Output”
ekološkega
kmetijstva

OKUSNA IN ZDRAVA
HRANA NAJVIŠJEGA
KAKOVOSTNEGA RAZREDA

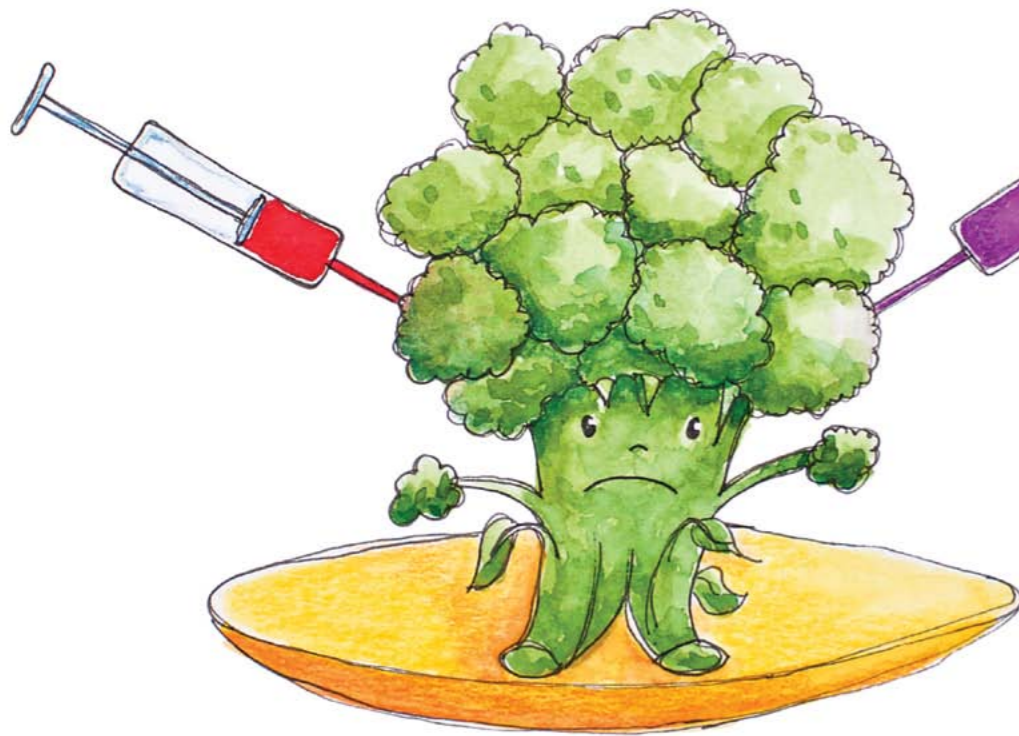
VAROVANJE OKOLJA
(TLA, VODA, ZRAK)

OHRANITEV BIOTSKE
RAZNOVRSTNOSTI

KRATKE PRESKRBNE VERIGE

ZDRAVA IN KAKOVOSTNA
DELOVNA MESTA

**Ekološko
kmetijstvo je
edini resnično
trajnostno
naravnan
KONTROLIRAN
kmetijski
pridelovalni sistem.**



KAKO PRIDEJO PESTICIDI V HRANO?

Ob uporabi pesticidov, **škodljive aktivne snovi vnašamo (1.) na rastline – pridelek**, ki ga zaužijemo, v času rastne dobe, ob žetvi ali kasneje ob skladiščenju in transportu in **(2.) v okolje (tla, podtalnico - vodo)**, od koder pa se slej kot prej vrnejo v prehransko verigo, kjer je končni potrošnik človek.

Med pesticide štejemo fitofarmacevtska sredstva, ki se v kmetijstvu uporabljajo za varstvo rastlin in pridelkov pred povzročitelji bolezni, škodljivcev ali pred plevelom (herbicidi, fungicidi, insekticidi,...), nekateri pa se uporabljajo tudi v komunali in v drugih sektorjih.

Ostanki FFS, ki so najpogosteje najdeni v prehranjevalni verigi v EU, so prepoznani kot:

- rakotvorni,
- teratogeni
- mutageni ali
- povzročajo motnje v delovanju hormonskega sistema.

HERBICIDI IN GENSKO SPREMENJENI ORGANIZMI (GSO)

Glifosat se množično uporablja kot totalni herbicid (pripravki npr. Roundup, Boom Efekt ...) na njivah, posejanimi z gensko spremenjenimi

rastlinami. Dokazana je povezava med izpostavljenostjo ljudi (delavcev in okoliških prebivalcev) glifosatu ter zdravstvenimi težavami (bolezni in deformacije novorojenih otrok), kot tudi s problemi, ki jih povzročajo ostanki glifosata v soji in koruzi, ki ju krmimo živalim in prehajajo preko živalskih proizvodov tudi v človeški organizem.

V ZDA povezujejo uporabo glifosata z večjo pojavnostjo:

- avtizma,
- multiple skleroze,
- Alzheimerjeve bolezni,
- krvnega raka,
- raka jeter,
- raka urinarnega sistema,
- raka ščitnice,
- diabetesa in debelosti (Leu, 2014).

Dokazana je povezava med z glifosatom obremenjeno krmo živali in problemi v živinoreji v Nemčiji (prej nepojasneni pogini molznic, obolevnost rejcev) in na Danskem:

- glifosat v urinu in krvi krav ter povezave z nekaterimi parametri (Se, Co, Zn) v krvi kot pokazatelji sprememb (toksičnost) metabolizma,
- deformacije in pogini pujskov zaradi povečanja prisotnosti bakterije *Clostridium butolinum*,

kar je potrdila raziskovalna skupina z Veterinarske fakultete v Leipzigu (Krüger in sod., 2013, 2014).

Ekoloska pridelava/reja



Konvencionalna pridelava/reja



Kaj so pesticidi?

PESTICIDI (BIOCIDI) – NEVARNOSTI DANAŠNJEGA ČASA

PESTICIDI so snovi ali mešanice snovi, namenjene za preprečevanje, uničevanje ali nadzorovanje katerikoli škodljivih organizmov v kmetijstvu. Poznamo več skupin pesticidov, glede na tarčno skupino organizmov. Biocidi pa so posebna skupina pesticidov, ki jih ne uporabljamo le v kmetijstvu. Uporabljamo jih za zatiranje škodljivih organizmov v bivalnih ali javnih prostorih (sredstva za dezinfekcijo, dezinfekcijo in deratizacijo javnih prostorov), v izdelkih in materialih kot konzervanse, za zaščito lesa, za kondicioniranje bazenskih vod in kot sredstva, ki zavirajo rast in razvoj rastlin (antivegetacijska sredstva). In tudi te uporabe v gospodinjstvu ali v gostinskih lokalih lahko kontaminirajo hrano!

NAPOTKI ZA KAKOVOSTNO IN TRAJNOSTNO PREHRANJEVANJE

1. Čim več ekološke hrane,
2. Predvsem sezonska živila,
3. Čim manj predelanih živil,
4. Čim manj predpripravljenih živil,
5. Čim več hrane iz bližine – lokalna pridelava,
6. Usklajeni obroki glede količine živil živalskega porekla,
7. ... in seveda zdrav življenjski slog: v prehrani manj maščob, sladkorja in drugih enostavnih ogljikovih hidratov, več gibanja, dovolj počitka, izogibanje alkoholu, drogam ...

Kako?

POTROŠNIKI EKOLOŠKIH ŽIVIL IMAJO PRAVILOMA BOLJ ZDRAV ŽIVLJENJSKI SLOG KOT TISTI, KI SE PREHRANJUJEJO S KONVENCIONALNIMI ŽIVILI, JE EDEN OD ZAKLJUČKOV VELIKE EPIDEMIOLOŠKE RAZISKAVE V FRANCJI (KESSE-GUYOT E. IN SOD., 2013), KI SE SEDAJ NADALJUJE TUDI Z MERITVAMI BIOINDIKATORJEV (NPR. IMUNOGLOBULINI V KRVI ...).

