

NAROČNIK: Ministrstvo za kmetijstvo,
gospodarstvo in prehrano

**Izdelava analize in ocene stanja na strani
slovenskih potrošnikov ribiških proizvodov
in proizvodov iz akvakulture ter izdelava
analize stanja informiranosti in
osveščenosti slovenskih osnovnošolskih
otrok glede ribiških proizvodov in
proizvodov iz akvakulture**

Projekt sofinancira Evropski sklad za pomorstvo in ribištvo



Evropska unija



Evropski sklad za
pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija

IZVAJALEC: Aragon d.o.o.

Vsebina

I ANALIZA SEKUNDARNIH PODATKOV	1
1 Predstavitev metodologije	1
2 Uvod	2
3 Podatki o ribolovu in akvakulturi v Sloveniji	2
4 Opredelitev razvoja ribištva in akvakulture v	3
Republiki Sloveniji	3
5 Pomen poznavanja in razumevanja potrošnika	3
6 Konkurenca uvoženih ribjih proizvodov	4
7 Pregled literature o nakupovalnem obnašanju	4
potrošnikov izdelkov ribjega sektorja	4
7.1 Pregled literature o faktorjih, ki vzpodbujajo/zavirajo konzumacijo rib	5
7.1.1 Percepcija rib v senzoričnem smislu	5
7.1.2 Koristnost za zdravje	5
7.1.3 Navade glede konzumacije rib	6
7.1.4 Percepcija priročnosti	6
7.1.5 »Kompetenca« pri procesu priprave rib	7
7.1.6 Percepcija cene	7
7.1.7 Razpoložljivost rib	7
7.2 Pregled literature o lastnostih izdelkov pomembnih za nakup	7
7.2.1 Izvor	8
7.2.2 Producerska metoda	8
7.2.3 Metode shranjevanja	9
7.2.4 Razvoj izdelkov	9
7.2.5 Pakiranje	9
7.2.6 Prijaznost do okolja	9
8 Uporabljena literatura	11
9 Priloge	15
II INSTITUCIONALNI KUPCI	18
1 Kvalitativno raziskovanje	18
1.1 Predstavitev metode	18
2 Metodologija raziskave	18
3 Rezultati	19
3.1 Vpogled v stanje potrošnje ribiških proizvodov in proizvodov iz akvakulture med institucionalnimi potrošniki	19

3.1.1	Morski sadeži.....	19
3.1.2	Pogostost vključitve rib na jedilnike.....	19
3.1.3	Vrste rib, vključenih na jedilnik	19
3.1.4	Vrste rib, vključenih na jedilnik Vrste rib, ki jih otroci najraje jedo	21
3.1.5	Vrste rib, vključenih na jedilnik Vrste rib, ki jih otroci najraje jedo	21
3.1.6	Dobavitelji rib	22
3.1.7	Ocena ustreznosti pogostosti rib na šolskem jedilniku	23
3.2	Vpogled v stanje potrošnje ribiških proizvodov in proizvodov iz akvakulture med HORECA potrošniki.....	24
3.2.1	Vrste rib v ponudbi.....	24
3.2.2	Vrste morskih sadežev v ponudbi	25
3.2.3	Dobavitelj rib in morskih sadežev	25
3.2.4	Vloga porekla rib pri izbiri dobavitelja.....	26
3.2.5	Ocena pogostosti vključitve rib in morskih sadežev na jedilnike Slovencev	27
III ANALIZA STANJA INFORMIRANOSTI IN OSVEŠČENOSTI SLOVENSКИH OSNOVNOŠOLSKIH OTROK GLEDE RIBIŠKIH PROIZVODOV IN PROIZVODOV IZ AKVAKULTURE		28
4	Metodologija raziskave	28
4.1	Demografska struktura vzorca	29
5	Povzetek	30
5.1	Akvakultura.....	30
5.2	Ribogojnice	30
5.3	Ribe	30
5.4	Ribištvo	31
5.5	Uživanje rib	31
6	Akvakultura	32
6.1	Poznavanje izraza akvakultura.....	32
6.2	Razumevanje pomena izraza akvakultura.....	33
7	Ribogojnice	34
7.1	Poznavanje in razumevanje izraza ribogojnica.....	34
7.1.1	Poznavanje izraza ribogojnica	34
7.1.2	Razumevanje pomena besede ribogojnica	36
7.2	Poznavanje in priklic imen ribogojnic	37
8	Ribe	40
8.1	Poznavanje rib	40
8.1.1	Spontani priklic vrst rib.....	40
8.1.2	Poznavanje vrst rib glede na ime	42

8.1.3	Prepoznavanje rib na osnovi slike.....	44
8.2	Razlikovanje morskih in sladkovodnih rib.....	46
8.3	Poznavanje ogroženih vrst morskih organizmov	49
9	Ribištvo	50
9.1	Trajnostno ribištvo.....	51
9.1.1	Poznavanje izraza trajnostno ribištvo	51
9.1.2	Razumevanje izraza trajnostno ribištvo.....	52
9.2	Samooskrba v ribištvu.....	53
9.2.1	Poznavanje izraza samooskrba v ribištvu	53
9.2.2	Razumevanje izraza samooskrba v ribištvu	55
9.3	Slovensko ribištvo	57
10	Uživanje rib	59
10.1	Smernice uživanja rib.....	59
10.1.1	Pomen rib v prehrani.....	59
10.1.2	Pogostost in količina uživanja	63
IV IZDELAVA ANALIZE IN OCENE STANJA NA STRANI SLOVENSКИH POTROŠNIKOV RIBIŠKIH PROIZVODOV IN PROIZVODOV IZ AKVAKULTURE		66
1	Metodologija raziskave	66
1.1	Demografska struktura vzorca	66
2	Povzetek	68
2.1	Splošno o uživanju rib in izdelkov iz akvakulture.....	68
2.2	Nakup rib in izdelkov iz akvakulture	68
2.3	Podrobna analiza uživanja rib: vrste, motivi in ovire	68
2.4	Podrobna analiza uživanja ostalih organizmov iz akvakulture: motivi in ovire	69
2.5	Analiza poznavanja in obiskanosti spletne strani radjemribe.si	69
2.6	Stališča do uživanja rib in slovenskega ribištva.....	69
2.7	Stališča do porekla hrane in odnos do okolja	69
3	Splošne informacije o uživanju in nakupu rib ter izdelkov iz akvakulture	71
3.1	Uživanje rib in izdelkov iz akvakulture	71
3.1.1	Skupine glede na uživanje rib in izdelkov iz akvakulture	73
3.1.2	Nakup rib in izdelkov iz akvakulture	75
3.1.3	Profil kupcev rib in izdelkov iz akvakulture	76
3.2	Podrobna analiza uživanja rib	80
3.2.1	Vrste rib	80

3.2.2	Motivi in bariere pri uživanju rib.....	81
3.2.3	Dejavniki izbire rib.....	82
3.3	Podrobna analiza uživanja ostalih izdelkov iz akvakulture.....	83
3.3.1	Motivi in bariere pri uživanju lignjev ali hobotnic.....	83
3.3.2	Motivi in bariere pri uživanju školjk.....	84
3.3.3	Motivi in bariere pri uživanju rakov	86
3.4	Spletna stran radjemribe.si	88
3.5	Percepcija rib, izdelkov iz akvakulture in slovenskega ribištva	89
3.5.1	Razlike med skupinami glede na pogostost uživanja rib in izdelkov iz akvakulture	91
3.6	Poreklo hrane in odnos do okolja.....	91
3.6.1	Skupine glede na stališča do porekla hrane in odnos do okolja	92

I ANALIZA SEKUNDARNIH PODATKOV

1 Predstavitev metodologije

Uporabljena je bila metoda analize sekundarnih podatkov.

Opravljen je bil pregled sledečih dokumentov in virov:

- Uredbe
- Nacionalni programi in načrti
- Tržna poročila
- Poročila tržnih raziskav
- Poročila raziskav iz tujine

2 Uvod

Splošno znano je, da se število prebivalstva na svetu povečuje. Manj poznano dejstvo pa je, da se v povprečju količina razpoložljivih živalskih beljakov na prebivalca, navkljub povečanemu številu prebivalstva, ne zmanjšuje, pač pa celo povečuje. Tako je ta količina pred petdesetimi leti znašala približno 45 kg na prebivalca na leto, danes pa znaša približno 70 kg na prebivalca na leto. (FAO, 2016).

Znatni del te količine prispevajo vodne živali kot so ribe, raki in mehkužci (v nadaljevanju bomo za vodne živali uporabljali izraz ribe, razen v primeru ko bo specificirano drugače). Te so še posebej pomembne kot del uravnotežene prehrane, saj vsebujejo nekatere snovi, ki jih telo potrebuje, vendar jih ni mogoče najti v drugih živilih. Delež, ki ga v skupni količini za hrano razpoložljivih živalskih beljakov zagotavlja ta skupina organizmov, se v zadnjih 20-ih letih ni bistveno spremenil, in znaša okrog 30 odstotkov. V letu 2014 je povprečna količina za prehrano primernih rib na prebivalca našega planeta znašala približno 20 kg. (FAO, 2016)

V zadnjih letih se je znatno spremenilo razmerje med količinami rib, ki izvirajo iz ribolova in količinami, ki izvirajo iz akvakulture. Če je bil pred petdesetimi leti v skupni količini rib delež, ki je izviral iz akvakulture zanemarljiv, danes znaša že približno 50 odstotkov.

V prihodnosti ni mogoče pričakovati, da se bo količina rib, ki izvirajo iz ribolova povečevala, saj je ta količina pogojena z naravnimi zakonitostmi, ki veljajo pri trajnostnem upravljanju s populacijami, kjer velja osnovno pravilo, da je mogoče v določenem času iz prostoživečih populacij izloviti le količino, ki ne presega naravnega prirasta. Izlov 90 milijonov ton, kakršen je bil dosežen v zadnjih letih, je zgornja možna količina, ki še zagotavlja, da bo mogoče takšne količine izlavljal trajnostno.

Pogosto so zato velika pričakovanja usmerjena v akvakulturo, za katero se trdi, da je najhitreje rastoča panoga na področju pridobivanja živalskih beljakovin, saj je povprečna letna količinska stopnja rasti v obdobju 1995 – 2015 znašala 6,6 odstotka. Dejstvo je, da se ta stopnja rasti v zadnjih letih zmanjšuje, kot tudi to, da je znašala v tem obdobju v Evropi le 2,5 odstotka. (FAO, 2016)

3 Podatki o ribolovu in akvakulturi v Sloveniji

Za Slovenijo velja, da se je količina ulovljenih rib v zadnjih letih zelo zmanjšala. V letu 2016 je slovenski gospodarski ribolov znašal približno 116 ton rib, 30 ton mehkužcev in 7,5 ton rakov. Podrobnejši podatki so prikazani v Prilogi 1.

Količina akvakulturne proizvodnje v morju je v tem letu v Sloveniji presegla 600 ton, pri tem glavnina odpade na vzrejo klapavic in manjši del na vzrejo brancina. Akvakulturna proizvodnja v sladkih vodah pa je znašala približno 1000 ton, od tega je približno 80 odstotkov tako imenovanih hladnovodnih rib, kjer prevladuje kalifornijska postrv, vzrejajo pa še potočno postrv, soško postrv zlatovčico in sulca. Toplovodnih rib je 20 odstotkov, kjer prevladuje krap, vzrejajo pa še nekatere druge vrste kot so beli amur, sivi in srebrni tolstolobik, ščuka, smuč. (Poročilo o stanju kmetijstva, živilstva, gozdarstva in ribištva v letu 2016, Kmetijski inštitut Slovenije, 2017)

4 Opredelitev razvoja ribištva in akvakulture v Republiki Sloveniji

Razvoj akvakulture v obdobju 2014 – 2020 je opredeljen s temeljnim dokumentom (Nacionalni strateški načrt za razvoj akvakulture v Republiki Sloveniji za obdobje 2014-2020). Ta dokument je bil pripravljen za Evropski sklad za pomorstvo in ribištvo (ESPR), ki je eden izmed petih skladov skupnega strateškega okvira, ki ga opredeljujeta Uredba 1303/2013/EU in Uredba 508/2014/EU. Sklad je namenjen spodbujanju morskega gospodarskega ribolova, vzreje vodnih organizmov ter predelavo in trženje proizvodov iz ribolova in akvakulture, dejavnosti ki jih ESPR skupno poimenuje kot ribiški sektor.

Glede na ta dokument naj bi bil cilj povečati proizvodnjo postrvjih vrst na 1.000 ton, pri čemer bi del tega povečanja proizvodnje predstavljala vzreja v recirkulacijskih objektih. Manjši del celotne proizvodnje naj bi predstavljala tudi ekološka vzreja postrvi. Pri vzreji toplovodnih vrst rib je ciljna količina, ki naj bi jo dosegli v tem obdobju, 300 ton toplovodnih rib. Količina rib vzrejenih v morju naj bi se povečala na 120 ton, količina klapavic pa naj bi do leta 2020 dosegla 1.000 ton.

Eden od ciljev je tudi vzreja 500 ton rib v zaprtih akvakulturnih sistemih, v katerih naj bi vzrejali predvsem »klasične« toplovodne ribe in tudi nekatere nove vrste kot so afriški som, tilapija in nekatere vrste rakov.

Poleg Nacionalnega strateškega načrta za razvoj akvakulture v Republiki Sloveniji za obdobje 2014-2020 je bil za ESPR pripravljen tudi Operativni program za Slovenijo za obdobje 2014-2020.

5 Pomen poznavanja in razumevanja potrošnika

Pripravljačev Operativnega programa je med izdelavo tesno sodeloval s socialnimi partnerji, ki so opozorili na nekaj bistvenih dejavnikov, pomembnih za doseganje ciljev programa. Mednje sodi pomembnost spodbujanja ukrepov za krajšanje verige od proizvajalca do potrošnika ter izvajanje promocijskih dejavnosti v sklopu turistične ponudbe, s poudarkom na svežini in kakovosti lokalnega ulova. Prav tako je bilo opozorjeno, da je treba potrošnike ozaveščati o razliki glede surovine - med svežim oziroma nesvežim ulovom ali vzrejo.

Bistvenega pomena je tudi izvajanje promocijskih dejavnosti z oglaševalskimi kampanjami, pokušnjami, publikacijami in splošno predstavitvijo sektorja.

Pri ukrepih povezanih s trženjem, ki zajemajo celoten ribiški sektor, so se opozorila nanašala na izvajanje ukrepov, ki bodo zagotavljali čim širše obveščanje slovenskih potrošnikov o slovenskem ribiškem sektorju.

Cilj je omogočiti večjo prepoznavnost ribiškega sektorja ter povečati potrošnjo in prodajo rib in ribiških proizvodov. Spodbujati je treba prepoznavnost lokalnih posebnosti v smislu recepture in lokalnih surovin v okviru označb prepoznavnosti in zaščit (certificiranje ribiških proizvodov). Smiselno je treba spodbujati tudi izdelavo programov novih proizvodov za nišne trge in omogočiti izdelavo tržnih raziskav glede možnosti za prodajo novih ribiških proizvodov (npr. toplovodnih vrst rib).

Iz navedenih ugotovitev in dejstev je razvidno, da je za uspešnost in doseganje ciljev politike na področju ribiškega sektorja pomembno poznati slovenskega potrošnika rib in ribiških proizvodov.

6 Konkurenca uvoženih ribjih proizvodov

Poznavanje različnih elementov, ki pri slovenskem potrošniku odločajo o nakupu izdelkov ribiškega sektorja, kot so potrebe, želje, nakupne navade, nakupovalni proces, percepcija koristnosti in škodljivosti za zdravje, percepcija vpliva in pomena posameznih aktivnosti ribiškega sektorja na okolje itd., je še toliko bolj pomembno, ker se slovenski potrošnik ves čas srečuje z izdelki, ki izvirajo iz ribiškega sektorja drugih držav. Mednarodna trgovina z ribami se povečuje iz leta v leto: od leta 2004 do leta 2014 se je praktično podvojila in trenutno znaša približno 150 milijard dolarjev (FAO, 2016). Največ rib in ribjih izdelkov uvožita ZDA in države Evropske unije. Nepopolni podatki za leto 2016 kažejo, da je znašala vrednost uvoza rib in rakov v Slovenijo približno 60 milijonov EUR, medtem, ko je izvoz znašal manj kot 8 milijonov EUR (SURS, 2018). Uvoženih je bilo približno 12.000 ton rib in ribjih izdelkov. V Preglednici 1 je prikazan količinski uvoz nekaterih skupin.

Tabela 1: Uvoz rib v letih 2010 in 2016 po kategorijah v 1.000 kg (Vir: SURS)

Kategorija po 4-mestni kombinirani nomenklaturi	2010	2016
žive ribe	33	23
sveže ali ohlajene ribe	1.619	2.060
zamrznjene ribe razen filetov	2.531	1.507
ribji fileti in drugo ribje meso	3.027	3.267
sušene, nasoljene, dimljene ribe	65	409
raki živi, sveži, ohlajeni, zamrznjeni	366	661
mehkužci v lupini ali brez lupine	2.063	3.923
vodni nevretenčarji, razen rakov in mehkužcev	-	163

Za proučevanje konkurenčnosti uvoženih rib domačim ribam so zanimivi podatki v Prilogi 2, v kateri so prikazane posamezne postavke kombinirane nomenklature v letu 2016.

7 Pregled literature o nakupovalnem obnašanju potrošnikov izdelkov ribjega sektorja

V zadnjih letih se je med raziskovalci povečalo zanimanje za proučevanje nakupnega obnašanja rib in ribjih izdelkov zaradi političnih in ekonomskih razlogov. Poskušali so ugotoviti zlasti, kaj potrošnike spodbuja ali zavira pri večji konzumaciji rib in kateri atributi teh izdelkov predstavljajo za potrošnike prednost ali pomanjkljivost. Carluci in sod. (2015) navajajo, da študije, ki se ukvarjajo z vprašanjem, kaj so ovire ali spodbude za večjo konzumacijo rib, osvetlujejo to problematiko na osnovi treh vprašanj: 1/uživanje rib je zelo pomembno z zdravstvenega in prehranske stališča, 2/večina prebivalstva ne zaužije priporočene količine rib, 3/za izboljšanje javnega zdravja so potrebne intervencije, s katerimi bi povečali konzumacijo rib. Posameznik naj bi bil spodbujen k zauživanju rib, če so mu ribe všeč v senzoričnem smislu, če verjame, da so koristne za zdravje ter če živi v okolju (širšem in ožjem), kjer je uživanje rib običajno. Obratno bo posameznika pri uživanju rib zavirala predstava, da so ribe drage, skrb, da ribe vsebujejo škodljive snovi, nepriročnost rib kot živila, pomanjkanje zelenih vrst rib na določenem trgu, senzorična nesprejemljivost rib, pomanjkljivo znanje o izbiri in pripravi rib. Ker so predstavljeni dejavniki lahko hkrati spodbujevalci in zaviralci potrošnje so obravnavani istočasno.

7.1 Pregled literature o faktorjih, ki vzpodbujajo/zavirajo konzumacijo rib

7.1.1 Percepcija rib v senzoričnem smislu

Za senzorične karakteristike kot so vonj, okus in tekstura pričakujemo, da so ene od glavnih determinant, ki odločajo o uživanju rib in so tudi izjemno pomembne pri vrednotenju svežine teh izdelkov. Izdelčna specifičnost je onemogočala, da bi vrednotili percepcijo senzoričnih lastnosti direktno, zato so raziskovalci vpeljali besedno zvezo »odnos glede uživanja rib« (Eagly & Chaiken, 1998). Ker je »odnos« psihološka tendenca, da ocenimo predmet proučevanja na lestvici »všeč mi je – ni mi všeč«, so pomen percepcije senzoričnih lastnosti za nakupne odločitve proučevali z ugotavljanjem, kako potrošnik ribe oceni na lestvici, kjer omenjena pojma stojita na nasprotnih polih. Nekatere raziskave so pokazale, da je prav spremenljivka poimenovana kot »odnos do uživanja rib« pojasnila največji del variabilnosti v konzumaciji rib (Altintzoglou in sod., 2011; Birch & Lawley, 2012, 2014; Honkanen, Olsen, & Bas Verplanken, 2005; Olsen, 2001, 2003; Olsen, Heide, Dopico, & Toften, 2008; Olsen, Scholderer, Brunsø, & Verbeke, 2007; Rortveit & Olsen, 2007, 2009; Thorsdóttir in sod., 2012; Trondsen, Braaten, Lund, & Eggen, 2004b; Verbeke & Vackier, 2005). Raziskave so pokazale, da je večina potrošnikov izražala pozitiven »odnos do uživanja rib« (Olsen, 2001, 2003; Olsen in sod., 2007; Rortveit & Olsen, 2007, 2009; Thorsdóttir in sod., 2012; Verbeke & Vackier, 2005). Zanje je bila konzumacija rib prijetna (Birch & Lawley, 2012, 2014; Birch, Lawley, & Hamblin, 2012; Brunsø, Verbeke, Olsen, & Jeppesen, 2009; Honkanen in sod., 2005; McManus in sod., 2012; Neale, Nolan-Clark, Probst, Batterham, & Tapsell, 2012; Pieniak, Verbeke, Olsen, Hansen, & Brunsø, 2010a; Verbeke in sod., 2008). Načeloma je bil »odnos do uživanja rib« bolj pozitiven pri starejših potrošnikih (Birch & Lawley, 2012; Olsen, 2003; Olsen in sod., 2008; Sveinsdóttir in sod., 2009; Verbeke & Vackier, 2005). Pri manjšini, ki je trdila, da jim okus rib ni všeč in je zato kazala negativen »odnos do uživanja rib«, je bil vidik negativnosti povezan tako z neprijetnim okusom kot vonjem (vključujoč vonj med pripravo) in prisotnostjo kosti (Altintzoglou in sod., 2010b; Birch & Lawley, 2012; Birch in sod., 2012; Brunsø in sod., 2009; Cosmina in sod., 2012; Grieger in sod., 2012; McManus in sod., 2012; Myrland in sod., 2000; Neale in sod., 2012; Olsen, 2001; Scholderer & Trondsen, 2008; Stefani, Scarpa, & Cavicchi, 2012; Trondsen, Scholderer, Lund, & Eggen, 2003; Verbeke & Vackier, 2005). Nekatere študije so pokazale, da tisti potrošniki, ki ne marajo rib in jih zato ne uživajo ali jih uživajo redko, negativno vplivajo na količine rib, ki jih užijejo drugi člani. Ena od raziskav (Birch & Lawley, 2012) je pokazala, da je 31% anketirancev, ki niso živeli v enočlanskem gospodinjstvu, trdila, da pojedjo manj rib kot bi jih radi, ker drugi člani gospodinjstev ne marajo rib. Raziskave so pokazale, da rib najpogosteje ne marajo otroci v starosti pod 10 let. (Altintzoglou in sod., 2010b; Brunsø in sod., 2009; Cosmina in sod., 2012; Neale in sod., 2012; Verbeke & Vackier, 2005) in mladostniki (Olsen in sod., 2008; Sveinsdóttir in sod., 2009; Trondsen, Braaten, Lund, & Eggen, 2004a; Verbeke & Vackier, 2005). Zanimiva je tudi ugotovitev, da v družinah z otroki pod 12 let uživajo več predelanih rib, kot pa v družinah, ki imajo starejše otroke (Trondsen in sod. (2004a). Myrland in sod. (2000) trdijo, da je razlog za to mogoče iskati v dejstvu, da pri ribah, ki so recimo posute z drobtinami ali kako drugače procesirane, izginijo karakteristike sveže ribe, ki za otroke ni privlačna.

7.1.2 Koristnost za zdravje

Čeprav je redno uživanje rib povezano s koristmi za zdravje, so v predstavah ljudi ribe povezane tudi s kontaminanti kot so različne kemikalije, kovine in mikrobi, ki so lahko škodljivi. Precej raziskav kaže, da so ribe pri potrošnikih percipirane kot zdrava hrana, ker naj bi vsebovale visok odstotek beljakovin, omega-3 maščobne kisline in imajo malo maščob. (Altintzoglou in sod., 2010b; Arvanitoyannis in sod., 2004; Birch in sod., 2012; Brunsø in sod., 2009; Burger & Gochfeld, 2009; Cosmina in sod., 2012; Grieger in sod., 2012; Hall & Amberg, 2013; Hughner, Maher, Childs, & Nganje, 2009; Juhl & Poulsen, 2000; McManus in sod., 2012;

Neale in sod., 2012; Pieniak, Verbeke, & Scholderer, 2010b; Stefani in sod., 2012; Verbeke in sod., 2008; Verbeke, Vermeir, & Brunso, 2007b). Takšna predstava o koristnosti rib za zdravje je nastala tako zaradi verovanja potrošnikov samih pa tudi kot posledica informacij iz promocijskih kampanj različnih vladnih organizacij, potrošniških organizacij, zdravstvenega osebja, trgovcev in predelovalne industrije. (Grieger in sod., 2012; Neale in sod., 2012; Olsen, 2003; Pieniak in sod., 2007). Po mnenju nekaterih avtorjev je predstava, da so ribe zdrave, tako močna, da tega ne bi bilo mogoče še zvišati, če bi jih dodatno izpostavljali sporočilom, ki bi poudarjala kako zdrave so ribe. Vendar je pri potrošnikih zelo omejeno vedenje o tem, kakšne specifične zdravstvene in prehranske koristi predstavlja uživanje rib. Samo majhen odstotek potrošnikov (predvsem starejših in dobro izobraženih) v resnici ve na kaj vplivajo in kako koristijo zdravju in prehranskemu statusu specifični elementi, ki jih najdemo v ribah.

Kar se tiče tveganja za zdravje, povezanega z uživanjem rib, rezultati raziskav kažejo, da so potrošniki zaskrbljeni zaradi živega srebra in polikloriniranih bifenilov, ki naj bi jih vsebovale ribe. Le malo potrošnikov naj bi imelo dovolj znanja o specifičnih tveganjih zaradi različnih kontaminantov v različnih vrstah rib in njihovih učinkih na zdravje (Brunsø in sod., 2009; Burger & Gochfeld, 2009; Grieger in sod., 2012; Pieniak in sod., 2007, 2010b). Verbeke in sod. (2008) so ugotovili, da so ženske, ki so bile izpostavljene sporočilom, ki so poudarjala tveganja za zdravje zaradi dioksina in živega srebra, le za malenkost (8%) zmanjšale namero za konzumacijo rib. Precej visoko stopnjo prepričanja, da se z uživanjem rib poveča izpostavljenost živemu srebru, so izkazale specifične skupine in sicer nosečnice, doječe matere in matere majhnih otrok. Posledično so konzumirale manj rib.

7.1.3 Navade glede konzumacije rib

Navade lahko opišemo kot obnašanje, ki ga redno ponavljamo in je v veliki meri nezavednega značaja (Ajzen, 2002). Če upoštevamo, da je stare navade težko spremeniti (navada je železna srajca), nove navade pa je težko formirati, na potrošnikovo izbiro močno vplivajo akumulirane izkušnje, ki jih je potrošnik izkusil v točno določeni situaciji oziroma načinu obnašanja in so ga bodisi zadovoljile ali razočarale. Norveške raziskave (Honkanen in sod., 2005) so pokazale, da lahko na podlagi poznavanja potrošnikovih navad, v veliki meri napovemo njegovo namero, da bo užival ribe. Altinzoğlu in sod. (2010) so z analizo diskusije fokusnih skupin postavili hipotezo, da redno in dovolj pogosto, a ne pretirano pogosto uživanje rib v otroštvu, vodi k navadi uživanja rib v odraslosti. Če otroci jedo ribe preredko jim to ne omogoča, da bi se v zadostni meri »spoprijateljili« z ribami, če pa jih jedo prepogosto, je to zanje lahko negativna izkušnja, ki jih odvraca, da bi, ko bodo odrasli, ribe jedli iz navade. Nekateri študije (Birch and Lawley, 2014) so to hipotezo sicer potrdile, vendar pa so raziskovalci zaključili, da je redno uživanje rib v otroštvu lahko koristno za oblikovanje navade rednega uživanja rib v odraslosti, vendar pa ni odločujoče. Nekateri činitelji, kot so pomanjkanje znanja, veščin in samozaupanja, lahko v času prehoda iz otroštva v odraslost oslabijo in ne utrdijo v otroštvu pridobljenih navad glede konzumacije rib.

7.1.4 Percepcija priročnosti

Kot to velja za druge prehranske izdelke, na uživanje rib vpliva tudi potrošnikova želja po t.i. priročnosti (angl. convenience), to je želja, da priprava hrane ni dolgotrajna in zapletena. V tem smislu lahko pričakujemo, da prihaja do razlik v obnašanju glede uživanja nepredelanih rib in predelanih oziroma procesiranih ribjih izdelkov. Za prve lahko pričakujemo, da bodo percipirane kot hrana, ki ni »priročna«, druge pa kot hrana, ki jo pripravimo enostavno in hitro. Razlike v »priročnosti« obeh skupin so ugotovili Birch in sod. (2012), pri čemer so bile za potrošnika zmrznjene ribe v primerjavi z ohlajenimi bolj »priročne«. Myrland in sod. (2000) so ugotovili, da je za potrošnike trditev »težko jih je pripraviti« veljala samo za nepredelane ribe, ne pa za ribe predelane v izdelke in je tudi vplivala na zmanjšano uživanje prve skupine. Iz razprav v fokusnih skupinah, ki so jih opravili v šestih evropskih državah, je mogoče zaključiti,

da so ribe na splošno videne kot nepriročno živilo, kar vpliva na pogostost priprave in uživanja rib. Poleg tega so ugotovili, da je tudi tiste potrošnike, ki so želeli ribe uživati bolj pogosto, skrbela dolgotrajnost in kompliciranost priprave (Altintzoglou in sod., 2010b; Brunsø in sod., 2009; Cosmina in sod., 2012). Raziskave so tudi pokazale, da percipirajo ribe kot nepriročne zlasti tisti potrošniki, ki so na sploh pri pripravi hrane orientirani na priročnost (Olsen in sod., 2007; Rortveit and Olsen, 2009). Da so ribe nepriročno živilo v večji meri menijo mlajši potrošniki.

7.1.5 »Kompetenca« pri procesu priprave rib

Priprava rib, še posebej svežih, pogosto zahteva nekaj, kar bi lahko poimenovali kot kompetenca in je v primeru rib odvisna od nivoja znanja, izkušenj, ekspertize in samozaupanja, tako glede kakovosti izdelka na nakupnem mestu kot tudi priprave jedi iz rib doma. Predpostavljamo lahko, da majhna kompetenca negativno vpliva na uživanje rib, kar je bilo potrjeno v raziskavah (Altintzoglou in sod., 2010b; Birch in sod., 2012; Cosmina in sod., 2012; Lawley, Birch, & Hamblin, 2012; Neale in sod., 2012; Birch & Lawley, 2012, 2014; Olsen in sod., 2008; Pieniak in sod., 2007, 2010a, 2010b; Rortveit & Olsen, 2007; Verbeke in sod., 2007b).

Čeprav se zdi, da je delež potrošnikov z nizko kompetenco precej velik, raziskav, ki bi to potrdile ni ravno veliko. Birch & Lawley (2012) sta za avstralske potrošnike ugotovila, da jih kar 41% ni vedelo, kako prepoznati ali so ribe sveže, 29% jih ni vedelo, kako izbrati ribe in 25% jih je izjavilo, da ne vedo, kako pripraviti ribe. Za belgijske potrošnike raziskave kažejo, da jih je 62% mogoče uvrstiti v skupino, ki kaže nizko kompetenco (Verbeke in sod., 2007b). Ni pa na voljo zanesljivih podatkov o psihografiji tega segmenta.

7.1.6 Percepcija cene

Ribe in izdelki predstavljajo zelo heterogeno skupino, v kateri je razlika v cenah med najcenejšimi in najdražjimi zelo velika. Kljub temu so ribe in ribji izdelki na splošno percipirani kot dražji od ostalih živil živalskega izvora. Za te izdelke velja, da so v primerjavi z mesom drugih živali manj nasitni. Te predpostavke so potrdile nekatere raziskave (Brunsø in sod., 2009; Altintzoglou in sod., 2010b; Neale in sod., 2012; Verbeke in sod. (2008), vendar pa na podlagi opravljenih raziskav ni mogoče zaključiti, da na konzumacijo vpliva percepcija, da so ribe drage.

7.1.7 Razpoložljivost rib

Uživanje rib bi znalo biti močno povezano z razpoložljivim asortimentom rib. V primeru, da potrošnik na trgu nima na voljo ribjih izdelkov, ki jih želi, mu druge razpoložljive ribje vrste predstavljajo le slab nadomestek. Tako so nekateri avtorji ugotovili, da ozek asortiment ribjih vrst negativno vpliva na konzumacijo rib (Altintzoglou in sod., 2010b; Birch in sod., 2012).

7.2 Pregled literature o lastnostih izdelkov pomembnih za nakup

Splošni pristop k proučevanju izbire izdelka glede na lastnosti povezane s kakovostjo je predstavil Lancaster (1966), ki je predpostavil, da potrošnik izmed vseh razpoložljivih izbire tisti izdelek, ki glede na kombinacijo različnih intrinzičnih in ekstrinzičnih karakteristik maksimizira njegovo korist. Hkrati je jasno, da je nivo koristi močno odvisen od psiholoških, moralnih in kulturnih faktorjev kot so npr. verovanja in tradicija. Prav na določanje »koristnosti« vplivajo tudi različne socialne, politične in etične vrednote. Te oblikujejo odnos do nekega izdelka ter obnašanje, povezano z nakupom tega izdelka. Vsi ti dejavniki povzročajo, da potrošniki dajo prednost enemu izdelku pred drugim. Med takšne karakteristike sodi izvor izdelka (domač-tuj), produkcijska metoda (gojen-prostoživeč), metoda shranjevanja (ohlajen-

zamrznjen-konzerviran), stopnja razvitosti izdelka (tradicionalen-inovativen), pakiranost (pakiran-nepakiran), kako prijazna je metoda lova/reje do okolja.

7.2.1 Izvor

Številne raziskave so pokazale, da je izvor ena od najpomembnejših karakteristik, ki odločajo o izboru določenega izdelka (Birch in sod., 2012; Brécard, Hlaimi, Lucas, Perraudeau, & Salladarré, 2009; Brunsø in sod., 2009; Claret in sod., 2012; Cosmina in sod., 2012; Jaffry, Pickering, Ghulam, Whitmarsh, & Wattage, 2004; Lawley in sod., 2012; Loose, Peschel, & Grebitus, 2012; Mauracher, Tempesta, & Vecchiato, 2013; Stefani in sod., 2012). Te raziskave so pokazale, da dajejo potrošniki prednost domačim izdelkom pred uvoženimi, saj menijo, da so ti izdelki višje kakovosti, so bolj varni in bolj sveži. Vzroke za takšno mnenje je mogoče iskati tako na področju racionalnega kot tudi emocionalnega/simboličnega. Z racionalnega stališča veljajo domači izdelki za bolj sveže zaradi dejstva, da so ribe hitro pokvarljive in je zato pomembno, da se na poti od mesta ulova do prodaje uporabi kar najmanj prezervacijskih postopkov (Birch in sod., 2012; Claret in sod., 2012; Lawley in sod., 2012; Mauracher in sod., 2013). Skrb za varnost se poveča, če izdelki prihajajo iz držav, za katere se predpostavlja, da so predpisi glede pridelave in predelave hrane pomanjkljivi (Birch in sod., 2012; Hansen & Sallis, 2011; Lawley in sod., 2012). Pri dajanju prednosti domačim izdelkom igra vlogo tudi okoljska zavest, ker je transport, ki negativno vpliva na okolje, pri domačih izdelkih krajši. Poleg omenjenih racionalnih vzrokov potrošniki dajejo prednosti domačim izdelkom tudi zaradi prepričanj, ki izvirajo iz stereotipov, napačnih informacij in čustvenih predstav. Nekateri avtorji omenjajo, da obstaja kar velik delež potrošnikov, ki bi jih lahko opisali kot etnocentrične (Birch in sod., 2012; Hansen & Sallis, 2011; Mauracher in sod., 2013; Stefani in sod., 2012).

7.2.2 Produkcijska metoda

Metoda produkcije igra pri nakupni odločitvi v primerjavi z drugimi atributi manj pomembno vlogo. Potrošniki ne kažejo močnega zanimanja za to, da bi izvedeli, ali so bile ribe gojene ali prostoživeče (divje) (Claret in sod., 2012; Jaffry in sod., 2004; Lawley in sod., 2012; Vanhonacker in sod., 2011). Raziskave sicer kažejo, da so divje ribe po mnenju večine potrošnikov superiorne, kar se tiče okusa in hranilne vrednosti ter da so bolj zdrave (Arvanitoyannis in sod., 2004; Brunsø in sod., 2009; Cardoso, Lourenço, Costa, Gonçalves, & Nunes, 2013; Claret in sod., 2012; Hall & Amberg, 2013; Jaffry in sod., 2004; Kole, Altintzoglou, Schelvis-Smit, & Luten, 2009; Lawley in sod., 2012; Sveinsdóttir in sod., 2009; Verbeke, Sioen, Brunso, De Henauw, & Van Camp, 2007a). Ta percepcija je poudarjena pri starejših potrošnikih s tradicionalnimi prehranskimi navadami (Arvanitoyannis in sod., 2004; Brunsø in sod., 2009; Sveinsdóttir in sod., 2009; Verbeke in sod., 2007a) in pri potrošnikih, ki živijo v obalnih področjih (Cardoso in sod., 2013). Kole et.al (2009) so ugotovili, da so potrošniki v slepem senzoričnem testu dali celo majhno prednost gojenim ribami. Večina potrošnikov pogosto uživa popularne gojene ribe kot so losos, postrv, brancin in orada in do njih ne kaže averzije. Pri tem igra pomembno vlogo seveda cena. Višja cena divjih rib, ki jo povzroča manjša ponudba teh rib zaradi omejenih naravnih virov, je povzročila, da potrošniki v gojenih ribah vidijo ustrezno alternativo za divje ribe. Kot ugotavljajo raziskovalci (Altintzoglou in sod., 2011; Arvanitoyannis in sod., 2004; Kole in sod., 2009; Lawley in sod., 2012; Sveinsdóttir in sod., 2009; Vanhonacker in sod., 2011; Verbeke in sod., 2007a), izbira potrošnikov na osnovi te lastnosti ni zasnovana na poznavanju različnih aspektov posamezne metode kot so npr. koristi in tveganja za zdravje in okolje, povezana z vsako od metod.

