

UNIVERZA V LJUBLJANI
EKONOMSKA FAKULTETA

DIPLOMSKO DELO

ALJAŽ ZLOBEC

UNIVERZA V LJUBLJANI
EKONOMSKA FAKULTETA

DIPLOMSKO DELO

**PRISOTNOST TRADICIONALNIH ZAŠČITENIH
SLOVENSКИH ŽIVIL NA POLICAH ŽIVILSKIH TRGOVCEV
NA DROBNO**

Ljubljana, marec 2013

ALJAŽ ZLOBEC

IZJAVA O AVTORSTVU

Spodaj podpisani Aljaž Zlobec študent Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani, izjavljam, da sem avtor diplomskega dela z naslovom Prisotnost tradicionalnih zaščiteneh slovenskih pridelkov in živil na policah živilskih trgovcev na drobno, pripravljenega v sodelovanju s svetovalko Tanjo Dmitrović.

Izrecno izjavljam, da v skladu z določili Zakona o avtorski in sorodnih pravicah (Ur. l. RS, št. 21/1995 s spremembami) dovolim objavo diplomskega dela na fakultetnih spletnih straneh.

S svojim podpisom zagotavljam, da

- je predloženo besedilo rezultat izključno mojega lastnega raziskovalnega dela;
- je predloženo besedilo jezikovno korektno in tehnično pripravljeno v skladu z Navodili za izdelavo zaključnih nalog Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani, kar pomeni, da sem
 - poskrbel, da so dela in mnenja drugih avtorjev oziroma avtoric, ki jih uporabljam v diplomskem delu, citirana oziroma navedena v skladu z Navodili za izdelavo zaključnih nalog Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani, in
 - pridobil vsa dovoljenja za uporabo avtorskih del, ki so v celoti (v pisni ali grafični obliki) uporabljena v tekstu, in sem to v besedilu tudi jasno zapisal;
- se zavedam, da je plagiatorstvo – predstavljanje tujih del (v pisni ali grafični obliki) kot mojih lastnih – kaznivo po Kazenskem zakoniku (Ur. l. RS, št. 55/2008 s spremembami);
- se zavedam posledic, ki bi jih na osnovi predloženega diplomskega dela dokazano plagiatorstvo lahko predstavljalo za moj status na Ekonomski fakulteti Univerze v Ljubljani v skladu z relevantnim pravilnikom.

V Ljubljani, dne _____

Podpis avtorja: _____

KAZALO

UVOD	1
1 SLOVENSKI ZAŠČITENI PROIZVODI IN ŽIVILA	2
1.1 ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA	3
1.2 ZAŠČITENA GEOGRAFSKA OZNAČBA	3
1.3 ZAJAMČENA TRADICIONALNA POSEBNOST	4
1.4 VIŠJA KAKOVOST	5
2 IZBIRA SORTIMENTA IN NABAVA V TRGOVSKIH PODJETJIH	6
2.1 NAČRTOVANJE NABAVE	6
2.2 DEJAVNIKI IZBIRE IZDELKOV IN DOBAVITELJEV	7
2.3 NABAVNO TRŽENJE IN PARTNERSTVO Z DOBAVITELJI	8
2.3.1 ODLOČANJE O NABAVI	8
2.3.2 IZBIRANJE DOBAVITELJEV	8
2.3.3 STRATEGIJA NABAVNEGA TRŽENJA	10
3 ANALIZA PRISOTNOSTI TRADICIONALNIH ZAŠČITENIH SLOVENSKIH PRIDELKOV IN ŽIVIL NA POLICAH ŽIVILSKIH TRGOVCEV NA DROBNO	11
3.1 OPREDELITEV PROBLEMA IN NAMEN RAZISKAVE	11
3.2 MERCATOR	12
3.2.1 ODGOVORNOST DO DOBAVITELJEV V MERCATORJU	13
3.2.2 MERCATOR CENTER NOVA GORICA	14
3.2.3 MERCATOR CENTER KOPER	15
3.3 SPAR	15
3.3.1 INTERSPAR QULANDIA NOVA GORICA	16
3.3.2 HIPERMARKET SPAR SEŽANA	17
3.4 TUŠ	18
3.4.1 LOKALNOST, DOMAČNOST IN SLOVENSKOST	18
3.4.2 TUŠ PLANET KOPER	19
3.4.3 HIPERMARKET TUŠ SEŽANA	20
3.5 KLJUČNE UGOTOVITVE	20
SKLEP	23
LITERATURA IN VIRI	25