Aktualno stanje v svetu

PREHRANSKA VARNOST IN RASTOČA POPULACIJA?

Globalno pridelamo na planetu dovolj hrane za vse prebivalce, ki pa žal ni primerno porazdeljena med ljudmi. Poleg geopolitičnih razlogov, pa so še številni drugi razlogi za izgube hrane od njive do krožnika:

IZGUBE HRANE

Izgube hrane/pridelka od fiziološke zrelosti do potrošnika (škodljivci v skladišču in na polju, izgube ob žetvi, neprimerna skladišča ...);

1/3 CELOTNE KOLIČINE PRIDELANE HRANE

Vsako leto neposredno zavržemo okoli 1/3 celotne količine pridelane hrane na svetu - 1,3 milijarde t/leto (FAO 2013);

ZAVRŽEMO OKOLI

1/3

CELOTNE KOLIČINE PRIDELANE HRANE NA SVETU

ZAVRŽKI HRANE

Zavržki hrane so v zahodnem svetu med 95 in 115 kg in v manj razvitem 6 do 11 kg/ prebivalca/leto;

PORABA HRANE ZA NEPREHRAMBENE NEAMENE

70 % svetovne pridelave žit porabi živinoreja, velik del tudi energija (bioplinarne, bioetanol iz sladkorja ...);

PREHRANJENOST

Prehranjenost (debelost) prebivalcev razvitih držav zaradi večjega vnosa hrane kot jo porabijo!

70 %

SVETOVNE PRIDELAVE ŽIT PORABI ŽIVINOREJA

Ekološka ali Eko živila = Biološka ali Bio živila = "organic" (angleško)

KAKO PREPOZNATI EKOLOŠKA ŽIVILA NA TRGU

Na podlagi označb na deklaraciji predpakiranih živil, ki so na trgu EU v vseh državah članicah enotno označena tako za tista pridelana v EU ali posamični članici, kot tudi za uvožena iz tretjih držav, pri čemer je to tudi vedno navedeno. Pod logotipom je vedno navedena šifra certifikacijskega organa, ki je opravil kontrolo zadnje faze predelave.

Na podlagi veljavnega certifikata za ekološke pridelke in živila – zlasti v primeru direktne dobave z ekološke kmetije, ekološke tržnice ali nakupa ekoloških pridelkov, ki niso predpakirani.

Na prodajnih mestih, pa so lahko še druge dodatne npr. nacionalne označbe (znak »ekološki«), kolektivne blagovne znamke združenj ekoloških kmetov (slovenska je npr. Biodar, Demeter pa je označba za biodinamično pridelavo).



ekološki

SI-EKO-000
Kmetijstvo Slovenije /EU/
izven EU

Pridelovalce, predelovalce, distributerje ali druge dobavitelje in veljavnost njihovih certifikatov na slovenskem trgu lahko vedno preverite na spletni aplikaciji MKGP (<https://webapl.mkgp.gov.si/bioWeb/isci.php>)

Zakaj prav vi?

ZAKAJ IZBRATI EKOLOŠKA ŽIVILA TUDI V GASTRONOMIJI?

7 DOBRIH RAZLOGOV ZA EKO ŽIVILA V GASTRONOMIJI

NAJBOLJŠI OKUS

Prepričajte svoje goste z okusnimi jedmi iz ekoloških živil najvišje kakovosti!

TREND

Vedno več gostov ne želi uživati ekoloških živil zgolj doma, temveč tudi na delovnem mestu, na dopustu, ali v njihovi najljubši restavraciji.

Naj bo vaš moto:

EKOLOŠKO + LOKALNO = IDEALNO!

ZA GOSTE LE NAJBOLJŠE

Ekološka živila so živila premium kakovosti. So živila pridelana in predelana na visokem nivoju. Sveža in sezonska ekološka živila iz regije naj imajo prednost.

INOVATIVNA IN MODERNA KUHINJA

Z uporabo ekoloških živil v vaši kuhinji lahko dokažete inovativnost.

DODANA VREDNOST ZA GOSTE IN (SO)DELAVCE

Z uporabo visoko kakovostnih ekoloških živil gostom pokažete, da ste odgovorni do njih in do okolja.

ZMANJŠEVANJE EMISIJ TOPLOGREDNIH PLINOV

V okviru projekta EKO-GASTRO smo zaključili, da ima ekološki meni med 25%-30% manjški okoljski odtis kot meni iz konvencionalnih sestavin.

S CERTIFIKATOM DO PREPOZNAVNOSTI IN ZAUPANJA

V Sloveniji je zastopanost ekoloških živil v gastronomiji zelo slaba, zato izkoristite priložnost in se certificirajte. Zaupanje gostov je prioriteta.



Ozaveščeni potrošniki

VSE RAZLOGE ZA UVEDBO EKO ŽIVIL V GOSTINSKEM LOKALU SMO POTRDILI TUDI Z ANKETIRANJEM SLOVENSКИH GOSTOV.

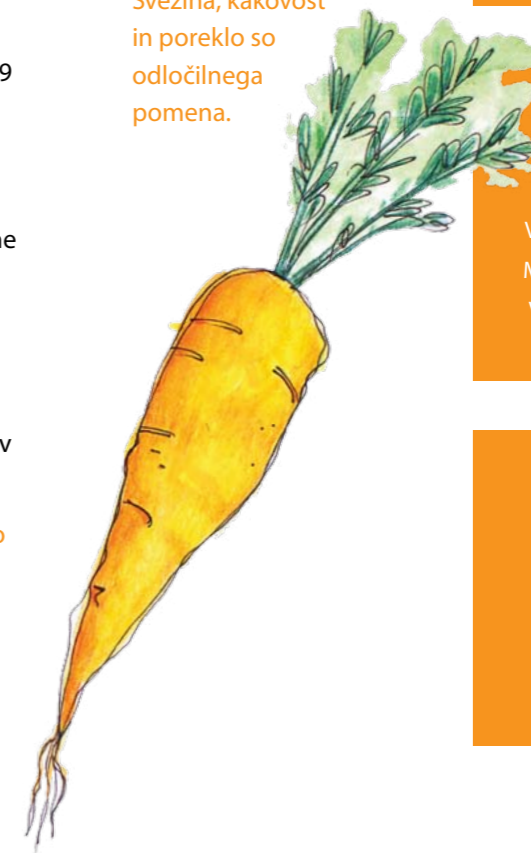


V času izvajanja ciljnega raziskovalnega projekta »EKO-GASTRO« smo anketirali 300 slovenskih gostov, v času njihovega prehranjevanja v različnih tipih gostinskih lokalov po vsej Sloveniji. Po statistični obdelavi podatkov lahko povzamemo:

- kar 90 % vprašanih je mnenja, da so ekološka živila bolj zdrava in 87 %, da so tudi priložnost za razvoj turizma.
- največ vprašanih (31 %) se 1–3-krat mesečno prehranjuje v gostinskih lokalih, 28 % redkeje, 29 % 1–2-krat tedensko in 15 % 3–5-krat tedensko ter 7% vsak dan.
- največ vprašanih (30 %) je pripravljenih plačati za ekološko hrano med 6 in 10 % več od običajne cene, 17 % tudi 11–20 % več, slabih 8 %, pa za tako hrano ni pripravljenih seči globlje v žep.
- praviloma je pomembnejša ekološka hrana v primeru nakupa za lastno gospodinjstvo in družinske člane, v primerjavi z naročilom hrane v gostinskem lokalju;
- ženske so občutljivejše za vprašanja, ki zadevajo kakovost živil in jim je pomembnejša kot moškim;
- skupina srednjega plačilnega razreda (1.001–1.250 €/mesec) je dala najvišjo oceno pomenu ekološke hrane.

Danes ljudje veliko pogosteje jedo izven doma, ob tem pa si vseeno želijo vedeti kaj jim ponudite na krožniku.