7.2.3 Metode shranjevanja

Študije, v katerih so proučevali kako način, na katerega so ribe shranjene (ohlajene-na ledu, zamrznjene, v konzervah, prekajene, soljene) vpliva na nakupno obnašanje, so redke. Načeloma kažejo, da večina potrošnikov daje prednost ohlajenim ribam pred zamrznjenimi. (Cardoso in sod., 2013; Greece (Arvanitoyannis in sod., 2004). Sveže/ohlajene ribe imajo prednost, ker naj bi drugi načini shranjevanja imeli negativen vpliv na okus, vonj in teksturo. Potrošniki menijo, da se zaradi postopkov v zvezi s shranjevanjem, ki so prisotni pri drugih metodah shranjevanja, zmanjša kakovost, prehranska vrednost in naravnost. Omenjene študije so hkrati pokazale, da se zamrznjeni izdelki pogosteje znajdejo v nakupovalni košarici zaradi priročnosti, razpoložljivosti na prodajnem mestu in nižje cene.

Čeprav so ohlajene ribe v primerjavi z ostalimi percipirane kot kvalitetnejše, ker veljajo so sveže, so le najbolj poučeni in izkušeni potrošniki prepričani v svojo sposobnost ocenjevanja svežine rib na osnovi intrinzičnih karakteristik kot sta vonj in izgled (Arvanitoyannis in sod., 2004; Birch & Lawley, 2012; Birch in sod., 2012; Brunsø in sod., 2009; Hall & Amberg, 2013; Juhl & Poulsen, 2000; Kole in sod., 2009; Lawley in sod., 2012; McManus in sod., 2012; Sveinsdóttir in sod., 2009; Verbeke in sod., 2007b). Zato se potrošniki pri ocenjevanju svežosti naslonijo na ekstrinzične karakteristike (značnice) kot so oznake »uporabno do«, »X dni po ulovu«, »geografski izvor« in poskušajo na ta način zmanjšati tveganje, da bodo napačno izbrali. Velikokrat se zaradi pomanjkanja takšnih ekstrinzičnih značnic ali pomanjkanja zaupanja vanje, potrošniki odločijo za nakup rib, ki so bile shranjene na »manj tvegan« način.

7.2.4 Razvoj izdelkov

Tudi za pomen te lastnosti za nakupno obnašanje potrošnikov v literaturi ni mogoče najti veliko raziskav. Maloštevilne opravljene študije kažejo, da je prav povečan pomen po priročnosti vzbudil razvoj izdelkov z visoko stopnjo obdelave. S tem naj bi zadostili potrošnikovim željam, ki iščejo izdelke pripravljene za takojšnjo/hitro postrežbo. Tako so razvili izdelke kot so fileji, stejki, burgerji, palčke in predpripravljeni obroki na ribji osnovi. Vendar se zaradi povečane stopnje procesiranja takšnim izdelkom v očeh porabnikov zmanjša kakovost, varnost, naravnost in prehranska vrednost (Debucquet, Cornet, Adam, & Cardinal, 2012).

7.2.5 Pakiranje

Tudi študije o pomenu te lastnosti za nakupno odločitev potrošnika so redke. Ena izmed njih ugotavlja, da večina (64%) avstralskih rednih uporabnikov rib kupuje nepakirane ribe, saj menijo, da so cenejše in predstavljajo manjše tveganje kar se tiče svežine in izvora (Birch in sod. 2012). V nasprotju z njimi ostali dajejo prednost predpakiranim ribam, saj je zanje bolj priročno poiskati izdelek na policah kot pa čakati na postrežbo v delikatesnem oddelku. Prav tako imajo pri takšnih izdelkih možnost preveriti podatke o svežini in izvoru. Predpakirane ribe predstavljajo večjo transparentnost glede cene, blagovna znamka pa jim zagotavlja kakovost. Do podobnih rezultatov so prišli tudi v Grčiji. Razen 26 odstotkov, pretežno mlajših potrošnikov, so ostali dali jasno prednost tradicionalnemu nakupu nepakiranih rib. Tisti, ki so dali prednost pakiranim ribam, so se za ta izdelek odločili zaradi priročnosti in varnosti.

7.2.6 Prijaznost do okolja

V povezavi z vse večjo skrbjo različnih javnosti za ohranjanje trajnostnega ribolova, postajajo oznake, da so bile ribe ulovljene na način, ki je »okolju prijazen«, vse pogostejše. V zadnjem času so nekatere nevladne organizacije, proizvajalci in trgovci vpeljali različne ekološke oznake. Raziskava, ki so jo opravili v petih evropskih državah (Belgija, Danska, Francija, Italija in Nizozemska) je pokazala, da se 82 odstotkov vprašanih strinja, da bi morale biti ribe, ki so ulovljene z okolju prijaznimi ribolovnimi metodami, posebej označene (Brécard in sod., 2009).

Brécard, Lucas, Pichot, & Salladarré (2012) so ugotovili, da bi se 31 odstotkov Francozov odločilo za nakup ribjih izdelkov, označenih z oznako »okolju prijazno«. Jaffry in sod. (2004) so ugotovili, da ima takšna oznaka pozitiven vpliv pri izbiri izdelka. Rezultati raziskav, ki so jih opravili Johnston, Wessells, Donath, and Asche (2001) so pokazali, da bi pri enakih cenah 74 odstotkov norveških in 88 odstotkov ameriških potrošnikov izbralo izdelke z oznako »okolju prijazen«. Ob 50 odstotni razliki v ceni bi se 32 odstotkov Norvežanov in 68 odstotkov Američanov odločilo za nakup rib ulovljenih na »okolju prijazen način«. Brécard in sod. (2009, 2012) in Johnston in sod. (2001) so ugotovili, da bi takšno izbiro opravili predvsem potrošniki z visoko ekološko zavestjo.

V Evropi obstajajo tudi certifikacijske sheme za ekološko akvakulturo in na trgu je mogoče najti ribe, ki so označene kot eko (oziroma bio ali organsko, odvisno od posamezne države). V literaturi je mogoče najti le dve raziskavi, ki proučujeta, kako sprejemljive so takšne ribe za potrošnika. Mauracher in sod. (2013) so ugotovili, da naj bi bilo v Italiji kar 55 odstotkov potrošnikov pripravljeno plačati 2.03 EUR/kg več za »ekološkega« brancina v primerjavi z »neekološkim«. Stefani in sod. (2012) so določili vrednost 2.76 €/kg kot mediano vrednost »pripravljenosti za plačilo« (WTP) za ekološko orado.

8 Uporabljena literatura

1. Altintzoglou T., Einarsdottir G., Valsdottir T., Schelvis R., Skåra T., Luten J.: A voice-of-consumer approach in development of new seafood product concepts. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 19 (2) (2010), pp. 130-145
2. Altintzoglou T., Hansen K.B., Valsdottir T., Odland J.O., Martinsdóttir E., Brunsø K.: Translating barriers into potential improvements. The case of new healthy seafood product development. *Journal of Consumer Marketing*, 27 (3) (2010), pp. 224-235
3. Altintzoglou T., Vanhonacker F., Verbeke W., Luten J.: Association of health involvement and attitudes towards eating fish on farmed and wild fish consumption in Belgium, Norway and Spain. *Aquaculture International*, 19 (3) (2011), pp. 475-488
4. Arvanitoyannis I.S., Krystallis A., Panagiotaki P., Theodorou A.J.: A marketing survey on Greek consumers' attitudes towards fish. *Aquaculture International*, 12 (3) (2004), pp. 259-279
5. Birch D., Lawley M.: Buying seafood. Understanding barriers to purchase across consumption segments. *Food Quality and Preference*, 26 (1) (2012), pp. 12-21
6. Birch D., Lawley M.: The role of habit, childhood consumption, familiarity and attitudes across seafood consumption segments in Australia. *Journal of Food Products Marketing*, 20 (1) (2014), pp. 98-113
7. Birch D., Lawley M., Hamblin D.: Drivers and barriers to seafood consumption in Australia. *Journal of Consumer Marketing*, 29 (1) (2012), pp. 64-73
8. Brécard D., Hlaimi B., Lucas S., Perraudeau Y., Salladarré F.: Determinants of demand for green products. An application to eco-label demand for fish in Europe. *Ecological Economics*, 69 (1) (2009), pp. 115-125
9. Brécard D., Lucas S., Pichot N., Salladarré F.: Consumer preferences for eco, health and fair trade labels. An application to seafood product in France. *Journal of Agricultural & Food Industrial Organization*, 10 (1) (2012)
10. Brunsø K., Verbeke W., Olsen S.O., Jeppesen L.F.: Motives, barriers and quality evaluation in fish consumption situations. Exploring and comparing heavy and light users in Spain and Belgium. *British Food Journal*, 111 (7) (2009), pp. 699-716
11. Burger J., Gochfeld M.: Perceptions of the risks and benefits of fish consumption. Individual choices to reduce risk and increase health benefits. *Environmental Research*, 109 (3) (2009), pp. 343-349
12. Cardoso C., Lourenço H., Costa S., Gonçalves S., Nunes M.L.: Survey into the seafood consumption preferences and patterns in the Portuguese population. Gender and regional variability. *Appetite*, 64 (2013), pp. 20-31
13. Carlucci D., Nocella G., De Devitiis B., Viscecchia R., Bimbo F., Nardone G.: Consumer purchasing behaviour towards fish and seafood products. Patterns and insights from a sample of international studies. *Appetite*, 84 (2015), pp. 212-227
14. Claret A., Guerrero L., Aguirre E., Rincón L., Hernández M.D., Martínez I., in sod.: Consumer preferences for sea fish using conjoint analysis. Exploratory study of the importance of country of origin, obtaining method, storage conditions and purchasing price. *Food Quality and Preference*, 26 (2) (2012), pp. 259-266

15. Cosmina M., Demartini E., Gaviglio A., Mauracher C., Prestamburgo S., Trevisan G.: Italian consumers' attitudes towards small pelagic fish. *New Medit*, 11 (1) (2012), pp. 52-57
16. Debucquet J.C., Cornet J., Adam I., Cardinal M.: Perception of oyster-based products by French consumers. The effect of processing and role of social representations. *Appetite*, 59 (3) (2012), pp. 844-852
17. Eagly A.H., Chaiken S.: Attitude structure and function. D. Gilbert, S. Fiske, G. Lindzey (Eds.), *The handbook of social psychology* (4th ed.), McGraw-Hill, New York (1998), pp. 269-322
18. FAO: The state of world fisheries and aquaculture. Opportunities and challenges. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome (2016)
19. Grieger J.A., Miller M., Cobiac L.: Knowledge and barriers relating to fish consumption in older Australians. *Appetite*, 59 (2) (2012), pp. 456-463
20. Hall T.E., Amberg S.M.: Factors influencing consumption of farmed seafood products in the Pacific Northwest. *Appetite*, 66 (1) (2013), pp. 1-9
21. Hansen H., Sallis J.: Extrinsic cues and consumer judgments of food product introductions. The case of Pangasius in Norway. *Journal of Food Products Marketing*, 17 (5) (2011), pp. 536-551
22. Honkanen P., Olsen S.O., Bas Verplanken B.: Intention to consume seafood. The importance of habit. *Appetite*, 45 (2) (2005), pp. 161-168
23. Hughner R.S., Maher J.K., Childs N.M., Nganje W.E.: ish. Friend or foe? Food policy and subpopulation warnings for consumers. *Food Policy*, 34 (2) (2009), pp. 185-197
24. Jaffry S., Pickering H., Ghulam Y., Whitmarsh D., Wattage P.: Consumer choices for quality and sustainability labelled seafood products in the UK. *Food Policy*, 29 (3) (2004), pp. 215-228
25. Johnston R.J., Wessells C.R., Donath H., Asche F.: Measuring consumer preferences for eco-labelled seafood. An international comparison. *Journal of Agricultural and Resource Economics*, 26 (19) (2001), pp. 20-39
26. Juhl H.J., Poulsen C.S.: Antecedents and effects of consumer involvement in fish as a product group. *Appetite*, 34 (3) (2000), pp. 261-267
27. Kole A.P.V., Altintzoglou T., Schelvis-Smit R.A.A.M., Luten J.B.: The effects of different types of product information on the consumer product evaluation for fresh cod in real life settings. *Food Quality and Preference*, 20 (3) (2009), pp. 187-194
28. Lancaster K.J.: A new approach to consumer theory. *Journal of Political Economy*, 74 (2) (1966), pp. 132-157
29. Lawley M., Birch D., Hamblin D.: An exploratory study into the role and interplay of intrinsic and extrinsic cues in Australian consumers' evaluations of fish. *Australasian Marketing Journal*, 20 (4) (2012), pp. 260-267
30. Loose S.M., Peschel A., Grebitus C.: Quantifying effects of convenience and product packaging on consumer preferences and market share of seafood products. The case of oysters. *Food Quality and Preference*, 28 (2) (2012), pp. 492-504
31. Mauracher C., Tempesta T., Vecchiato D.: Consumer preferences regarding the introduction of new organic products. The case of the Mediterranean sea bass (*Dicentrarchus labrax*) in Italy. *Appetite*, 63 (2013), pp. 84-91

32. McManus A., Hunt W., Howieson J., Cuesta-Briand B., McManus J., Storey J.: Attitudes towards seafood and patterns of consumption in an Australian coastal town. *Nutrition Bulletin*, 37 (3) (2012), pp. 224-231
33. Myrland O., Trondsen T., Johnston R.S., Lund E.: Determinants of seafood consumption in Norway. Lifestyle, revealed preferences, and barriers to consumption. *Food Quality and Preference*, 11 (3) (2000), pp. 169-188
34. Neale E.P., Nolan-Clark D., Probst Y.C., Batterham M.J., Tapsell L.C.: Comparing attitudes to fish consumption between clinical trial participants and non-trial individuals. *Nutrition and Dietetics*, 69 (2) (2012), pp. 124-129
35. Olsen S.O.: Consumer involvement in seafood as family meals in Norway. An application of the expectancy-value approach. *Appetite*, 36 (2) (2001), pp. 173-186
36. Olsen S.O.: Understanding the relationship between age and seafood consumption. The mediating role of attitude, health involvement and convenience. *Food Quality and Preference*, 14 (3) (2003), pp. 199-209
37. Olsen S.O., Heide M., Dopico D.C., Toften K.: Explaining intention to consume a new fish product. A cross-generational and cross-cultural comparison. *Food Quality and Preference*, 19 (7) (2008), pp. 618-627
38. Olsen S.O., Scholderer J., Brunsø K., Verbeke W.: Exploring the relationship between convenience and fish consumption. A cross-cultural study. *Appetite*, 49 (1) (2007), pp. 84-91
39. Pieniak Z., Verbeke W., Olsen S.O., Hansen K.B., Brunsø K.: Health-related attitudes as a basis for segmenting European fish consumers. *Food Policy*, 35 (5) (2010), pp. 448-455
40. Pieniak Z., Verbeke W., Scholderer J.: Health-related beliefs and consumer knowledge as determinants of fish consumption. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23 (5) (2010), pp. 480-488
41. Pieniak Z., Verbeke W., Scholderer J., Brunsø K., Olsen S.O.: European consumers' use of and trust in information sources about fish. *Food Quality and Preference*, 18 (8) (2007), pp. 1050-1063
42. Rortveit A.W., Olsen S.O.: The role of consideration set size in explaining fish consumption. *Appetite*, 49 (1) (2007), pp. 214-222
43. Rortveit A.W., Olsen S.O.: Combining the role of convenience and consideration set size in explaining fish consumption in Norway. *Appetite*, 52 (2) (2009), pp. 313-317
44. Scholderer J., Trondsen T.: The dynamics of consumer behaviour on habit, discontent, and other fish to fry. *Appetite*, 51 (3) (2008), pp. 576-591
45. Stefani G., Scarpa R., Cavicchi A.: Exploring consumer's preferences for farmed sea bream. *Aquaculture International*, 20 (4) (2012), pp. 673-691
46. Sveinsdóttir K., Martinsdóttir E., Green-Petersen D., Hyldig G., Schelvis R., Delahunty C.: Sensory characteristics of different cod products related to consumer preferences and attitudes. *Food Quality and Preference*, 20 (2) (2009), pp. 120-132
47. Thorsdottir F., Sveinsdottir K., Jonsson F.H., Einarsdottir G., Thorsdottir I., Martinsdottir E.: A model of fish consumption among young consumers. *Journal of Consumer Marketing*, 29 (1) (2012), pp. 4-12

48. Trondsen T., Braaten T., Lund E., Eggen A.E.: Health and seafood consumption patterns among women aged 45–69 years. A Norwegian seafood consumption study. *Food Quality and Preference*, 15 (2) (2004), pp. 117-128
49. Trondsen T., Braaten T., Lund E., Eggen A.E.: Consumption of seafood. The influence of overweight and health beliefs. *Food Quality and Preference*, 15 (4) (2004), pp. 361-374
50. Trondsen T., Scholderer J., Lund E., Eggen A.E.: Perceived barriers to consumption of fish among Norwegian women. *Appetite*, 41 (3) (2003), pp. 301-314
51. Vanhonacker F., Altintzoglou T., Luten J., Verbeke W.: Does fish origin matter to European consumers? Insights from a consumer survey in Belgium, Norway and Spain. *British Food Journal*, 113 (4) (2011), pp. 535-549
52. Verbeke W., Sioen I., Brunso K., De Henauw S., Van Camp J.: Consumer perception versus scientific evidence of farmed and wild fish. Exploratory insights from Belgium. *Aquaculture International*, 15 (2) (2007), pp. 121-136
53. Verbeke W., Vackier I.: Individual determinants of fish consumption. Application of the theory of planned behaviour. *Appetite*, 44 (1) (2005), pp. 67-82
54. Verbeke W., Vanhonacker F., Frewer L.J., Sioen I., De Henauw S., Van Camp J.: Communicating risks and benefits from fish consumption. Impact on Belgian consumers' perception and intention to eat fish. *Risk Analysis*, 28 (4) (2008), pp. 951-967
55. Verbeke W., Vermeir I., Brunso K.: Consumer evaluation of fish quality as basis for fish market segmentation. *Food Quality and Preference*, 18 (4) (2007), pp. 651-661

9 Priloge

Priloga 1: Količina rib, mehkužcev in rakov ulovljenih v letu 2016 v Sloveniji v kg. (Vir: SURS)

Vrsta rib	kg	Vrsta mehkužcev	kg	Vrsta rakov	kg
Sardela (PIL)	28.965	Moškatna hobotnica (EDT)	12.134	Tigrasta kozica (TGS)	5.381
Mol (WHG)	16.326	Ligenj (SQR)	9.403	Mors. bogomolka (MTS)	2.049
Orada (SBG)	15.059	Sipa (CTC)	5.604	Trnočela rakovica (EIK)	116
Morski list (SOL)	11.295	Bodičasti volek (BOY)	751		
Sardon (ANE)	5.626	Pritlikavi ligenj (OUM)	430		
Ciplji (MUL)	4.803	Ladinka (VEV)	277		
Brancin (BSS)	3.142	Noetova barčica (RKQ)	233		
Iverka (FLE)	2.883	Ostali(ulov<100kg)	90		
Ribon (PAC)	2.693				
Bradač (MUT)	2.398				
Nav. morski pes (SMD)	1.962				
Šur (HOM)	1.753				
Skuša (MAC)	1.601				
Špar (ANN)	1.181				
Glavati cipelj (MUF)	1.171				
Salpa (SLM)	1.162				
Veliki krulec (GUU)	1.112				
Girice (PIC)	1.019				
Debelousti cipelj (MLR)	985				
Papalina (SPR)	885				
Mali gavun (ATB)	850				
Bukva (BOG)	641				

Nadaljevanje Priloge 1

Vrsta rib	kg	Vrsta mehkužcev	kg	Vrsta rakov	kg
Kovač (JOD)	638				
Romb (TUR)	544				
Morski zmaj (WEG)	533				
Modrak (BPI)	530				
Oslíč (HKE)	460				
Ovčica (SSB)	455				
Krulci (GUX)	449				
Gladki romb (BLL)	433				
Raža trnjevka (RJC)	354				
Zlati cipelj (MGA)	312				
Pic (SHR)	308				
Skakavka (BLU)	267				
Nav. morski psi(SDV)	264				
Gof (AMB)	263				
Progasti bradač (MUR)	255				
Ugor (COE)	251				
Palamida (BON)	211				
Zvezdasta raža (JRS)	205				
Korbel (COB)	173				
Rdeči mečak (CBC)	162				
Lica (LEE)	151				
Šuri (JAX)	143				
Rjava škarpna (BBS)	129				
Morski golob (MYL)	124				
Sivi cipelj (ODL)	120				
Ostale (ulov <100 kg)	685				
Ribe, skupaj	115.931	Mehkužci, skupaj	28.922	Raki, skupaj	7.546

Priloga 2: Količine (v 1000 kg) v letu 2016 uvoženih kategorij rib, rakov in mehkužcev, ki predstavljajo konkurenco ribam ujetim in vzrejenim v Sloveniji. (Vir: SURS)

Vrsta in oblika	Teža	Teža
		kateg.
030211 Postrvi, sveže ali ohlajene	200	
030314 Postrvi zamrznjene	206	
030442 Sveži ali ohlajeni fileti postrvi	27	
030482 Zamrznjeni fileti postrvi	75	508
030214 Atlantski losos svež ali ohlajen	282	
030441 Sveži ali ohlajeni fileti lososa	95	
030481 Zamrznjeni fileti lososov	300	677
030243 Sardele sveže ali ohlajene	243	
030353 Sardele zamrznjene	183	426
030284 Brancin svež ali ohlajen	415	
030384 Brancini, zamrznjeni	90	
030285 Šparide sveže ali ohlajene	390	895
030244 Skuše sveže ali ohlajene	78	
030254 Oslič svež ali ohlajen	31	
030354 Skuše zamrznjene	457	
030366 Osličji zamrznjeni	242	808
030432 Sveži ali ohlajeni fileti somov	42	
030433 Sveži ali ohlajeni fileti nilskih ostržev	12	
030323 Tilapije zamrznjene	33	
030324 Somi (Pangasius spp., Silurus spp., Clarias spp., Ictalurus spp.), zamrznjeni	36	
030462 Zamrznjeni fileti somov (Pangasius spp., Silurus spp., Clarias spp., Ictalurus spp.)	545	
030471 Zamrznjeni fileti trsk (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus)	54	
030474 Zamrznjeni fileti osličev (Merluccius spp., Urophycis spp.)	763	
030475 Zamrznjeni fileti aljaških sajev (Theragra chalcogramma)	154	
030487 Zamrznjeni fileti tunov	373	2.012
030615 Škampi (Nephrops norvegicus), zamrznjeni	231	
030616 Hladnovodne kozice zamrznjene	18	
030617 Druge kozice, zamrznjene	301	550
030731 Klapavice, žive, sveže ali ohlajene	150	
030739 Klapavice, zamrznjene, sušene, nasoljene ali v slanici	77	227
030741 Sipe in lignji, živi, sveži ali ohlajeni	98	
030749 Sipe in lignji, drugi	3.004	
030751 Hobotnice, žive, sveže ali ohlajene	55	
030759 Hobotnice, zamrznjene, sušene, nasoljene ali v slanici	244	3.401
03 Ribe, raki, mehkužci in drugi vodni nevretenčarji skupaj	12.013	

II INSTITUCIONALNI KUPCI

1 Kvalitativno raziskovanje

Za izvedbo kvalitativne raziskave se odločamo, ko želimo:

- pridobiti poglobljen uvid v percepcijo, prakse, želje in pričakovanja potrošnikov
- odgovoriti na vprašanja tipa Zakaj? Kako? Na kakšen način?
- ne le analizirati potrošne prakse, temveč jih tudi interpretirati – poiskati vzroke zanje.

V okviru kvalitativnega raziskovanja uporabljamo manjše vzorce, ki niso statistično reprezentativni. Pri kvalitativnem postopku vzorčenja je namreč najpomembneje v vzorec zajeti ustrezne posameznike, ki bodo lahko podali najbolj poglobljene odgovore na raziskovalna vprašanja.

Velikost vzorca je odvisna od raziskovalnega problema in opredelitve ciljne skupine (npr. skupinska diskusija običajno šteje med 6 in 8 udeležencev).

Če so vzorci preveliki, se odgovori udeležencev pričnejo ponavljati (in ne prispevajo dodane vrednosti k uvidu v raznorodne vidike raziskovalnega problema).

1.1 Predstavitev metode

Intervju sodi med kvalitativne raziskovalne pristope.

Gre za tehniko zbiranja podatkov, s pomočjo katere moderator raziskuje sogovornikov odnos (mnenja, stališča, izkušnje ipd.) do predmeta raziskave. Intervju v individualni postavitvi omogoča, da mnenja, stališča in izkušnje poglobljeno raziščemo, zato tovrstne intervjuje pogosto imenujemo tudi poglobljeni intervjuji.

Pri vodenju intervjuja moderator uporablja okviren seznam tem. Natančno formulacijo vprašanj in njihov vrstni pa prilagodi glede na posebnosti in predhodne odgovore intervjuvanca.

2 Metodologija raziskave

- Kvalitativna faza raziskave Izdelava analize in ocene stanja na strani slovenskih potrošnikov ribiških proizvodov in proizvodov iz akvakulture ter izdelava analize stanja informiranosti in osveščenosti slovenskih osnovnošolskih otrok glede ribiških proizvodov in proizvodov iz akvakulture je bila izvedena med 9. in 12. aprilom 2018 v Osrednjeslovenski regiji.
- Kvalitativna faza raziskave Izdelava analize in ocene stanja na strani slovenskih potrošnikov ribiških proizvodov in proizvodov iz akvakulture ter izdelava analize stanja informiranosti in osveščenosti slovenskih osnovnošolskih otrok glede ribiških proizvodov in proizvodov iz akvakulture je bila izvedena s pomočjo intervjujev.
- Izvedenih je bilo dvanajst intervjujev. Šest intervjujev je bilo izvedenih z institucionalnimi kupci (javni zavod). Sogovorniki so bili posamezniki, pristojni za sestavo jedilnikov in izvedbo surovin v šolah oziroma vrtcih. Šest intervjujev pa je bilo izvedenih s predstavniki HORECA. Sogovorniki so bili posamezniki, odgovorni za sestavo jedilnikov in nabavo surovin.

3 Rezultati

3.1 Vpogled v stanje potrošnje ribiških proizvodov in proizvodov iz akvakulture med institucionalnimi potrošniki

3.1.1 Morski sadeži

V javnih zavodih (šole, vrtci), ki so bili zajeti v raziskavo, na jedilnikih nimajo morskih sadežev oziroma proizvodov iz njih. Razlog za to je po navedbah udeležencev predvsem potencialna alergenost morskih sadežev. Del udeležencev je omenjal tudi, da so z uvedbo morskih sadežev poskušali, a jih otroci ne marajo preveč, zato so jih opustili.

1D (vrtec): Morskih sadežev ne ponujamo. To je zelo alergeno živilo, lahko je skriti alergen. Se nam zato zdi bolj smiselno ponuditi neko ribo, ki bo mogoče tudi bolj kvalitetna, kot ba da bi izzvali kakršnokoli alergijsko reakcijo.

1E (vrtec): Glede na to, da so naši otroci stari od enajstih mesecev do šestih let, morski sadeži vsekakor ne sodijo na jedilnik te populacije. Menim tudi, da gre za nek gurmanski užitek. Vemo, da prehrabna vrednost morskih sadežev je zelo nizka. Poleg tega je problem tudi žvečljivost in marsikdaj so lahko tudi mikrobiološko sporni ali pa z vsebnostjo težkih kovin.

1A (OŠ): Nimamo. Morski sadeži so pa še manj na jedilniku doma kot ribe. Je nekaj učencev, ki bi jedli morske sadeže, ker jih jejo doma. Ampak to jih je od 350, če jih je 30 je veliko... Smo poskusili z rižoto, rižote že tako ali tako niso priljubljene, pa ni šlo.

3.1.2 Pogostost vključitve rib na jedilnike

Ribe so na jedilnike zavodov, sodelujočih v kvalitativnem delu raziskave, uvrščene nekajkrat mesečno.

Ko gre za sodelujoče vrtce, so ribe na jedilnike vključene nekoliko pogostejše kot v šolah (tedensko). Ko gre za sodelujoče šole, so ribe na jedilnike uvrščene do dvakrat mesečno.

1D (vrtec): Ribe so vključene v zajtrke in pa v kosila. Vemo, da bi morale biti tedensko, trudimo se, da so prisotne.

1E (vrtec): Trudimo se, da je riba na jedilniku vsaj enkrat tedensko. Ali v obliki zajtrka ali je vključena v kosilo. Redkokdaj da je to dvakrat na teden.

1F (vrtec): Za zajtrk enkrat do dvakrat mesečno. Za kosilo pa večkrat, dva do trikrat mesečno.

1A (OŠ): V šolsko malico imamo ribe vključene na 14 dni in za kosilo na 14 dni. Torej vsak teden je ali za kosilo ali za šolsko malico. Za popoldansko malico je pa samo tuna enkrat mesečno.

1B (OŠ): Za malico imamo enkrat mesečno tunino pašteto. Kot pašteto ali pa Rio Mare. In pa enkrat mesečno namaz iz tun, ki ga sami naredimo. Kosilo pa tudi enkrat do dvakrat mesečno.

1C (OŠ): Za malico enkrat mesečno, za kosilo dvakrat mesečno, ne gre več.

3.1.3 Vrste rib, vključenih na jedilnik

Izmed vrst rib, uvrščenih na jedilnik za šolsko malico oz. vrtčevski zajtrk, prevladujeta tun in sardela. Ribe v okviru malic otroci večinoma zaužijejo v obliki namazov ali paštet. Manjšina sodelujočih je omenjala tudi uporabo ribe v koščkih.

Malica oz. zajtrk

1A (OŠ): Tuno in sardele. Delamo namaze iz tega in smo iz izkušenj ugotovili, da je to tisto, kar otroci res sprejmejo, da ne zavračajo. Namaze delamo sami.

1B (OŠ): Za ribji namaz vedno uporabljamo tuno in maslo. Drugih ne uporabljamo. Tukaj je tako specifično okolje... smo imeli tudi v preteklosti že iz sardel, pa ni šlo.

1D (vrtec): Za zajtrk delamo različne namaze. Najpogosteje iz tunine oz. iz sardel. Otroci imajo te namaze zelo radi.

1E (vrtec): Pri zajtrku so ribe v obliki namaza, se pravi so to sardele ali pa tunin namaz. Imamo tudi ribo v koščkih. Moram reči, da so otroci zelo dobro sprejeli tuno, sardele pa manj, verjetno zaradi vonja. Drugovrstne ribe, da bi jih sami kuhali in mleli se nam enostavno tako časovno kot tudi kadrovsko ne izide.

1F (vrtec): Za zajtrk vključujemo predvsem konzervirane ribe. Največkrat tuno, kakšne sardele, iz katerih delamo namaze. Tuno v koščkih smo poskusili, pa se ni toliko obneslo. ... Skušajo še nismo vključevali, pri novem razpisu bom videla, kako bo glede skuše.

1C (OŠ): Tuno imamo za namaze. ...Dobimo v pločevinki tuno in nam je potem lažje narediti namaz.

Kosilo

Ko gre za kosila, zavodi na jedilnik pretežno uvrščajo zamrznjene morske ribe (losos, orada, brancin, limanda, škarpena, morski list), nekateri tudi sveže sladkovodne, in sicer postrvi. Zamrznjene morske ribe so tujega izvora (sodelujoči ga večinoma ne poznajo), medtem ko gre pri svežih postrvih za lokalni proizvod.

Vse ribe, uvrščene na jedilnik kosil imajo obliko fileja. Fileji so namreč zaradi odsotnosti kosti percipirani kot varnejša oblika ribe za potrebe prehrane otrok. Pri izbiri ribe je pomembna tudi njena obstojnost pri obdelavi (da ne razpade prehitro) in čim bolj nevtralen okus in vonj (da jo otroci lažje sprejmejo).

Kar nekaj udeležencev poroča, da so imeli pri uvedbi filejev oslička težave z ostankom kosti v filejih, zaradi česar uporabo te vrste ribe opuščajo.

1A (OŠ): Pri kosilih je pa osliček, losos, postrv redkokdaj. Ampak to so fileji. Kosti so zelo delikatne pri naši populaciji. Smo omejeni na to. Ker so fileji res takšni, da je res redko kakšna kost kje. Pa za pripravo in transport moramo gledat. Da riba, ko se pripravi, da zdrži. Da se ne zdrobi.

1B (OŠ): Do zdaj smo imeli file oslička, da ni kosti. V tem šolskem letu smo pa že kar nekajkrat dali lososa na jedilnik. Če pa naredim primerjavo med lososom in osličem, lahko rečem, da jim gre bolj osliček kot losos. ... Drugih rib nismo poskušali uvajati.

1D (vrtec): Kar se kosil tiče pazimo, da ne pride do morebitnih poškodb, ker so koščice v njih. Zato jim običajno, če je v kosu, pripravimo losos. Sami pripravljamo tudi polpete iz orade in brancina. Imamo tudi postrvi. Oslička pa imamo zadnje čase bolj redko zaradi kosti.

1E (vrtec): Za kosilo največkrat pripravimo ribo pečeno v konvektomatu v kosu. Pripravljamo morske ribe. Te dobavitelj pripelje zmrznjene. Absolutno so to fileji, da je to najvišja kvaliteta. File lososa, file orade, file brancina in tudi nekaj je fileja oslička. Oslička malce manj, ker so velik problem kosti, kljub temu, da so to filirane ribe.

1F (vrtec): Za kosila vključujemo te konzervirane, kadar delamo kakšno omako tunino ali s smetano ali v paradižnikovi omaki v kombinaciji s testeninami oz. polento tudi. Kar se tiče zmrznjenih rib uporabljamo največ take, ki ne vsebujejo kosti. Ker je manjše tveganje. Smo imeli že probleme. Vključujemo lososa, file limande, včasih tudi file škarpene. Imamo tudi en proizvod, osličev file, kjer je osliček zmlet, ampak je sam osliček, brez teh močnatih zadev. Poskusili smo tudi že file postrvi, ampak se je izkazalo, da ima kar nekaj koščic. Imela sem v prejšnjem razpisu tudi orado fileje ampak v kuhinji ne moremo zagotoviti, da bi bilo brez, da bi kosti se odstranile.

1C (OŠ): Sladkovodne in morske. Sladkovodne so sveže postrvi, morske imamo pa morski list. Oslička ne dajemo zaradi kosti, ker smo imeli pred leti eno hudo težavo v vrtcu. Morski list je sicer dražji, ampak je kvaliteten. Pango smo izločili, ker ima veliko

holesterola, morski pes ni tako kvaliteten. Vse je zmrznjeno, kar dobimo od morskih zadev. V bližini imamo lokalnega dobavitelja za postrvi, ima zelo dobro kvaliteto, koščic skoraj nič, nam zelo dobro pripravi fileje. In se mi zdi, da je sveža riba veliko bolj kvalitetna kot zmrznjena.

3.1.4 Vrste rib, vključenih na jedilnik Vrste rib, ki jih otroci najraje jedo

Izmed vrst rib po poročanju sodelujočih otroci dokaj dobro sprejmejo tuna (navajenost od doma), lososa, osliča in morski list (manj izrazit okus in vonj ribe). Manj priljubljene pa so sardele (zaradi izrazitejšega okusa, vonja).

1D (vrtec): Losos se zelo dobro obnese, ga imajo otroci zelo radi. Zaradi pestrosti pa izberemo orado in brancin za pripravo polpetov. Imajo radi sicer zelo radi ocvrtega osliča, ampak nekako so tudi strokovne sodelavke izrazile skrb, ker so kosti noter, kljub temu, da je v razpisu očiščen. Ampak nikoli ni tako očiščen, da bi bil varen.

1E (vrtec): Radi pojedjo lososa, mislim da jih tudi vonj ne zmoti toliko. Pojedjo tudi orado in brancina, samo tam so problem lahko včasih kosti. Ponujali smo jim tudi sardele, sfilirane, lepo očiščene, samo mislim, da je bil vonj tisti, ki jih je odvrnil.

1F (vrtec): Najraje imajo ribe, kakšnega osliča v koruznem ovoju in ocvrto. Kakšnega lista, škarpeno pa osliča. Pa tunino v omaki.

1A (OŠ): Najraje pojedjo argentinskega osliča, smo zdaj ugotovili. Ker je malo debelejši kos. Druge vrste ne grejo tako. Jih tudi niso navajeni od doma, mi pa tudi gledamo, da je čim manj odpadka. Saj verjetno tretjina otrok bi še kaj drugega pojedla. Recimo morske sadeže smo poskušali rižoto, ni šla. Za malico smo zdaj ugotovili, da imajo raje tunin namaz. Sardelni ima malo premočen okus.

1B (OŠ): V enem obdobju smo, ko ni bilo osliča, naročili eno drugo zadevo, ne bom se zdaj spomnila, kaj je bilo, pa vem, da ni šlo. Jaz mislim, da so ti naši otroci najbolj navajeni na tuno. Mislim, da to iz družine izvira.

1C (OŠ): Nič jih ne marajo. Pred leti smo poskušali, da bi bile ribe štirikrat mesečno ali pa petkrat mesečno. In že dvakrat, da si na štirinajst dni sledijo, je bila grozljivka. Enostavno ne gre.

3.1.5 Vrste rib, vključenih na jedilnik Vrste rib, ki jih otroci najraje jedo

Za vrtčevske zajtrke in šolske malice so ribe pripravljene večinoma v obliki namazov.

Ribe so za kosilo pretežno pripravljene v obliki paniranja (drobtine, koruzna moka, pariško) ali pečenja in toplotno obdelane s pomočjo konvektomata. To so tudi načini priprave, ki jih otroci najbolj sprejmejo.

Manj zaželeno pri otrocih so ribe, pečene na žaru z omakami – udeleženci izpostavljajo, da najverjetneje zaradi tega, ker je pri tej obliki priprave okus po ribi precej izrazit.