KAZALO TABEL

<i>Tabela 1: Seznam pridelkov in živil z zaščiteno označbo porekla</i>	3
<i>Tabela 2: Seznam pridelkov in živil z zaščiteno geografsko označbo</i>	4
<i>Tabela 3: Seznam pridelkov in živil z oznako zajamčena tradicionalna posebnost.....</i>	5
<i>Tabela 4: Seznam pridelkov in živil z oznako višja kakovost</i>	5
<i>Tabela 5: Prikaz konkurence, najnižje ter najvišje cene prisotnih zaščiteneh živil v Mercator centru Nova Gorica</i>	14
<i>Tabela 6: Prikaz konkurence, najnižjih ter najvišjih cen zaščiteneh živil prisotnih v Mercator centru v Kopru.....</i>	15
<i>Tabela 7: Prikaz konkurence, najnižjih ter najvišjih cen zaščiteneh živil prisotnih v Intersparu v Novi Gorici</i>	16
<i>Tabela 8: Prikaz konkurence, najnižjih ter najvišjih cen zaščiteneh živil prisotnih v Sparu v Sežani</i>	17
<i>Tabela 9: Prikaz konkurence, najnižjih ter najvišjih cen zaščiteneh živil prisotnih v Tušu v Kopru.....</i>	19
<i>Tabela 10: Prikaz konkurence, najnižje ter najvišje cene zaščiteneh živil prisotnih v Tušu v Sežani</i>	20

KAZALO SLIK

<i>Slika 1: Število prisotnih zaščiteneh živil in pridelkov v določeni prodajalni</i>	21
<i>Slika 2: Število konkurenčnih izdelkov med zaščiteneh živil v prodajalnah Mercator</i>	22
<i>Slika 3: Število konkurenčnih izdelkov med zaščiteneh živil v prodajalnah Spar ter Interspar</i>	22
<i>Slika 4: Število konkurenčnih izdelkov med zaščiteneh živil v prodajalnah Tuš</i>	23

UVOD

Slovenija je po običajih in tradiciji zelo raznolika dežela, kar se odraža tudi v pestrosti ponudbe lokalnih in tradicionalnih kmetijskih pridelkov in živil. Najprijetnejši način spoznavanja Slovenije je prav gotovo okušanje slovenskih lokalnih in tradicionalnih jedi in proizvodov. Pri tem se posamezniku zastavlja vprašanje, kako zagotoviti in prepoznati proizvode, ki so avtentični in zaščiteni v Republiki Sloveniji (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2009). Če hočemo narediti proizvode in izdelke prepoznavne, jih moramo pripeljati na trg. Prašnikar (2005, str. 46) opredeljuje trg kot stik med proizvajalci in kupci, pri katerem se odloča o prodani (oziroma kupljeni) količini določenega blaga in njegovi ceni. Pomembno vlogo na trgu pa ima trgovina, ki jo Potočnik (2001, str. 25) opredeljuje kot gospodarsko dejavnost, ki jo sestavlja nabava različnih izdelkov, njihovo skladiščenje in hranjenje ter prodaja številnim porabnikom v ustrezni količini in sortimentu, na določenem kraju in ob določenem času ter na način, ki je najbolj prilagojen njihovim potrebam.

Lastna pridelava hrane je strateškega pomena za vsako državo. Pri zagotavljanju stabilne lastne pridelave hrane je bistvenega pomena osveščanje potrošnikov o širšem pomenu nakupa domače hrane. To ohranja delovna mesta na podeželju in vzdržuje kupno moč za nakup drugih dobrin, poganja domačo industrijo, kmetijske tehnike in s tem tudi posredno ohranja delovna mesta v drugih gospodarskih panogah v državi (Papež, 2012).

Z diplomskim delom želim ugotoviti, katera slovenska tradicionalna živila in pridelki so prisotni na policah slovenskih trgovcev. Usmeril sem se na tri največje trgovce na slovenskem trgu, to so: Spar, Mercator ter Tuš. Preučeval sem slovenske tradicionalne pridelke in živila, ki so zaščiteni v okviru zaščitene geografske označbe, ter v okviru zaščitene označbe porekla, ki so na seznamu pridelkov in živil zaščiteneh na evropski ravni. Poleg prisotnosti živil na policah, sem skušal ugotoviti tudi, kakšno konkurenco imajo ti proizvodi na policah teh trgovcev.

Poleg sekundarnih podatkov sem kot raziskovalno metodo uporabil metodo opazovanja, s katero sem ugotavljal prisotnost zaščiteneh slovenskih proizvodov in živil na policah prodajaln.