Svežina, kakovost in poreklo so odločilnega pomena.



90 %

VPRAŠANIH JE MNENJA, DA SO EKOLOŠKA ŽIVILA BOLJ ZDRAVA

29 %

VPRAŠANIH SE 1–2-KRAT MESEČNO PREHRANJUJE V GOSTINSKIH LOKALIH

84 %

VPRAŠANIH JE ZA EKOLOŠKO HRANO PRIPRAVLJENIH PLAČATI VEČ

FINANČNA UPRAVIČENOST EKO ŽIVIL V OBRATU?

"Ekoloških živil si ne moremo privoščiti."

Velikokrat je slišati takšen argument, kadar je govora o ekoloških živilih v restavracijah, gostilnah, hotelih ...

Da bi se izognili finančnim bremenom, ki jih vodje kuhinj tako radi omenjajo kot izgovor, je potrebno izpostaviti 4 pomembne točke pri izboru in nakupu ekoloških živil:

1. DOBAVITELJ

—> npr. dogovorite se z okoliško ekološko kmetijo, ali naročite redno dobavo zabožčka sezonske zelenjave in sadja v okviru partnerskega kmetijstva,

2. PRODUKT

—> ni potrebno, da vsak obrok vsebuje tudi meso,

3. SEZONA

—> v sezoni, ko uspeva določena zelenjava /sadje, je le-to ceneje kot izven sezone,

4. STOPNJA PREDELAVE ŽIVILA

—> dokazano je, da je ceneje, v kolikor sami pripravimo ekološke jedi in ne kupujemo predpripravljenih živil.

Odločitev za preusmeritev določenih živil ali celotne kuhinje v ekološko, je povezana z organizacijskimi in ekonomskimi izzivi. Pogoj je vzpostavitev dobre organizacije in načrtovanje obrokov, zanesljivi dobavitelji in analiza skupnih stroškov.

Dobro načrtovanje jedilnika je garancija, da lahko finančno upravičimo višje cene ekoloških živil. Pri tem nujno upoštevamo:

- Letnemu času primerna priprava hrane (izbor **sezonskih ekoloških pridelkov** oz. živil, ki so cenejši kot izven sezone),
- Nakup zelenjave, **ki jo lahko skladiščimo** in uporabljamo dlje,
- Nakup ekološkega sadja in zelenjave **nepravilnih oblik**, večjih ali manjših, z manjšimi odstopanji/ nepravilnostmi glede zunanosti,
- Predelava **cenejših** živalskih delov,
- **Zmanjšati delež mesa** na krožniku (med pripravo jedi je tudi izguba mase ekološkega mesa 10 % manjša kot pri konvencionalnem),
- **Izogibanje** dragim konvencionalnim in **globoko zamrznjenim produktom**,
- Povečanje števila **vegetarijskih jedi** v ponudbi.



Uporaba ekoloških živil v obratu ne pomeni, da moramo živilo zamenjati v razmerju 1:1.

KAKO PRIVARČEVATI?

FINANČNO SE IZPLAČA ZAMENJATI PREDPRIPRAVLJENE PRODUKTE Z EKOLOŠKIMI JEDMI, KI JIH PRIPRAVIMO SAMI IZ SVEŽIH ŽIVIL;

Z upoštevanjem sezonskosti živil, zamenjavo predpripravljenih jedi z osnovnimi ekološkimi živilami oz. pridelki in pametno nabavno politiko, je možno povišati delež EKO sestavin **celo do 37 %**, ne da bi dodatno obremenili naš proračun za nakup živil v gostinskem lokalu.

Povezava do spletne strani projekta: <http://www.rma.at/en/node/777>

Do podobnih rezultatov kot v sosednji Avstriji so prišli tudi v slovenskem podjetju Mediacor Celje, kjer predstavljajo gostincem zdrave bio menije, z nižjimi vhodnimi cenami kot za konvencionalne.



Postanite inovativni pri pripravi jedilnikov.



ALTERNATIVNO = INOVATIVNO

PONUJTE GOSTOM TRADICIONALNO EKOLOŠKO HRANO

Namesto industrijsko pridelane in predelane konvencionalne hrane, kot so npr. konvencionalni riž, krompirjev pire, polenta, itd., ki so lahko tudi gensko spremenjenega porekla in praviloma tretirani z veliko kemičnih sredstev, je priporočljivo poseči po hrani z največjo dodano vrednostjo, kot je certificirana ekološka ali vsaj z blagovno znamko 'Pridelano in proizvedeno brez GSO', Seneno mleko in meso.

Namesto riža predlagamo tradicionalno hrano z višjo zdravstveno in prehransko vrednostjo, kot so ješprenj, ajdova kaša, prosenka kaša, pirin rižek, itd. Ekološko pridelana polnozrnata ali bela moka iz pira in ajde sta lahko temelj okusnega kruha in tradicionalno pripravljenih dobrot, kot so ajdovi štruklji, potica, testenine, itd.

Za radovedne pa so alternativa razne stročnice (čičerika, leča, vigne, razne vrste in sorte fižola, soja, itd.), sladki krompir, topinambur, divji riž, ščiri, kvinoja, in še bi se našlo veliko zanimivega. Glede na to, da je vsaj pridelava ekološkega bučnega olja, ajde, pira in oluščenega ječmena v Sloveniji izredno povečana – vsaj ti zdravi, predvsem pa ekološko pridelani proizvodi, ne bi smeli manjkati v sodobni gastronomiji, pa tudi ne v dietetni prehrani.

ZA BOLJ ZAHTEVNE PA JE MOGOČE NAJTI ŠE VEČ, HKRATI PA POSTREČI GOSTU TUDI Z INFORMACIJAMI O PREDNOSTIH TAKŠNE HRANE, O KATERI TUDI ZGODB NE MANJKA.

Ekološko pridelana polnozrnata ali bela moka iz pira in ajde sta lahko temelj okusnega kruha in tradicionalno pripravljenih dobrot, kot so ajdovi štruklji, potica, testenine, itd.



EKOLOŠKA ŽIVILA NA TURISTIČNIH KMETIJAH

V Sloveniji je okoli 850 kmetij, ki imajo registrirano dopolnilno dejavnost turizem na kmetiji. Za opravljanje dopolnilne dejavnosti (turistična kmetija z nastanitvijo, izletniška kmetija, turistične kmetije brez sob, vinotoč, osmica) mora kmetija v koledarskem letu zagotoviti:

- **najmanj 50 % vrednosti lastnih surovin (na gorskem območju 40 %),**
- **do 25 % vrednosti ponudbe lahko kmetija zagotovi z dokupom surovin, ki so pridelane na drugih kmetijah z lokalnega trga (do 35 % na gorskem območju),**
- **do 25 % vrednosti ponudbe lahko kmetija dokupi surovine in izdelke v prosti prodaji.**

Poleg atraktivnega okolja je glavni motiv gostov za obisk turističnih kmetij kakovostna lokalna hrana, še posebej če gre za ekološko turistično kmetijo.

Med turističnimi kmetijami je mnogo takih, ki hrano pridelujejo na ekološki način in so vključene v postopek nadzora. Za pridelke / predelane proizvode, vsako leto prejmejo certifikat

pooblaščen kontrolne organizacije (če je pridelava skladna z zakonodajo).

Certifikat za pridelavo / predelavo pa ni zagotovilo, da je ponudba živil na ekološki kmetiji v sklopu turizma ekološka.

Sledljivost "do krožnika" je zagotovljena samo, če ima turistična kmetija vzpostavljeno kontrolo tudi v fazi priprave in ponudbe jedi ter izdan certifikat za to dejavnost.