1D (vrtec): Pripravljamo v obliki omake, kot polpeti, kosovno jih pripravljamo. Omake ponujamo bodisi z rižem bodisi s testeninami. Lososa damo običajno v koruzno moko in ga v parno konvekcijski peči popečemo. Pripravljamo ga pa tudi v omaki s paradižnikom. Smo pa imeli tudi že kot belo lososovo omako v smetani, kar se je tudi zelo dobro obneslo. Postrvi pa delamo za prvo starost in jih naredimo tako da jih podušimo in se potem zmeljejo za otroke do tretjega leta.

1E (vrtec): Za namaze so konzervirane ribe, so že toplotno obdelane. Kar se pa tiče kosil, najbolj uporabljamo, da je riba pečena, delamo pa tudi ribji brodet, kar pomeni, da je kuhana. ... Testenine z ribami imamo tudi. To pa uporabljamo kakšen losos, ker so lepi koščki in ne razpadejo.

1A (OŠ): Za malice v namazih. Delamo svoj tunin namaz, po našem receptu že več kot deset let. Losos gre slabše kot oslič. Potem imamo pa takšne prijeme, da lososa delamo v smetanovi omaki, da je malo boljši. Osliča pa, če je ocvrt, je seveda boljši. Potem ga delamo s koruzno moko. Pa s tržaško omako, samo to gre že slabše.

1B (OŠ): Za malice kot domač namaz v obliki paštete in pa Rio mare namaz. Losos je pečen. Oslič pa delamo vse tri možne načine: ali je pečen ali je paniran v drobtinah

ali pa po pariško. Ampak to ni v olju ampak je v konvektomatu. Najbolj jim gre kot namaz. Raje imajo namaz kot kos ribe.

Tovrsten izbor rib in načina priprave je predvsem posledica preferenc otrok. Ponuja se jim okuse, ki so jih vajeni od doma. Zavodi namreč težijo k temu, da je pri kosilih čim manj odpada, da ponujajo jedi, ki so zdrave in hkrati tudi okusa, ki je otrokom poznan in všečen.

3.1.6 Dobavitelji rib

Dobavitelja rib šole izbirajo preko javnega razpisa, kot je zakonsko obvezno. Ključni predpisani kriterij pri izbiri dobavitelja pa je najnižja cena, kar glavnina udeležencev izpostavlja kot problematično. Udeleženci kot svoje dobavitelje večinoma navajajo naslednja podjetja: Kvibo, Impulz in Pečjak. Tisti, ki na jedilnike uvrščajo tudi sveže postrvi, jih večinoma kupujejo od manjših lokalnih ribogojcev.

1A (OŠ): Ja na osnovnih šolah imamo javne razpise. In preko javnih razpisov se izbere dobavitelj, tako kot je po zakonu obvezno. Trenutno je spet na prvem mestu najnižja cena, kar ni prav. Letos smo imeli pri javnih razpisih tri dobavitelje in nobeden ni ustrezal, po postopku ne, ne zaradi izdelkov. Je ta postopek potem šel čez tako da se ni izbralo dobavitelja. In ga moram sama izbirat med temi na podlagi ponudb. Vzorce sem zahtevala in vzorci so približno enaki, ni nekih odstopanj. Tako da imamo za ribe Kvibo pa Pečjak, prej smo imeli Delamaris dolga leta. Tukaj se pa zdaj vrtimo. Pa ta Monsun še je.

1B (OŠ): Mi imamo paštete, ta Rio Mare dobivamo od Impulza. RIBE za kosilo pa od Pečjaka. Zakaj od tam dobivamo? Zaradi javnega razpisa. Ker so bili najcenejši ponudniki. Pa Kvibo je tudi.

1D (vrtec): Trenutno je dobavitelj podjetje Kvibo. Izbran je bil po javnem razpisu. Po vseh merilih, ki smo jih določili, ni bilo nekega zadržka. Ustrezati mora vse, tako kakovost, kot ostalo. Če pa vsi dobavitelji ustrezajo vsem kriterijem, na koncu cena odtehta. Je pa res, da velike konkurence pa ni. Če bi bila višja konkurenca, bi se potem tudi kvaliteta lahko izboljšala. Razmišljamo, da bi dali ribe ven iz razpisa. Da bi bila možnost naročanja pri lokalnih proizvajalcih. Do zdaj se še nismo odločili, ker imamo težavo glede na količino včasih. Ker smo zelo veliki. Ni še bilo take ponudbe lokalnih proizvajalcev.

1E (vrtec): Konzervirane ribe pripelje Impulz Domžale. Zmrznjene ribe vozi pa Kvibo Tržič. Za izbiro je seveda merilo najnižja cena. Vsa živila so izbrana preko javnega razpisa.

1F(vrtec): Ja to je razpis. Mi damo zahteve, kaj želimo ribe take in take in na razpis se potem javijo različni ponudniki. Tisti, ki je najcenejši in ponudi izdelke iz tega sklopa, ki ustrezajo zahtevam, tisti je izbran. Ko se pripravlja razpis, mi zapišemo splošne kakovostne zahteve. Trenutno je dobavitelj za konzervirane ribe trgovec Impulz Domžale. Za zmrznjene ribe je trenutno dobavitelj Kvibo.

1C (OŠ): To sta dva dobavitelja preko javnega razpisa. To sta Impulz in Mercator, za konzervirane. Za sladkovodne ribe je dobavitelj Špengelj Male Braslovče. Za zmrznjene ribe imamo pa Kvibo in Hrib.

Vloga porekla rib

Poreklo rib zaradi kriterija najnižje cene v zavodih ne igra nikakršne vloge pri izbiri dobavitelja rib, sodelujoči pri izbiri dobavitelja na poreklo niso pozorni in ga tudi ne znajo natančneje opredeliti.

1D (vrtec): Ne, poreklo tukaj ni imelo vloge. Ravno zato pa se nagibamo k temu, da bi bil to izvzet sklop iz razpisa. In potem bi lahko na podlagi slovenskega trga našli slovenskega ponudnika. ... Je pa tako da vseh sort rib bi težko našli, lososa težko, tako da nekaj bo še vseeno ostalo v razpisu. Od teh vrst, ki se pojavljajo na slovenskem trgu, če bi nam kdo lahko zagotovil količine, potem ni zadržkov, da bi tudi slovensko jemali.

1E (vrtec): Trenutno ne (poreklo nima vloge op. mod.). Mogoče da bo enkrat tudi certifikat izbrana kakovost tudi za ribe. To bo mogoče ena izmed tistih možnosti, da vključujemo tudi slovenske ribe na jedilnike.

1F (vrtec): Glede porekla mi ne moremo zahtevati, kakšno poreklo naj ima riba. Ker je to omejevanje konkurence v razpisu. Mi lahko zapišemo, da so zaželeni iz tega in tega področja, ne moremo pa tega zapisati kot pogoj.

1F (vrtec): Sveže sladkovodne ribe smo pa izločili iz razpisa. Ker gre za manjšo vrednost lahko pogodbo sklenemo direktno s ponudnikom, to je Ribogojstvo Goričar.

1A (OŠ): Trenutno poreklo ne igra vloge, ker na razpisu tega nimamo. Pri razpisu igra vlogo cena. Moramo vzeti tistega z najnižjo ceno. Ne bi smeli upoštevati porekla, se ne sme točkovat.

1B (OŠ): Vzamemo tisto, kar dobimo, kar nam ponudijo. ... Če bi lahko izbirali, bi vsekakor tudi poreklo imelo vlogo. Kot imamo recimo mesne izdelke, mesnine od domačih dobaviteljev, bi za ribe potem isto veljalo.

1C (OŠ): Pri zmrznjenem programu ne moremo imeti nobenega vpliva. To je iz Pacifika, Atlantika, od tam nekje. Ravno zato smo tudi pango izločili. Pri svežih (postrvi) pa lahko izberemo.

3.1.7 Ocena ustreznosti pogostosti rib na šolskem jedilniku

Udeleženci večinoma ocenjujejo, da so ribe na jedilnike vključene premalokrat. Glavnina jih izpostavlja, da otroci ribe (tudi fileje, kjer kosti niso problematične) pretežno odklanjajo, ker jih niso vajeni uživati od doma, niso navajeni na njihov okus in vonj. Zahtevnejši je tudi način priprave ribe kot tudi njeno uživanje – v primerjavi z ostalimi živili je potrebno več truda, da se riba užije na varen način (odstranitev vseh kosti).

1D (vrtec): Moja ocena nasploh je, da premalo. Vrtci, šole se trudimo. Ampak jaz bi si želela, da bi tudi v domačem okolju tega ponujalo več. Zagotovila bi se lahko tudi večja pestrost, mi smo zaradi varnosti omejeni, doma pa je veliko lažje. Razlogi, da so manj vključene na jedilnike je verjetno specifičen vonj, treba si je vzeti čas za pripravo in ko je pripravljena, otroku tudi očistiti in jo na varen način ponuditi.

1E (vrtec): Pri prehrambenikih se odpira dilema, ali rib še več. Predvsem je problem njihova kvaliteta. Vemo da ribe, ki so večje, je problem vsebnost težkih kovin. Glede na to, da so to otroci, se te nalagajo še toliko hitreje. In včasih je človek res v dilemi ali bo riba pripomogla k zdravju ali bo naredila še več škode. Dobrih in zdravih rib otroci pojejo zagotovo premalo. Ponudba na svetovnem tržišču mislim da ni na takšnem nivoju, kot bi morala biti.

1F (vrtec): Glede na smernice naj bi se vključevale ribe zelo pogosto. Ampak glede na to, da so vrčevski otroci zelo občutljivi in imamo zelo majhen izbor teh rib, kaj jim lahko ponudimo, jaz mislim, da je dovolj, če jim ponudimo ribo štirikrat na mesec.

1A (OŠ): Premalo. Otroci jih niso navajeni in to odklanjajo. Je kar nekaj otrok, ki odklanja ribo. Niso navajeni od doma.

1B (OŠ): Jaz bi rekla, da bi jih morali bolj pogosto. Ko se pri pouku gospodinjstva pogovarjamo, da razen tisti, ki imajo drugačne načine, vegetarijanci, ti bolj pogosto, ostali pa malokdaj. Ko vprašam zakaj, največkrat otroci navedejo kosti pa neprijeten vonj. In to moram tudi v šoli reči. Takrat ko imamo ribe, je grozljivo po šoli. Čeprav imamo novo kuhinjo, ventilacijo in vse.

1C (OŠ): Zame osebno premalo. Smo na podeželju. Mi imamo zelo malo odpada pri krvavicah, repi in matevžu. Se veliko tega poje. Rib pa verjetno na Primorskem več pojedjo. Tukaj jih otroci niso toliko vajeni. Je pa tudi to s socialnim statusom povezano. Mi imamo veliko subvencioniranih kosil.

3.2 Vpogled v stanje potrošnje ribiških proizvodov in proizvodov iz akvakulture med HORECA potrošniki

3.2.1 Vrste rib v ponudbi

Ko gre za morske ribe, v obravnavanih restavracijah na jedilnike v okviru stalne ponudbe vključujejo predvsem brancine, orade, lososa. Nekateri udeleženci so omenjali tudi romba, kovača, sardele, osliča (pretežno za malice), tuna, smuča.

Pestrost ponudbe in vrsta ponujenih rib je odvisna od cenovnega razreda in usmeritve posamezne restavracije. Višje cenovne restavracije težijo k ponudbi kvalitetnejših rib (izogibanje osliču, somu, sardelam...).

Ribe na jedilnikih so pretežno gojene (ne gre za divje ribe) in v obliki fileja.

Izmed sladkovodnih rib so na jedilnike v okviru stalne ponudbe sodelujočih restavracij uvrščene postrvi. Postrvi so običajno sveže, kupljene od lokalnih dobaviteljev.

2A: Potem v večini primerov prodajamo fileje. Mi dobimo fileje, očiščene na ledu. To dobimo trikrat na teden – ponedeljek, sredo, petek. Trend je file orade, brancin, file kovača, da se to je. Smo probali s ciplji, pa jih je zelo težko prodat. Smuča imamo kdaj za malico ali pa za kosilo čez vikend. Gre, ampak niso to tako zaželenne ribe. File osliča ali pa vitkega soma, to so eni taki nizkocenovni produkti, ki so bolj za doma, za malico, menzo.

2B: Sveže postrvi – jih dobivamo iz ene ribogojnice pri Žalcu. Tu zadaj imamo en mali bajerček in ta postrv je res sveža. To je naša paradna zadeva. Imamo pa na jedilnem listu tudi file brancina, lososa in smuča. Tudi lignje. Te zadeve seveda dobivamo od različnih dobaviteljev in zmrznjene. Tega nimamo svežega.

2C: Recimo brancin, orada, žaba, romb list. Tudi tuno veliko uporabljamo, delamo iz nje tartar in podobno. Te ribe se največ iščejo, največ se prodajo, so najbolj znane, ljudje jih poznajo in iščejo tovrstne ribe.

2D: Imamo postrvi, žabje krake. Potem pa je orada, brancin, list, morski pes. Pa losos s smetano, oslič. Pa sardelice, girice, to so pa ob petkih nepogrešljiva jed s krompirjevo solato.

2E: V vsakodnevni ponudbi je vedno file orade, brancina, potem postrvi. Lososa imamo tudi. Vse ostalo je pa stvar neke dnevne, tedenske ponudbe. Za malice potem ob petkih kakšni osličji, kaj takega.

2F: Kot a la carte so postrvi. Razen če je za malico še kdaj kakšen oslič ocvrt. Največje povpraševanje je po tem.

Tovrstne ribe na jedilnike uvrščajo predvsem zaradi prepoznavnosti – potrošniki jih poznajo in jih posledično tudi naročajo. Tudi dobavljivost omenjenih rib je po poročanju sogovornikov zadovoljiva (ponudba je konstantna, ne prihaja do izpada).

2E: Te ribe so načeloma neka klasika, ki jo ljudje najbolj poznajo, pa največ povpraševanja je po tej ribi. Na to so ljudje navajeni.

2B: Zakaj brancin in orada grejo? To je v nekem širšem razmišljanju ljudi, te imajo bolj ponotranjene. Mi imamo smuča, pa ljudje sploh ne vedo, da je to sladkovodna riba.

2A: Dobavljivost teh rib (orada, brancin, kovač) je več ali manj lahka. Kovač je bil zdaj v eni fazi težko dobavljiv kvaliteten. Tudi stremimo k temu, da to kar je iz uvoza, dobimo prej vzorce, da vidimo, kakšna je struktura mesa. Iščemo razmerje med kvaliteto in ceno.

Ribe, uvrščene na stalno ponudbo na jedilnikih, so pretežno gojene. Za gojene ribe se udeleženci odločajo predvsem zaradi ugodnejše cene kot tudi konstantno razpoložljive ponudbe.

Divje ribe na jedilnike večina sogovornikov uvršča v okviru posebnih ponudb, npr. teden dalmatinske kuhinje. Tovrstne ribe so dražje in težje konstantno dobavljive, saj je ponudba nižja od povpraševanja.

2A: Jadransko ribo – divjaka – je zelo težko dobit. Povpraševanje je veliko večje kot pa trg ponuja. Tam moraš imet lokalnega ribiča svojega. Moraš imet zelo dobre povezave. Ker on bo ribo v vsakem primeru prodal, če ne meni, pa drugemu. Vprašanje je, koliko se mu gre za razliko v ceni.

2B: Vsake toliko, dvakrat na leto, pripravimo dneve morske hrane. Takrat smo imeli gojene brancine in orade pa nekaj divjakov (list, brancin, hobotnica).

Način priprave rib

Ribe, uvrščene na jedilnike, imajo večinoma obliko fileja (razen, ko gre za postrvi). Kot omenjajo sogovorniki, je razlog za to predvsem v preferencah gostov: fileji so manj zamudni za zaužitje in terjajo manj znanja rokovanja z ribo. Fileji so zaradi odsotnosti kosti percipirani tudi kot varnejša oblika ribe za potrebe prehrane otrok.

Gostje po poročanju sogovornikov preferirajo predvsem ribe pripravljene na žaru ali pa v pečici (takšno obliko tudi večinoma ponujajo na menijih). V najmanjši meri so zaželeno ribe v kuhani obliki.

2C: Najraje jedo brancina in žabo, pa dobrega romba, ki se speče v pečici. Listi so tudi dobri, samo list ni vedno. To se lovijo spomladi in jeseni. Gostje so bolj skeptični do škarpen, ker ima strup. Ampak to je zelo dobra riba. Najmanj pa naročajo lešo, ki je najbolj zdrava. To je kuhana riba.

2E: Ribe so zelo klasika, najrajši imajo žar. Oslič, če je za malice, je ocvrt, to je klasična stvar, ki se jo pripravlja.

2F: Najraje jih imajo po tržaško ali na žaru. Kuhano ne marajo.

3.2.2 Vrste morskih sadežev v ponudbi

Izmed morskih sadežev so na jedilnike najpogosteje uvrščeni lignji (polnjeni, ocvrti ali na žaru) – te gostje večinoma naročajo najraje, hobotnice (na solati, v rižoti) gembere, škampe (rižote, testenine) in školjke.

Tudi raznovrstnost morskih sadežev zavisi od cenovnega razreda in usmeritve posamezne restavracije.

2C: Imamo škampe, gembere, vongole, ostrige in kapesante. Občasno hobotnice in lignje.

2D: Imamo školjke, rake, lignje, hobotnica se pa dela po naročilu.

2E: Imamo lignje, ocvrte in na žaru se pripravljajo. Hobotnico imamo tudi ocvrto ali pa na žaru opcijo. Plus hobotnica je v solati za predjed lahko. Hobotnica je zelo popularna, predvsem za solate in te stvari. Od školjk pa kapesante, to se ponavadi dela gratinirano z drobtinami in sirom. Kar se tiče pa morskih sadežev, to je dobavitelj kvibo in pride mešano v vrečah. Rakov pa teh stvari pa nimamo pri nas.

Po poročanju večine udeležencev gostje izmed morskih sadežev preferirajo predvsem lignje. Lignji zavzemajo tudi glavino v strukturi prodanih morskih proizvodov večine sodelujočih restavracij.

2A: Mi imamo nekje prodaje 30% rib in sorodnih izdelkov. Lignji v tem predstavljajo najvišjo postavko.

2D: Gostje raje naročajo lignje kot ribe. Lignji prevladujejo na žaru ali pa ocvrti.

2E: Lignje so ljudje sprejeli kot neko klasiko. To je skoraj enakovredno mesu. Lignjev se proda dosti. Morske sadeže pa imajo najraje v kakšni rižoti.

3.2.3 Dobavitelj rib in morskih sadežev

Večina sogovornikov ima po več dobaviteljev rib in morskih sadežev, s katerimi sodelujejo. Nekateri sogovorniki niso želeli govoriti konkretno o imenih svojih dobaviteljev (poslovna skrivnost). Ko gre za postrvi udeleženci sodelujejo z lokalnimi dobavitelji – z mikrolokacije, kjer se nahaja njihova restavracija.

2A: Imamo par rednih dobaviteljev, vse ostalo pa vedno malo gledamo, kaj se dogaja na trgu. Nismo nikoli samo od enega odvisni. Delujemo dokaj lokalno.

2A: Jadranske ribe pa imamo – Meriva, Delamaris. Oni imajo en del Jadranskega, en del Sredozemskega. Tisto, kar oni v luko dobijo, tisto potem tudi pripravijo in se razproda. Postrvi pa dobimo iz Logarske doline – zdajle na pamet ne vem, kako se reče gospodu. On ima sveže, dobre postrvi, primerne velikosti za a la carte jed.

2B: Dobavitelj za postrvi je lokalni. Za ostalo so trije različni, trije do štirje so v igri. Imajo vse te zadeve, ki jih imamo na meniju in skombiniramo med njimi. Malo primerjamo po kvaliteti, sprotni dobavi, včasih seveda tudi cena odtehta.

2C: Imamo tri dobavitelje za ribe in morske sadeže, Unimar in A.G.O., pa še enega, ki mi vozi tuno. Ne spomnim se imena. Pa s Fondo sodelujemo. Že veliko let sodelujemo z njimi zaradi kvalitete in velike izbire robe. Vsak dan mi vozijo svežo ribo. Eden ponedeljek, sredo, petek. Eden torek in četrtek. Imajo vsi kvaliteto in svežo ribo. Pri izbiri smo bili pozorni predvsem na kvaliteto. Mora biti sveža.

2D: Po morske ribe hodimo v ribarnico Domžale, Delamaris. Postrvi pa dobimo iz ribogojnice iz Kamnika. ... Delamaris zaradi bližine, pa dober odnos, ki ga imamo. Pokličem po telefonu, rabim ribo tako pa tako in naštimajo. Kvaliteta je, pa vse imam na enem mestu.

2E: Dobavitelji rib so načeloma ti veletrgovci, ki so za gostince, Kvibo pa Digit. Kaj se kupi tudi direktno v ribarnici, za kakšno posebno ponudbo. To so dobavitelji, pač z nekom moraš skleniti pogodbo, da dobiš neke rabate, ugodnosti, s katerimi sodeluješ z večino artiklov. Če bi hotel za gostilno nabavit vsako stvar posebej, ni izvedljivo. Moraš imeti za gostilno vedno enega velikega dobavitelja.

2F: Trenutno je dobavitelj za postrvi ribogojništvo Povodje. Pozorni smo bili na kvaliteto, ceno.

Pri izbiri ponudnika rib, ki so uvrščene med stalno ponudbo na jedilnikih, so pomembni predvsem naslednji dejavniki: ugodno razmerje med ceno in kvaliteto (svežina, čvrstost mesa) ter konstantna dobavljivost ribe.

Enaki nakupni dejavniki kot pri ribah so pomembni tudi pri izbiri dobaviteljev morskih sadežev. Pri izbiri lignjev je del sogovornikov omenjal tudi pomembnost dimenzije in debeline mesa lignja (jadranski divji lignji so v primerjavi z gojenimi lignji iz Azije preveliki in tako neprimerni za polnjenje).

2A: Struktura ljudi, ki bi jedla npr. jadranske lignje je zelo mala. Ker to ni isti, kot ta, ki smo ga mi vajeni. Kot prvo je velikost neprimerna, se delajo čisto druge stvari iz jadranskih lignjev. To ni za ocvrte lignje, ni za polnjene lignje. Debelina mesa je predebela...

Ker gre pri morskih sadežih za proizvode iz uvoza iz dežel tretjega sveta je del udeležencev omenjal tudi to, da so pozorni na vsebnost polifosfatov v proizvodih.

2A: Na poreklo smo pozorni. Tisto, kar je iz dežel tretjega sveta, mora biti nekako obdelano. Polifosfati, tukaj se zelo držimo, da se tega (ali je to hobotnica, file kovača ali druga zadeva) izogibamo. Je kvaliteta potem občutno slabša, pride meso čisto razpacano, mehko, tudi okus ni več na mestu.

3.2.4 Vloga porekla rib pri izbiri dobavitelja

Poreklo ponujenih morskih rib v smislu mikrolokacije (npr. da gre za slovensko morsko ribo) pri večini sogovornikov ne igra bistvene vloge pri odločitvi za dobavitelja. RIBE, ki jih vključujejo na jedilnike, večinoma prihajajo iz Jadrana oz. Sredozemskega morja, kar večina sogovornikov percipira kot lokalni proizvod.

2A: File kovača so Tajska ali Kitajska, file orade in brancina je Jadran v kombinaciji s Sredozemskim morjem. To je vse iz enega paketa in dvomim, da tu ločujejo točno iz katerega morja je. Ali pa to so slovenski ribiči ulovili, bomo dali posebej, to so pa italijanski, bomo dali posebej.

2F: Poreklo nima ne vem kakšne vloge. Gre za čisto logiko, da iz Čila verjetno ne more najbolj sveža riba priti.

Poreklo ribe je sogovornikom pomembno, kadar pripravljajo posebno ponudbo – npr. divjo ribo iz sezonskega ulova.

2B: Ko pripravimo kakšne dodatne zadeve, da je kulinarika na malo višjem nivoju, takrat je pomembno poreklo. Takrat probamo dobit nekaj iz tega območja. Za sprotne zadeve in kake plošče, takrat je prej bistvena cena, potem kvaliteta, šele na kakšnem tretjem mestu pa lokalna zadeva.

2E: Ne, poreklo pri izbiri načeloma nima vloge. Je pa res, da če imaš naročeno neko skupino, ki hoče imet ribe, takrat ribe kupimo v ribarnici, ne prek teh dobaviteljev, ker je vseeno kvaliteta boljša, da ni zamrznjena, da je riba sveža.

Morski sadeži večinoma prihajajo iz uvoza iz tretjih držav, tako da udeleženci pri izbiri ponudnika niso pozorni na lokalnost proizvoda.

2F: Ja sej tega, slovenskih morskih sadežev tako ni.

3.2.5 Ocena pogostosti vključitve rib in morskih sadežev na jedilnike Slovencev

Večina predstavnikov HORECA ocenjuje, da Slovenci ne pojemo velike količine rib in morskih sadežev. Razloge za to vidijo predvsem v prehrabnih navadah, ki, ko gre za vire beljakovin, v večji meri temeljijo na mesu. RIBE in morski sadeži so po mnenju sodelujočih percipirani kot dragi in težji za pripravo in uživanje v primerjavi z drugimi živili. Se pa v zadnjih letih trend po mnenju dela udeležencev obrača tudi v smislu preference rib – v smislu višanja deleža rib in morskih sadežev (količinsko) v portfelju prodanih porcij.

2A: Mi imamo nekje prodaje 30% rib in sorodnih izdelkov. Lignji v tem predstavljajo najvišjo postavko.

2E: Premalo, sigurno. Nekako je to kultura samega prebivalstva. Tle smo bili vedno bolj usmerjeni na Avstrijo, na ta področja. Tako da meso in krompir je sigurno prva stvar za Slovence. Po drugi strani pa ljudje ribe doma tudi težko sami pripravljajo, se ne spuščajo v to. In tudi zaradi cene. Če hočeš neko kvalitetno, malo boljšo ribo, je cena tudi draga. Za morske sadeže je prav enako kot za ribe. Sigurno se jih premalo poje. To spada, je neke vrste kultura dopusta. Poleti in na morju jih sigurno več pojedjo.

2C: Mislím, da premalo. Jaz osebno delam z ribami pa jih jem samo dvakrat na teden, lahko bi jih trikrat. Pa jih drugi nočejo, so bolj mesojedi. Za morske sadeže je enako kot za ribo, premalo.

2D: Za moj okus pojemo premalo rib. Razlog je v glavi, v ceni, da je to predrago. Pa da jih ljudje ne znajo jest. Pa marsikdo poseže raje prej po mesu kot po ribi.

III ANALIZA STANJA INFORMIRANOSTI IN OSVEŠČENOSTI SLOVENSКИH OSNOVNOŠOLSKИH OTROK GLEDE RIBIŠKИH PROIZVODOV IN PROIZVODOV IZ AKVAKULTURE

4 Metodologija raziskave

- Anketa »Anketa o poznavanju ribištva in akvakulture med slovenskimi osnovnošolci« je bila izvedena v obdobju od 5. do 25. aprila 2018.
- Za izdelavo in gostovanje ankete je bila uporabljena platforma 1KA. Izvedeno je bilo računalniško podprto spletno anketiranje (CAWI). Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport je ravnateljem slovenskih osnovnih šol, osnovnih šol s prilagojenim programom ter zavodov za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami posredovalo dopis oz. povabilo Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano za sodelovanje učencev tretje triade osnovnošolskega izobraževanja (7., 8. in 9. razred) v spletni anketi.
- Anketiranci predstavljajo vzorec učencev zadnje triade zgoraj navedenih izobraževalnih ustanov (v nadaljevanju: osnovnošolci). V raziskavi je sodelovalo 2199 udeležencev.

V tem delu poročila so prikazani rezultati vsakega od vprašanj na celotnem vzorcu, kjer je to smiselno, pa so prikazane še dodatne analize glede na podskupine. Pri večini vprašanj smo preverili tudi razlike v odgovorih znotraj demografskih kategorij. Pojasnilo za branje teh rezultatov podajamo v nadaljevanju.

Razlike med demografskimi skupinami

Rezultate razlik med demografskimi skupinami v poročilu prikazujemo v tabeli, kot je prikazano v nadaljevanju.

Primer tabele:

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Kaj je po tvojem mnenju »ribogojnica«?			
% pravih odgovorov	obrat za gojenje rib		
	so že slišali za ta izraz	še niso slišali za ta izraz	skupaj
Regija			
Vzhodna Slovenija	64,3	24,5	52,6
Osrednja Slovenija	76,1	21,5	62,3
Zahodna Slovenija	73,4	14,3	59,8

Legenda razlik: NIŽJI rezultat p<0,05 p<0,01 VIŠJI rezultat p<0,05 p<0,01

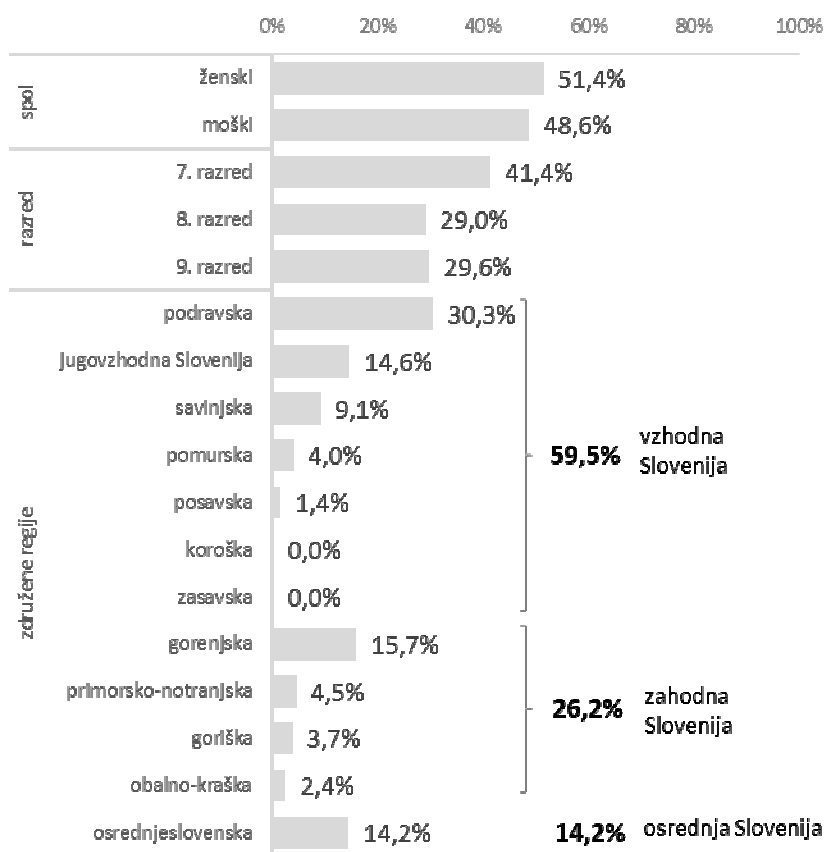
V tabeli so prikazani vrstični odstotki za posamezno demografsko kategorijo. Obarvana polja pomenijo, da se rezultat skupine statistično pomembno razlikuje od ostalih skupin znotraj demografske kategorije – je višji ali nižji. Zelena barva ponazarja nadpovprečne, rdeča pa podpovprečne rezultate znotraj demografske kategorije. Intenziteta odtenka ponazarja stopnjo tveganja, ki je prisotna pri posploševanju rezultata na celotno populacijo. Pri svetlejših odtenkih gre za 5% stopnjo tveganja, pri temnejših pa za 1% stopnjo tveganja.

Primer interpretacije rezultatov: 64,3% učencev šol iz vzhodne Slovenije, ki so že slišali za izraz ribogojnica, je na vprašanje o tem kaj pomeni ribogojnica, odgovorilo pravilno. V primerjavi z učenci iz ostale Slovenije so učenci iz vzhodnega dela Slovenije na to vprašanje podali statistično pomembno nižji delež pravih odgovorov ($p < 0,01$).

4.1 Demografska struktura vzorca

V vzorec smo zajeli 2199 učencev zadnje triade slovenskih osnovnih šol, od tega 51% deklic ter 49% dečkov. 41% jih v šolskem letu 2017/2018 obiskuje 7. razred, 29% 8. razred ter 30% 9. razred. V vzorec so zajeti učenci iz večine slovenskih statističnih regij. Za potrebe opazovanja razlik glede na lokacijo šole smo statistične regije združili v tri območja:

- vzhodna Slovenija (zajema regije: podravska, jugovzhodna Slovenija, savinjska, pomurska, posavska, koroška in zasavska)
- zahodna Slovenija (zajema regije: gorenjska, primorsko-notranjska, goriška ter obalno-kraška)
- ter osrednja Slovenija, ki jo zastopa osrednjeslovenska statistična regija.



Slika 1. Demografski podatki vzorca učencev osnovnih šol (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

5 Povzetek

5.1 Akvakultura

Rezultati raziskave v splošnem kažejo na relativno nizko poznavanje in tudi slabo razumevanje izraza akvakultura med osnovnošolci, tako med tistimi, ki so za izraz že slišali, kot tudi na celotnem vzorcu. Glede na demografske skupine je, v primerjavi z ostalimi regijami, opaziti višje poznavanje ter tudi višje razumevanje izraza akvakultura med učenci, ki obiskujejo osnovno šolo v osrednji Sloveniji, vendar tudi pri njih ne moremo govoriti o visokem rezultatu.

Glede na nizko poznavanje in razumevanje izraza akvakultura, bi bilo izraz in njegov pomen smiselno vključiti v nadaljnje akcije osveščanja in tako spodbuditi boljše poznavanje tematike med osnovnošolsko populacijo.

5.2 Ribogojnice

Rezultati raziskave kažejo, da je za izraz ribogojnica že slišalo 73% učencev in da 67%, tistih, ki so za izraz že slišali, pravilno razume, kaj ta pomeni. Gledano na celotnem vzorcu raziskave je nekoliko več kot polovica učencev izbralo pravilno opredelitev pomena izraza ribogojnica. 21% učencev navaja, da poznajo vsaj eno ribogojnico in 14% je pravilno navedlo vsaj eno ime slovenske ribogojnice. Pri poznavanju in razumevanju izraza ribogojnica prihaja tudi do razlik med demografskimi skupinami. Za izraz je že slišal večji delež učencev kot učenek in večji delež šolarjev iz zahodne Slovenije. Pri razumevanju izraza so se bolje izkazali učenci iz osrednje in zahodne Slovenije in slabše učenci iz vzhodne Slovenije.

Izraz ribogojnica in njen pomen sta, v primerjavi z ostalimi izrazi, ki smo jih preverjali v tej raziskavi, med udeleženci relativno dobro poznana, zato ju v nadaljnjih aktivnostih osveščanja verjetno ni potrebno izrazito izpostavljati.

5.3 Ribe

Gledano na splošno so bili učenci bolj uspešni pri spontanem navajanju morskih, kot pa sladkovodnih rib. Učenci so med morskimi ribami spontano najpogosteje navedli ribe: sardela, tun / tuna, morski pes in orada, med sladkovodnimi pa ribe: postrv, krap in som. Pri razločevanju morskih in sladkovodnih rib so bili pri nekaterih ribah bolj, pri drugih pa manj uspešni. Največjo dilemo so imeli pri ribah: losos, skuša in oslič. Na osnovi prikazane slike posamezne ribe so bili učenci najbolj uspešni pri identifikaciji sardele, postrvi in morskega lista, najmanj uspešni pa pri prepoznavi lososa. Njihova seznanjenost s tematiko ogroženih vrst morskih organizmov Jadranskega morja je slaba, saj jih je le 43% pravilno prepoznalo vsaj eno od vrst, ki so na robu izumrtja.

Učenci osnovnih šol z območja vzhodne Slovenije so bili manj uspešni od ostalih pri razlikovanju morskih rib, a bolj uspešni pri umeščanju krapa med sladkovodne ribe ter ga tudi pogosteje kot ostali prepoznali na sliki. Na splošno so bili bolj uspešni pri prepoznavi rib na osnovi slike 9. razredi, ter učenci, ki obiskujejo šolo na območju osrednje Slovenije, deklice pa so, v višji meri kot dečki, pravilno opredelile vsaj eno od rib, ki so v Jadranskem morju na robu izumrtja.

Glede na nekoliko pomanjkljivo znanje osnovnošolskih otrok bi bilo tako v prihodnje aktivnosti osveščanja osnovnošolcev dobro vključiti predstavitev določenih rib, ki so v našem okolju pogosto prisotne. Smiselno bi bilo predstaviti tudi informacije o tem ali gre za sladkovodno ali morskoro ribo, njeni stopnji ogroženosti ter jo tudi grafično ponazoriti z ustrežno sliko.

5.4 Ribištvo

Učenci so pri tematiki ribištva pokazali relativno nizko stopnjo seznanjenosti. Zgolj četrtnina jih je že slišalo za trajnostno ribištvo in le dobra polovica od tega jih je izbrala vsaj eno od treh pravih opisov pojma trajnostno ribištvo. Pri razumevanju pomena izraza trajnostno ribištvo so se, nekoliko bolje od ostalih razredov, odrezali učenci 9. razreda.

37% učencev je že slišalo za samooskrbo v ribištvu, a le dobra petina njih je med ponujenimi odgovori o tem, kaj samooskrba pomeni, izbrala pravega. Pri razumevanju pomena izraza so nekoliko več znanja od ostalih regij pokazali učenci, ki obiskujejo šolo v osrednji Sloveniji.

Tudi pri vprašanjih, vezanih na slovensko ribištvo, so učenci pokazali nizko stopnjo poznavanja – 35% jih je pravilno ocenilo, da imamo trenutno v Sloveniji med 101 in 250 ribiških plovil, zgolj 14% pa jih je vedelo, da se je tradicionalno plovilo slovenskih ribičev imenovalo čupa.

V aktivnosti osveščanja, naslovljene na osnovnošolce, bi bilo tako v prihodnje smiselno vključiti tudi razlago izrazov kot sta trajnostno ribištvo in samooskrba v ribištvu ter predstaviti različna dejstva o stanju ribištva v Sloveniji.