Diplomsko delo je razdeljeno na tri dele. V prvem delu sem predstavil slovenske tradicionalne zaščitene pridelke in živila. V drugem delu sem predstavil, kako trgovska podjetja izbirajo izdelke in opravljajo nabavo. Tretji del pa sem namenil analizi prisotnosti tradicionalnih zaščiteneh izdelkov in živil na policah trgovcev. Poleg tega sem ugotavljal, kakšna je konkurenca med zaščitnimi živili ter kakšna je strategija teh trgovcev do slovenskih pridelkov in živil. Na koncu sem v sklepu predstavil tudi ključne ugotovitve glede prisotnosti slovenskih tradicionalnih zaščiteneh živil in pridelkov na policah slovenskih trgovcev na drobno.

1 SLOVENSKI ZAŠČITENI PROIZVODI IN ŽIVILA

Na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (2004, str. 8) so mnenja, da z zaščito kmetijskih pridelkov oziroma živil dosežemo dva namena in sicer damo pridelovalcem in predelovalcem možnost konkuriranja na podlagi kakovosti, ki jim omogoča določene prednosti na trgu, poleg tega pa hočemo ugoditi tudi željam kupcev, da dobijo proizvode, ki so avtentični in kakovostnejši. Politika zaščite kmetijskih pridelkov oziroma živil ščiti območja proizvodnje, izboljšuje življenjski standard na teh področjih, oblikuje pridelovalne in predelovalne poti in ovrednoti človekovo znanje in delo. Zavedati se moramo, da skrbi tudi za urejanje področij, ustvarjanje harmonične in usmerjene aktivnosti na nacionalnem ozemlju, poleg tega pa skrbi tudi za povečanje zaposlenosti na demografsko ogroženih kmetijskih področjih. Pri zaščiteneh kmetijskih pridelkih in živilih se morajo uporabniki zavedati, da se proizvodi razlikujejo od sorodnih po nekaterih značilnostih glede proizvodnje oziroma sestave, da se morajo upoštevati predpisana pravila proizvodnje ter da je proizvod podvržen strogi kontroli. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (2010, str. 8) opredeljuje, da je z zaščito pridelkov in živil zaščiten tako ime, kot tudi način proizvodnje in receptura določenega kmetijskega pridelka oziroma živila. Zaščita imena in proizvodnje je le prva faza, v procesu zaščite izdelka, ki potrošniku še ne zagotavlja, da je proizvod z zaščitenim imenom resnično pristen. Dokazilo, da je proizvod resnično zaščiten, je certifikat, zato se morajo proizvajalci certificirati. Certificiranje pomeni, da neodvisna kontrolna organizacija pri posameznemu proizvajalcu letno kontrolira upoštevanje vseh pravil proizvodnje in ostale pogoje, ki so jasno opredeljeni v zaščiti. Če ima proizvod certifikat, je s tem resnično zaščiten in ima na embalaži ali mestu prodaje nacionalni ali evropski zaščitni znak oziroma simbol kakovosti. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano podeli pravico do uporabe zaščitenega znaka oziroma simbola kakovosti samo tistim proizvajalcem, ki dokažejo veljaven certifikat oziroma potrdilo o skladnosti za žgane pijače. V Sloveniji imamo štiri sheme kakovosti, ki omogočajo zaščito kmetijskih pridelkov in živil. Pogoji in zahteve vsake sheme so jasno opredeljeni v evropski in nacionalni zakonodaji.

Sheme kakovosti (Ministrstvo za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano, 2009, str. 7) so:

- Zaščiteni označba porekla (ZOP)
- Zaščiteni geografska označba (ZGO)
- Zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP)
- Višja kakovost

Prve tri sheme so tudi evropske sheme kakovosti, saj so opredeljene tudi z evropsko zakonodajo, kar jim omogoča zaščito kmetijskih pridelkov oziroma živil na notranjem trgu Evropske unije. Shema višje kakovosti pa je zaščiteni samo z nacionalno zakonodajo, ki omogoča zaščito pridelkov oziroma živil samo na območju Republike Slovenije.