Združenje turističnih kmetij Slovenije podeljuje dve vrsti označb, ki jih lahko pridobijo ekološke turistične kmetije:

1. ZNAK ZA DODATNO PONUDBO KMETIJE



2. ZNAK ZA SPECIALIZIRANO PONUDBO KMETIJ Z NASTANITVIJO



Ekološka turistična kmetija gostom ponuja zdravo bivalno okolje in ekološko hrano, za katero ima certifikat pooblaščen kontrolne organizacije

NOBEDEN OD ZGORAJ NAVEDENIH ZNAKOV NE JAMČI EKOLOŠKE KAKOVOSTI ŽIVIL V OBROKIH, SAJ PRAVILA PRIDOBITVE NE VSEBUJEJO ZAHTEV PO NADZORU PRIPRAVE JEDI OZ. OBROKOV.

KAKO DO CERTIFICIRANE EKOLOŠKE PONUDBE V GOSTINSKEM LOKALU?

ALI LAHKO OGLAŠUJEMO PONUDBO V LOKALU EKO / BIO PROIZVODE, ČE OBRAT NI VKLJUČEN V POSTOPEK KONTROLE IN CERTIFICIRANJA?

Za vse izdelke / živila je potrebno zagotavljati **kontrollo** na vseh stopnjah, od pridelave – predelave – prodaje – vse do ponudbe v gastronomiji, da se lahko le-ti označujejo oz. oglašujejo kot ekološki (eko) ali biološki (bio). Označevanje in oglaševanje ekološke ponudbe jedi brez predhodno pridobljenega certifikata predstavlja zavajanje potrošnikov in se skladno z zakonodajo tudi sankcionira s strani pristojnih inšpekcijskih služb.

V Sloveniji kontrolo in certificiranje izvajajo štirje pooblašteni certifikacijski organi (CO):



SI-EKO-001 Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor



SI-EKO-002 Inštitut za kontrolo in certifikacijo UM



SI-EKO-003 Bureau Veritas: certificiranje, presojanje, kontrole, tehnično preizkušanje



SI-EKO-004 TÜV SÜD Sava

V kolikor je kolektiv **prepoznal prednosti in potencial** ekoloških živil v gostinskem lokal, je primeren čas, da se odgovorni poveže z eno od navedenih organizacij in prične s postopkom vključitve v kontrolo in certificiranje ekoloških živil.

Prva prijava je nekoliko obsežnejša, ker se priložijo načrti obrata (kuhinja, skladiščni prostori,...), nato pa se le ažurirajo morebitne spremembe, ki vplivajo na postopek certificiranja. Ko certifikacijski organ sprejme prijavo, jo odgovorni pregleda in po potrebi pozove prijavitelja k morebitnim dopolnitvam.

Popolna prijava je osnova za izvedbo terenskega pregleda – kontrole obrata. **Kontrola obrata** je najmanj **enkrat letno**. Po kontroli sledi pregled kontrolnih poročil in certificiranje ter izdaja certifikata.

Vsi ponudniki, ki pridobijo certifikat, se vpišejo v javno dostopno bazo (<https://webapl.mkgp.gov.si/bioWeb/isci.php>), ki je dosegljiva na spletnih straneh Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS. Oglaševanje in označevanje v jedilnem listu mora biti skladno z vsebino certifikata.



Pomni

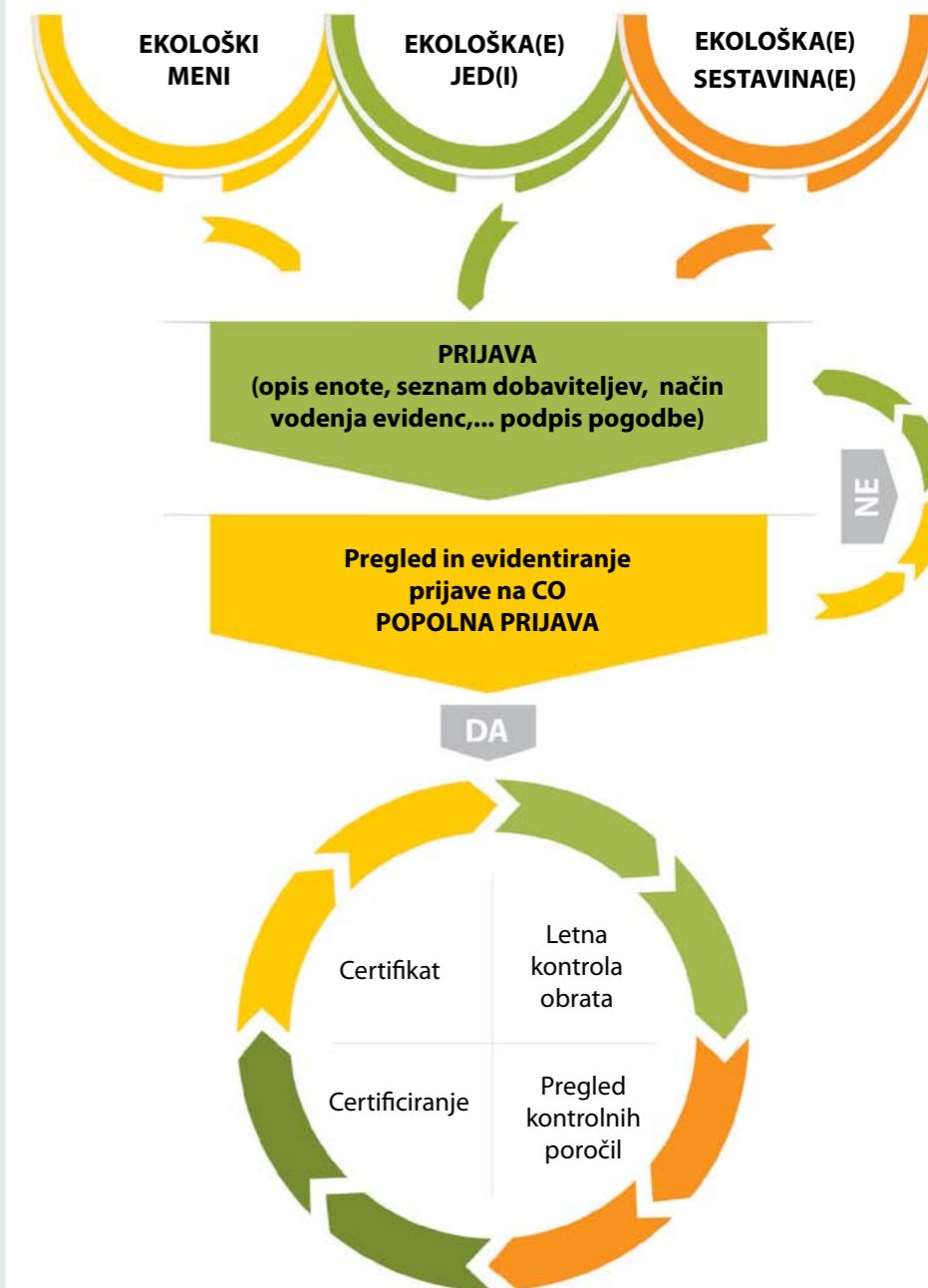
VELJAVEN CERTIFIKAT MORA BITI NA VPOGLED NA VIDNEM MESTU PONUDNIKA!

Baza ekoloških certifikatov:
<https://webapl.mkgp.gov.si/bioWeb/isci.php>

Zakonodaja

Zakonodaja omogoča, da ima lahko gostinski lokal obseg **ponudbe ekoloških živil po lasni presoji oz. zmožnostih**. Zmotno je prepričanje, da je pogoj za pridobitev certifikata v gostinskem lokal, celotna ponudba ekoloških jedi. Nekaj obratov, ki so se v Sloveniji že odločili za certificiranje, so izbrali možnost vključevanje ene ali več ekoloških sestavin v menijih oz. certficiranje posamičnih ekoloških jedi ali menijev.