5.5 Uživanje rib

Učenci so z nekaterimi vidiki smernic glede uživanja rib seznanjeni bolj, z drugimi pa nekoliko slabše. Večina učencev ve, da so ribe nasploh pomembne v naši prehrani, ker so vir zdravju koristnih beljakovin in maščob, po drugi strani pa je zavedanje, da so ribe tudi vir organizmu nujno potrebnih vitaminov in mineralov, nekoliko nižje. V kontekstu morskih rib je približno polovica učencev vedela, da vsebujejo vitamine in minerale, precej manj učencev pa je seznanjenih z njihovo vsebnostjo selena ter joda. Prav tako zgolj dobra tretjina učencev ve, uživanje katerih rib je najboljše za zdrave kosti. Večina učencev je seznanjena, da je potrebno ribe uživati 1-2x tedensko, le 36% pa se jih zaveda, kakšna je priporočena tedenska količina rib.

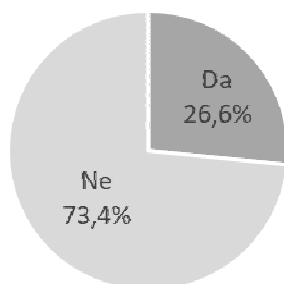
V prihodnjih akcijah osveščanja, katerih ciljna skupina bodo osnovnošolci, bi bilo tako smiselno bolj poudariti pomen uživanja (morskih) rib zaradi njihove vsebnosti vitaminov, mineralov, joda ter selena in poleg same pogostosti uživanja rib, izpostaviti tudi njihovo priporočeno tedensko količino.

6 Akvakultura

6.1 Poznavanje izraza akvakultura

Najprej smo preverili, ali so učenci že slišali za izraz akvakultura. Slika 2 prikazuje porazdelitev odgovorov na to vprašanje. Približno četrtna učenecv (27%) je na to vprašanje odgovorila pritrdilno.

Ali si že kdaj slišal/a za izraz »akvakultura«?



Slika 2: Poznavanje pojma akvakultura (N=2199; odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Demografski profil (Tabela 2) prikazuje rezultate glede na posamezno demografsko skupino. 36% učenecv iz osrednje Slovenije je odgovorilo, da so že slišali za izraz akvakultura, kar je višji odstotek kot med učenci iz ostalih regij.

Tabela 2: Poznavanje izraza akvakultura – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Ali si že kdaj slišal/a za izraz »akvakultura«?		
% odgovorov	Da	Ne
Spol		
moški	26,8	73,2
ženski	26,5	73,5
Razred OŠ		
7. razred	27,2	72,8
8. razred	25,1	74,9
9. razred	27,3	72,7
Regija		
Vzhodna Slovenija	25,9	74,1
Osrednja Slovenija	35,8	64,2
Zahodna Slovenija	23,4	76,6
Skupaj	26,6	73,4

Legenda razlik: Nižji rezultat $p < 0,05$ $p < 0,01$

Višji rezultat $p < 0,05$ $p < 0,01$

6.2 Razumevanje pomena izraza akvakultura

V nadaljevanju ankete smo preverili razumevanje pomena izraza akvakultura, tako pri tistih udeležencih, ki so odgovorili, da so za besedo že slišali, kot tudi pri skupini, ki je odgovorila, da besede akvakultura ne pozna. Pravilni odgovor na vprašanje je v prikazu označen z zeleno barvo in kljukico.

Pravilni odgovor, da beseda akvakultura pomeni »vzreja vseh vrst vodnih organizmov« je izbralo 23% učencev. To je bil drugi najpogostejši izbran odgovor med ponujenimi. Med tistimi učenci, ki so dejali, da so za izraz akvakultura že slišali, jih je pravilni odgovor izbralo 29%, v skupini, ki izraza akvakultura ni poznala, pa je pravilno odgovorilo 21% vprašanih (Slika 3). Razlika med skupinama je statistično pomembna ($p < 0,01$), kar pomeni, da so učenci, ki so že slišali za besedo akvakultura, pokazali tudi višjo stopnjo razumevanja pojma samega v primerjavi z učenci, ki so odgovorili, da za besedo akvakultura še niso slišali.



Slika 3. Razumevanje izraza akvakultura.

Razlike med demografskimi skupinami

Tabela 3 prikazuje razlike v pravilni opredelitvi izraza akvakultura med demografskimi skupinami. Med tistimi, ki navajajo, da so za besedo akvakultura že slišali, so na to vprašanje, v višji meri pravilno odgovorili učenci iz osrednje Slovenije.

Tabela 3: Razumevanje izraza akvakultura – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Kaj je po tvojem mnenju »akvakultura«?		vzreja vseh vrst vodnih organizmov (živali in rastlin)		
% pravih odgovorov		so že slišali za ta izraz		
		so že slišali za ta izraz	še niso slišali za ta izraz	skupaj
Spol				
	moški	31,5	22,6	25,0
	ženski	27,7	20,1	22,1
Razred OŠ				
	7. razred	32,7	19,3	22,9
	8. razred	29,4	21,0	23,1
	9. razred	25,3	24,5	24,7
Regija				
	Vzhodna Slovenija	26,8	19,9	21,7
	Osrednja Slovenija	38,4	25,4	30,0
	Zahodna Slovenija	28,9	22,6	24,1
Skupaj		29,5	21,3	23,5

Legenda razlik: NIŽJI rezultat $p < 0,05$ $p < 0,01$ VIŠJI rezultat $p < 0,05$ $p < 0,01$

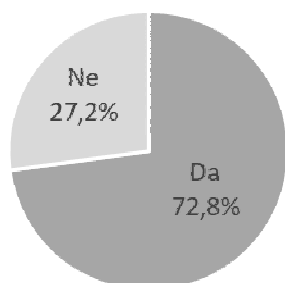
7 Ribogojnice

7.1 Poznavanje in razumevanje izraza ribogojnica

7.1.1 Poznavanje izraza ribogojnica

V raziskavi smo preverili, koliko učencev pozna izraz ribogojnica. Rezultati odgovorov na to vprašanje so prikazani na sliki 4. 73% vprašanih učencev je na vprašanje o tem ali so za ta izraz že slišali, odgovorilo pritrdilno.

Ali si že kdaj slišal/a za izraz »ribogojnica«?



Slika 4. Poznavanje izraza ribogojnica (N=2199; odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Tabela 4 prikazuje razlike med demografskimi skupinami pri odgovoru na vprašanje o poznavanju besede ribogojnica. Za izraz ribogojnica je že slišalo več učencev kot učenk, učenci iz zahodne Slovenije pa ta izraz poznajo v višji meri v primerjavi z učenci iz ostalih regij.

Tabela 4: Poznavanje pojma ribogojnica – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

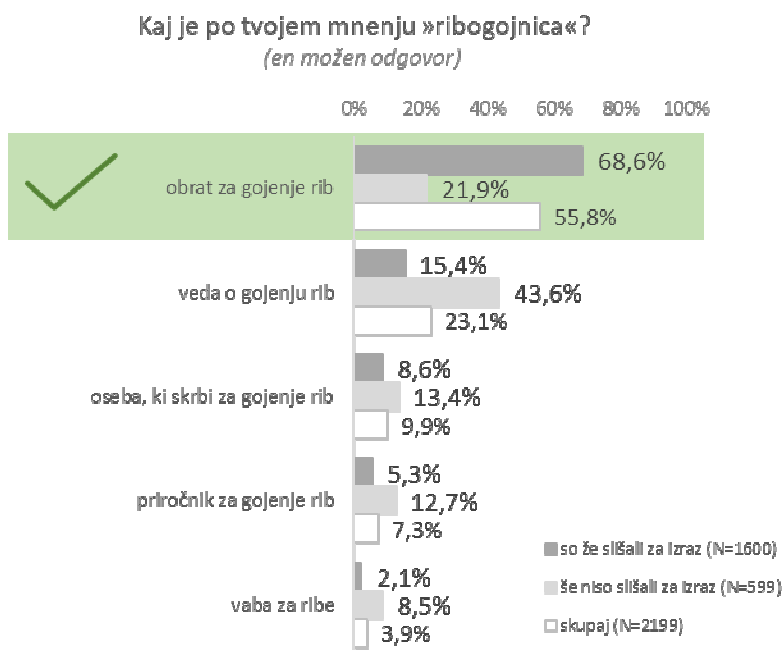
Ali si že kdaj slišal/a za izraz »ribogojnica«?		
% odgovorov	Da	Ne
Spol		
moški	77,5	22,5
ženski	68,3	31,7
Razred OŠ		
7. razred	72,7	27,3
8. razred	73,5	26,5
9. razred	72,2	27,8
Regija		
Vzhodna Slovenija	70,4	29,6
Osrednja Slovenija	74,8	25,2
Zahodna Slovenija	76,9	23,1
Skupaj	72,8	27,2

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01
 Višji rezultat p<0,05 p<0,01

7.1.2 Razumevanje pomena besede ribogojnica

V nadaljevanju smo preverili še razumevanje pomena izraza ribogojnica, tako pri tistih udeležencih, ki so odgovorili, da so za besedo že slišali, kot tudi pri skupini, ki je odgovorila, da besede ribogojnica ne pozna.

Pravilni odgovor, da beseda ribogojnica označuje »obrat za gojenje rib«, je izbrala več kot polovica vprašanih učencev (56%). Med tistimi učenci, ki so za izraz ribogojnica že slišali, jih je pravilni odgovor izbralo 69%, v skupini, ki pa izraza ribogojnica ni poznala, pa je pravilno odgovorilo 22% vprašanih (Slika 5). Razlika med skupinama je statistično pomembna ($p < 0,01$).



Slika 5. Razumevanje pojma ribogojnica.

Razlike med demografskimi skupinami

Tabela 5 prikazuje razlike med demografskimi skupinami pri razumevanju besede ribogojnica. Med učenci, ki so že slišali za izraz ribogojnica, se kaže višje razumevanje tega izraza med učenci iz osrednje ter zahodne Slovenije.

Tabela 5: Razumevanje pojma ribogojnica – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

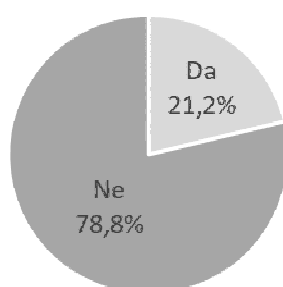
Kaj je po tvojem mnenju »ribogojnica«?			
% pravih odgovorov	obrat za gojenje rib		
	so že slišali za ta izraz	še niso slišali za ta izraz	skupaj
Spol			
moški	69,9	23,8	59,6
ženski	67,1	20,6	52,3
Razred OŠ			
7. razred	68,0	22,5	55,5
8. razred	67,3	19,5	54,6
9. razred	70,6	23,2	57,5
Regija			
Vzhodna Slovenija	64,3	24,5	52,6
Osrednja Slovenija	76,1	21,5	62,3
Zahodna Slovenija	73,4	14,3	59,8
Skupaj	68,6	21,9	55,8

Legenda razlik: NIŽJI rezultat p<0,05 p<0,01 VIŠJI rezultat p<0,05 p<0,01

7.2 Poznavanje in priklic imen ribogojnic

Učence smo povprašali tudi po tem ali poznajo kakšno ribogojnico. 21% jih je odgovorilo, da poznajo vsaj eno ribogojnico.

Ali poznaš kakšno ribogojnico?



Slika 6. Poznavanje ribogojnic (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Tabela 5 prikazuje razlike med demografskimi skupinami pri poznavanju kakšne od ribogojnic. O poznavanju vsaj ene ribogojnice v višji meri poročajo dečki, v nižji meri pa tisti, ki obiskujejo šolo v osrednji Sloveniji.

Tabela 6: Poznavanje ribogojnic – razlike med demografskimi skupinami.

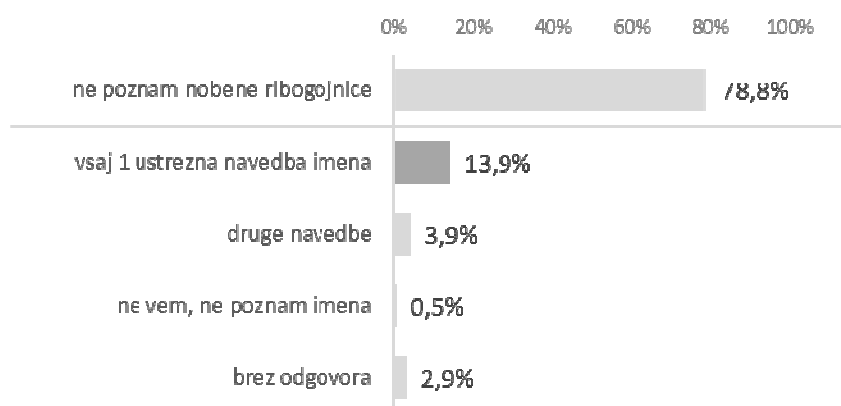
Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Ali poznaš kakšno ribogojnico?		
% odgovorov	Da	Ne
Spol		
moški	25,1	74,9
ženski	17,5	82,5
Razred OŠ		
7. razred	20,9	79,1
8. razred	21,5	78,5
9. razred	21,4	78,6
Regija		
Vzhodna Slovenija	21,8	78,2
Osrednja Slovenija	15,3	84,7
Zahodna Slovenija	23,1	76,9
Skupaj	21,2	78,8

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01
Višji rezultat p<0,05 p<0,01

Učence smo pozvali tudi k spontani navedbi imen ribogojnic, ki jih poznajo. 14% vprašanih je navedlo vsaj eno ribogojnico. Vsebinsko klasifikacijo odgovorov podajamo na Sliki 7, spontane navedbe imen ribogojnic pa so prikazane na Sliki 8.

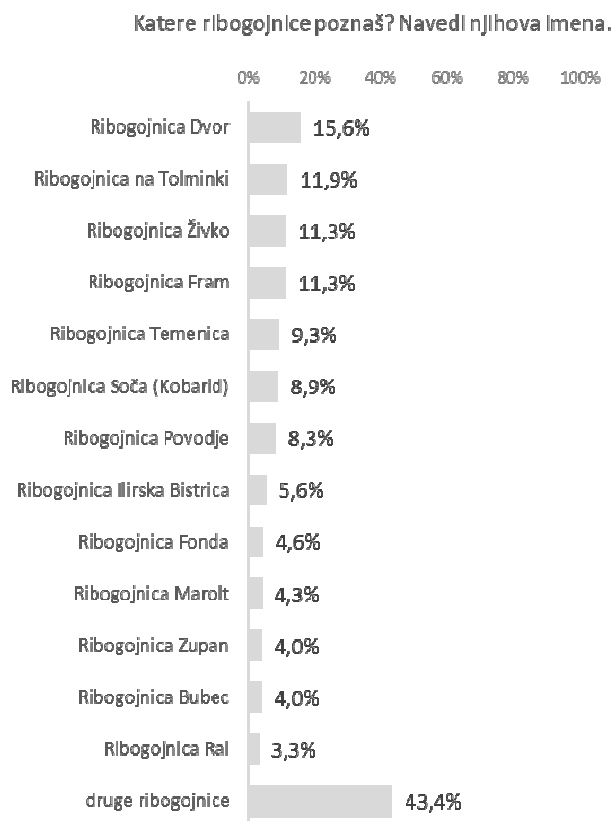
Katere ribogojnice poznaš? Navedi njihova imena.



Slika 7. Klasifikacija navedb pri vprašanju o poznavanju ribogojnic (N=2199, osnova: vsi udeleženci).

Pri pogostosti vsaj ene ustrezne navedbe imena ribogojnice ne prihaja do pomembnih razlik med demografskimi skupinami, zato tabelarni prikaz na tem mestu izpuščamo.

Slika 8 prikazuje spontane navedbe ribogojnic tistih učencev, ki so podali vsaj eno ustrezno navedbo (N=305). Na prikazu so zajete tiste ribogojnice, ki jih je navedlo vsaj 3% učencev. Najpogosteje so navedli Ribogojnico Dvor (16%), sledijo pa ji Ribogojnica na Tolminki (11%), Ribogojnica Živko (11%) ter Ribogojnica Fram (11%).



Slika 8. Spontani priklic ribogojnic (N=305, tisti, ki so podali vsaj eno ustrezno navedbo).

8 Ribe

V raziskavi smo preverili spontani priklic vrst rib, poznavanje imen rib, prepoznavanje vrste ribe na osnovi slike, razlikovanje med sladkovodnimi ter morskimi ribami ter seznanjenost z ogroženimi vrstami morskih organizmov v Jadranskem morju.

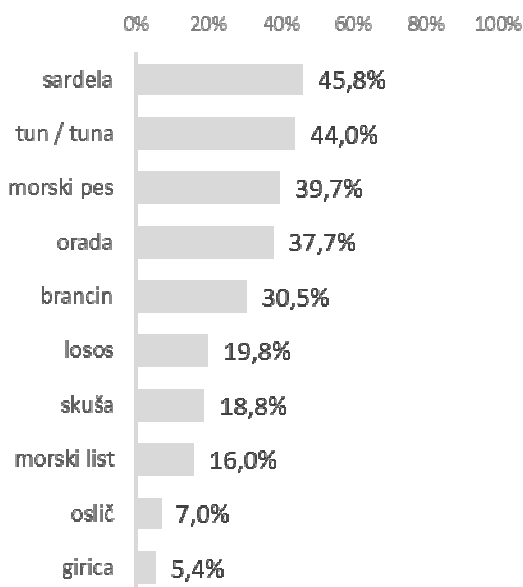
8.1 Poznavanje rib

8.1.1 Spontani priklic vrst rib

Učencem smo zastavili odprto vprašanje, v katerem smo jih prosili, da navedejo vse vrste morskih ter vse vrste sladkovodnih rib, ki se jih spomnijo.

Najpogosteje navedeni morski ribi sta bili sardela (46%) in tuna (44%), med najpogostejših 5 navedb pa se uvrščajo še ribe: morski pes (40%), orada (38%) ter brancin (30%).

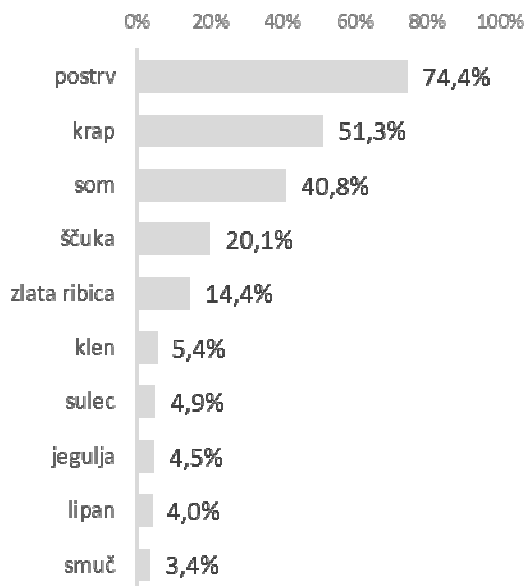
Katere morske ribe poznaš?
(odprto vprašanje, prikazanih je 10 najpogostejših odgovorov)



Slika 9. Spontani priklic morskih rib (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Med sladkovodnimi ribami (Slika 10) so učenci daleč najpogosteje navedli postrv (74%), med najpogostejših 5 navedb pa so se uvrstile še ribe: krap (51%), som (41%), ščuka (20%) ter zlata ribica (14%).

Katere sladkovodne ribe poznaš?
(odprto vprašanje, prikazanih je 10 najpogostejših odgovorov)

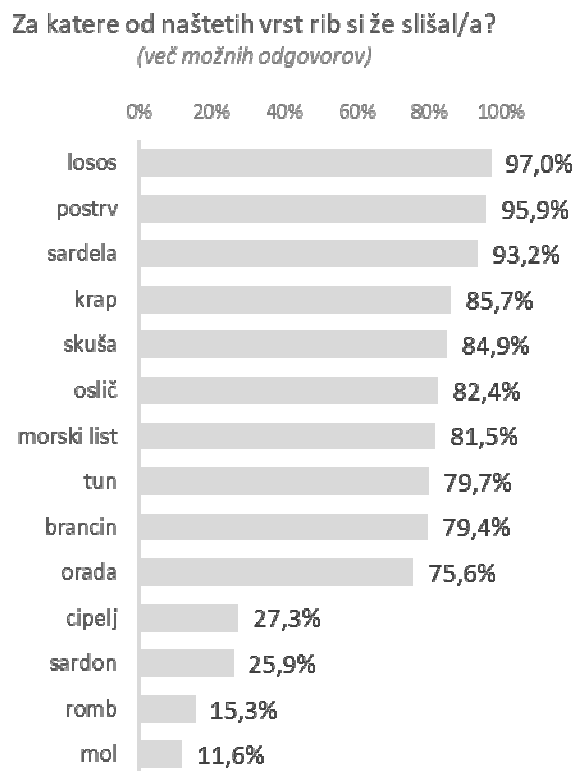


Slika 10. Spontani priklic sladkovodnih rib (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

8.1.2 Poznavanje vrst rib glede na ime

Nato smo učencem zastavili še zaprto vprašanje, v katerem so morali iz nabora možnosti označiti vse vrste rib, za katere so že slišali.

Med učenci so najbolj poznane ribe; losos (97%), postrv (96%) in sardela (93%), najmanj učencev pa je že slišalo za ribe vrste cipelj (27%), sardon (26%), romb (15%) in mol (12%).



Slika 11. Olajšani priklic vrst rib (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Demografski profil (Tabela 7 in Tabela 8) prikazuje rezultate olajšanega priklica vrst rib glede na posamezno demografsko kategorijo. Opazimo lahko kar nekaj razlik med skupinami, najbolj izrazita pa je, da so učenci iz vzhodne Slovenije za večino naštetih vrst rib slišali v nižji meri kot ostali. Izjema je le riba krap, za katero je v tej regiji slišal nadpovprečni delež učencev. Dečki so v višji meri že slišali za vrste rib: skuša, tun, cipelj, sardon, romb in mol, deklice pa za lososa in sardele. Tudi učenci 9. razreda poznajo ribe krap, oslič in morski list v višji meri kot učenci nižjih razredov.

Tabela 7: Olajšani priklic vrst rib – razlike med demografskimi skupinami (1/2).

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Za katere izmed naštetih vrst rib si že slišal/a?								
% odgovorov DA		losos	postrv	sardela	krap	skuša	oslič	morski list
Spol								
	moški	96,3	95,2	91,9	86,9	86,9	81,1	81,0
	ženski	97,7	96,5	94,4	84,5	83,1	83,6	82,0
Razred OŠ								
	7. razred	96,8	95,4	92,5	83,2	84,7	79,3	79,8
	8. razred	97,2	95,9	92,9	85,6	85,1	83,5	80,7
	9. razred	97,1	96,5	94,3	89,2	85,1	85,7	84,6
Regija								
	Vzhodna Slovenija	96,6	95,0	91,3	88,8	83,2	80,9	78,3
	Osrednja Slovenija	99,7	97,4	96,8	82,1	88,5	82,7	85,9
	Zahodna Slovenija	96,4	97,1	95,5	80,4	87,0	85,6	86,3
Skupaj		97,0	95,9	93,2	85,7	84,9	82,4	81,5

Tabela 8: Olajšani priklic vrst rib – razlike med demografskimi skupinami (2/2).

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Za katere izmed naštetih vrst rib si že slišal/a?								
% odgovorov DA		tun	brancin	orada	cipelj	sardon	romb	mol
Spol								
	moški	83,4	79,9	75,2	32,1	28,5	17,1	13,8
	ženski	76,1	79,0	76,0	22,8	23,5	13,6	9,5
Razred OŠ								
	7. razred	78,2	79,6	76,1	29,1	29,4	15,1	12,0
	8. razred	79,7	77,7	74,3	25,6	26,5	14,8	11,9
	9. razred	81,7	81,0	76,3	26,6	20,4	16,1	10,6
Regija								
	Vzhodna Slovenija	77,2	74,5	70,4	24,3	21,1	14,7	10,3
	Osrednja Slovenija	84,7	86,9	87,9	31,0	34,5	18,8	15,0
	Zahodna Slovenija	82,7	86,7	80,8	32,2	32,2	14,7	12,5
Skupaj		79,7	79,4	75,6	27,3	25,9	15,3	11,6

8.1.3 Prepoznavanje rib na osnovi slike

Učencem smo prikazali sliko vsake od naslednjih rib: postrv, orada, losos, morski list, sardela, tun in krap, ter jih povprašali po tem katero ribo ponazarja slika. Slika 12 prikazuje porazdelitev pravih in ostalih odgovorov učencev za vsako vrsto ribe posebej. Pravilni odgovori so obarvani z zeleno in označeni s kljukico.

Učenci so bili s 73% pravih odgovori najbolj uspešni pri prepoznavanju sardele, sledita postrv (69%) in morski list (65%). Najmanj uspešni so bili pri prepoznavi lososa (29%). Velika večina učencev (97%) je torej za ribo losos po imenu že slišala, le slaba tretjina pa ga pravilno prepozna na osnovi slike.



Slika 12. Prepoznavanje rib na osnovi slike (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Demografski profil (Tabela 9) prikazuje rezultate prepoznavanja rib na osnovi slike glede na posamezno demografsko skupino. Dečki so bolj uspešno od deklic prepoznali ribe tun, krap in losos, učenci 9. razreda pa, bolj uspešno od mlajših učencev, večino rib, razen ribe sardela in morskega lista. Slednjega so prepoznali manj uspešno od učencev nižjih razredov. Glede na regijo šole, so bili pri prepoznavi večine rib najbolj uspešni učenci šol iz osrednje Slovenije, razen pri prepoznavi ribe krap, kjer so bili najuspešnejši učenci iz vzhodne Slovenije.

Tabela 9: Prepoznavanje rib s slike – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Poveži vrsto ribe z ustrezno sliko.		morski list	sardela	postrv	orada	tun	krap	losos
% pravih povezav								
Spol								
	moški	67,0	72,9	70,0	52,9	59,6	60,3	34,9
	ženski	63,8	73,4	68,3	49,6	43,0	49,7	24,1
Razred OŠ								
	7. razred	64,3	72,0	67,7	48,7	47,4	50,3	30,1
	8. razred	63,1	72,4	67,3	49,8	49,8	54,6	25,3
	9. razred	69,1	75,6	73,0	56,1	57,5	61,4	32,4
Regija								
	Vzhodna Slovenija	62,6	70,9	68,9	47,7	50,0	58,2	28,4
	Osrednja Slovenija	76,0	78,3	67,7	60,7	56,5	54,0	35,8
	Zahodna Slovenija	65,9	75,6	70,5	53,9	50,6	47,7	28,1
Skupaj		65,4	73,2	69,2	51,2	51,1	54,8	29,4

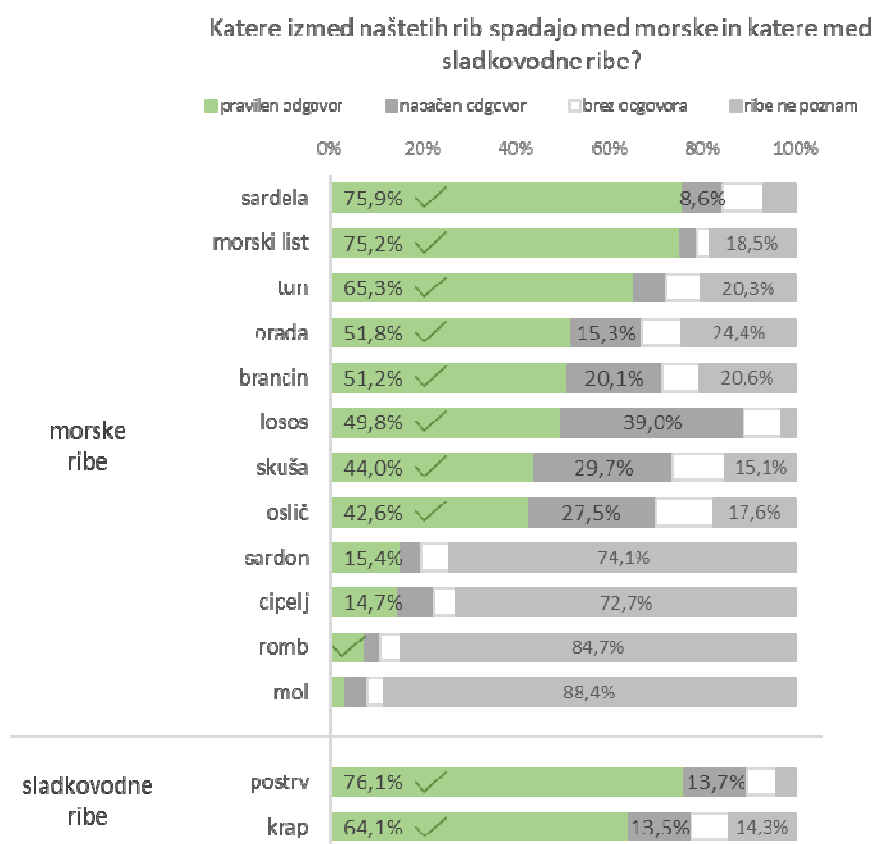
Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01 Višji rezultat p<0,05 p<0,01

8.2 Razlikovanje morskih in sladkovodnih rib

Zanimalo nas je tudi, kako dobro učenci razlikujejo med morskimi in sladkovodnimi ribami. V vprašanje smo vključili nabor rib: postrv, brancin, losos, orada, oslič, romb, morski list, sardela, sardon, mol, skuša in tun, ter učence prosili, da vsako izmed njih umestijo med morske ali sladkovodne ribe. Rezultate odgovorov na vprašanje prikazuje Slika 13. Pravilni odgovor je pri vsaki ribi označen z zeleno barvo in kljukico.

V danem naboru med najbolj prepoznavne morske ribe spadajo sardele, ki jih je pravilno umestilo 76% učencev, morski list (75%) ter tun (65%). V naboru sta bili dve sladkovodni ribi in obe so učenci večinoma uspešno prepoznali kot taki – postrv (76%) in krap (64%).

Kot kaže, so imeli učenci največje dileme pri uvrščanju rib losos, skuša ter oslič, saj tu rezultati najbolj polarizirajo. Lososa je 50% učencev označilo kot morskoro ribo, 39% pa kot sladkovodno, skušo 44% kot morskoro in 30% kot sladkovodno ribo, osliča pa 43% kot morskoro ter 27% kot sladkovodno ribo.



Slika 13. Razlikovanje morskih in sladkovodnih rib (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Pri opredelitvi rib kot morskih, prihaja do mnogih razlik med demografskimi skupinami (Tabela 10 in Tabela 11). Opazimo lahko, da so bili dečki uspešnejši pri opredeljevanju morskih rib v primerjavi z deklicami. V višji meri so med morske ribe pravilno umestili tuna, orado, skušo, sardona in ciplja, deklice so bile uspešnejše le pri pravilnem umeščanju lososa. Prav tako lahko opazimo, da so bili učenci iz šol vzhodne Slovenije praviloma manj uspešni od ostalih pri pravilnem umeščanju večine morskih rib.

Tabela 10: Prepoznavanje morskih rib – razlike med demografskimi skupinami (1/2).

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Katere izmed naštetih rib spadajo med morske ribe?		sardela	morski list	tun	orada	brancin	losos
% pravih odgovorov							
Spol							
	moški	76,0	74,8	72,3	54,2	53,2	45,1
	ženski	75,8	75,6	58,8	49,4	49,2	54,3
Razred OŠ							
	7. razred	75,6	73,7	63,3	53,9	52,8	48,2
	8. razred	74,1	72,4	65,9	47,7	46,5	49,5
	9. razred	78,0	80,2	67,6	52,7	53,5	52,5
Regija							
	Vzhodna Slovenija	72,0	72,3	63,3	46,2	44,5	50,0
	Osrednja Slovenija	85,0	80,8	72,5	62,3	67,1	54,6
	Zahodna Slovenija	79,7	78,7	66,0	58,6	57,7	46,8
Skupaj		75,9	75,2	65,3	51,8	51,2	49,8

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01 Višji rezultat p<0,05 p<0,01

Tabela 11: Prepoznavanje morskih rib – razlike med demografskimi skupinami (2/2).

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Katere izmed naštetih rib spadajo med morske ribe?		skuša	oslič	sardon	ciplj	romb	mol
% pravih odgovorov							
Spol							
	moški	46,8	41,9	17,6	18,5	8,4	4,2
	ženski	41,3	43,3	13,3	11,1	6,7	3,0
Razred OŠ							
	7. razred	45,7	44,6	18,2	15,1	7,9	4,4
	8. razred	42,4	38,1	15,1	13,7	6,8	2,8
	9. razred	43,2	44,2	11,7	15,2	7,8	3,2
Regija							
	Vzhodna Slovenija	40,7	38,9	10,6	11,0	6,8	2,4
	Osrednja Slovenija	45,7	50,2	24,6	20,4	10,5	8,3
	Zahodna Slovenija	50,4	47,0	21,1	20,1	7,6	3,8
Skupaj		44,0	42,6	15,4	14,7	7,5	3,6

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01 Višji rezultat p<0,05 p<0,01

Tudi pri opredelitvi sladkovodnih rib prihaja do razlik med demografskimi skupinami. Učenci 9. razreda so bili bolj uspešni od učencev nižjih razredov. Postrv so, tako kot tudi večino morskih rib, manj uspešno prepoznali učenci šol iz vzhodne Slovenije, a hkrati je v tej regiji prepoznavna ribe krap višja kot v šolah drugod po Sloveniji.

Tabela 12: Prepoznavanje sladkovodnih rib – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Katere izmed naštetih rib spadajo med sladkovodne ribe?		
% pravih odgovorov	postrv	krap
Spol		
moški	77,2	67,5
ženski	75,1	60,9
Razred OŠ		
7. razred	73,5	59,1
8. razred	74,9	65,1
9. razred	81,0	70,2
Regija		
Vzhodna Slovenija	73,9	68,7
Osrednja Slovenija	75,7	58,8
Zahodna Slovenija	81,3	56,7
Skupaj	76,1	64,1

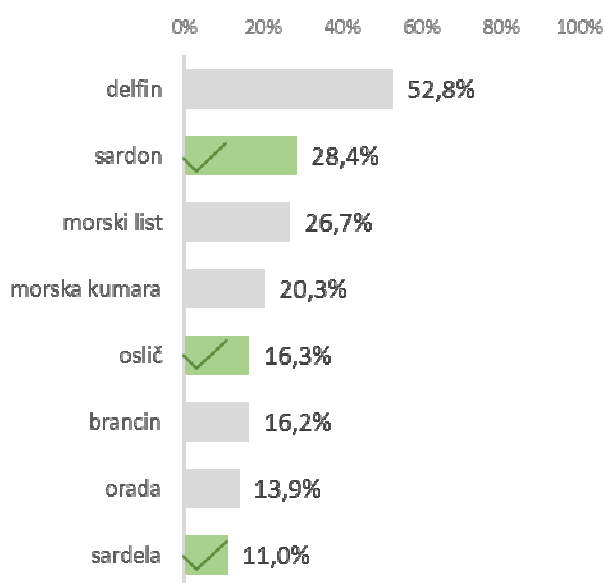
Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01
 Višji rezultat p<0,05 p<0,01

8.3 Poznavanje ogroženih vrst morskih organizmov

Preverili smo tudi, kako dobro so učenci seznanjeni z ogroženimi vrstami morskih organizmov v Jadranskem morju. Slika 14 prikazuje rezultate odgovorov tega vprašanja. Z zeleno barvo in kljukico so označeni pravilni odgovori – morski organizmi, ki so v jadranskem morju na robu izumrtja.

Daleč največ učencev (53%) je odgovorilo, da je na robu izumrtja delfin, vendar ta odgovor ni pravilen. Ribo sardon je med ogrožene vrste pravilno umestilo le 28% učencev, osliča 16% in sardelo 11%. Vsaj enega od pravih odgovorov je označilo 43%, vse 3 pa le 3% učencev. Na osnovi tega lahko rečemo, da je seznanjenost s to tematiko med učenci na precej nizki ravni.

Katere od spodaj navedenih vrst vodnih organizmov Jadranskega morja so po tvojem mnenju na robu izumrtja?
(več možnih odgovorov)



Slika 14. Poznavanje ogroženih vrst (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Pri poznavanju ogroženih vrst morskih organizmov ne prihaja do izrazitejših razlik med demografskimi skupinami (Tabela 13). Edina razlika je, da so deklice, v primerjavi z dečki, ribo sardon bolj uspešno opredelile kot vrsto, ki je na robu izumrtja in tudi na splošno je več deklic kot dečkov pravilno označilo vsaj eno od rib na robu izumrtja.

Tabela 13: Poznavanje ogroženih vrst – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Kateri od spodaj navedenih vrst vodnih organizmov v Jadranskem morja so po tvojem mnenju na robu izumrtja?				
% pravih odgovorov		sardon	oslič	sardela
Spol				vsaj 1 pravilna navedba
moški		25,7	15,0	11,3
ženski		30,9	17,5	10,6
Razred OŠ				
7. razred		27,9	17,6	10,5
8. razred		26,2	16,6	11,0
9. razred		31,2	14,1	11,5
Regija				
Vzhodna Slovenija		27,7	15,7	11,0
Osrednja Slovenija		29,1	18,5	10,9
Zahodna Slovenija		29,6	16,3	10,9
Skupaj		28,4	16,3	11,0

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01 Višji rezultat p<0,05 p<0,01

9 Ribištvo

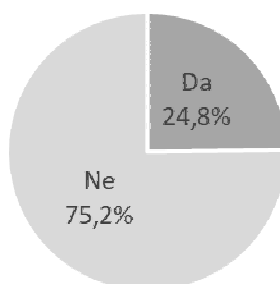
Del raziskave je bil namenjen ugotavljanju kako dobro učenci poznajo določene pojme povezane z ribištvo. Vprašali smo jih o trajnostnem ribištvo, samooskrbi v ribištvo ter preverili kako dobro so seznanjeni s trenutno situacijo slovenskega ribištva.

9.1 Trajnostno ribištvo

9.1.1 Poznavanje izraza trajnostno ribištvo

Najprej smo preverili, koliko učencev je že kdaj slišalo za izraz trajnostno ribištvo. Pritrdilno jih je odgovorilo ena četrtna.

Ali si že kdaj slišal/a za izraz »trajnostno ribištvo«?