ODLOČITEV ZA EKO ŽIVILA V GASTRONOMSKEM OBRATU





Cerfiticiranje

MOŽNOSTI CERTIFICIRANE PONUDBE EKOLOŠKIH ŽIVIL V GASTRONOMIJI SO SLEDEČE:

- 1 **CELOTEN JEDILNIK - VSE JEDI, KI SESTAVLJAJO JEDILNIK SO EKOLOŠKE (min. 95 % ekoloških sestavin)**
- 2 **POSAMEZNA JED - ENA ALI VEČ EKOLOŠKIH JEDI (min. 95 % ekoloških sestavin) NA JEDILNIKU**
- 3 **POSAMEZNA SESTAVINA - ENA ALI VEČ SESTAVIN V JEDEH SO EKOLOŠKE**

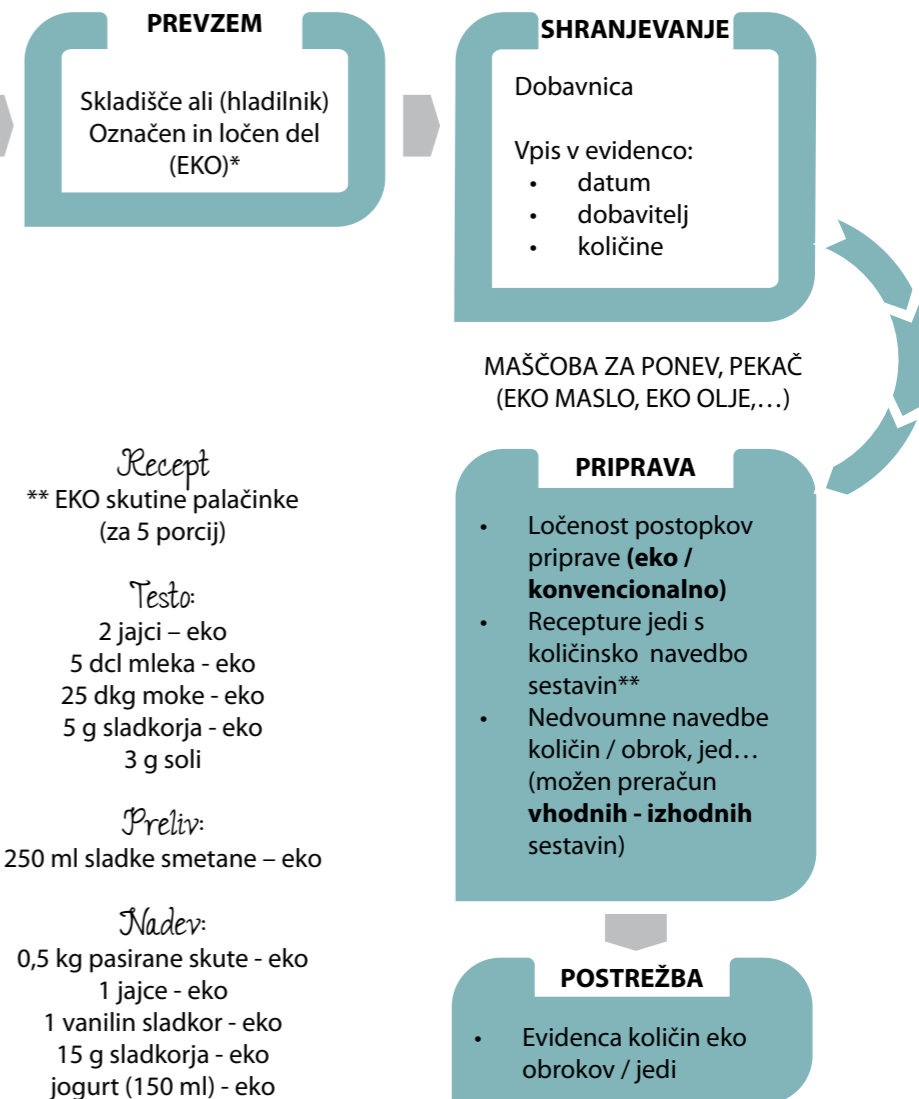
DESET TOČK PRIJAVE:

1. OSNOVNI PODATKI PRIJAVITELJA – IME GOSTINSKEGA LOKALA (OBRATA), NASLOV, ODGOVORNA OSEBA ...
2. NAČRT Z OPISOM OBRATA (HACCP)
3. UREJENA DEJAVNOST OBRATA (ODLOČBA UVHVVVR)
4. SEZNAM DOBAVITELJEV EKOLOŠKIH ŽIVIL
5. RECEPTURE EKOLOŠKIH JEDI OZ. JEDI Z EKOLOŠKIMI SESTAVINAMI
6. OPIS POSTOPKA PRIPRAVE
7. PRIMER OZNAČEVANJA EKOLOŠKIH JEDI / SESTAVIN NA JEDILNIKIH
8. POT EKOLOŠKIH ŽIVIL V OBRATU
9. NAČIN VODENJA EVIDENC (ELEKTRONSKO / ROČNO)
10. MOŽNE KRITIČNE TOČKE: NAVEDEJO SE MOREBITNA MESTA, KJER BI LAHKO PRIŠLO DO ZAMENJAVE EKOLOŠKIH Z NEEKOLOŠKIMI ŽIVILI

Shematski prikaz poti ekoloških živil v kuhinji pri pripravi eko menijev / jedi in prikaz praktičnih primerov ter ukrepov glede potrebnega ločevanja eko sestavin od konvencionalnih



EKO MLEČNI IZDELKI



Recept
** EKO skutine palačinke (za 5 porcij)

Testo:
2 jajci - eko
5 dcl mleka - eko
25 dkg moke - eko
5 g sladkorja - eko
3 g soli

Preliv:
250 ml sladke smetane - eko

Nadev:
0,5 kg pasirane skute - eko
1 jajce - eko
15 g sladkorja - eko
jogurt (150 ml) - eko

* *predpakirana živila – ustrezno označena embalaža*
* *nepredpakirana živila - v primeru, da so živila dobavljena v razsutem stanju, le ta ne smejo biti prisotna v istem skladišču v ekološki in neekološki kakovosti hkrati.*
** *primer recepture je priložen (Eko skutine palačinke)*

PRIJAVA V POSTOPEK CERTIFICIRANJA NI ZAHTEVNA, KER SE LAHKO PRILOŽIJO DOKUMENTI, KI SO POTREBNI ŽE ZARADI SAMEGA OBRATOVANJA PODJETJA (NPR. HACCP NAČRT ...) IN JIH NI POTREBNO ZNOVA PRIDOBITI.

DODATNO SE IZPOLNIJO SAMO DOKUMENTI, KI SE NANAŠAJO NA EKOLOŠKA ŽIVILA (NPR. RECEPTURE, SEZNAM DOBAVITELJEV ...).

KAJ JE POTREBNO ZAGOTOVITI PRI PRIPRAVI EKOLOŠKIH JEDI?

ISTOVRSTNA ŽIVILA V GASTRONOMSKEM OBRATU



1. SLEDLJIVOST Z USTREZNIŠ KOLIČINSKIM PRETOKOM SUROVIN
2. EKOLOŠKE SUROVINE SE NE SMEJO MEŠATI Z NEEKOLOŠKIMI SEŠTAVINAMI

PRIMER I:

v skladišču sadja so ekološka in neekološka jabolka različnih sort.

Težava:

v primeru pomanjkljivega označevanja bi lahko prišlo do neželene zamenjave.

Rešitev:

Dosledno označevanje skladiščnega mesta ekoloških surovin in informiranost zaposlenih.

Ekološka in neekološka živila, ki se jih ne da razločiti, se ne sme skladiščiti in pripravljati hkrati – razen, če so na voljo ločeni prostori za skladičenje in pripravo.

PRIMER II:

v obratu se uporablja ekološka in neekološka ajdova kaša.

Težava:

vodenje ločenih evidenc, zagotoviti časovno ali prostorsko ločevanje pri pripravi in skladičenju, možnost zamenjave s strani zaposlenih.

Rešitev:

uporaba zgolj ekološke ajdove kaše v vseh jedeh – ni težav pri ločevanju.

USTREZNO OZNAČEVANJE NA MENIJU



EKO ali BIO predpona imena jedi, menijev ali gostinskega obrata se lahko uporabi, če je celotna ponudba ekološka in cerfticirana. Nacionalni znak "Ekološki" se lahko uporablja samo za označevanje ekološke jedi in menijev. EU logotipa ne smemo uporabljati v gastronomiji.

I.

EKOLOŠKI MENI (vse sestavine so ekološke)

Juha iz muškatne buče

Goveji steak s krompirjem in trakovi korenčka s solato

Skutina gibanica



ekološki
Kontrolira: SI-EKO-000

II.

EKOLOŠKA JED (vse sestavine so ekološke)

Ekološka juha iz muškatne buče

muškatna buča, smetana, krompir, čebula, poper, sol (surovina nekmetijskega porekla)



ekološki
Kontrolira: SI-EKO-000

III.

JED Z ENO IN VEČ EKOLOŠKIMI SEŠTAVINAMI

Goveji steak s krompirjem in trakovi korenčka s solato

goveji steak* z začimbami krompir, korenje, solata

* iz kontrolirane ekološke pridelave

Kontrolira: SI-EKO-000

SEZONSKI KOLEDAR ZA EKOLOŠKO ZELENJAVO

pridelano na prostem, pod prekrivkami ali v neogrevanih zaščitnih prostorih

Zelenjava	jan	feb	mar	apr	maj	jun	jul	avg	sep	okt	nov	dec
Zelenjava												
Zelje												
Paprika												
Solata												
Endivja												
Radič*												
Motovilec												
Kitajski kapus												
Korenček												
Peteršilj												
Cvetača												
Jajčevci												
Por												
Bučke												
Šparglji												
Česen												
Čebula												
Čebula mlada												
Paradižnik												
Kumare												
Zgodnji krompir												
Zelena												
Brokoli												
Rukola												
Redkvica												
Kolerabica												
Kislo zelje in repa												

* radič je lahko razpoložljiv vse leto – že konec maja in junija solatnik, kasneje glavnote sorte, ki se odlično skladiščijo in preko zime siljeni radič.

SEZONSKI KOLEDAR ZA EKOLOŠKO SADJE

Sadje	jan	feb	mar	apr	maj	jun	jul	avg	sep	okt	nov	dec
Jabolka												
Hruške												
Češnj												
Breskve												
Marelice												
Oreh												
Lešnik												
Kostanj												
Mandelj												
Kaki												
Fige												
Lubenice												
Melone												
Grozdje												
Jagode												
Maline												
Robide												
Aronija												
Ameriške borovnice												
Sibirske borovnice												

LEGENDA:



Obilna ponudba sezonske ekološke zelenjave in sadja v osrednji in vzhodni Sloveniji (na obali je sezona daljša).

Manjša ponudba pred in po glavni sezoni in/ali ponudba ekološke zelenjave in sadja iz hladilnic, skladišč ali zasipnic.

Ekološka pridelava zelenjave poteka večinoma brez dopolnilnega zimskega ogrevanja in toplotno najzahtevnejših zelenjadnic (paradižnik, paprika, jajčevci) iz slovenske ekološke pridelave pozimi ni na razpolago.

Za popestritev ponudbe je v kulinariki dobrodošla tudi uporaba divje rastočih rastlin iz narave – ekološke kmetije od npr. regrata ali kopriv, divjih špargljev, hmeljevih poganjkov ali čemaža v gozdu, odgnane cime repe ali kolerabe iz kleti ali pa tudi moških cvetov bučk, mačeh, ognjiča, boreča ali drugih užitnih cvetlic, grmičevja (bezeg, akacija) ali zelišč.

PRIMERI DOBRIH PRAKS



BIOHOTEL ST. DANIEL V HRUŠEVICI PRI ŠTANJELU

V hotelu St. Daniel so se lotili drugačne filozofije – skupaj z ekološkimi pridelovalci načrtujejo pridelavo in odkup ekoloških živil.

Zakaj sva se odločila za kontrolo in certificiranje naše kuhinje?

Za začetek bi povzela kar besede nase ekološke kolegice, ki je na to vprašanje odgovorila kratko in jedrnato: "Ker je tako prav".

Včasih slišiva, da sva našla dobro tržno nišo. Ob teh besedah se vedno le nasmehneva. Ekološko ni trend. Je nekaj najbolj naravnega. Je osebna odločitev in hkrati sprejemanje odgovornosti do prihodnjih generacij in okolja.

Ekološki način življenja se ne zgodi od danes do jutri. Je proces. Najtežje je spremeniti samega sebe.

Ampak ravno tam je treba začeti. Ko spremeniš sebe in to zares živiš, se začne preobrazba ožje in nato vedno širše okolice.

Smo socialna bitja in odvisni od okolja, zato z zavedanjem skupnosti vplivamo na celoten ekosistem. Ga naredimo prijaznejšega za naše otroke. To mora biti naša odgovornost in zaveza.

V naši kuhinji uporabljamo živila certificiranih ekoloških pridelovalcev. To da je nekaj domače še ne pomeni, da je ekološko. Certifikati in kontrola nam zagotavljajo 100 % potrditev, da je vse kar pride do nas, pridelano in vzgojeno po ekoloških pravilih.

Nina Abramič,
vodja Biohotela St. Daniel



BIOTERME MALA NEDELJA

S svojo ponudbo želimo v Biotermah svojim gostom ponuditi edinstven koncept doživetij, bivanja in preživljanja prostega časa sredi neokrnjene narave ter hkrati slediti trendom trajnostnega razvoja turizma.

Skrb za okolje, kot tudi za dobrobit naših gostov so naša vsakdanja naloga. Poleg surovin in izdelkov, ki jih v Biotermah Mala Nedelja nabavljamo v lokalnem okolju od okoliških kmetov/pridelovalcev (jabolka, jabolčni sok, zelenjava, jajca, moka za pripravo pekovskih izdelkov...), smo se kot nadgradnjo naših prizadevanj odločili za certificiranje EKO živil, ki jih ponujamo v EKO KOTIČKU našim hotelskim gostom. Ta odločitev je bila logično nadaljevanje naših prizadevanj glede razvoja naše ponudbe.

Tako EKO KOTIČEK, kot tudi izdelki iz lokalnega okolja, se na samopostrežnih bifejih posebej izpostavljajo in označujejo, saj taka oskrba hotelskim gostom predstavlja veliko dodano vrednost.

Rebeca Trop,
vodja Bioterm

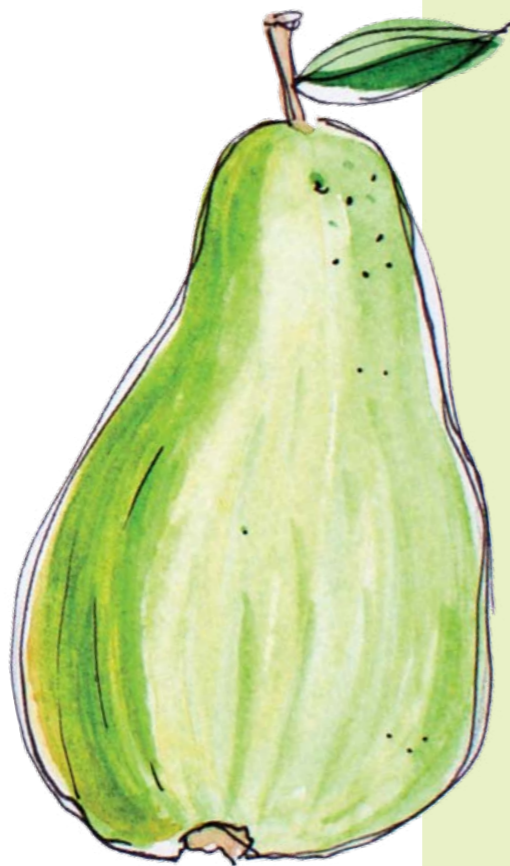


GOSTILNA IN HOTEL KUNST V KRŠKEM IN GOSTILNA ŠEMPETER V BISTRICI OB SOTLI

"Že vrsto let si prizadevamo v našo ponudbo vključevati lokalne produkte in pripravljati hrano na osnovi tradicionalnih receptov. Ker se zavedamo, da samo kontrolirani produkti zagotavljajo željeno kakovost, smo se odločili za certificirana ekološka živila. Seveda so pa tudi naši gosti vedno bolj ozaveščeni in jim ni vseeno, kaj zaužijejo."