Slika 15. Poznavanje izraza trajnostno ribištvo (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Če pogledamo poznavanje izraza trajnostno ribištvo še glede na demografske skupine (Tabela 14), lahko opazimo, da je za trajnostno ribištvo že slišalo nekoliko več dečkov kot deklic, višji rezultat kot pri ostalih pa se pojavlja tudi pri učencih 7. razreda. Učenci, ki šolo obiskujejo v zahodni Sloveniji, so za trajnostno ribištvo slišali v nižji meri, kot učenci iz preostale Slovenije.

Tabela 14: Poznavanje izraza trajnostno ribištvo – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Ali si že kdaj slišal/a za izraz »trajnostno ribištvo«?		
% odgovorov	Da	Ne
Spol		
moški	27,6	72,4
ženski	22,2	77,8
Razred OŠ		
7. razred	27,9	72,1
8. razred	21,8	78,2
9. razred	23,5	76,5
Regija		
Vzhodna Slovenija	26,3	73,7
Osrednja Slovenija	29,1	70,9
Zahodna Slovenija	19,2	80,8
Skupaj	24,8	75,2

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01
Višji rezultat p<0,05 p<0,01

9.1.2 Razumevanje izraza trajnostno ribištvo

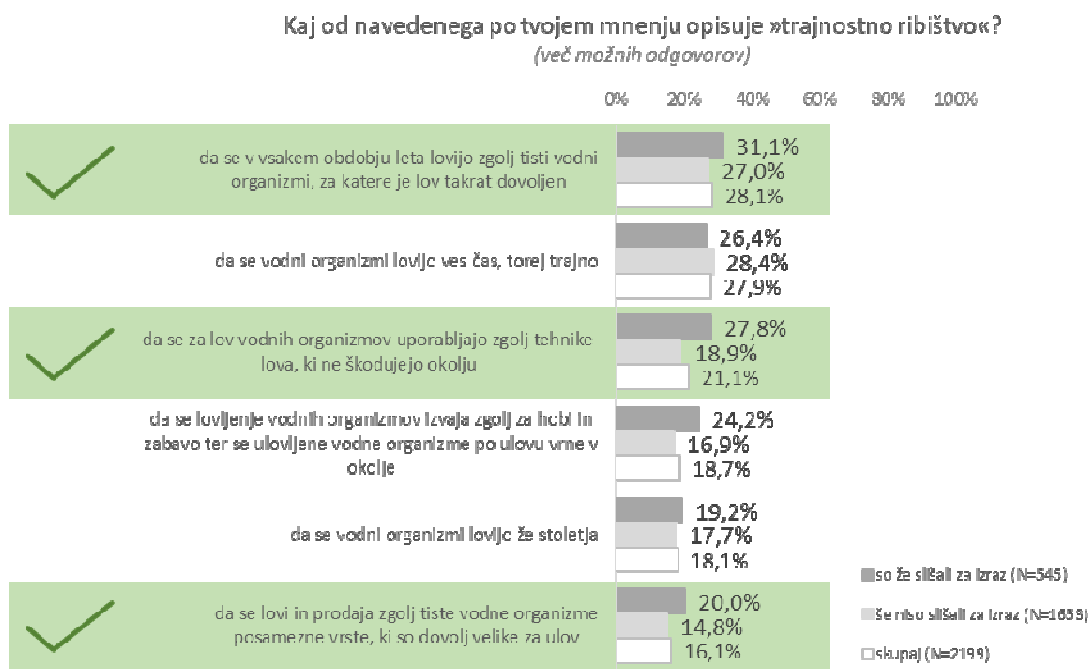
V nadaljevanju ankete smo preverili razumevanje pomena izraza trajnostno ribištvo, tako pri tistih udeležencih, ki so odgovorili, da so za izraz že slišali, kot tudi pri skupini, ki je odgovorila, da izraza trajnostno ribištvo ne pozna. Pravilni odgovori so v prikazu obarvani z zeleno barvo in označeni s kljukico.

Slika 16 prikazuje rezultat celotnega vzorca ter obeh skupin pri vsakem od možnih odgovorov. Najvišji delež učencev trajnostno ribištvo razume kot to, da se v vsakem obdobju leta lovijo zgolj tisti vodni organizmi, za katere je lov takrat dovoljen. S to trditvijo se je strinjalo 28% učencev – 31% tistih, ki so za izraz že in 28% tistih, ki za izraz še niso slišali. Med rezultatoma skupin ne prihaja do statistično pomembnih razlik ($p>0,05$).

Drugi pravilni odgovor, in sicer, da se v skladu s trajnostnim ribištvom za lov vodnih organizmov uporabljajo zgolj tehnike lova, ki ne škodujejo okolju, je izbralo 21% učencev – 28% tistih, ki so za izraz že in 19% tistih, ki za izraz še niso slišali. Prvi so tako to možnost izbrali v višji meri, kot skupina, ki za trajnostno ribištvo še ni slišala ($p<0,01$).

Tretji pravilni odgovor - da se v skladu s trajnostnim ribištvom lovi in prodaja zgolj tiste vodne organizme posamezne vrste, ki so že dovolj veliki za ulov, je kot pravilnega prepoznalo le 16% učencev – 20% tistih, ki so za izraz že in 15% tistih, ki za izraz še niso slišali. Prvi so tako to možnost izbrali v višji meri, kot skupina, ki za trajnostno ribištvo še ni slišala ($p<0,01$).

Vsaj en pravilni odgovor je izbralo 53% učencev - 56% med tistimi, ki so za izraz trajnostno ribištvo že slišali in 53% med tistimi, ki izraza ne poznajo.



Slika 16. Poznavanje izraza trajnostno ribištvo.

Razlike med demografskimi skupinami

Med tistimi, ki so že slišali za izraz trajnostno ribištvo, so se nekoliko bolje od nižjih razredov odrezali učenci 9. razreda. V drugih demografskih kategorijah pri tej skupini udeležencev ne prihaja do bistvenih razlik.

Tabela 15: Razumevanje izraza trajnostno ribištvo – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Kaj od navedenega po tvojem mnenju opisuje »trajnostno ribištvo«?										
% pravih odgovorov		da se v vsakem obdobju leta lovijo zgolj tisti vodni organizmi, za katere je lov takrat dovoljen			da se za lov vodnih organizmov uporabljajo zgolj tehnike lova, ki ne škodujejo okolju			da se lovi in prodaja zgolj tiste vodne organizme posamezne vrste, ki so dovolj velike za ulov		
		so že slišali za ta izraz	še niso slišali za ta izraz	skupaj	so že slišali za ta izraz	še niso slišali za ta izraz	skupaj	so že slišali za ta izraz	še niso slišali za ta izraz	skupaj
Spol										
moški		30,5	26,1	22,4	28,8	18,5	17,6	29,3	20,6	18,9
ženski		31,9	29,9	17,1	25,5	19,2	12,3	26,9	21,6	13,4
Razred OŠ										
7. razred		28,7	28,0	20,1	25,3	18,4	13,4	26,2	21,1	15,3
8. razred		24,5	30,2	15,1	27,3	19,3	14,5	26,7	21,7	14,6
9. razred		41,2	25,5	24,2	29,1	19,1	16,9	32,0	20,6	18,6
Regija										
Vzhodna Slovenija		28,8	27,3	16,6	28,2	18,3	13,3	28,3	20,7	14,1
Osrednja Slovenija		31,9	35,2	31,9	27,0	23,4	18,9	28,4	26,8	22,7
Zahodna Slovenija		37,8	23,4	20,7	24,7	17,8	15,9	27,2	18,9	16,8
Skupaj		31.1	27.8	20.0	27.0	18.9	14.8	28.1	21.1	16.1

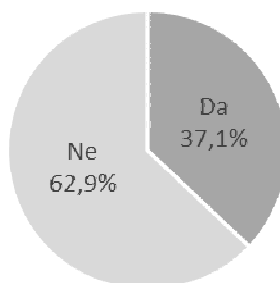
Legenda razlik: Nižji rezultat $p < 0,05$ $p < 0,01$ Višji rezultat $p < 0,05$ $p < 0,01$

9.2 Samooskrba v ribištvu

9.2.1 Poznavanje izraza samooskrba v ribištvu

Učencem smo postavili tudi nekaj vprašanj na temo samooskrbe v ribištvu. Za ta izraz jih je do sedaj slišalo 37%.

Ali si že kdaj slišal/a za izraz »samooskrba v ribištvu«?



Slika 17. Poznavanje izraza samooskrba v ribištvu (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Če pogledamo profil demografskih skupin (Tabela 16), lahko opazimo, da so za izraz v nekoliko višji meri od ostalih že slišali dečki, učenci 9. razreda, ter učenci iz osrednje Slovenije.

Tabela 16: Poznavanje izraza samooskrba v ribištvu – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

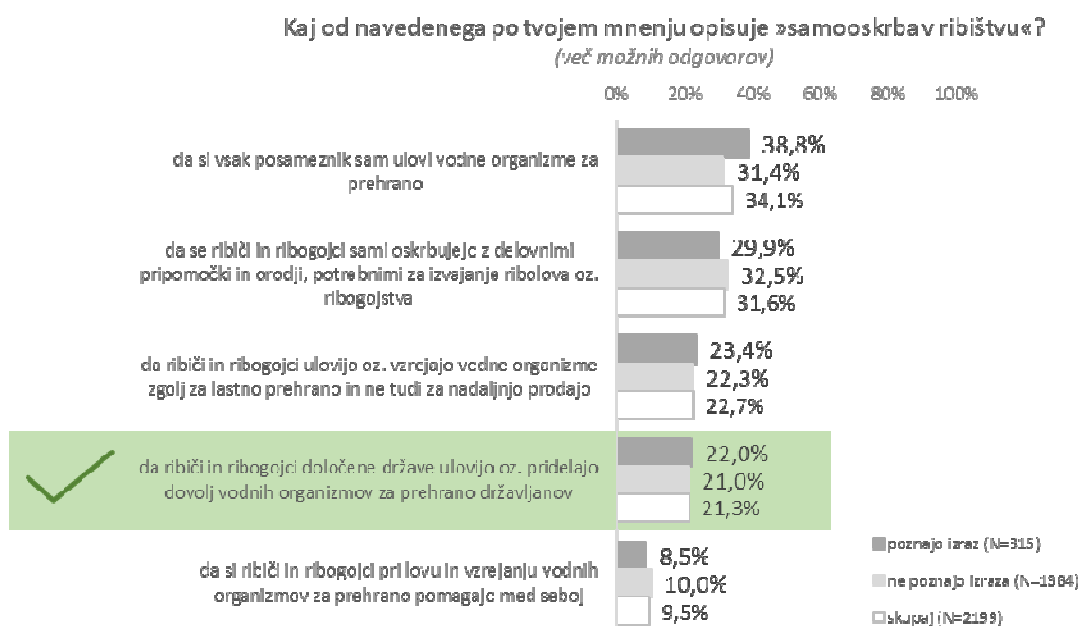
Ali si že kdaj slišal/a za izraz »samooskrba v ribištvu«?		
% odgovorov	Da	Ne
Spol		
moški	39,2	60,8
ženski	35,0	65,0
Razred OŠ		
7. razred	31,2	68,8
8. razred	39,1	60,9
9. razred	43,3	56,7
Regija		
Vzhodna Slovenija	36,9	63,1
Osrednja Slovenija	43,8	56,2
Zahodna Slovenija	33,8	66,2
Skupaj	37,1	62,9

Legenda razlik: NIŽJI rezultat p<0,05 p<0,01
VIŠJI rezultat p<0,05 p<0,01

9.2.2 Razumevanje izraza samooskrba v ribištvu

Preverili smo tudi razumevanje pomena izraza samooskrba v ribištvu, tako pri tistih udeležencih, ki so odgovorili, da izraz poznajo, kot tudi pri skupini, ki je odgovorila, da za izraz samooskrba v ribištvu še ni slišala. Pravilni odgovor je v prikazu obarvan z zeleno barvo in označen s kljukico.

Slika 18 prikazuje rezultat celotnega vzorca ter obeh skupin pri vsakem od možnih odgovorov. Najvišji delež učencev se je strinjal, da izraz samooskrba v ribištvu pomeni, da si vsak posameznik sam ulovi vodne organizme za prehrano, kar pa ni ustrezen odgovor. Pravilni odgovor – da samooskrba v ribištvu pomeni, da ribiči in ribogojci določene države ulovijo oz. pridelajo dovolj vodnih organizmov za prehrano državljanov je izbralo le 21% učencev – 22% tistih, ki so za izraz že in 21% tistih, ki za izraz še niso slišali. Med rezultatoma skupin ne prihaja do statistično pomembnih razlik ($p > 0,05$), kar nakazuje na to, da tudi tisti, ki so za izraz samooskrba v ribištvu že slišali, tega ne razumejo nič bolje kot ostali učenci.



Slika 18. Razumevanje izraza samooskrba v ribištvu.

Razlike med demografskimi skupinami

Če pogledamo razlike v razumevanju izraza samooskrba v ribištvu glede na demografske skupine, lahko opazimo, da so učenci iz osrednje Slovenije na to vprašanje pravilno odgovorili nekoliko pogosteje od ostalih, a tudi njihov rezultat (31%) ne kaže na visoko stopnjo razumevanja tega izraza.

Tabela 17: Razumevanje izraza samooskrba v ribištvu – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Kaj od navedenega po tvojem mnenju opisuje »samooskrba v ribištvu«?		da ribiči in ribogojci določene države ulovijo oz. pridelajo dovolj vodnih organizmov za prehrano državljanov		
% pravih odgovorov		so že slišali za ta izraz	še niso slišali za ta izraz	skupaj
Spol				
	moški	22,7	22,0	22,3
	ženski	21,2	20,0	20,4
Razred OŠ				
	7. razred	23,2	18,8	20,2
	8. razred	19,3	25,3	22,9
	9. razred	23,0	20,1	21,4
Regija				
	Vzhodna Slovenija	20,5	20,1	20,2
	Osrednja Slovenija	31,4	24,4	27,5
	Zahodna Slovenija	19,0	21,2	20,5
Skupaj		22,0	21,0	21,3

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01 Višji rezultat p<0,05 p<0,01

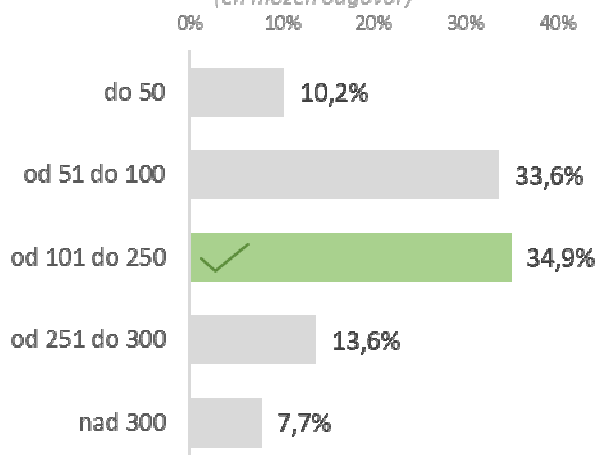
9.3 Slovensko ribištvo

V anketi smo preverili tudi kako dobro so učenci seznanjeni s stanjem slovenskega ribištva. Pravilni odgovori na vprašanja so v prikazih obarvani z zeleno barvo in označeni s kljukico.

Na vprašanje o tem, koliko ribiških plovil imamo trenutno v Sloveniji, je 35% učencev izbralo pravilni odgovor – od 101 do 250. Na osnovi porazdelitve odgovorov ne moremo poročati o visoki seznanjenosti učencev s to tematiko, saj je skoraj enak odstotek učencev, kot jih je izbralo pravilni odgovor, napačno ocenilo, da imamo v Sloveniji od 51 do 100 ribiških plovil.

Koliko plovil, s katerimi ribiči lovijo ribe, imamo po tvojem mnenju v Sloveniji?

(en možen odgovor)



Slika 19. Poznavanje števila ribiških plovil v Sloveniji (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Pri odgovarjanju na vprašanje o številu ribiških plovil v Sloveniji so bili nekoliko bolj uspešni učenci iz osrednje Slovenije, a tudi pri njih ne moremo govoriti o visoki stopnji znanja, saj jih je pravilni odgovor izbralo manj kot polovica.

Tabela 18: Poznavanje števila ribiških plovil v Sloveniji – razlike med demografskimi skupinami.

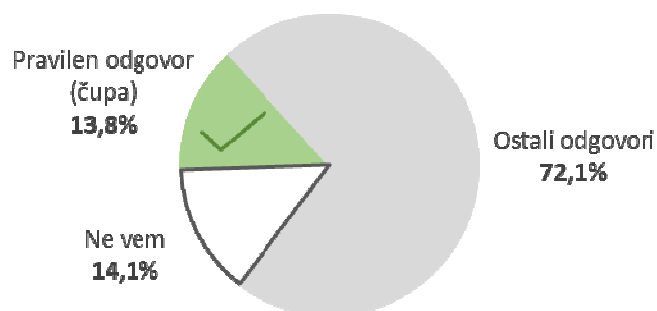
Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Koliko plovil, s katerimi ribiči lovijo ribe, imamo po tvojem mnenju v Sloveniji?	
% pravih odgovorov	
od 101 do 250	
Spol	
moški	33,4
ženski	36,3
Razred OŠ	
7. razred	34,5
8. razred	33,6
9. razred	36,9
Regija	
Vzhodna Slovenija	33,5
Osrednja Slovenija	40,9
Zahodna Slovenija	34,8
Skupaj	34,9

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01
Višji rezultat p<0,05 p<0,01

Preverili smo tudi, koliko učencev ve, kako se je imenovalo plovilo, s katerim so v preteklosti tradicionalno lovili slovenski ribiči. Vprašanje je bilo odprtega tipa. Pravilni odgovor na vprašanje je »čupa«, a smo kot pravilen odgovor upoštevali tudi navedbe: *čupica*, *cupa* in *cupica*. 14% učencev je pri tem vprašanju navedlo pravilen odgovor.

Kako imenujemo plovilo, s katerim so v preteklosti tradicionalno lovili slovenski ribiči v tržaškem zalivu?
(odprto vprašanje)



Slika 20. Poznavanje imena tradicionalnega plovila slovenskih ribičev (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Glede na demografske skupine so, na vprašanje o izrazu za tradicionalno plovilo slovenskih ribičev, v višji meri od ostalih, pravilno odgovorili učenci 9. razreda, ter učenci iz vzhodne Slovenije.

Tabela 19: Poznavanje imena tradicionalnega plovila slovenskih ribičev – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Kako imenujemo plovilo, s katerim so v preteklosti tradicionalno lovili slovenski ribiči v tržaškem zalivu?	
% pravih odgovorov	
čupa	
Spol	
moški	13,8
ženski	13,8
Razred OŠ	
7. razred	10,3
8. razred	13,2
9. razred	19,0
Regija	
Vzhodna Slovenija	15,1
Osrednja Slovenija	16,7*
Zahodna Slovenija	9,1
Skupaj	13,8

*Numerus demografske skupine je nizek (N=46), zato kljub najvišjemu rezultatu v kategoriji, razlika ni statistično pomembna.

Legenda razlik: NIŽJI rezultat p<0,05 p<0,01
VIŠJI rezultat p<0,05 p<0,01

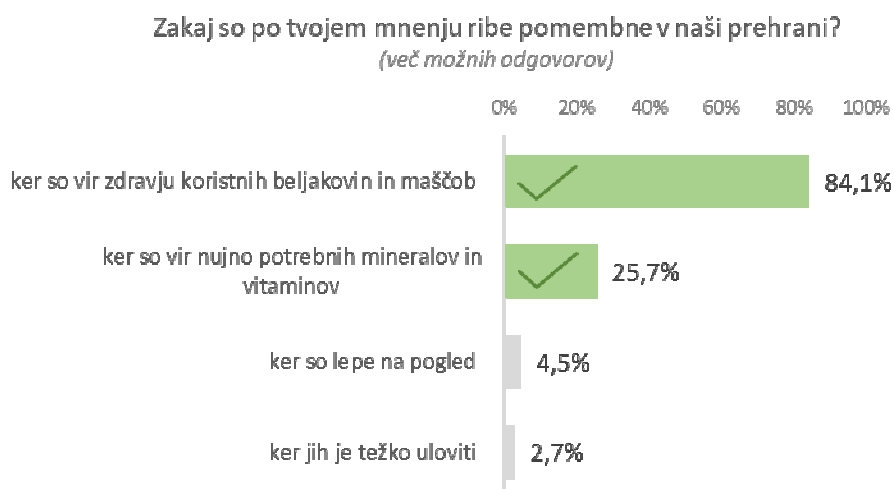
10 Uživanje rib

10.1 Smernice uživanja rib

Zadnji sklop vprašanj v anketi se je nanašal na smernice pri uživanju rib. Preverili smo ali učenci poznajo pomen rib v prehrani, njihov doprinos hranilnih vrednosti ter priporočene smernice pogostosti in količine njihovega uživanja. Pravilni odgovori na vprašanja so v prikazih obarvani z zeleno barvo in označeni s kljukico.

10.1.1 Pomen rib v prehrani

Zanimalo nas je, kakšen pomen imajo po mnenju osnovnošolcev ribe v naši prehrani. Kar 84% učencev je pravilno odgovorilo, da je uživanje rib pomembno, ker vsebujejo vir zdravju koristnih beljakovin in maščob, po drugi strani pa zgolj 26% učencev ve, da so ribe tudi vir organizmu nujno potrebnih mineralov in vitaminov.



Slika 21. Razumevanje pomena rib v prehrani (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Glede na demografske skupine pri tem vprašanju prihaja do določenih razlik (Tabela 20). Višji delež deklic kot dečkov ter višji delež učencev iz osrednje Slovenije meni, da so ribe pomembne zaradi vsebnosti beljakovin in maščob. Višji delež dečkov kot deklic, višji delež učencev 8. razreda ter višji delež učencev iz zahodne Slovenije pa odgovarja, da so ribe dober vir nujno potrebnih vitaminov in mineralov.

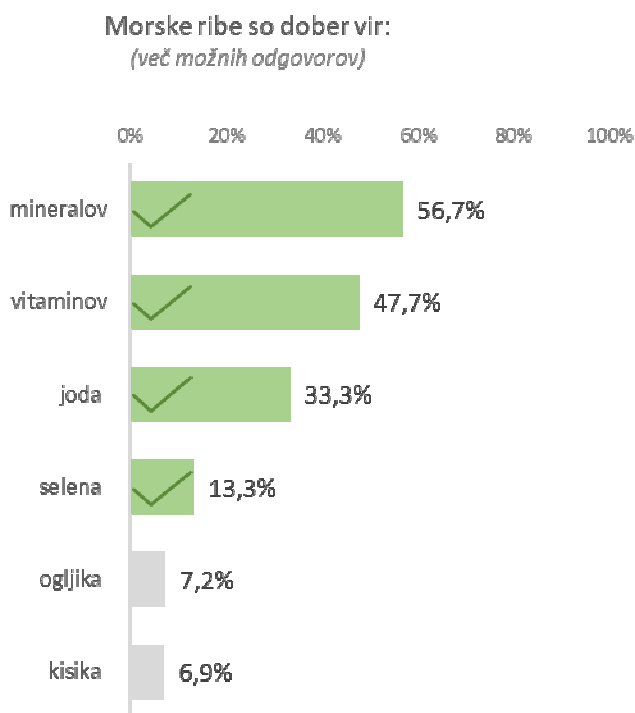
Tabela 20: Razumevanje pomena rib v prehrani – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Zakaj so po tvojem mnenju ribe pomembne v naši prehrani?		
% pravih odgovorov	ker so vir zdravju koristnih beljakovin in maščob	ker so vir nujno potrebnih mineralov in vitaminov
Spol		
moški	81,3	28,0
ženski	86,8	23,5
Razred OŠ		
7. razred	85,3	22,6
8. razred	81,8	29,8
9. razred	84,8	26,0
Regija		
Vzhodna Slovenija	84,0	25,0
Osrednja Slovenija	89,1	21,4
Zahodna Slovenija	81,6	29,6
Skupaj	84,1	25,7

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01
 Višji rezultat p<0,05 p<0,01

Učencem smo zastavili tudi vprašanje o vsebnosti hranilnih snovi v morskih ribah. Dobra polovica (57%) učencev je odgovorila, da so morske ribe dober vir mineralov, približno polovica pa, da so dober vir vitaminov. Vsebnost joda in selena v morskih ribah je med učenci manj poznana.



Slika 22. Poznavanje hranilnih snovi v morskih ribah (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Z vsebnostjo vitaminov in mineralov so v primerjavi z ostalimi, v višji meri seznanjeni učenci 9. razreda, ter učenci, ki prihajajo iz šol vzhodne Slovenije. Nadpovprečno znanje glede vsebnosti joda v morskih ribah so pokazali učenci iz zahodne Slovenije.

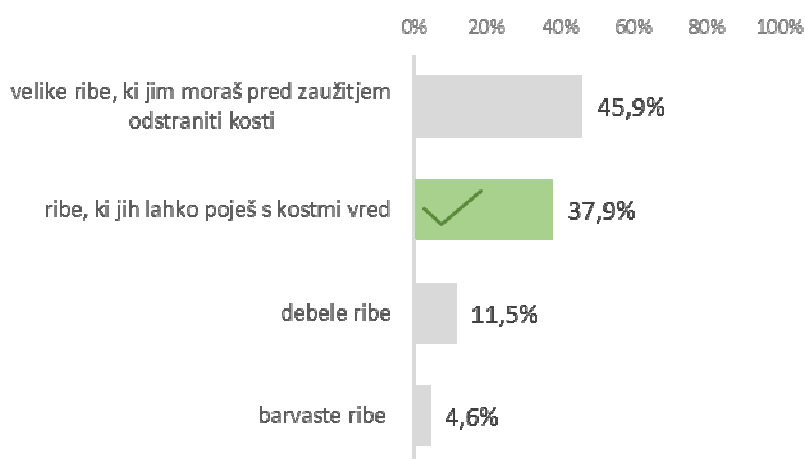
Tabela 21: Poznavanje hranilnih snovi v morskih ribah – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Morske ribe so dober vir:							
% pravih odgovorov		mineralov		vitaminov		joda	slena
Spol							
	moški	54,9		47,3		35,3	13,8
	ženski	58,4		48,1		31,5	12,9
Razred OŠ							
	7. razred	52,3		46,3		31,4	14,8
	8. razred	58,9		45,6		34,3	11,4
	9. razred	60,7		51,7		34,9	13,2
Regija							
	Vzhodna Slovenija	58,6		50,8		28,2	13,7
	Osrednja Slovenija	58,1		45,2		34,5	14,5
	Zahodna Slovenija	51,7		42,0		44,3	12,0
Skupaj		56,7		47,7		33,3	13,3
Legenda razlik:		Nižji rezultat	p<0,05	p<0,01	Višji rezultat	p<0,05	p<0,01

Na vprašanje o tem, katere ribe so najbolj priporočljive za rast in trdnost kosti, je pravilni odgovor – da so to ribe, ki jih lahko poješ s kostmi vred - podalo zgolj 38% učencev. Skoraj polovica učencev (46%) je bilo mnenja, da so to velike ribe, ki jim je pred zaužitjem kosti potrebno odstraniti.

Katere ribe so najbolj priporočljive za rast in trdnost tvojih kosti?
(en možen odgovor)



Slika 23. Poznavanje značilnosti rib, ključnih za zdrave kosti (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Na vprašanje o izboru rib, ki ob uživanju največ doprinesejo k razvoju zdravih kosti, so, v primerjavi z ostalimi, višjo stopnjo pravih odgovorov podali dečki, učenci 7. razreda ter učenci iz zahodne Slovenije.

Tabela 22: Poznavanje značilnosti rib, ključnih za zdrave kosti – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

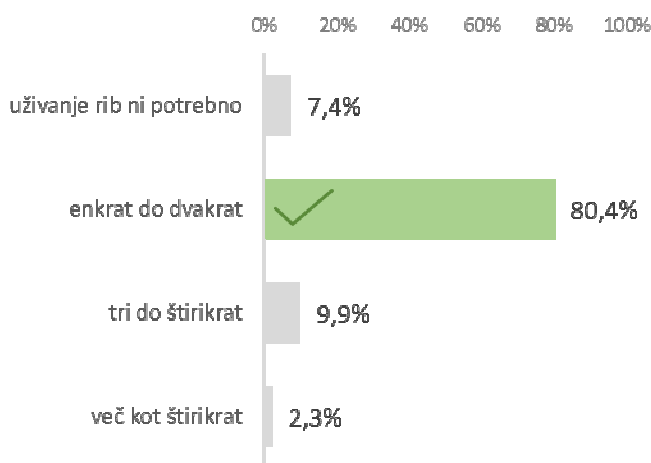
Katere ribe so najbolj priporočljive za rast in trdnost tvojih kosti?	
% pravih odgovorov	ribe, ki jih lahko poješ s kostmi vred
Spol	
moški	40,4
ženski	35,6
Razred OŠ	
7. razred	40,8
8. razred	32,9
9. razred	38,9
Regija	
Vzhodna Slovenija	35,8
Osrednja Slovenija	37,1
Zahodna Slovenija	43,3
Skupaj	37,9

Legenda razlik: Nižji rezultat $p < 0,05$ $p < 0,01$
 Višji rezultat $p < 0,05$ $p < 0,01$

10.1.2 Pogostost in količina uživanja

Učence smo povprašali tudi o mnenju po optimalni pogostosti uživanja rib. Večina učencev (80%) je pravilno ocenila, da je ribe dobro uživati 1-2x tedensko.

Kolikokrat na teden bi po tvojem mnenju morali jesti ribe?
 (en možen odgovor)



Slika 24. Poznavanje priporočene frekvence uživanja rib (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Če pogledamo stopnjo pravilno podanih odgovorov glede na demografske skupine v Tabela 23, lahko vidimo, da so deklice ter učenci 9. razreda, na to vprašanje odgovarjali pravilno v višji meri od ostalih.

Tabela 23: Poznavanje priporočene frekvence uživanja rib – razlike med demografskimi skupinami.

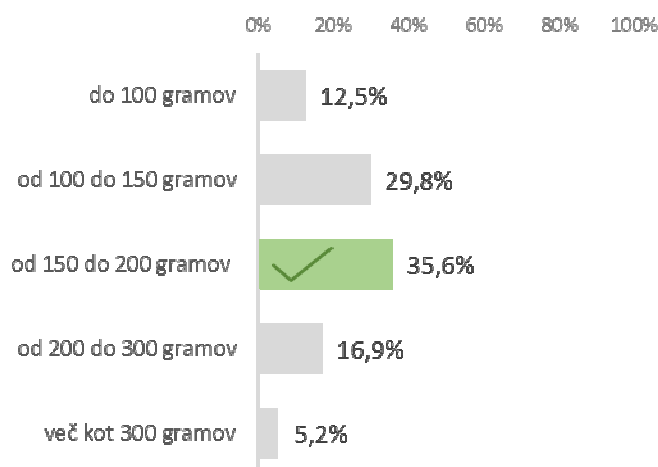
Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

Kolikokrat na teden bi po tvojem mnenju morali jesti ribe?	
% pravih odgovorov	
enkrat do dvakrat	
Spol	
moški	78,3
ženski	82,4
Razred OŠ	
7. razred	78,3
8. razred	80,3
9. razred	83,4
Regija	
Vzhodna Slovenija	81,7
Osrednja Slovenija	78,3
Zahodna Slovenija	78,6
Skupaj	80,4

Legenda razlik: Nižji rezultat p<0,05 p<0,01
 Višji rezultat p<0,05 p<0,01

Glede priporočene količine zaužitih rib na teden so bila med učenci mnenja nekoliko deljena (Slika 25). 30% jih meni, da je priporočena količina med 100 in 150 gramov, 37% pa jih je pravilno ocenilo, da je priporočena količina nekoliko višja – med 150 in 200 gramov.

Kakšna je po tvojem mnenju priporočena količina zaužitih rib na teden?
 Ena porcija očiščene ribe ima cca. 150 gramov.
 (en možen odgovor)



Slika 25. Poznavanje priporočene količine tedenskega uživanja rib (N=2199, odgovarjajo vsi udeleženci).

Razlike med demografskimi skupinami

Učenci iz vzhodne Slovenije so na vprašanje o priporočeni količini uživanja rib na teden, v primerjavi z ostalimi, v nižji meri izbrali pravilni odgovor. Drugih razlik med demografskimi skupinami pri tem vprašanju ni opaziti.

Tabela 24: Poznavanje priporočene količine tedenskega uživanja rib – razlike med demografskimi skupinami.

Prikaz: Vrstični odstotki glede na demografske kategorije

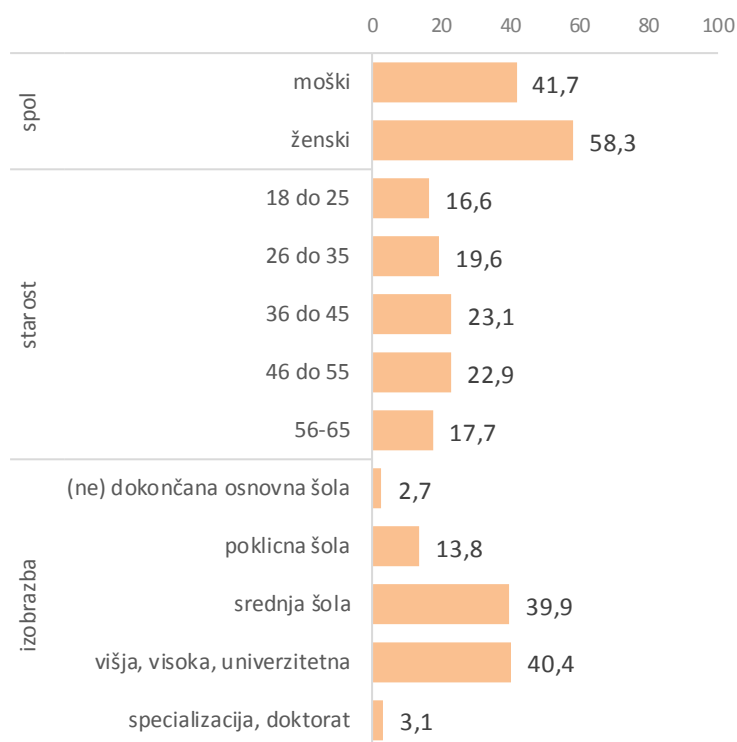
Kakšna je po tvojem mnenju priporočena količina zaužitih rib na teden? Ena porcija očiščene ribe ima cca. 150 gramov.	
% pravih odgovorov od 150 do 200 gramov	
Spol	
moški	34,6
ženski	36,6
Razred OŠ	
7. razred	36,0
8. razred	35,9
9. razred	34,9
Regija	
Vzhodna Slovenija	33,9
Osrednja Slovenija	38,1
Zahodna Slovenija	38,3
Skupaj	35,6

IV IZDELAVA ANALIZE IN OCENE STANJA NA STRANI SLOVENSКИH POTROŠNIKOV RIBIŠKIH PROIZVODOV IN PROIZVODOV IZ AKVAKULTURE

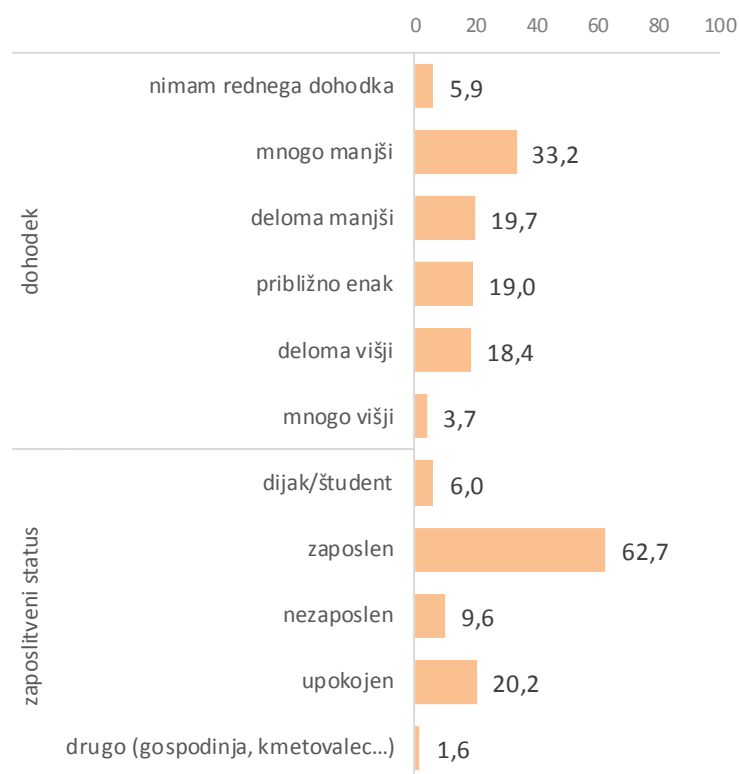
1 Metodologija raziskave

- Raziskava »Percepcija in navade slovenskih potrošnikov o ribiških proizvodih in proizvodih iz akvakulture« se je izvajala med 30. marcem in 8. aprilom 2018.
- Za izdelavo ankete je bil uporabljen program SSI web, gostovanje ankete je bilo na strežnikih izvajalca raziskave, podjetja Aragon d.o.o.. Izvedeno je bila računalniško podprto spletno anketiranje (CAWI).
- Raziskava je bila izvedena na naključnem vzorcu velikosti N=2224 v starosti 18 let ali več.