Srečko Kunst,
direktor

ZAKLJUČEK



Po dvajsetih letih razvoja ekološkega kmetijstva v Sloveniji (ekoloških je že 10 % vseh kmetijskih obdelovalnih površin in 5 % vseh kmetij je vključenih v kontrolo) in razvoju lokalne ponudbe ekoloških pridelkov oz. živil je navkljub sprejeti zakonodaji leta 2010, ki ureja tudi certificirano ponudbo ekoloških jedi na tem področju, v Sloveniji gostinsko turistični sektor šele na začetku. V nasprotju z gostinskimi obrati v javnih zavodih, ki so dolžni pri nabavah upoštevati zakon o javnem naročanju in zakonodajo o zelenem javnem naročanju (najmanj 10 % ekoloških živil – po novem 15 %, 10 % ekoloških tekstilij, ipd.), v turističnem sektorju, ni pri nabavi živil nobenih omejitev, razen ekonomskih. Številni gostinci želijo prav z najnižjimi nabavnimi cenami hrane in pijače doseči večje ekonomske učinke, čeprav je nabava živil manjši strošek v primerjavi z večino drugih (stroški dela, energije ...).

Kljub temu, da predvsem v zdravilišča z wellness storitvami prihajajo večinoma gostje z držav, kjer redno kupujejo na svojih domovih tudi ekološka živila, v Slovenije te ponudbe (razen ponekod zajtrke v ti. Biokotičkih) ne dobijo in predvidevamo, da za resnično zdrav življenjski slog zainteresirani gostje iščejo zdraviliške destinacije drugod (na zahodu) in ne v Sloveniji.

Hrana je eden najpomembnejših segmentov turizma in ob usmeritvi v zeleni in trajnostni turizem je nujno upoštevati tudi osnovna načela trajnostnega prehranjevanja ter takšno hrano sodobnim in aktivnim gostom, ki jih želimo pritegniti v prihodnje v Slovenijo, tudi ponuditi.

Trajnostno prehranjevanje pomeni:

- čim več ekoloških živil, pridelanih brez GSO;
- sezonska živila,

- sveže pripravljena hrana in čim manj predpripravljene hrane,
- lokalno pridelana živila (kratke transportne poti),
- več zelenjave in sadja, dovolj vlaknin ter manj mesa v obrokih.

S certificirano (= zaupanja vredno) ponudbo ekoloških živil, jedi ali celotnih menijev boste tudi v vašem gostinskem lokalu stopili na novo pot inovativnosti, kreativnosti in okoljske ozaveščenosti ter s tem dvignili kakovost ponudbe za goste, dokazali vašo skrb za njihovo zdravje in dobro počutje ter povečali tudi ugled vašega podjetja.

Nabava lokalno pridelanih ekoloških pridelkov oz. živil iz bližine bo vaš prispevek k trajnostnemu razvoju lokalnega okolja, regije in države.

Nabava lokalno pridelanih ekoloških pridelkov oz. živil iz bližine bo vaš prispevek k trajnostnemu razvoju lokalnega okolja, regije in države.



DOBRO ZA VAS

WWW.VEGE-DOBRO.SI

VEGE POLPETI, OMAKE,
PLESKAVICE, NAMAZI
iz rastlinskih beljakovin,
semen in začimb.
Tako za vsejede kot
vegetarijance in vegane.



K naravi d.o.o.

Celovška cesta 87,
1000 Ljubljana
Tel. 01 505 57 99
GSM 031 681 426

Email: knaravi.ibi@gmail.com



Bio Mlinarček

Ekološki izdelki pridelani na slovenskih ekoloških kmetijah.

- Moke
- Kosmiči
- Testenine
- Zdrobi
- Kaše
- Semena

Ekološki center Mlinarček
Martinova ulica 1
2000 Maribor

068 61 87 03
info@mlinarcek.si

mlinarcek.si

✓ Lastni mlin

✓ Lastna proizvodnja testenin

BIO PEKARNA

ZDRAV OBROK

NI NAM VSEENO KAJ POJESTE

**OSKRBA ŠOL, VRTCEV
IN OSTALIH JAVNIH ZAVODOV
TER HOTELOV IN DOMOV ZA OSTARELE
Z EKOLOŠKIMI IZDELKI**

B-forma d.o.o., Študljanska cesta 20, Domžale
Kontakt: 041 373 982 ter b.forma@siol.net

60 let

IC Piramida
Maribor

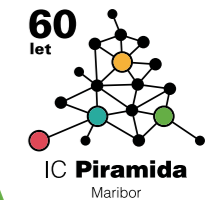
IC Piramida Maribor
Park mladih 3
2000 MARIBOR

02 320 86 10
www.icp-mb.si

Združili smo rejce ekološke govedine od Zreškega do Ruškega Pohorja za dostavo ekološke teletine in mlade ekološke govedine za najbolj zahtevne kupce.

Obogatite svojo kulinarčno ponudbo z izdelki iz naših učnih delavnic. Meso konfekcioniramo po vaših željah.

Prosta pašna reja daje mladi ekološki govedini nežno strukturo mišičnih vlaken, sočnost in izjemen okus.



IC Piramida Maribor
Park mladih 3
2000 MARIBOR
02 320 86 10
www.icp-mb.si



ŽIVACENTER

Nega telesa, odnosov in okolja

eko trgovina, veleprodaja, maloprodaja in izobraževalni center

- eko prehranski izdelki, kozmetika in čistila
- strokovno izobraževanje že od leta 1994
- veganska dijeta
- brezglutenska dijeta
- visokoproteinska dijeta
- presna dijeta
- makrobiotična dijeta

www.zivacenter.si
spletna trgovina: www.zivacenter.org
T: 01 4364671 • M: 051 454 355
E: info@zivacenter.si
Izobraževanje in svetovanje:
Marjan Korez, 031 857790



PRAVILNO IZBRANA HRANA JE VIR ZDRAVJA

Poskrbite za vaše goste in tudi zaposlene ter obogatite vašo ponudbo bolj zdrave hrane in eko hrane

Za vas smo pripravili delavnice o zdravi prehrani in pripravi brezmesnih jedi ter aktualno delavnico jedi brez alergenov in sladkanje brez greha.

Za vse hotele in obrate prehrane v šolah in podjetjih izvedemo postavitev tematskega zajtrka za zdravje in vitalnost ter bio kotička.

Nudimo vam tudi najširši izbor surovin in izdelkov z biološkim certifikatom za pripravo zdravih zajtrkov, malic in kosil s povdankom na brezmesnih in dietnih jedeh.

Informacije:
E-mail: mediacor.celje@siol.net
www.bioshop.si
Tel. 03 817 11 70

MEDIACOR
Obrtniška ulica 9, 3240 Šmarje pri Ješah

Dostava možna vse delovne dni v tednu.