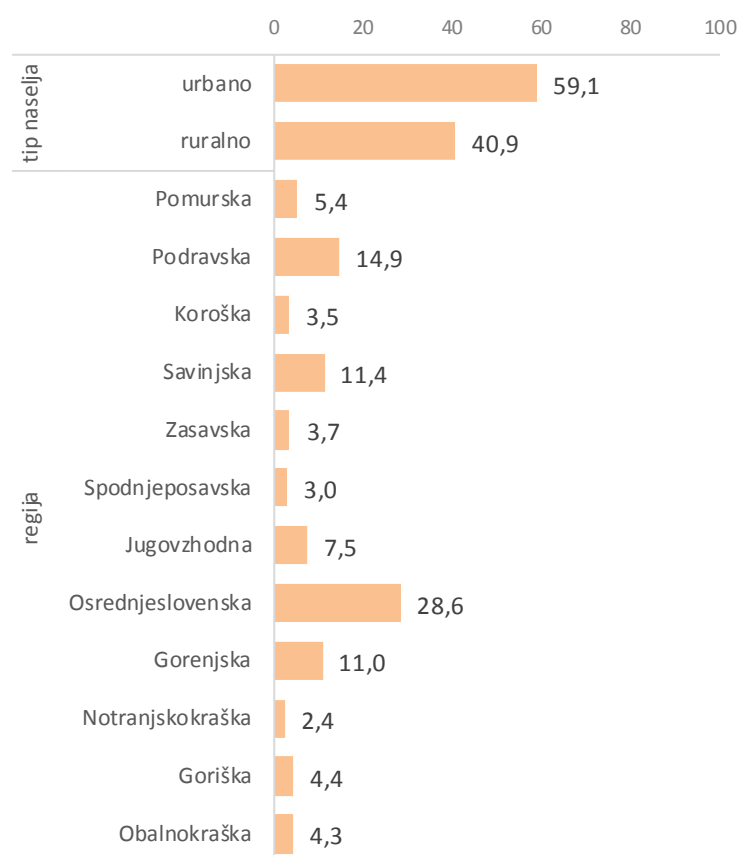
1.1 Demografska struktura vzorca



Slika 26. Demografska struktura vzorca: spol, starost, izobrazba (N=2224, odgovarjajo vsi udeleženci).



Slika 27. Demografska struktura vzorca: zaposlitveni status in dohodek (N=2224, odgovarjajo vsi udeleženci).



Slika 28. Demografska struktura vzorca: tip naselja in regija (N=2224, odgovarjajo vsi udeleženci).

2 Povzetek

2.1 Splošno o uživanju rib in izdelkov iz akvakulture

Odrasli prebivalci Slovenije pogosto uživajo izdelke iz akvakulture, pri čemer prednjačijo ribe. Ostale vodne organizme (školjke, raki, lignji in hobotnice) uživajo bistveno bolj poredko. Samo dobra desetina nikoli ne uživa rib ali izdelkov iz akvakulture.

Redni uživalci rib in izdelkov iz akvakulture so v večji meri moški, starejši od 61 let in z višjo izobrazbo. Prav tako imajo v višji meri nadpovprečen dohodek in živijo v urbanem področju.

Večina tistih, ki uživajo ribe ali izdelke iz akvakulture, jih uživa tako doma kot v restavracijah. Uživanje doma je pogostejše kot v restavracijah.

Ribe in izdelke iz akvakulture večinoma uživajo tudi preostali gospodinjski člani, kar kaže na pomembnost oblikovanja primernih prehranjevalnih navad v družini.

2.2 Nakup rib in izdelkov iz akvakulture

Ribe in izdelki iz akvakulture se večinoma kupujejo v trgovskih verigah. Nakupov neposredno od ribičev oz. ribogojcev relativno malo.

Uporabniki ribe v največji meri kupujejo sveže, precej pogosto pa kupujejo tudi zamrznjene ribe in ribe v konzervi. Tudi školjke in hobotnice večinoma kupujejo sveže, medtem ko pri nakupu lignjev in rakov večina kupcev izbere zamrznjene izdelke.

Kupci rib in izdelkov iz akvakulture so v večji meri osebe med štiridesetim in šestdesetim letom, medtem ko je med mladimi do tridesetega leta bistveno več takih, ki jih ne kupujejo. Kupci so pogostejše visoko izobraženi.

Za uporabo v gospodinjstvu večinoma kupujejo cele ribe. Velik delež kupuje tudi fileje, manj pogosti pa pripravljene izdelke iz rib.

Ob nakupu rib so potrošniki najbolj pozorni na vrsto ribe in rok trajanja, kar pri sveži ribi seveda kaže na dimenzijo svežine. Manj kot polovica jih na deklaraciji prebere, ali je riba ulovljena ali gojena in s katerega območja ulova oz. vzreje prihajajo ribe.

Večina kupcev svežih ali zamrznjenih rib kupuje tako sladkovodne kot morske ribe. Skupni delež uživalcev morskih rib je večji kot delež uživalcev sladkovodnih rob – skoraj vsi, ki uživajo ribe uživajo morske ribe, medtem ko jih manj kot dve tretjini uživata sladkovodne ribe.

2.3 Podrobna analiza uživanja rib: vrste, motivi in ovire

Med vrstami, ki jih potrošniki rib uživajo, sta na prvem mestu postrv in oslič. Visok delež uživa tudi sardele, orado, brancina, lososa in tuna.

Glavni motiv za uživanje rib je dober okus, zelo pomembni pa so tudi razlogi povezani z zdravjem – splošen pozitiven vpliv na zdravje, ribe so del uravnotežene prehrane in vsebujejo zdrave maščobe.

Okus predstavlja tudi glavna oviro pri tistih, ki rib ne uživajo. Pomembne ovire so tudi neprijeten vonj in percepcija preveč kosti, medtem ko ostale razloge navaja precej nižji delež neuporabnikov. Pri nekaterih potencialnih uporabnikih je sicer ovira tudi cena, ampak je teh precej manj. Priprava, ponudba (vrste, slovenske ribe, sveže ribe) in morebitni negativni učinki ne predstavljajo bistvenih ovir.

Ko se potrošniki odločajo za izbiro rib, ki jih bodo zaužili, kot najpomembnejšo lastnost navajajo ceno. Kot nekoliko manj pomembne, a še vedno pomembne, navajajo tudi področje ulova oz. vzreje in ali je riba ulovljena ali gojena.

2.4 Podrobna analiza uživanja ostalih organizmov iz akvakulture: motivi in ovire

Pri vseh kategorijah (lignji in hobotnice, školjke, raki) je glavni motiv pri uživalcih dober okus in glavna ovira pri neuživalcih, da jim okus ni všeč.

Ostali motivi so prav tako podobni med kategorijami; pozitivni vplivi na zdravje, enostavna priprava, navade ostalih članov gospodinjstva in vsebnost zdravih maščob.

Ovire pri neuporabnikih so poleg okusa, odsotnost interesa pri drugih članih gospodinjstva, neprijeten vonj, cena in zahtevna priprava.

2.5 Analiza poznavanja in obiskanosti spletne strani radjemribe.si

Spletna stran radjemribe.si je relativno neznana in slabo obiskana. Tisti, ki so jo obiskali, so večinoma iskala recepte, sledijo pa informacije o ribah. Pri spletni strani radjemribe.si je torej potrebno izpostaviti predvsem recepte, saj je le-to ključni motiv za obisk. Seveda pa je še pred tem potrebno potrošnikom sporočiti, da spletna stran sploh obstoja, saj jo le redki poznajo.

2.6 Stališča do uživanja rib in slovenskega ribištva

Anketirani so trdno prepričani, da so ribe pomemben del uravnotežene prehrane, menijo pa tudi, da imajo ulovljene ribe veliko prednosti pred gojenimi (ulovljene ribe so boljšega okusa kot gojene, ulovljene ribe vsebujejo več hranilnih snovi kot gojene, raje kupim ulovljene ribe kot gojene).

Anketirani se zavedajo, da slovenski ribiči težko zadostijo potrebam slovenskih potrošnikov, hkrati pa niso popolnoma prepričani, da so slovenske ribe bolj kakovostne kot ribe iz tujine.

Anketirani, ki uživajo ribe, so prepričani, da jih znajo dobro pripraviti in so pri nakupu v veliki meri pozorni na njihov izvor.

Pogosti uživalci rib in izdelkov iz akvakulture imajo močnejše prepričanje o pozitivnih lastnostih rib, prednostih ulovljenih rib pred gojenimi, pa tudi prednostih slovenskih rib pred tujimi.

2.7 Stališča do porekla hrane in odnos do okolja

Anketirani se vidijo kot okoljsko ozaveščene, skrbi jih prihodnost in se pri nakupovanju trudijo izbirati lokalno hrano, hkrati pa menijo, da z nakupovanjem tujih izdelkov ne škodujemo slovenskemu gospodarstvu. Na podlagi stališč do porekla hrane in do okolja lahko anketirane razdelimo v štiri skupine: indiferentne (niso okoljsko ozaveščeni in niso pozorni na državo izvora pri nakupovanju), okoljsko neosveščene lokalpatriote (pozorni na državo izvora pri nakupovanju in skušajo kupiti čim več izdelkov slovenskega izvora, ne ukvarjajo pa se z varovanjem okolja), okoljsko osveščene lokalpatriote (se trudijo izbirati domače proizvode in hkrati čim manj obremenjevati okolje) ter okoljsko osveščene globalisti (ne gledajo na poreklo in se ne trudijo kupovati slovenskih izdelkov, zaskrbljeni pa so zaradi onesnaževanja okolja).

Okoljsko osveščeni lokalpatrioti so v večji meri starejši od 50 let in upokojeni. Med okoljsko osveščenimi globalisti je nekoliko višji delež moških, medtem ko je med okoljsko neosveščenimi lokalpatrioti bistveno več žensk, višji je delež mlade aktivne populacije (31-40 let) in zaposlenih.

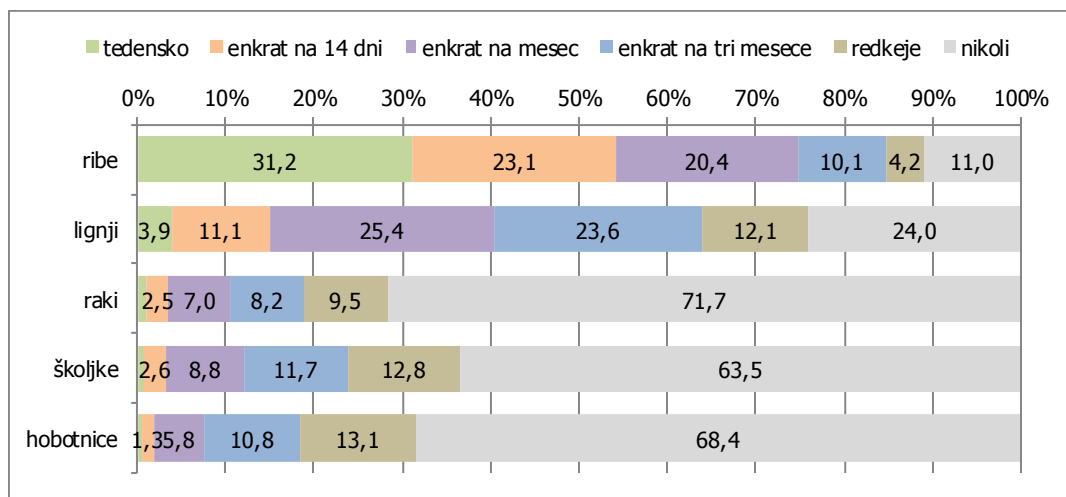
Med indiferentnimi izstopa precej višji delež najmlajših (do 30. leta) in tudi nekoliko starejših (31 do 40 let). Več je tudi dijakov in študentov ter zaposlenih.

Največ rednih uživalcev rib in izdelkov iz akvakulture je med okoljsko osveščenimi lokalpatrioti, najmanj pa med indiferentnimi. Več rednih uživalcev je med okoljsko osveščenimi lokalpatrioti kot med okoljsko osveščenimi globalisti, kar kaže na to, da bi že samo povečanje frekvence uživanja rib (povečanje deleža rednih uživalcev) pozitivno vplivalo na povpraševanje po slovenskih ribah.

3 Splošne informacije o uživanju in nakupu rib ter izdelkov iz akvakulture

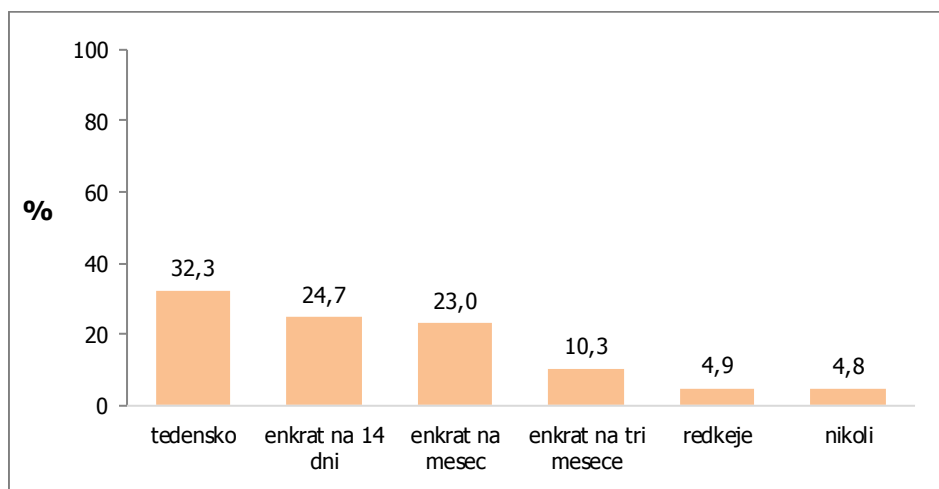
3.1 Uživanje rib in izdelkov iz akvakulture

Med vsemi navedenimi izdelki iz akvakulture se na jedilniku najpogosteje znajdejo ribe. Skoraj tretjina je navedla, da jih uživa tedensko in le četrtnina jih uživa redkeje kot enkrat mesečno. Vse ostale vrste izdelkov iz akvakulture Slovenci uživamo bistveno manj pogosto – 40 % uživa lignje vsaj mesečno, medtem ko rake, školjke ali hobotnice redno uživajo le redki oziroma večina anketiranih teh vrst vodnih organizmov sploh ne uživa.

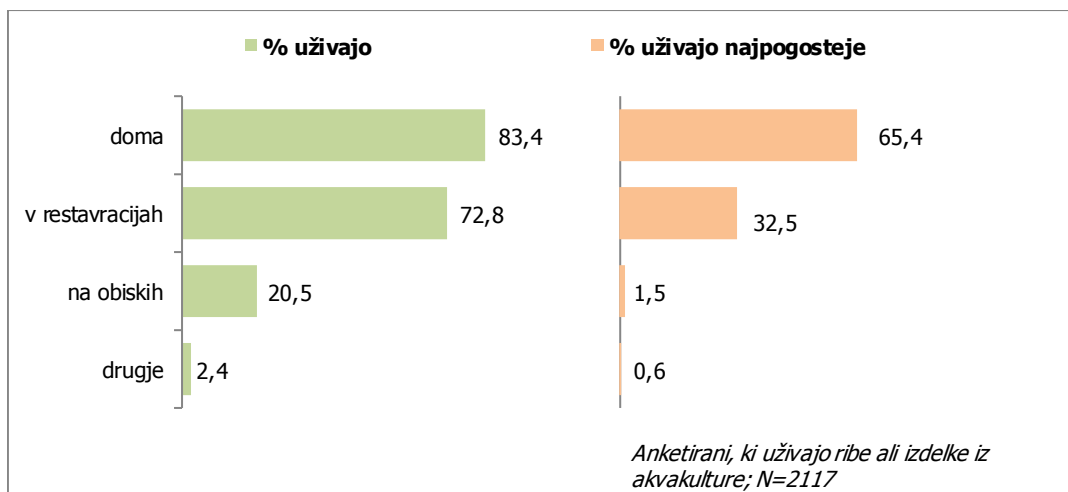


Slika 29. Pogostost uživanja rib in drugih izdelkov iz akvakulture

Na skupno frekvenco uživanja rib in izdelkov iz akvakulture ima tako največji vpliv uživanje rib. Na sliki 30 lahko vidimo, da več kot polovica anketiranih vsaj enkrat na 14 dni uživa ribe ali izdelke iz akvakulture.



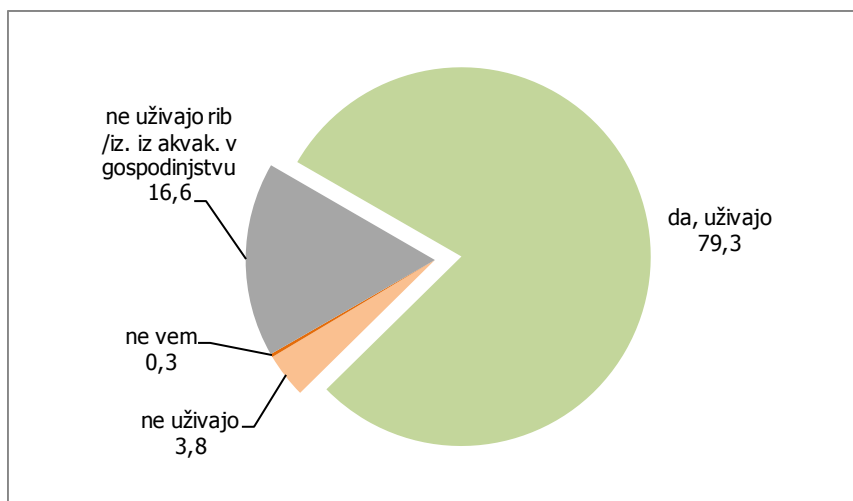
Slika 30. Pogostost uživanja rib in drugih izdelkov iz akvakulture – skupno, ne glede na vrsto



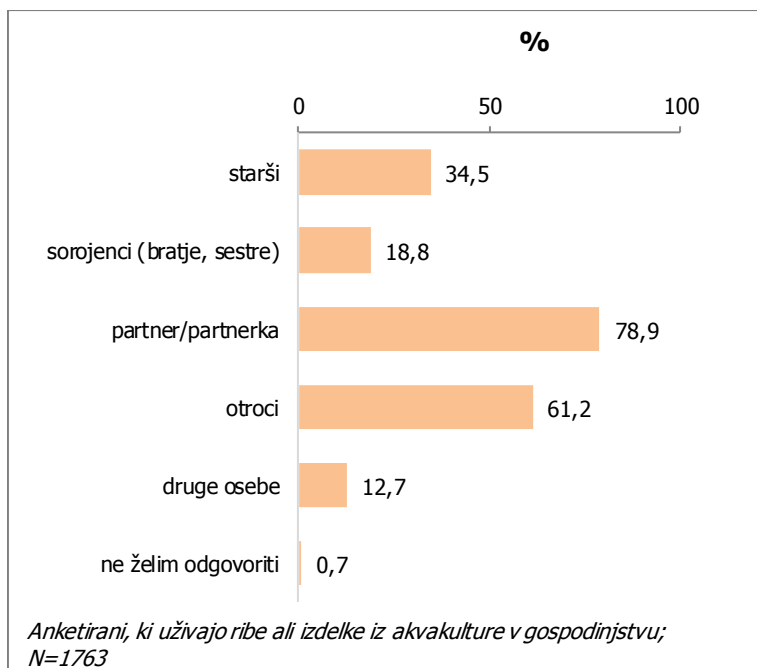
Slika 31. Lokacija uživanja rib in izdelkov iz akvakulture

Velika večina uživa ribe in izdelke iz akvakulture tako doma kot v restavracijah, pri čemer je uživanje doma pogostejše kot v restavracijah.

Poleg anketiranih ribe in izdelke iz akvakulture večinoma uživajo tudi drugi gospodinjstvi člani, kar kaže na pomembnost oblikovanja primernih prehranjevalnih navad v družini.



Slika 32. Ali ostali člani gospodinjstva uživajo ribe in izdelke iz akvakulture?

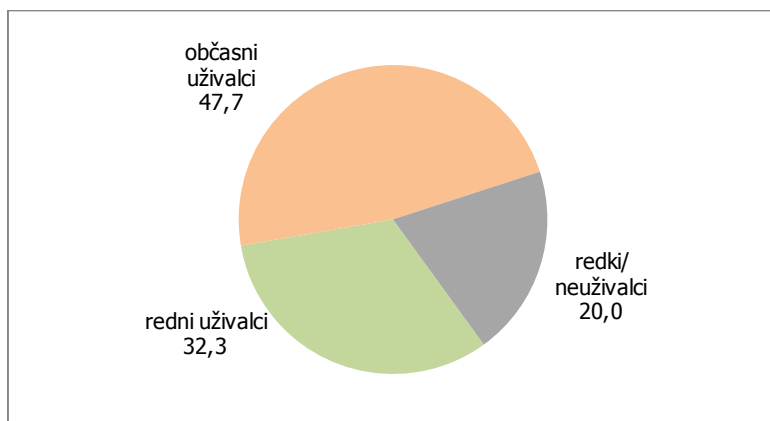


Slika 33. Kdo vse v gospodinjstvu uživa ribe in izdelke iz akvakulture?

3.1.1 Skupine glede na uživanje rib in izdelkov iz akvakulture

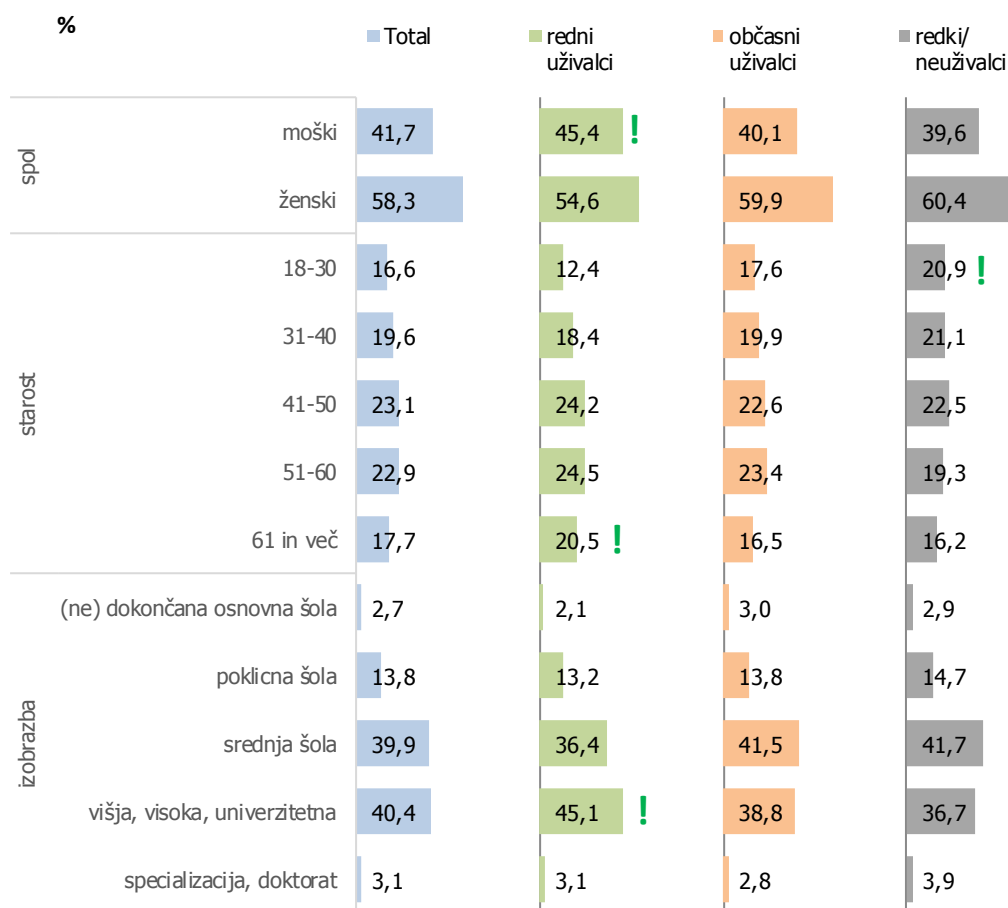
Glede na frekvenco uživanja rib in izdelkov iz akvakulture smo anketirane razdelili v tri skupine: redni, občasni in redki uživalci oz. neuživalci.

Redni uživalci so tisti, ki vsaj 1x tedensko uživajo ribe ali izdelke iz akvakulture; le-teh je 32 %. Kot občasne uživalce smo opredelili anketirane, ki so navedli, da ribe ali izdelke iz akvakulture uživajo enkrat na dva tedna do enkrat mesečno – takih je 48 %. Tisti, ki uživajo ribe ali izdelke iz akvakulture vsake tri mesece ali redkeje oz. jih sploh ne, sodijo v skupino redkih uživalcev oz. neuživalcev.



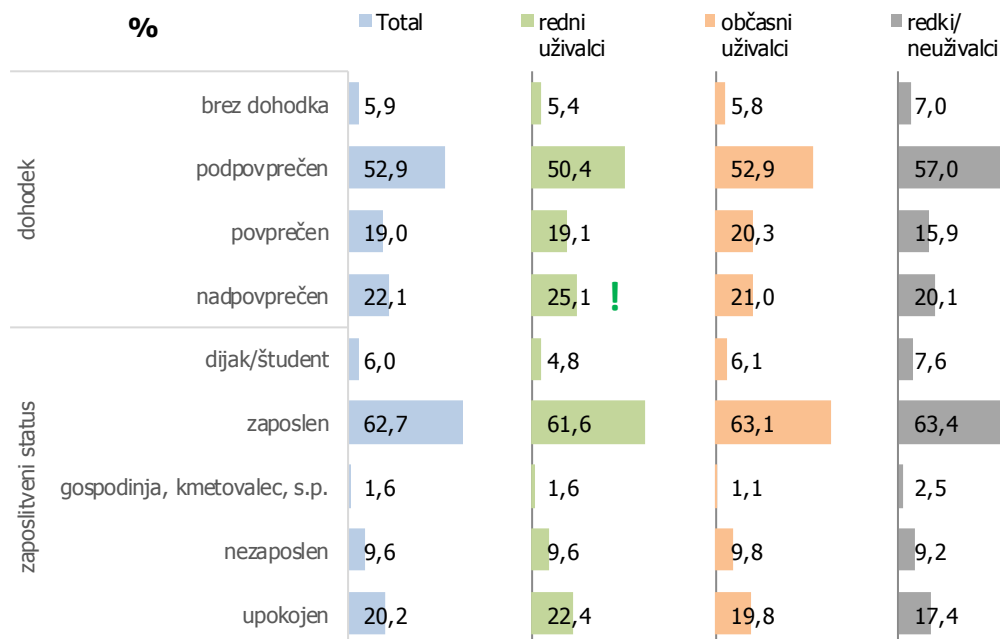
Slika 34. Skupine glede na pogostost uživanja rib in izdelkov iz akvakulture

Analiza demografskega profila uživalcev rib in izdelkov iz akvakulture kaže, da je med rednimi uživalci (vsaj enkrat tedensko) nekoliko višji delež moških, oseb, starejših od 61 let in oseb z višjo izobrazbo. Prav tako imajo v višji meri nadpovprečen dohodek in živijo v urbanem področju.



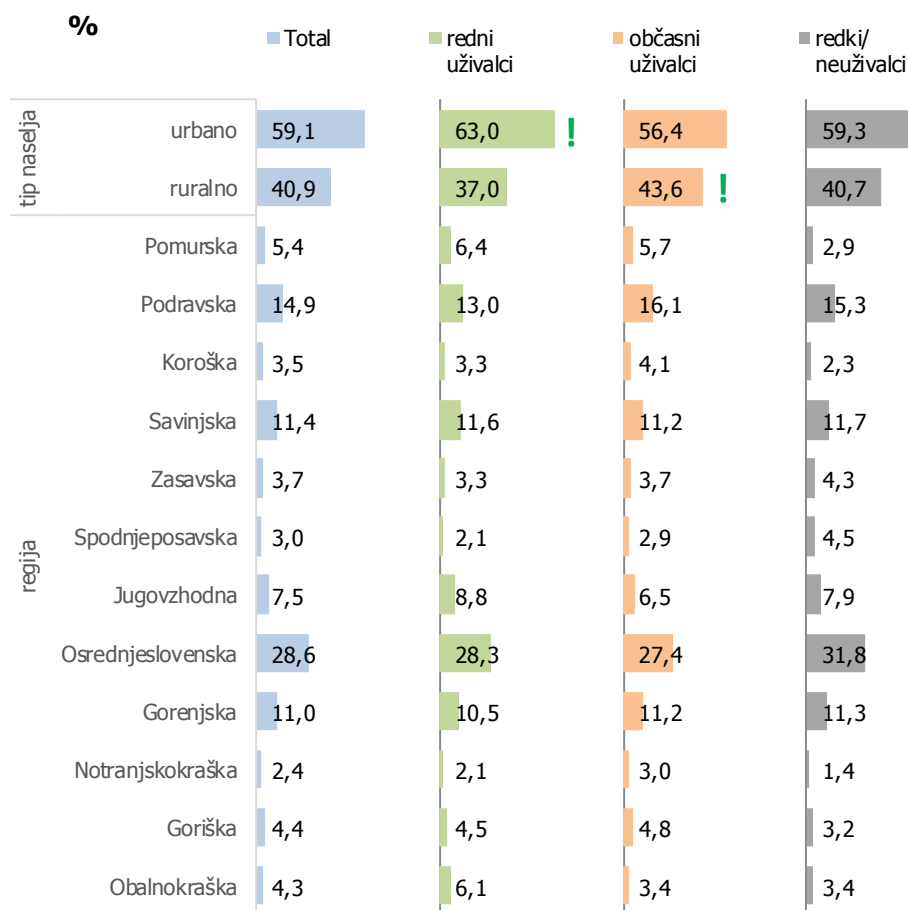
Statistično pomembna odstopanja navzgor so označena z zelenim klicajem.

Slika 35. Demografski profil skupin uživalcev rib in izdelkov iz akvakulture: Spol, starost in izobrazba



Statistično pomembna odstopanja navzgor so označena z zelenim klicajem.

Slika 36. Demografski profil skupin uživalcev rib in izdelkov iz akvakulture: dohodek in zaposlitveni status

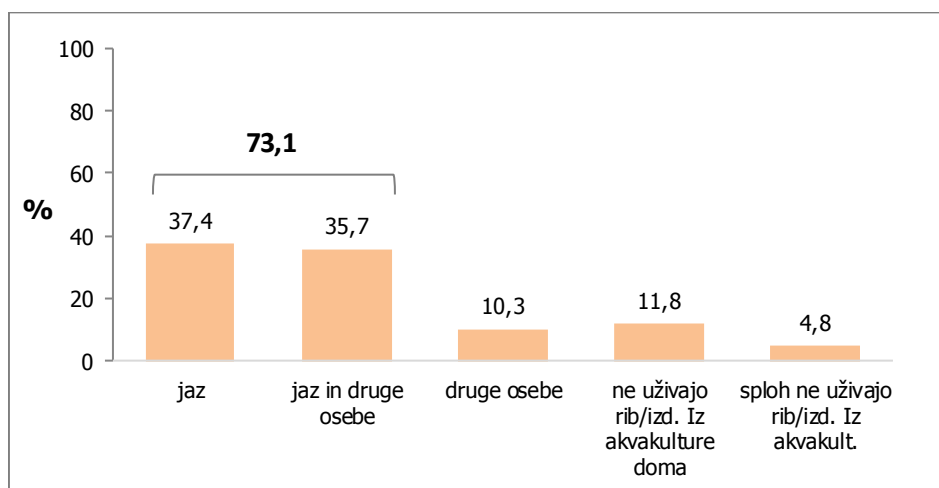


Statistično pomembna odstopanja navzgor so označena z zelenim klicajem.

Slika 37. Demografski profil skupin uživalcev rib in izdelkov iz akvakulture: tip naselja in regija

3.1.2 Nakup rib in izdelkov iz akvakulture

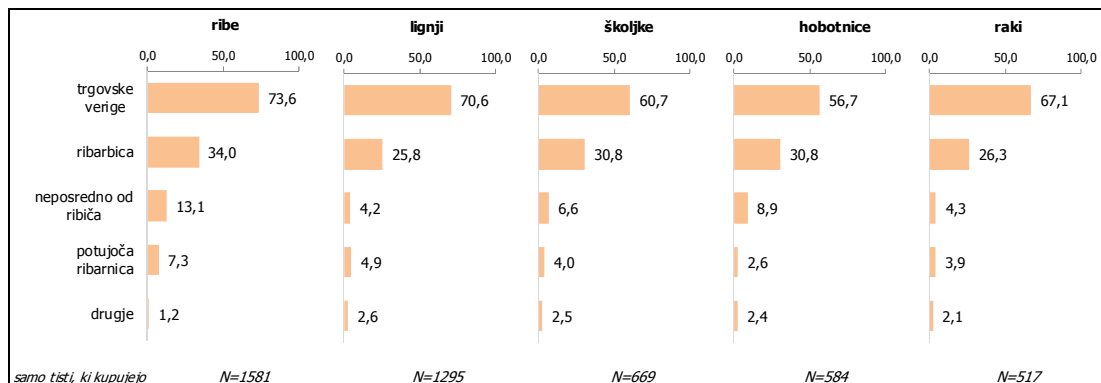
Skoraj tri četrtine anketiranih je udeleženih pri nakupu rib in izdelkov iz akvakulture. Le v 10 % primerov jih kupujejo izključno drugi člani gospodinjstva, medtem ko 17 % ne uživa izdelkov iz akvakulture v gospodinjstvu in jih zato niti ne kupuje.



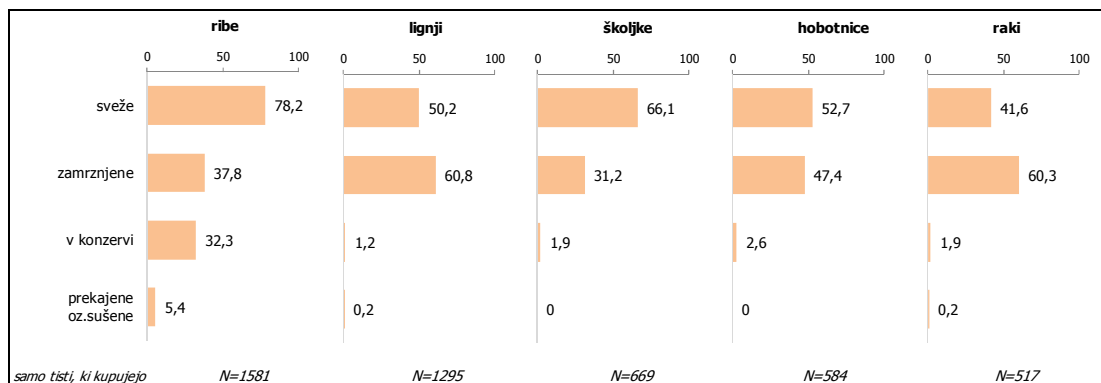
Slika 38. Kdo v gospodinjstvu kupuje ribe in izdelke iz akvakulture?

Kupci vse vrste izdelkov iz akvakulture najpogosteje kupujejo v trgovskih verigah. To je najbolj značilno za ribe, ki jih skoraj tri četrtine kupuje v trgovskih verigah, v najmanjši meri pa za hobotnice, ki jih v trgovskih verigah kupuje le dobra polovica anketiranih. Na drugem mestu je ribarnica, kjer kupuje približno tretjina (ribe) do četrtna (lignji) anketiranih.

Nakupov neposredno od ribičev oz. ribogojcev relativno malo, še v največji meri to velja za ribe, ki jih 13 % kupcev vsaj občasno kupuje preko tega kanala.



Slika 39. Kanali nakupa različnih izdelkov iz akvakulture



Slika 40. V kakšni obliki kupujejo različne izdelke iz akvakulture?

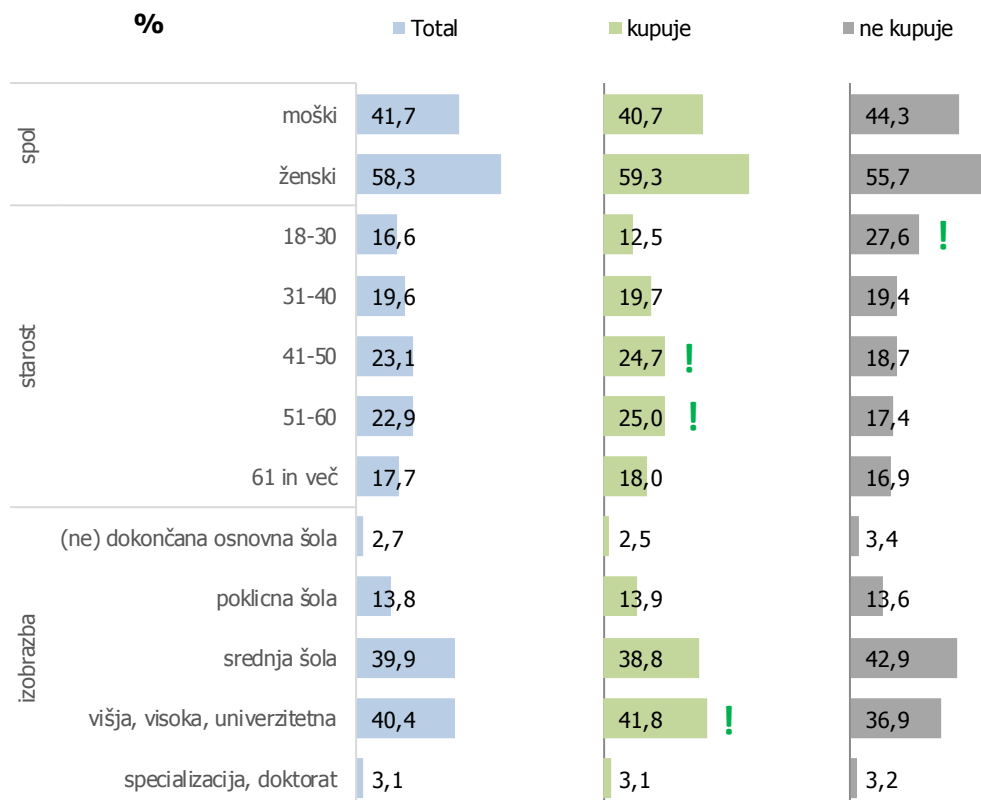
Pri sami obliki (sveže, zamrznjeno) se pojavijo precejšnje razlike med kupci različnih kategorij. RIBE se v največji meri kupujejo sveže – to možnost izbire skoraj 80% kupcev rib. Tudi nakup zamrznjenih in rib v konzervi je relativno pogost – 38 oz. 32 %.

Poleg rib se tudi školjke in hobotnice večinoma kupujejo sveže, medtem ko pri nakupu lignjev in rakov večina kupcev izbere zamrznjene izdelke.