Naročila sprejemamo na: prodajalna@icp-mb.si ali 02 320 86 68



www.kz-race.si

KZ RAČE

EKOLOŠKO MESO IN EKOLOŠKI MESNI IZDELKI

STORITVENI EKOLOŠKI ZAKOL EKOLOŠKE ŽIVINE

Slovensko meso...

pridelano lokalno...

na tradicionalen način



IZBRANA KAKOVOST

IK SHEMA ZA EKO GOVEJE MESO

Vse domače-KZ Rače

Kmetijska zadruga Rače z.o.o., Cesta Talcev 1, 2327 Rače, Slovenija
Tel.: 02 609 60 70, E-mail: info@kz-race.si, www.kz-race.si



IKC
Inštitut
za kontrolo
in certifikacijo
UM



IKC UM
Pivola 8, SI-2311 Hoče
Tel.: 02 613 08 31/-32
www.ikc-um.si, info@ikc-um

Vabimo vas, da pristopite v nepristranski in neodvisen postopek certificiranja s področja kmetijstva, živilstva in kozmetičnih izdelkov. Našo dejavnost razvijamo s postopki certificiranja novih shem kakovosti in se prilagajamo razvoju ter trendom v kmetijstvu in sorodnih panogah.




Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemске vede

FAKULTETA ZA KMETIJSTVO IN BIOSISTEMSKE VEDE UNIVERZE V MARIBORU

razpisuje dodiplomske študijske programe na I. stopnji:

- **Kmetijstvo** (UNI)
- **Ekološko kmetijstvo** (VS)
- **Agronomija** – okrasne rastline, zelenjava in poljščine (VS)
 - **Živinoreja** (VS)
 - **Biosistemsko inženirstvo** (VS)
 - **Vinogradništvo, vinarstvo in sadjarstvo** (VS)
- **Management v agroživilstvu in razvoj podeželja** (VS)

s kasnejšo možnostjo nadaljevanja študija na študijskih programih II. In III. stopnje.

KATEDRA ZA EKOLOŠKO KMETOVANJE, POLJŠČINE, VRTNINE IN OKRASNE RASTLINE

je temeljni člen študija ekološkega kmetijstva na:

- dodiplomskem študijskem programu Ekološko kmetijstvo in z njimi povezanimi moduli na ostalih dodiplomskih študijskih programih,
- podiplomskem magistrskem študijskem programu kot izbirni študij v okviru študijskega programa Kmetijstvo,
- doktorskem študijskem programu Kmetijstvo, kakor tudi
- mednarodnih šolah in povezavah ter
- vseživljenjskem učenju.

Znotraj katedre za ekološko kmetovanje, poljščine, vrtnine in okrasne rastline deluje

INŠTITUT ZA EKOLOŠKO KMETIJSTVO,

ki izvaja različne dejavnosti/aktivnosti: raziskave, naročene strokovne projekte, mednarodne povezave, permanentna izobraževanja, posvete, delavnice, simpozije.



Viri:

Baranski & 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.

Bavec & 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: 11825–11831.

Bavec & sod. (2011). Organic and conventional diet influenced organophosphorus pesticide metabolites in urine. Inst. of Chem. Techn., Prague Press, 133.

Bavec & sod. (2012). Sredstva in smernice za ekološko kmetijstvo. Ponatis. Maribor: Fakulteta za kmetijstvo in biosistemске vede, Inštitut za ekološko kmetijstvo, 149.

Bavec & Bavec (2014). Agronomic support for creating alternative and traditional foods: ENOAT meeting, University of Gastronomic Science, Pollenzo, Italy, 16.-18.9.2014.

KesseGuyot & sod. (2013). Profiles of Organic Food Consumers in a Large Sample of French Adults: Results from the Nutrinet-Santé Cohort Study. PLOS ONE, 8(10).

Krüger & sod. (2013). Field Investigations of Glyphosate in Urine of Danish Dairy Cows. ENVIRON ANAL TOXICOL, 3: 186.

Leu (2014). The Myths of Safe Pesticides. Smith Publicity, 168.

Robačar & Tkaličič (2011). Ekološka živila v gastronomiji – rezultati anket v zdraviliščih in na eko turističnih kmetijah ter nekateri novi trendi (okoljski odtis). UM FKBV, Aktualno, MB.

Srednicka-Tober & sod. (2016). Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis. BRITISH JOURNAL OF NUTRITION, 115(6):994-1011.

Uradni list RS, št. 8/2014. Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil.

Willer & Lernoud (2017, 2018). The world of organic agriculture statistics & emerging trends. FiBL and IFOAM – Organics International. BIOFACH 2017, 2018.

**VEČ INFORMACIJ
O ŠTUDIJSKIH PROGRAMIH:**
<http://www.fkbv.um.si/>
TEL.: 02 320 90 00



Mag. Martina Robač, višja predavateljica na UM,

v okviru predmeta Ekološko kmetijstvo in turizem na študijskem programu Ekološko kmetijstvo s tematiko tega priročnika seznanja študente in že od leta 2010 tudi slovenske

gostinske obrate, saj je v tistem obdobju izvajala tudi kontrole ter bila pred tem zaposlena kot koordinatorka za ekološko kmetijstvo na certifikacijskem organu. Njeno ožje področje je sicer hortikultura, ukvarja pa se tudi s presojo inputov primernih za ekološko kmetijstvo.



Red. prof. dr. Franc Bavec, vodja Inštituta za ekološko kmetijstvo

na FKBV, uveljavlja pridelovanje in uporabo manj znanih in tradicionalnih poljščin v okviru slovenskega ekološkega kmetijstva tudi v praksi ter raziskovalno v mednarodnem prostoru s publiciranjem številnih raziskovalnih in strokovnih člankov in znanstvene monografije

“Organic production and use of alternative crops” izdane v ZDA. Organiziral je tri mednarodne poletne šole s tega področja in več usposabljanj kmetijskih svetovalcev za področje ekološkega kmetijstva ter vzpostavil študijski program Agronomija - okrasne rastline, zelenjava in poljščine.



Asist. Tjaša Vukmanič, mag. varnosti v prehrabeni verigi

izvaja vaje s področja zakonodaje, kontrole in certificiranja ter je usposobljena

kontrolorka za ekološko kmetijstvo - predelavo vključno z gastronomijo. Poglobila se je tudi v področje biodinamičnega kmetijstva. V okviru priprave disertacije se ukvarja z izračuni okoljskega odtisa in primerjavo med ekološkim in konvencionalnim kmetijstvom, pridelki ter tudi meniji.



Red. prof. dr. Martina Bavec

že 25 let aktivno spodbuja razvoj ekološkega kmetijstva v Sloveniji - leta 1998 je na prejšnjem delovnem mestu tudi vzpostavila sistem kontrole in certificiranja po evropskem vzoru in bila iniciatorica/organizatorica ustanovitve Kmečke ekološke

tržnice v Mariboru leta 2000, študijskega programa Ekološko kmetijstvo v letu 2005/06 ter številnih izobraževanj, raziskav, seminarjev in tudi mednarodnih simpozijev. Organizirala je sistem presoje inputov za ekološko kmetijstvo in s sodelavci izdala več katalogov.

Avtorsko gradivo za priročnik z naslovom Eko gastronomija, Koraki do zaupanja vredne (certificirane) ponudbe ekološke hrane v gastronomiji je nastalo kot del ciljnega raziskovalnega programa in projekta CRP št. V4-1514 “Ekološka hrana v gastronomiji - stanje, potencial in koncept (model) za dobavo lokalnih ekoloških pridelkov oz. živil”.

Projekt je financiralo Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo ter Javna agencija za raziskovalno dejavnost RS.

Vodilna raziskovalna organizacija

Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede

in partnerske raziskovalne organizacije

Univerza v Mariboru, Ekonomsko-poslovna fakulteta

Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem

Grm Novo mesto - Center Biotehnike in turizma

v sodelovanju z IKC-Inštitut za kontrolo in certificiranje UM



Univerza v Mariboru
Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede



Univerza v Mariboru
Ekonomsko-poslovna fakulteta



Univerza v Mariboru
Fakulteta za turizem



IKC
Inštitut
za kontrolo
in certificiranje
UM

Vodja projekta
red. prof. dr. Martina Bavec

Februar 2018



Naj bo vaš moto:
ekološko + lokalno = idealno