3.1.3 Profil kupcev rib in izdelkov iz akvakulture

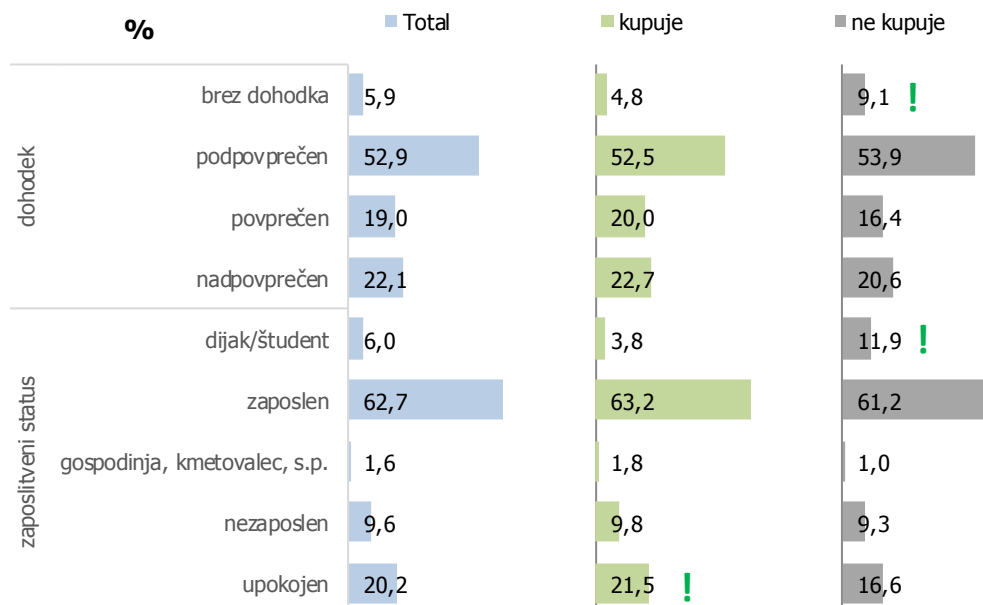
V nadaljevanju so predstavljene še značilnosti kupcev rib in izdelkov iz akvakulture v primerjavi s tistimi, ki jih ne kupujejo.

Vidimo lahko, da je med kupci rib in izdelkov iz akvakulture višji delež oseb med štiridesetim in šestdesetim letom (kot je sicer njihov delež v splošni populaciji), medtem ko je med mladimi do tridesetega leta bistveno več takih, ki jih ne kupujejo. Kupci imajo tudi v višji meri visoko izobrazbo (univerza). Med njimi je tudi nekoliko višji delež upokojenih (glede na delež upokojenih v populaciji).



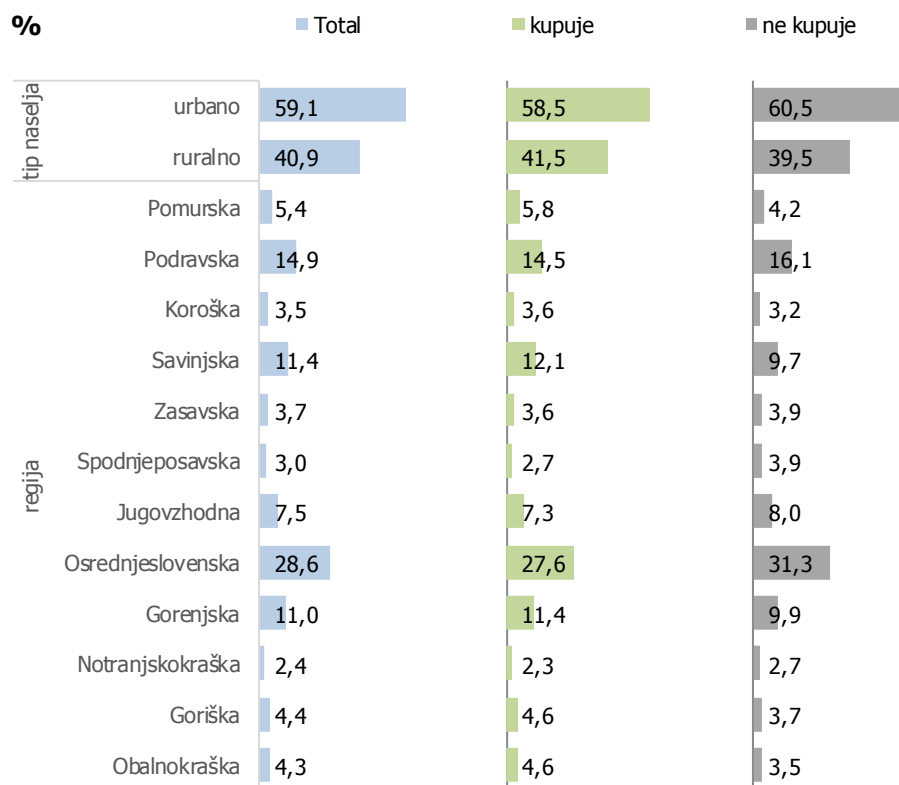
Statistično pomembna odstopanja navzgor so označena z zelenim klicajem.

Slika 41. Demografski profil oseb, ki v gospodinjstvu kupujejo ribe in izdelke iz akvakulture: Spol, starost in izobrazba



Statistično pomembna odstopanja navzgor so označena z zelenim klicajem.

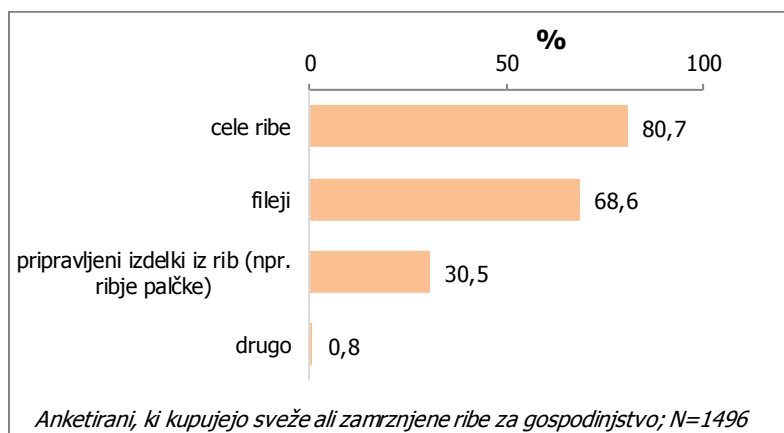
Slika 42. Demografski profil oseb, ki v gospodinjstvu kupujejo ribe in izdelke iz akvakulture: Dohodek in zaposlitveni status



Slika 43. Demografski profil oseb, ki v gospodinjstvu kupujejo ribe in izdelke iz akvakulture: Dohodek in zaposlitveni status

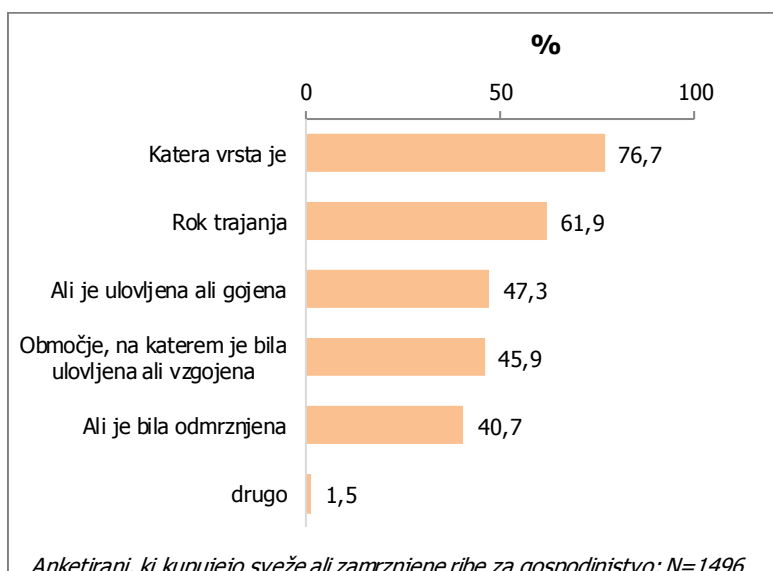
Podrobno o nakupu rib

Za uporabo v gospodinjstvu se večinoma kupujejo cele ribe – kupuje jih 81 % tistih, ki uživajo in kupujejo ribe za gospodinjstvo. Velik delež kupuje tudi fileje; takih je 69 %, manj pogosti pa so pripravljene izdelki iz rib.



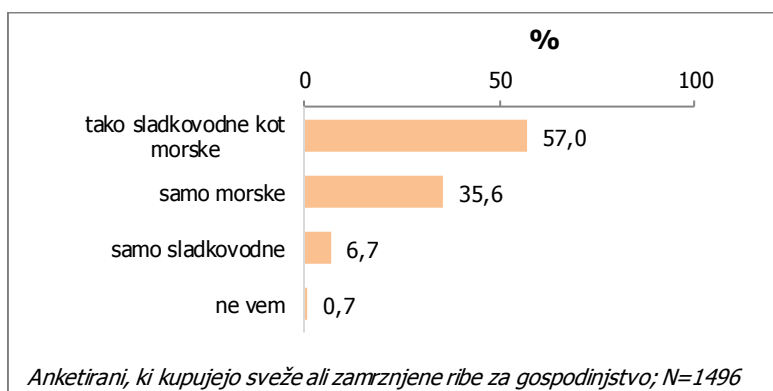
Slika 44. Ribe v kakšni obliki kupujejo?

Ob nakupu rib so potrošniki najbolj pozorni na vrsto ribe in rok trajanja, kar pri sveži ribi seveda kaže na dimenzijo svežine. Manj kot polovica jih na deklaraciji prebere, ali je riba ulovljena ali gojena in s katerega območja ulova oz. vzreje prihajajo ribe.



Slika 45. Katere podatke na deklaraciji preberejo ob nakupu rib

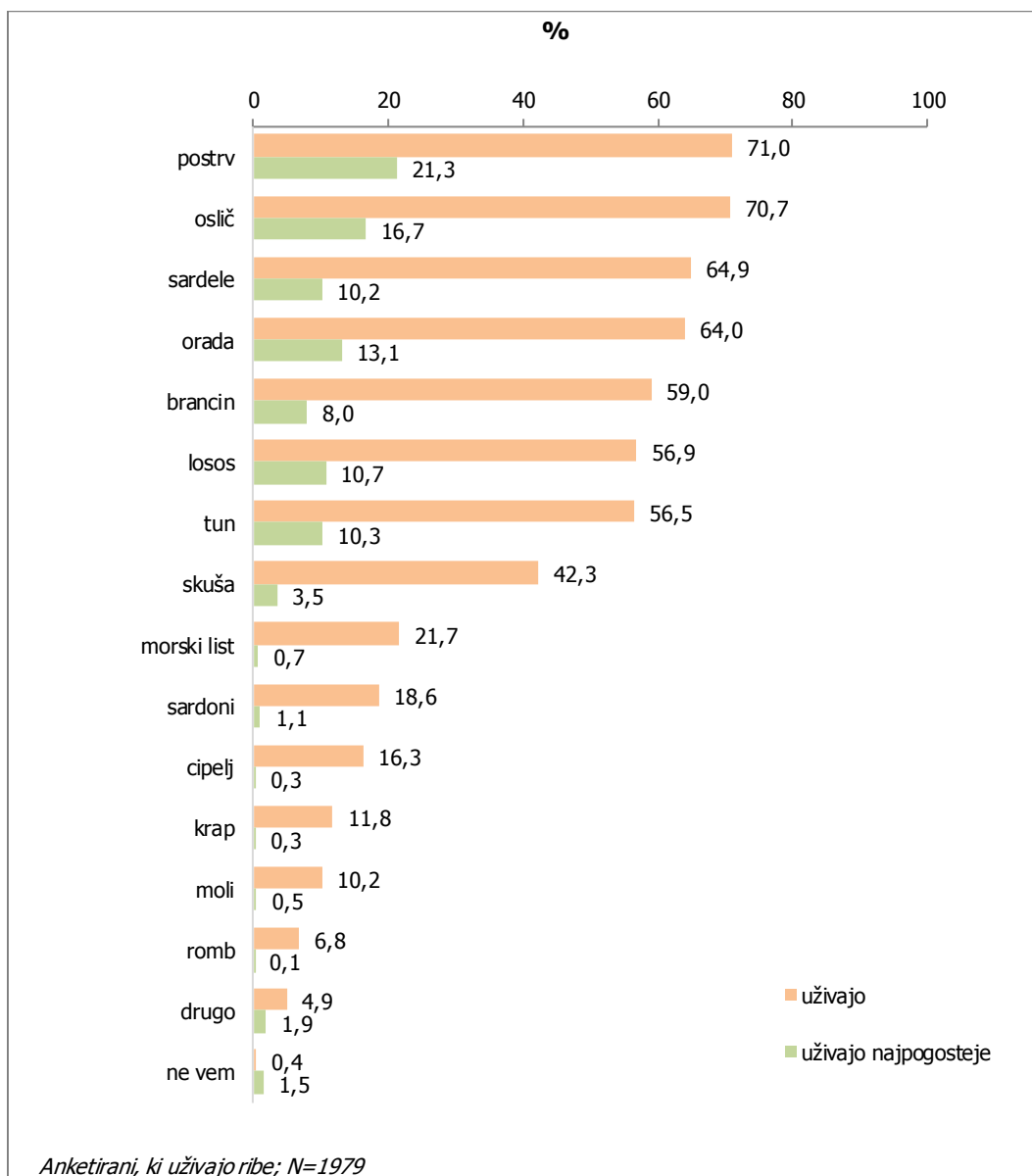
Več kot polovica potrošnikov navaja, da kupuje tako sladkovodne kot morske ribe. 36 % kupuje samo morske, medtem ko 7 % kupuje samo sladkovodne. Na podlagi teh podatkov je med kupci svežih ali zamrznjenih rib za gospodinjstvo večje zanimanje za morske ribe – 93 % jih kupuje morske ribe, medtem ko jih 64 % kupuje sladkovodne.



Slika 46. Preferenca za sladkovodne ali morske ribe

3.2 Podrobna analiza uživanja rib

3.2.1 Vrste rib



Slika 47. Katere vrste rib uživajo?

Kljub temu, da pri uporabi v gospodinjstvu prevladujejo morske ribe, pa lahko vidimo, da potrošniki v največji meri uživajo postrv, ki je seveda sladkovodna (71 % užívalcev rib) in osliča (71 %). Visok delež uživa tudi sardele (65 %) in orado (64 %) ter brancina (59 %), lososa (57 %) in tuna (57%).

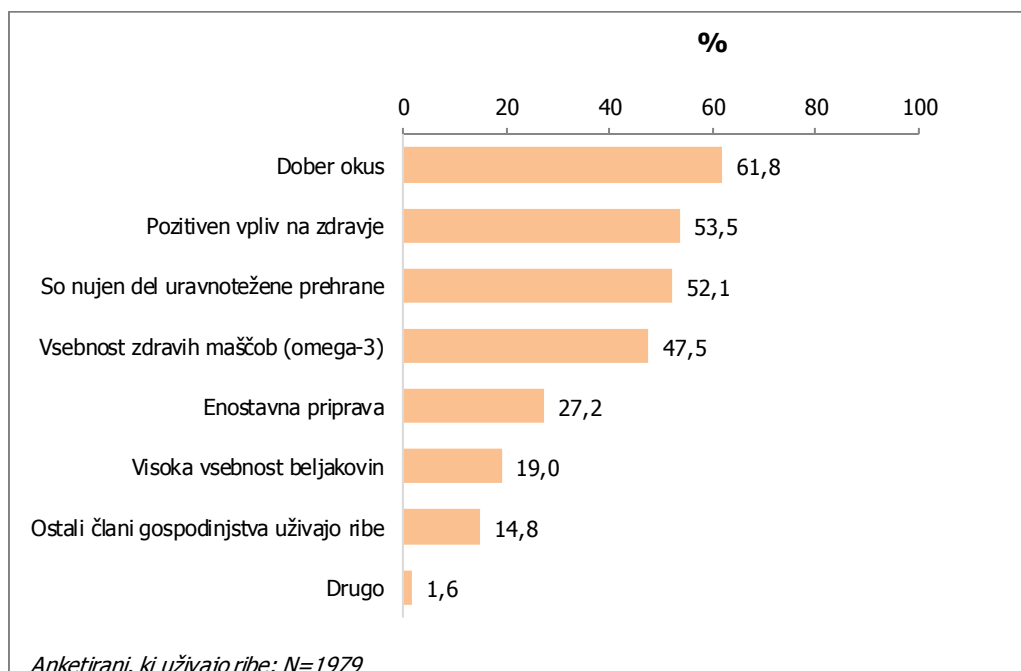
Navedenih sedem vrst so tudi najpogostejše uživane, saj skupaj dosežejo več kot 90 % navedb pri vprašanju: »Katero vrsto rib uživate najpogostejše?«

3.2.2 Motivi in bariere pri uživanju rib

Anketirane, ki uživajo ribe, smo vprašali, kateri so razlogi, da jih uživajo, medtem ko smo tiste, ki jih ne uživajo, vprašali po ovirah, zaradi katerih ne uživajo rib.

Tabela 25: Delež anketiranih, ki uživajo ribe

	N	%
uživajo ribe	1979	89,0
ne uživajo rib	245	11,0
skupaj	2224	100,0



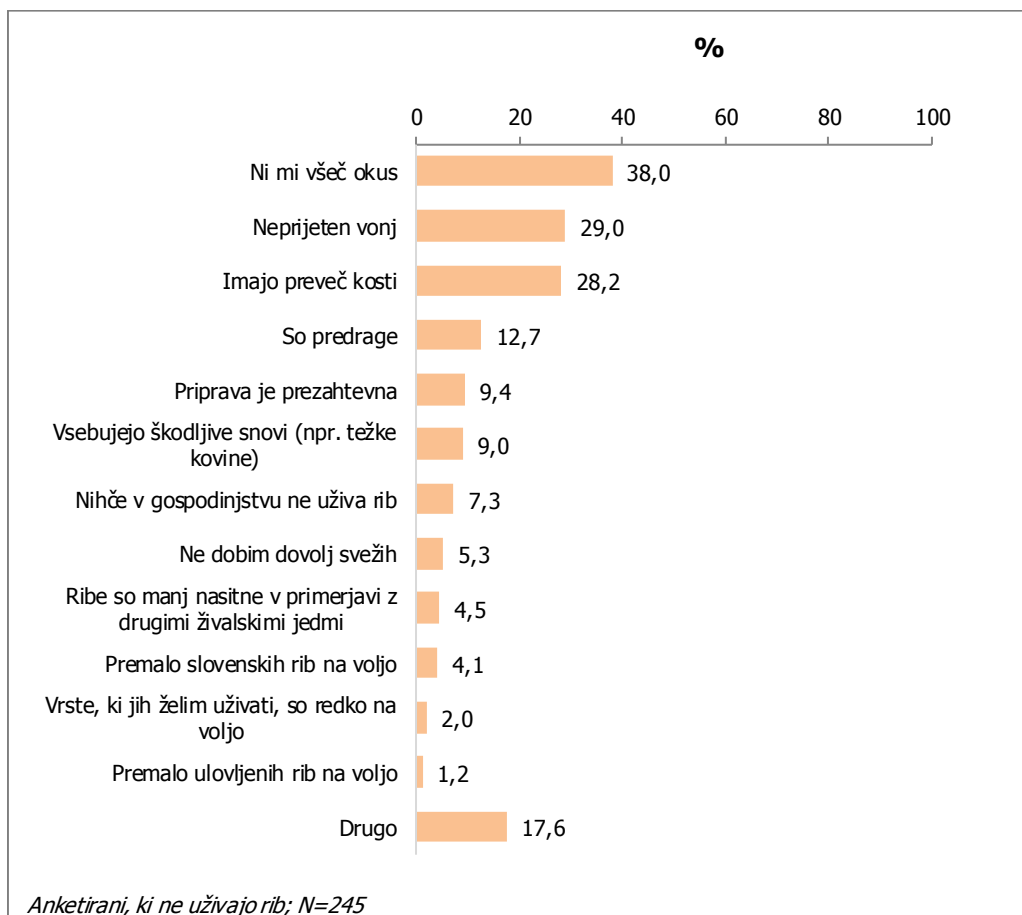
Slika 48. razlogi za uživanje rib

Iz slike 48 je razvidno, da je glavni razlog za uživanje rib dober okus – le-to je navedlo več kot 60 % tistih, ki uživajo ribe. Zelo pomembni so tudi razlogi povezani z zdravjem – splošen pozitiven vpliv na zdravje (54 %), uravnotežena prehrana (52 %) in vsebnost zdravih maščob (48 %).

Kot lahko vidimo na sliki 49 je okus tudi glavna ovira pri tistih, ki jih ne uživajo – 38 % tistih, ki ne uživajo rib, je to navedlo kot razlog. Med izpostavljenimi razlogi so pomembni tudi neprijeten vonj (29 %) in percepcija preveč kosti (28 %), medtem ko ostale razloge navaja precej nižji delež neuporabnikov. Pri nekaterih potencialnih uporabnikih je sicer ovira tudi cena, ampak je teh precej manj (13 %). Priprava, ponudba (vrste, slovenske ribe, sveže ribe) in morebitni negativni učinki ne predstavljajo bistvenih ovir.

V kategoriji »drugo« je večina odgovorov vezanih na specifičen način prehranjevanja (vegansko), zaradi katerega uživanje rib ne pride v poštev.

Okus je torej glavni razlog za in proti. Pri tistih, ki jim okus rib ni všeč, je sicer bolj malo maneverskega prostora za povečanje porabe, vseeno pa lahko s ponudbo ustreznih receptov oz. načinov priprave izboljšamo tudi ta dejavnik. Pomembno je izpostavljati pozitiven vpliv na zdravje, saj je le-ta kot prednost bistveno bolj zasidran med potrošniki kot so potencialni slabi vplivi na zdravje (npr. težke kovine) med tistimi, ki rib ne uživajo.

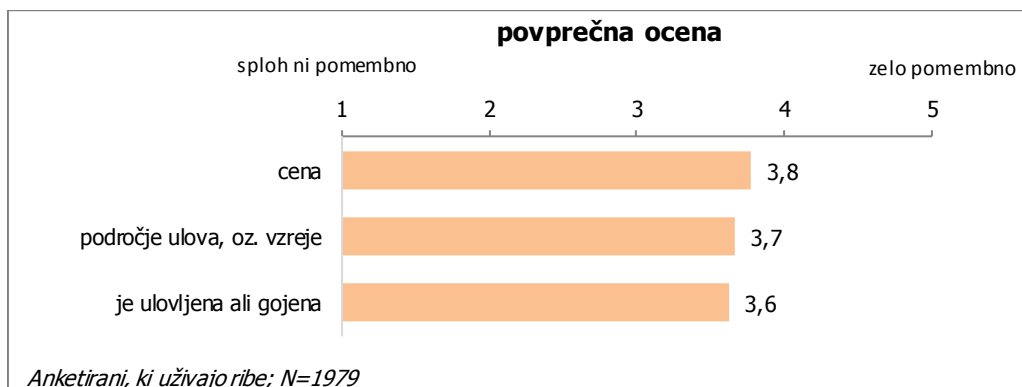


Slika 49. ovire za neuživanje rib

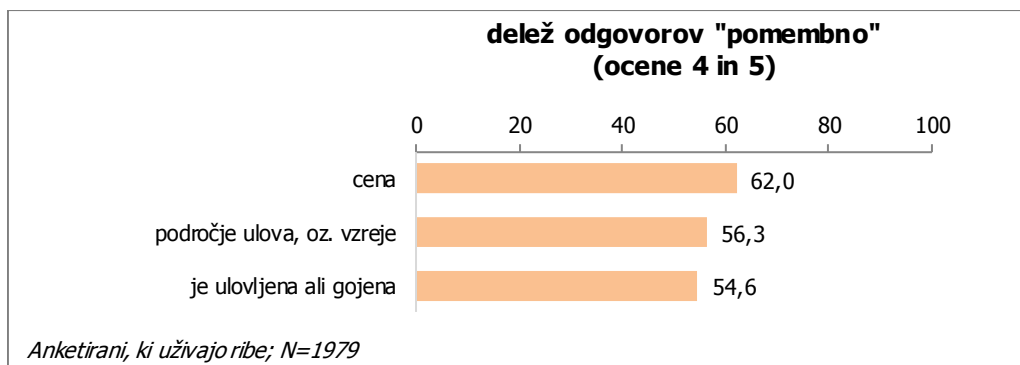
3.2.3 Dejavniki izbire rib

V prejšnjem poglavju smo se že dotaknili nakupa rib in dejavnikov, ki so pomembni pri deklaracijah, tu pa so predstavljeni še bolj splošni dejavniki, katere smo preverili pri vseh užívalcih rib.

Ko se potrošniki odločajo za izbiro rib, ki jih bodo zaužili, kot najpomembnejšo lastnost navajajo ceno (62 % ocen 5 zelo pomembno in 4 pomembno), kot prav tako pomembne pa navajajo tudi področje ulova oz. vzreje (56 % ocen 5 zelo pomembno in 4 pomembno) in ali je riba ulovljena ali gojena (55 % ocen 5 zelo pomembno in 4 pomembno).



Slika 50. Pomembnost različnih lastnosti pri izbiri rib



Slika 51. Pomembnost različnih lastnosti pri izbiri rib (delež ocen 4+5)

3.3 Podrobna analiza uživanja ostalih izdelkov iz akvakulture

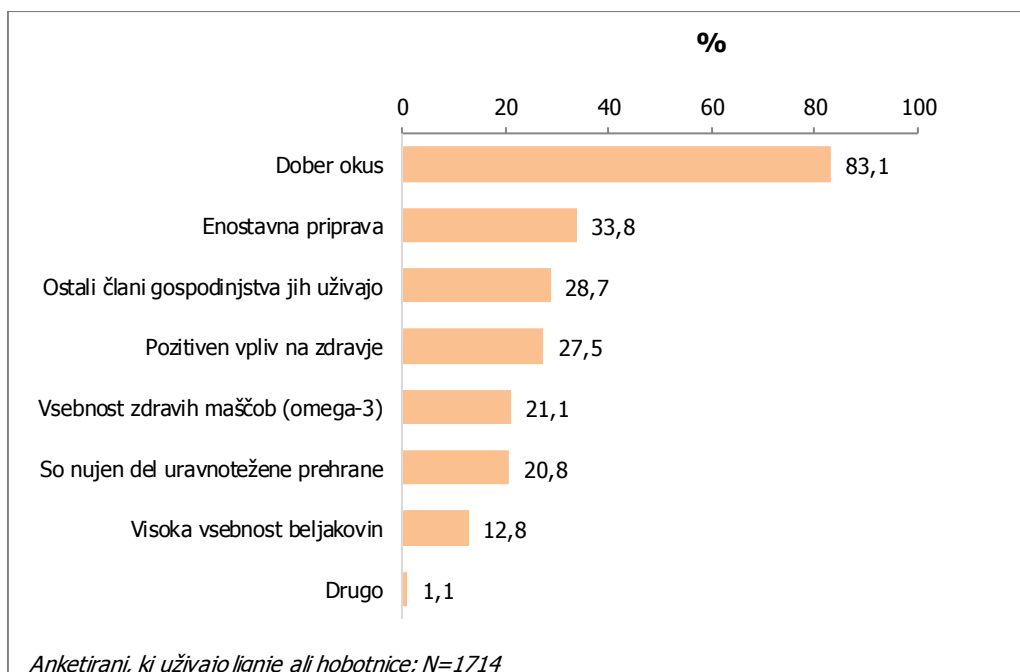
3.3.1 Motivi in bariere pri uživanju lignjev ali hobotnic

Anketirane, ki uživajo lignje ali hobotnice, smo vprašali, kateri so razlogi, da jih uživajo, medtem ko smo tiste, ki jih ne uživajo, vprašali po ovirah, zaradi katerih jih ne uživajo.

Tabela 26: Delež anketiranih, ki uživajo lignje ali hobotnice

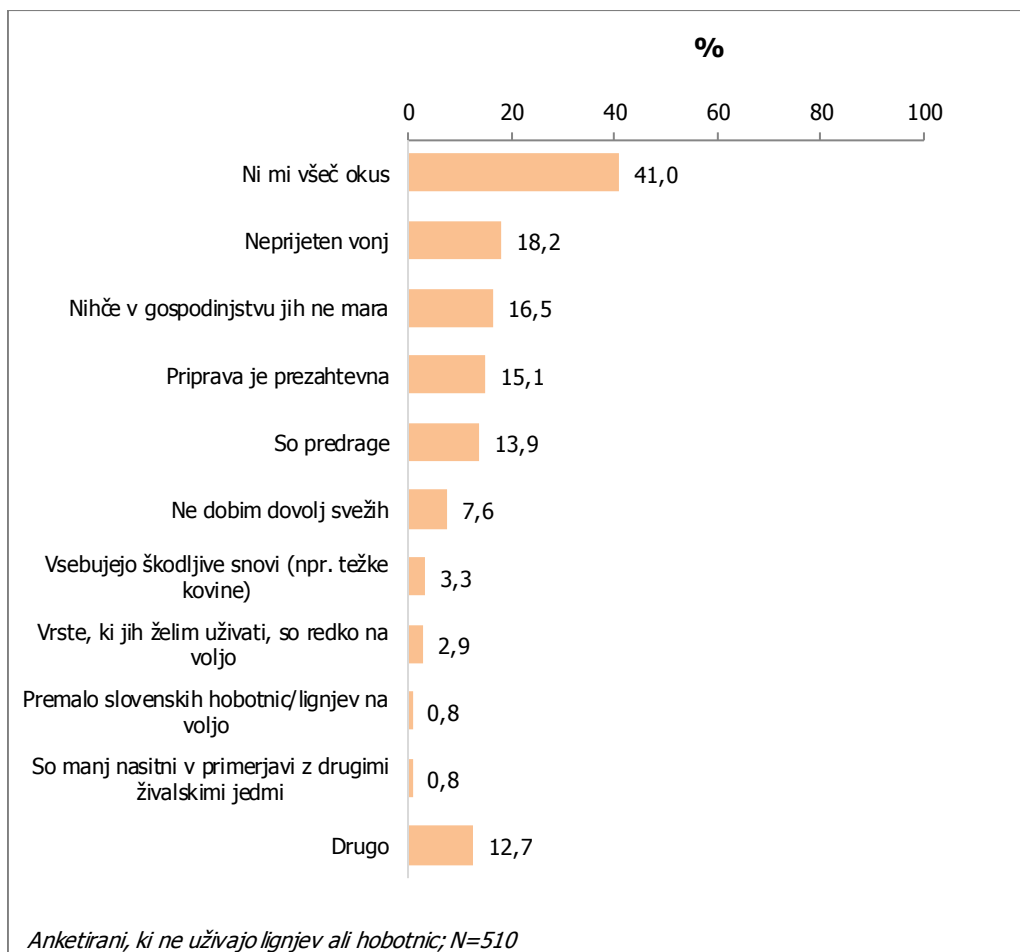
	N	%
uživajo lignje ali hobotnice	1714	77,1
ne uživajo lignjev ali hobotnic	510	22,9
skupaj	2224	100,0

Tisti, ki jih uživajo (pri tem gre večinoma za lignje in v manjši meri hobotnice), je izrazito najbolj izpostavljen razlog dober okus. V bistveno nižji meri kot pri uživalcih rib so navedeni pozitivni vplivi na zdravje, nekoliko bolj pa je izpostavljena enostavna priprava.



Slika 52. razlogi za uživanje lignjev oz. hobotnic

Tudi med ovirami za uživanje lignjev ali hobotnic je na prvem mestu okus (41 %), sledijo pa neprijeten vonj (18 %), odsotnost interesa pri drugih članih gospodinjstva (17 %), zahtevna priprava (15 %) in cena (14 %).



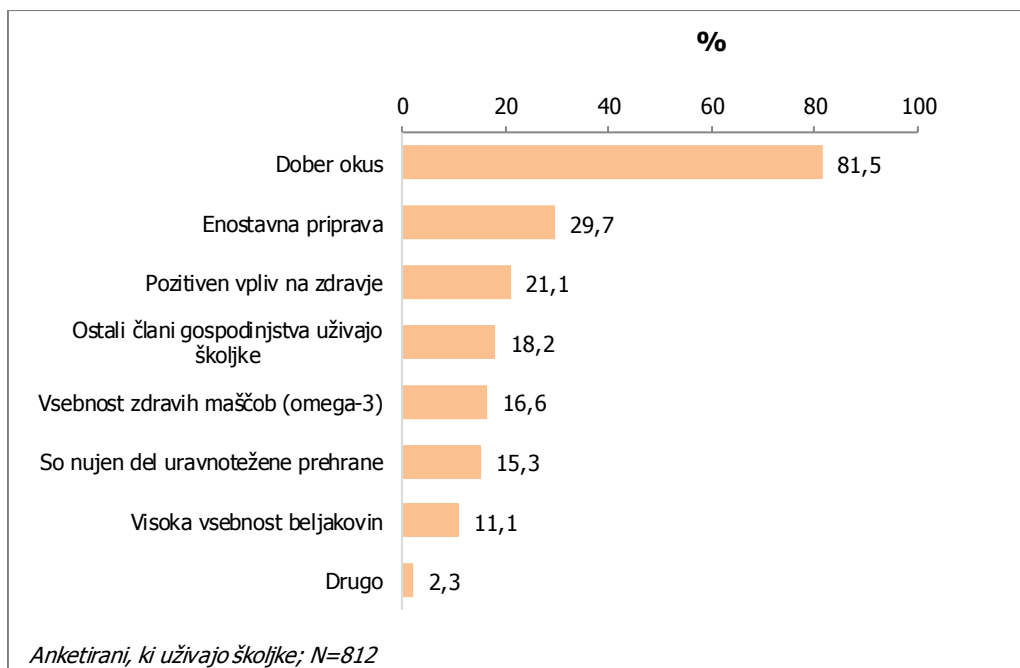
Slika 53. ovire za neuživanje lignjev oz. hobotnic

3.3.2 Motivi in bariere pri uživanju školjk

Anketirane, ki uživajo školjke, smo vprašali, kateri so razlogi, da jih uživajo, medtem ko smo tiste, ki jih ne uživajo, vprašali po ovirah, zaradi katerih jih ne uživajo.

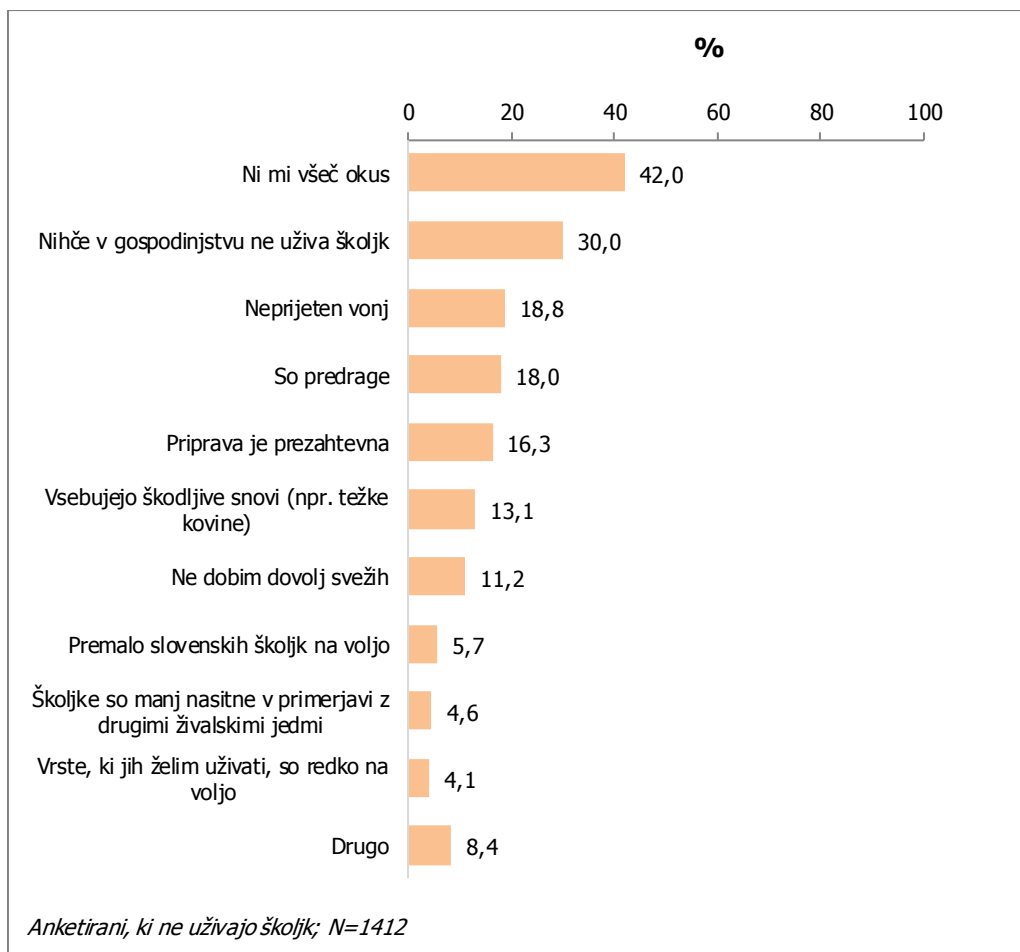
Tabela 27: Delež anketiranih, ki uživajo školjke

	N	%
uživajo školjke	812	36,5
ne uživajo školjk	1412	63,5
skupaj	2224	100,0



Slika 54. razlogi za uživanje školjk

Razlogi za uživanje školjk so zelo podobni kot pri lignjih in hobotnicah – daleč najpomembnejši je dober okus, ki ga je navedlo 82 % užívalcev tega organizma. Na drugem mestu je enostavna priprava, ki jo je navedlo bistveno manj anketiranih – 30 % tistih, ki uživajo, nato pa sledijo pozitiven vpliv na zdravje (21 %), navade ostalih članov gospodinjstva (18 %) in vsebnost zdravih maščob (17 %).



Slika 55. ovire za neuživanje školjk

Tudi med ovirami za uživanje školjk je na prvem mestu okus (42 %), sledijo pa odsotnost interesa pri drugih članih gospodinjstva (30 %), neprijeten vonj (19 %), cena (18 %) in zahtevna priprava (16 %).

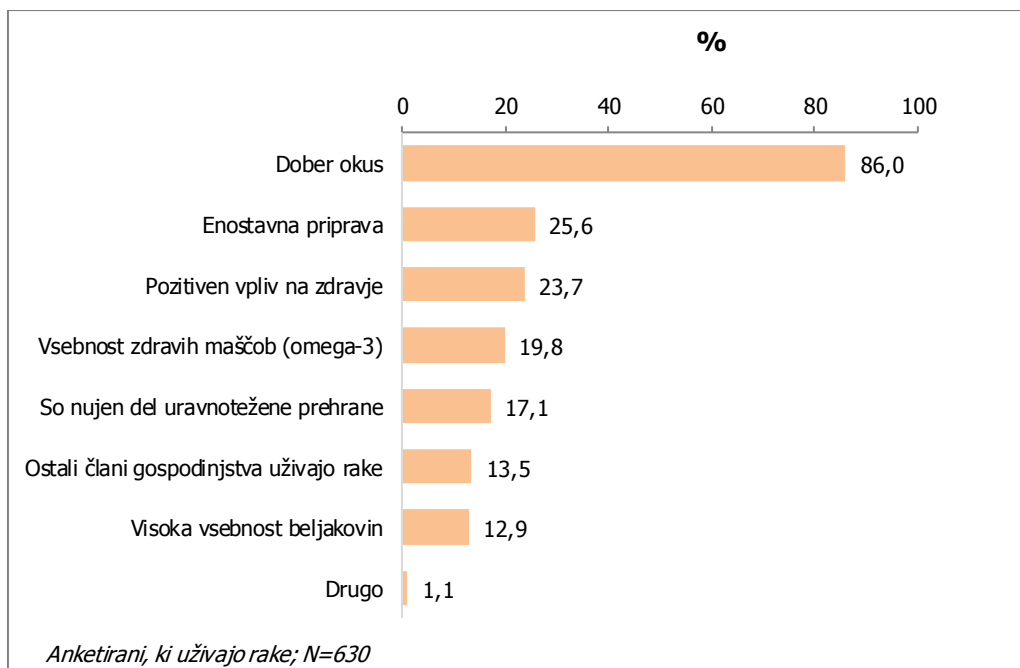
3.3.3 Motivi in bariere pri uživanju rakov

Anketirane, ki uživajo rake, smo vprašali, kateri so razlogi, da jih uživajo, medtem ko smo tiste, ki jih ne uživajo, vprašali po ovirah, zaradi katerih jih ne uživajo.

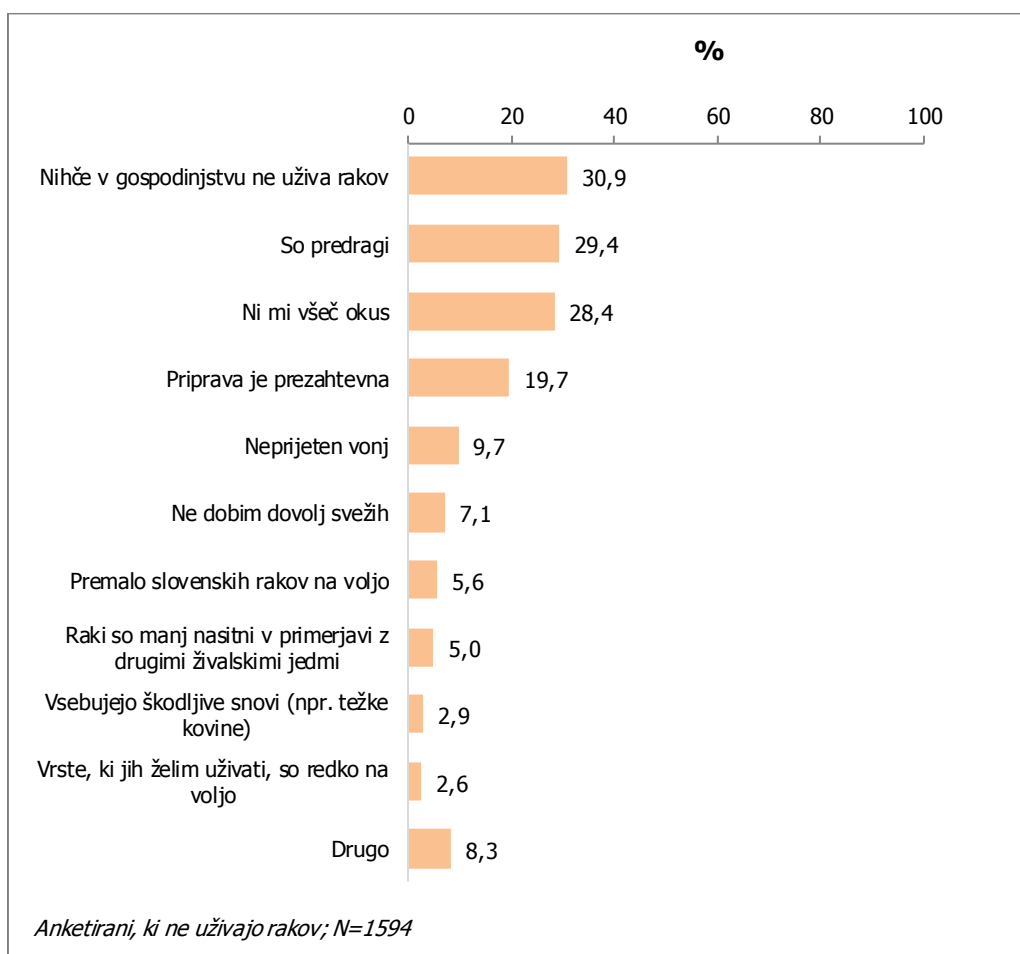
Tabela 28: Delež anketiranih, ki uživajo rake

	N	%
uživajo rake	630	28,3
ne uživajo rakov	1594	71,7
skupaj	2224	100,0

Kot pri ostalih kategorijah je tudi pri raki daleč najpomembnejši razlog za uživanje dober okus, ki ga je navedlo 86 % tistih, ki jih uživajo. Na drugem mestu je enostavna priprava, ki jo je navedlo bistveno manj anketiranih – 26 % tistih, ki uživajo, nato pa sledijo lastnosti, ki so vezane na zdravje (pozitiven vpliv na zdravje 24 %, vsebnost zdravih maščob 20 % in so nujen del uravnotežene prehrane 17 %).



Slika 56. razlogi za uživanje rakov



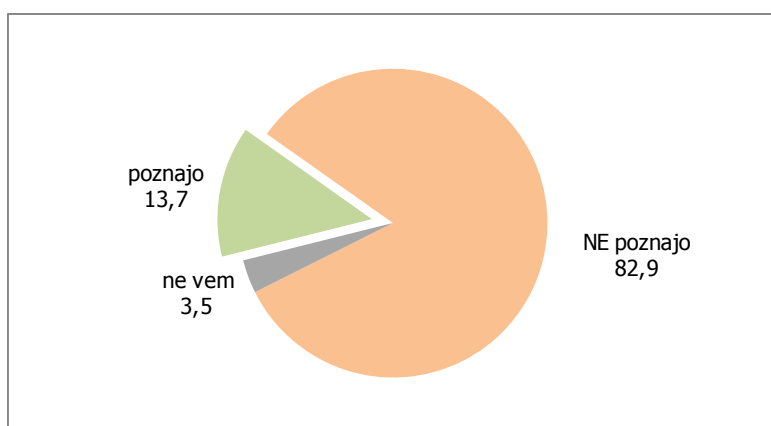
Slika 57. ovire za neuživanje rakov

Ovire za uživanje rakov so nekoliko drugačne kot pri ostalih kategorijah – na prvem mestu je odsotnost interesa pri drugih članih gospodinjstva (31 %) cena (29 %) in okus (28 %).

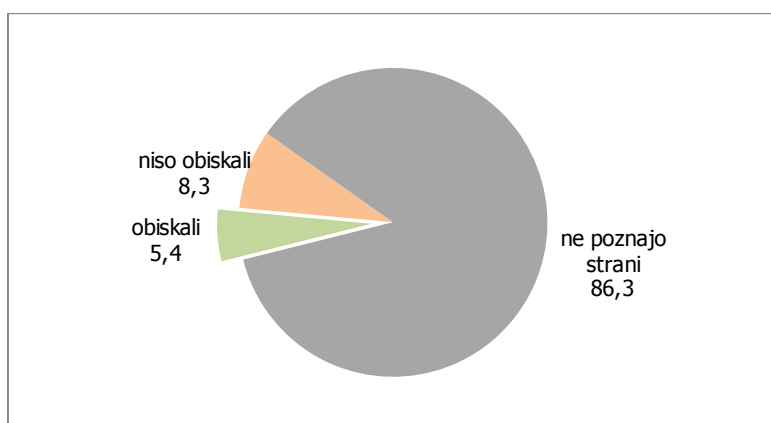
3.4 Spletna stran radjemribe.si

Spletno stran radjemribe.si pozna nizek delež anketiranih – le 14 % je slišalo za njo. Še redkejši so jo tudi obiskali – teh je 5 % celotnega vzorca ali nekoliko manj kot 40 % tistih, ki jo poznajo.

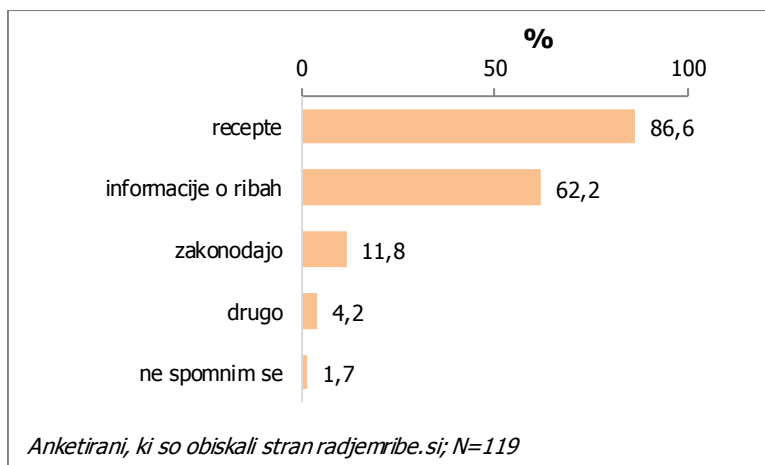
Med tistimi, ki so stran obiskali, jih je 87 % iskalo recepte, 62 % informacije o ribah in 12 % zakonodajo. Pri spletni strani radjemribe.si je torej potrebno izpostaviti predvsem recepte, saj je le-to ključni motiv za obisk. Seveda pa je še pred tem potrebno potrošnikom sporočiti, da spletna stran sploh obstoja, saj jo le redki poznajo.



Slika 58. Poznavanje spletne strani radjemribe.si



Slika 59. Obiskanost spletne strani radjemribe.si



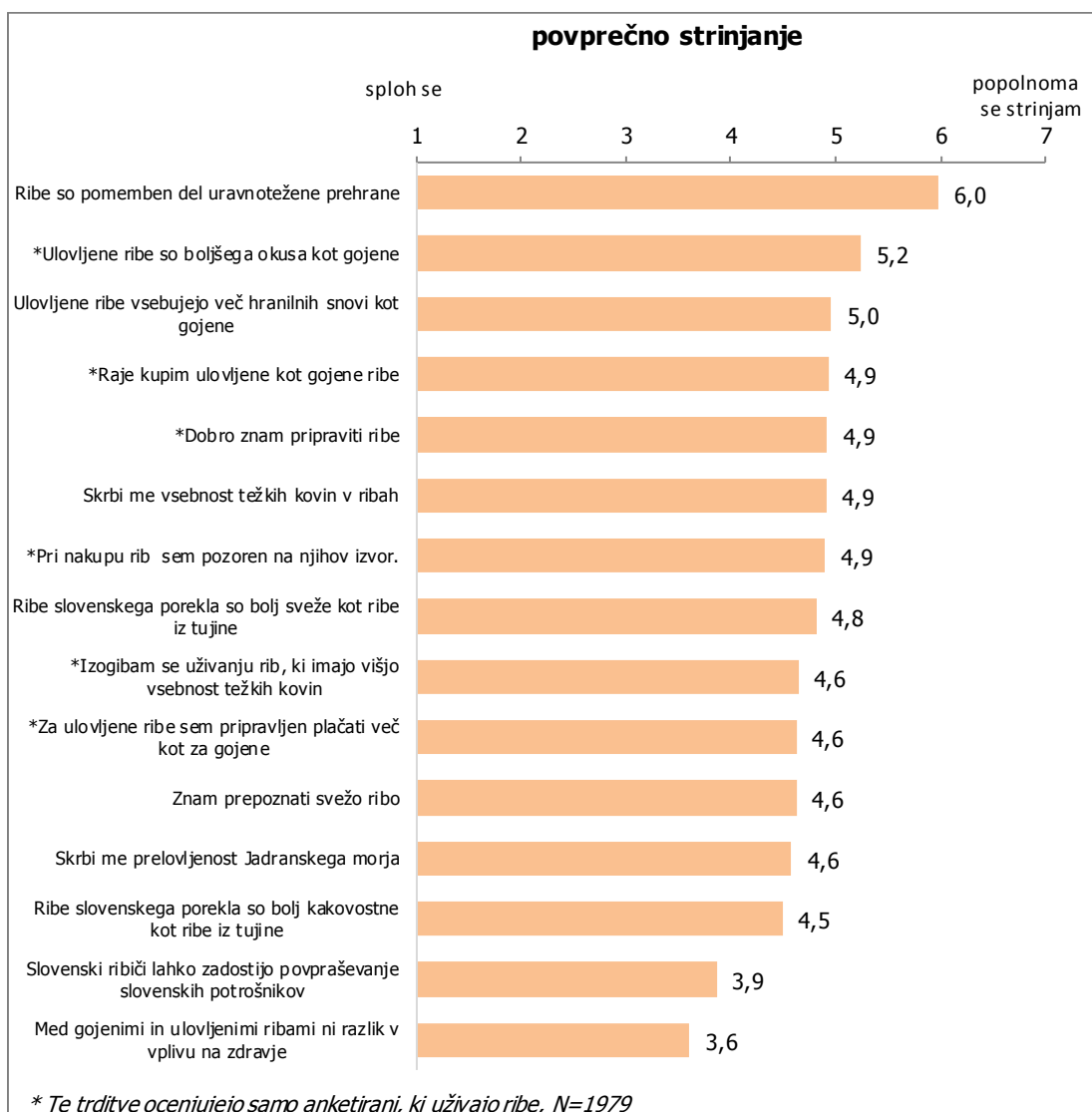
Slika 60. Informacije, ki jih iščejo na spletni strani radjemribe.si

3.5 Percepcija rib, izdelkov iz akvakulture in slovenskega ribištva

Anketirani se strinjajo z večino trditev, ki so bile uporabljene v raziskavi. V največji meri menijo, da so ribe pomemben del uravnotežene prehrane, saj so na tej trditvi dosegli povprečno oceno kar 6,0 na sedem stopenjski lestvici. Zelo visoko je tudi strinjanje s trditvami, ki se nanašajo na prednost ulovljenih rib pred gojenimi (ulovljene ribe so boljšega okusa kot gojene, ulovljene ribe vsebujejo več hranilnih snovi kot gojene, raje kupim ulovljene ribe kot gojene), saj dosežejo povprečno oceno 5,0 oz. 4,9, medtem ko je povprečno strinjanje s trditvijo, da med ulovljenimi in gojenimi ribami ni razlik v vplivu na zdravje, nizko (3,6).

Anketirani, ki uživajo ribe, so tudi prepričani, da jih znajo dobro pripraviti in so pri nakupu v veliki meri pozorni na njihov izvor (povprečna ocena 4,9), kar sicer vemo že iz prejšnjega poglavja.

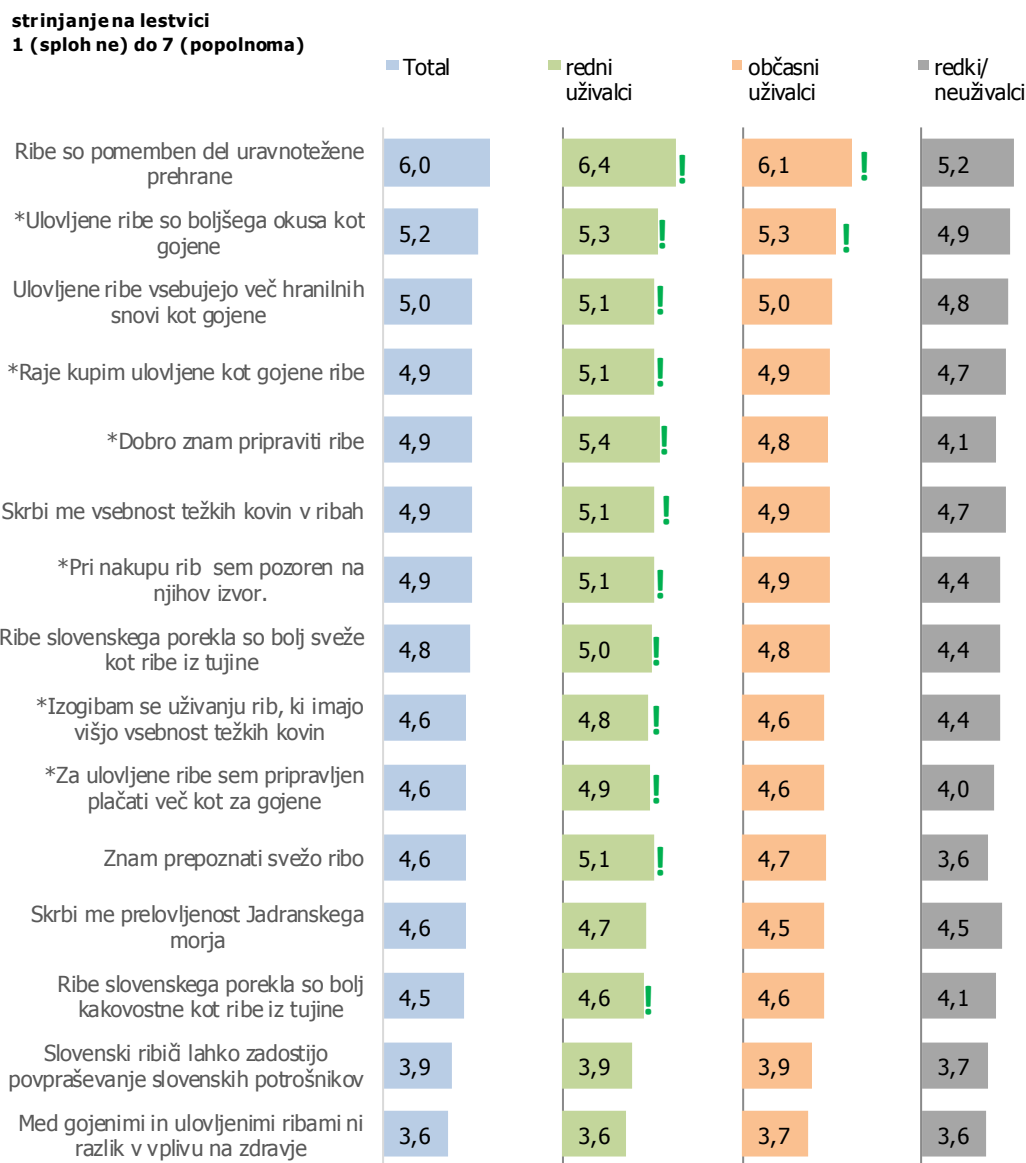
Anketirani se zavedajo, da slovenski ribiči težko zadostijo potrebam slovenskih potrošnikov, hkrati pa niso popolnoma prepričani, da so slovenske ribe bolj kakovostne kot ribe iz tujine.



Slika 61. Strinjanje s trditvami o ribah in slovenskem ribištvu

3.5.1 Razlike med skupinami glede na pogostost uživanja rib in izdelkov iz akvakulture

Na sliki 62 so prikazane razlike v percepciji trditev o ribah med skupinami uživalcev – pogostimi, občasnimi in redkimi/neuživalci. Vidimo pričakovan vzorec; razen pri treh trditvah, kjer ni razlik med skupinami, imajo pogosti uživalci najbolj izraženo strinjanje z vsemi trditvami.



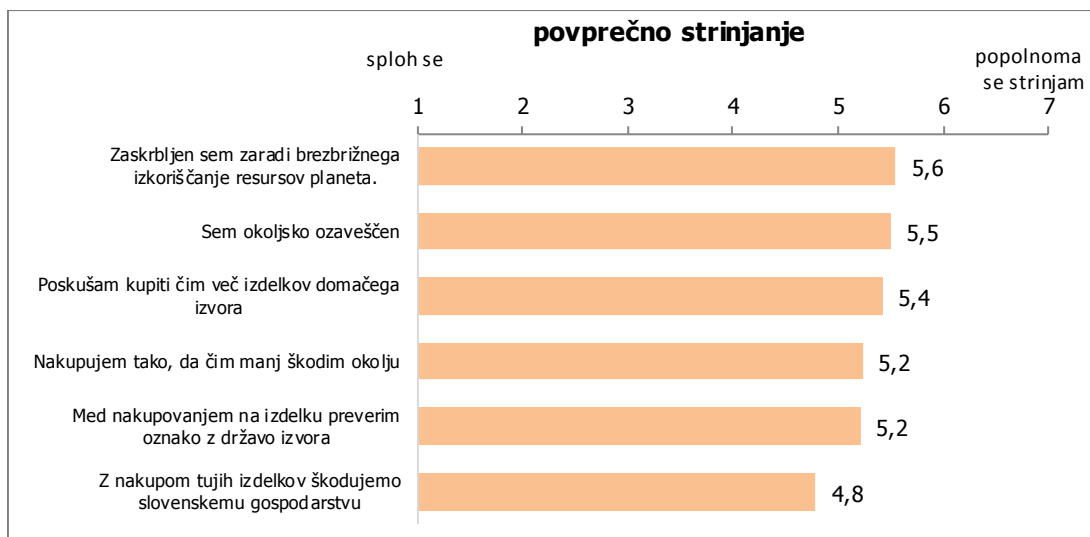
* Te trditve ocenjujejo samo anketirani, ki uživajo ribe

Statistično pomembna odstopanja navzgor so označena z zelenim klicajem.

Slika 62. Razlike v strinjanju s trditvami o ribah in slovenskem ribištvu glede na pogostost uživanja rib in izdelkov iz akvakulture

3.6 Poreklo hrane in odnos do okolja

Preverili smo tudi, kakšen je odnos do okolja in splošna percepcija porekla pri nakupovanju hrane. Anketirani se vidijo kot okoljsko ozaveščene, skrbi jih prihodnost in se pri nakupovanju trudijo izbirati lokalno hrano, čeprav je prepričanje, da z nakupovanjem tujih izdelkov škodujemo slovenskemu gospodarstvu nekoliko manj izrazito.

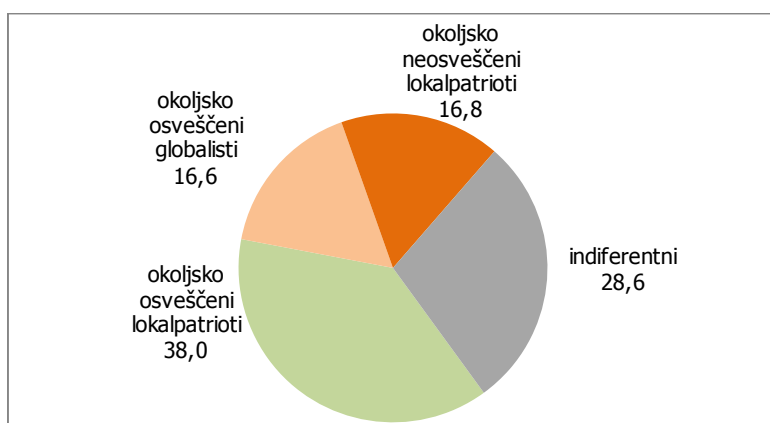


Slika 63. Poreklo hrane in odnos do okolja

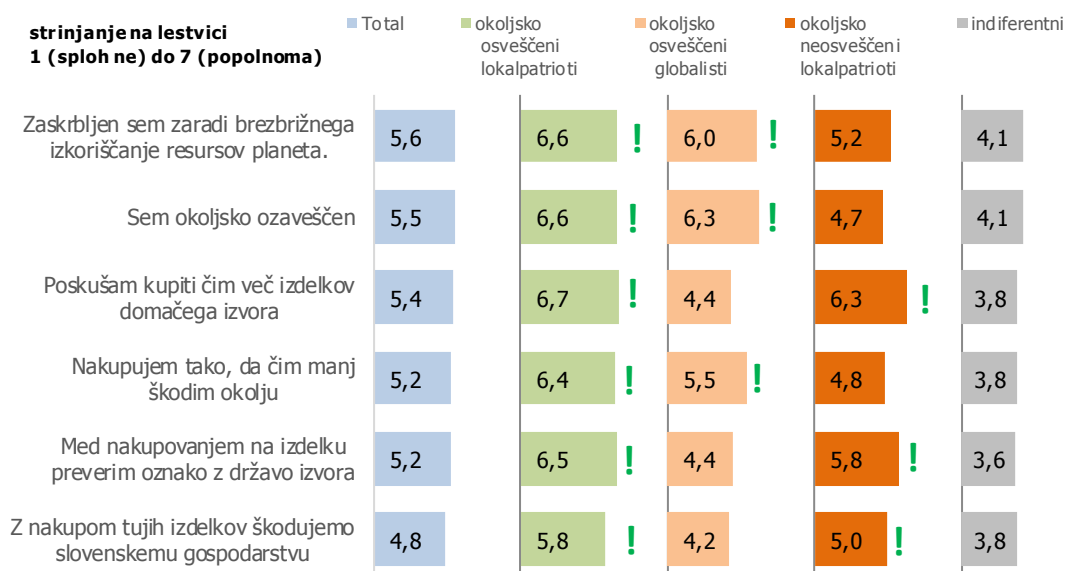
3.6.1 Skupine glede na stališča do porekla hrane in odnos do okolja

Trditve o poreklu in odnosu do okolja merijo dve latentni dimenziji, ki smo jih potrdili tudi z eksploratorno faktorsko analizo. Na podlagi tega lahko anketirane razdelimo v štiri skupine:

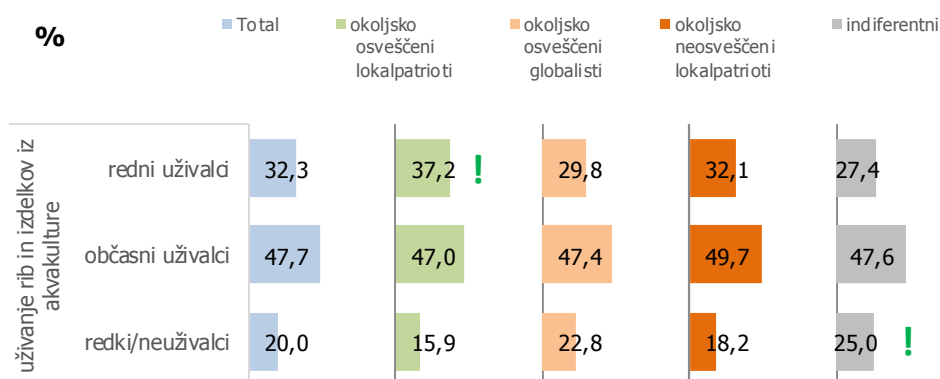
- Indiferentni: niso okoljsko ozaveščeni in niso pozorni na državo izvora pri nakupovanju. Le-ti izražajo nizko strinjanje z vsemi trditvami
- Okoljsko neosveščeni lokalpatrioti: so pozorni na državo izvora pri nakupovanju in skušajo kupiti čim več izdelkov slovenskega izvora, ne ukvarjajo pa se z varovanjem okolja.
- Okoljsko osveščeni globalisti: ravno nasprotno ne gledajo na poreklo in se ne trudijo kupovati slovenskih izdelkov, zaskrbljeni pa so zaradi onesnaževanja okolja.
- Okoljsko osveščeni lokalpatrioti: so največja skupina in so pri nakupovanju pozorni tako na poreklo kot na varovanje okolja.



Slika 64. Porazdelitev skupin glede na stališča do porekla hrane in odnos do okolja



Slika 65. Stališča skupin glede na stališča do porekla hrane in odnos do okolja

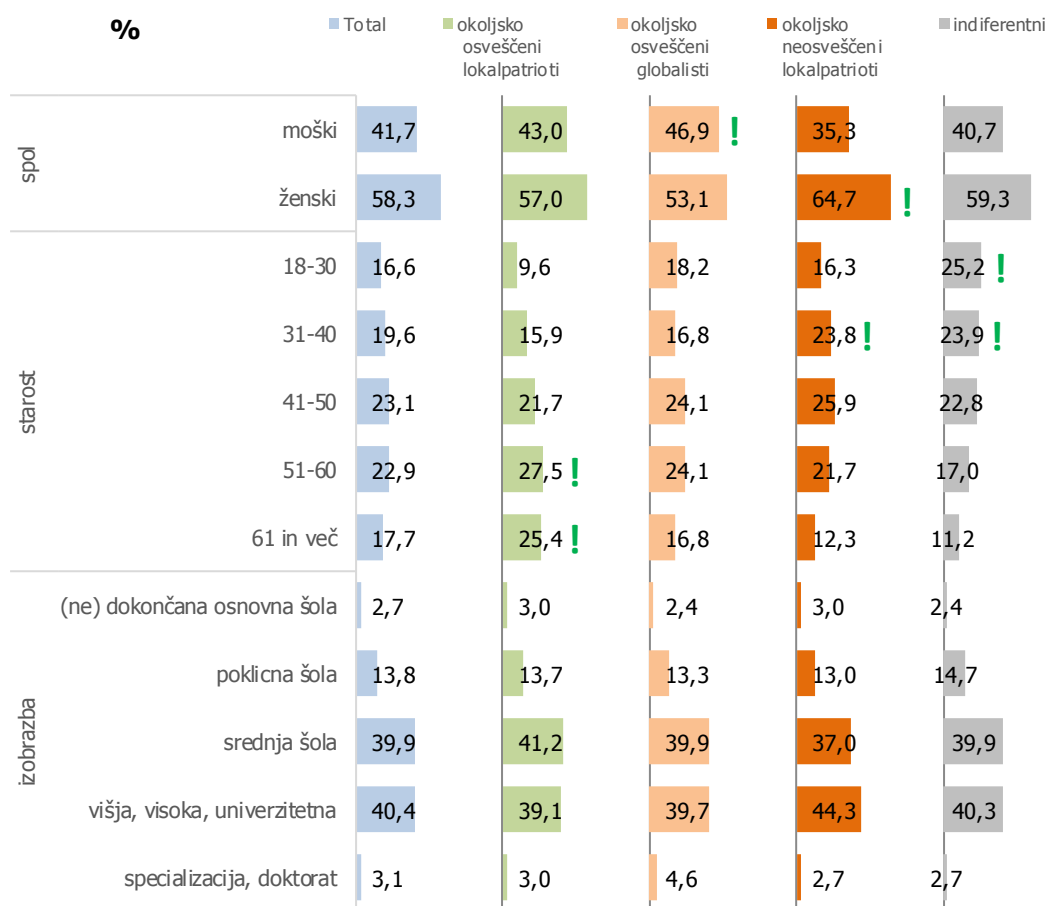


Slika 66. Poraba rib in izdelkov iz akvakulture med skupinami glede na stališča do porekla hrane in odnos do okolja

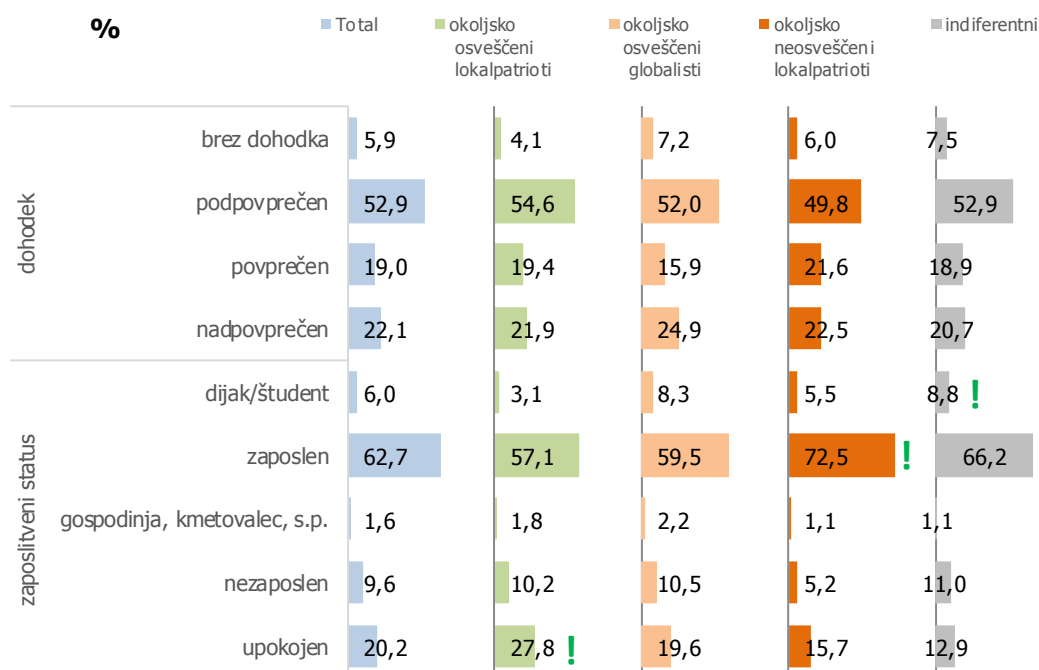
Največ rednih uživalcev rib je med okoljsko osveščenimi lokalpatrioti, najmanj pa med indiferentnimi. Vidimo, da je več rednih uživalcev med okoljsko osveščenimi lokalpatrioti kot med okoljsko osveščenimi globalisti, kar kaže na to, da bi že samo povečanje frekvenca uživanja rib (povečanje deleža rednih uživalcev) pozitivno vplivalo na povpraševanje po slovenskih ribah.

Demografski profil skupin kaže, da so okoljsko osveščeni lokalpatrioti v večji meri starejši od 50 let in upokojeni. Med okoljsko osveščenimi globalisti je nekoliko višji delež moških, medtem ko je med okoljsko neosveščenimi lokalpatrioti bistveno več žensk, višji je delež mlade aktivne populacije (31-40 let) in zaposlenih.

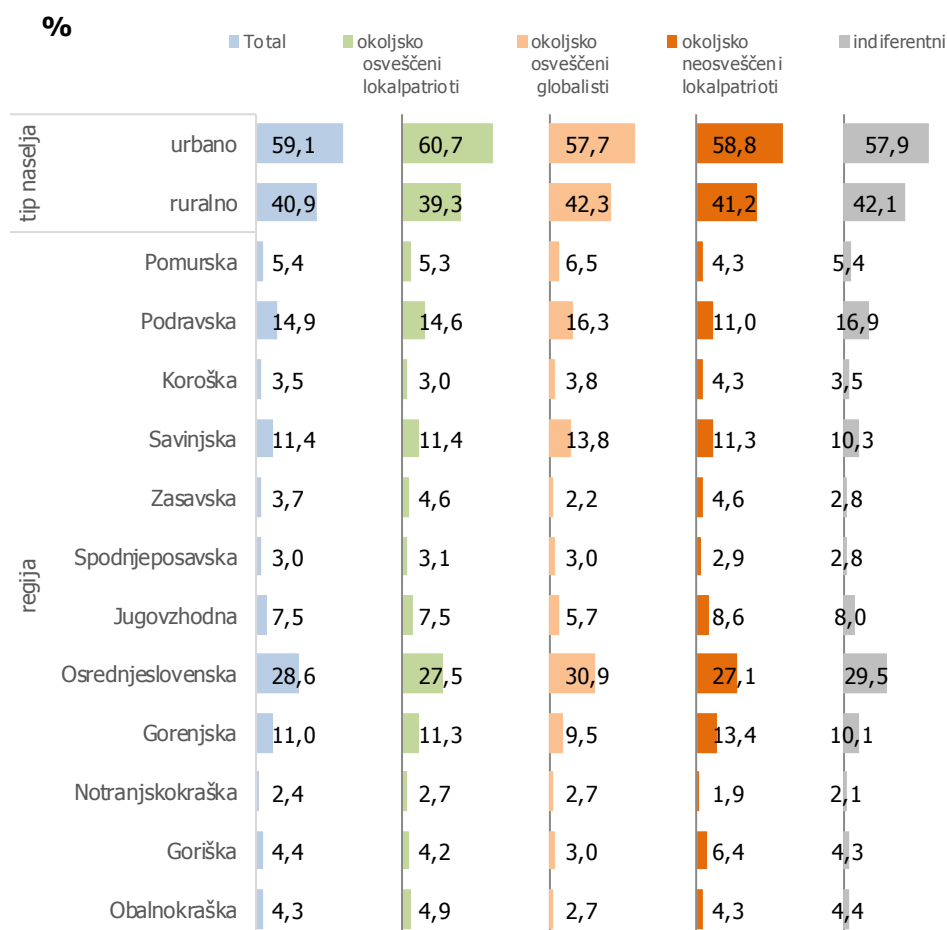
Med indiferentnimi izstopa precej višji delež najmlajših (do 30. leta) in tudi nekoliko starejših (31 do 40 let). Več je tudi dijakov in študentov ter zaposlenih.



Slika 67. Demografski profil skupin glede na odnos do lokalne hrane in okolja: spol, starost in izobrazba



Slika 68. Demografski profil skupin glede na odnos do lokalne hrane in okolja: Dohodek in zaposlitveni status



Slika 69. Demografski profil skupin glede na odnos do lokalne hrane in okolja: tip naselja in regija

*"Raziskovalci vidimo tisto, kar lahko vidijo vsi,
in pri tem pomislimo na nekaj, na kar prej ni
pomislil še nihče."*

Če bi tudi vi radi vstopili v vznemirljivi svet raziskav...



Virtualno obiščite ...

www.aragon.si

www.plusplet.com



Pišite ...

info@aragon.si



Pokličite...

01 547 17 08



Se oglasite na kavi...

Aragon, d.o.o., Leskoškova 9E, 1000 Ljubljana