Poznamo dve vrsti zaščitnih znakov oziroma simbolov kakovosti, ki se lahko pojavijo na zaščitnih pridelkih in živilih (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2009, str. 9) in sicer:

- Evropski zaščitni znaki oziroma simboli kakovosti
- Nacionalni zaščitni znaki oziroma simboli kakovosti

1.1 ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA

Ta shema kakovosti zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države. Kakovost in značilnosti kmetijskega pridelka ali živila se izključno nanašajo na določeno geografsko okolje in so posledica naravnih in človeških dejavnikov, ki so značilni za to okolje. Vsi postopki pridelave in obdelave pa morajo potekati na določenem geografskem področju (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2010, str. 11). V Sloveniji je pod zaščiteno označbo porekla zaščitnih enajst pridelkov oziroma živil. Ti pridelki in živila so prikazani v Tabeli 1, kjer je poleg seznama vseh pridelkov in živil prikazano tudi, kateri pridelki in živila so registrirani na evropski ravni, kateri imajo certifikat, kar pomeni, da izpolnjujejo vse pogoje za zaščito in imajo na embalaži tudi zaščitni znak.

Tabela 1: Seznam pridelkov in živil z zaščiteno označbo porekla

ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA	REGISTRACIJA NA EVROPSKI RAVNI	CERTIFIKAT
Nanoški sir	Da	Da
Sir Tolminc	Da	Da
Bovški sir	Da	Ne
Mohant	Ne	Da
Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre	Da	Da
Kočevski gozdni med	Da	Da
Kraški med	Ne	Da
Piranska sol	Ne	Da
Kraška jagnjetina	Ne	Ne
Kraški ovčji sir	Ne	Ne
Namizne oljke Slovenske Istre	Ne	Ne

Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Tabela zaščitnih slovenskih kmetijskih pridelkov in živil na dan 10.10. 2012.

1.2 ZAŠČITENA GEOGRAFSKA OZNAČBA

Zaščitena geografska označba vključuje pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države, vendar pa je povezava med geografskim območjem in končnim proizvodom manj

tesna, kot pri označbi geografskega porekla. Kmetijski pridelek oziroma živilo ima posebno kakovost, sloves ali druge značilnosti, izvirati pa mora iz določenega geografskega območja. Vsaj ena od faz proizvodnje (pridelava, obdelava ali priprava za trg) mora potekati na določenem geografskem območju, po katerem je poimenovano, saj lahko na primer surovine izvirajo tudi iz drugega območja (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2010, str. 16). Pridelkov in živil zaščitenih pod geografsko označbo je šestnajst, prikazani pa so v Tabeli 2, kjer je poleg tega razvidno tudi kateri od teh pridelkov in živil so zaščiteni na evropski ravni in kateri imajo certifikat.

Tabela 2: Seznam pridelkov in živil z zaščiteno geografsko označbo

ZAŠČITENA GEOGRAFSKA OZNAČBA	REGISTRACIJA NA EVROPSKI RAVNI	CERTIFIKAT
Kraški pršut	Da	Da
Šebreljski želodec	Da	Ne
Zgornjesavinjski želodec	Da	Da
Štajersko prekmursko bučno olje	Da	Da
Prleška tunka	Da	Da
Vipavski pršut	Ne	Ne
Jajca izpod Kamniških planin	Ne	Da
Kraški zašink	Da	Da
Kraška panceta	Da	Da
Ptujski luk	Da	Da
Vipavski zašinek	Ne	Ne
Kranjska klobasa	Ne	Da
Vipavska panceta	Ne	Ne
Vipavska salama	Ne	Ne
Slovenski med	Ne	Da
Prekmurska šunka	Ne	Da

Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Tabela zaščitenih slovenskih kmetijskih pridelkov in živil na dan 10.10. 2012.

1.3 ZAJAMČENA TRADICIONALNA POSEBNOST

Kmetijski pridelki oziroma živila iz te sheme kakovosti so pridelani oziroma predelani iz tradicionalnih surovin ali imajo tradicionalno sestavo ali tradicijo glede pridelave oziroma predelave. Z označbo zajamčena tradicionalna posebnost se zaščiti predvsem receptura oziroma način pridelave oziroma predelave. Sama pridelava oziroma predelava ni geografsko omejena, saj lahko te kmetijske pridelke oziroma živila proizvajajo vsi, ki se držijo predpisane recepture, postopka ter oblike (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2010, str. 22). V to skupino pridelkov oziroma živil sodijo le trije izdelki, ki so prikazani v

Tabeli 3. Vsi trije izdelki pod to oznako so zaščiteni tudi na evropski ravni, prav tako imajo vsi trije tudi certifikat.

Tabela 3: Seznam pridelkov in živil z oznako zajamčena tradicionalna posebnost

ZAJAMČENA TRADICIONALNA POSEBNOST	REGISTRACIJA NA EVROPSKI RAVNI	CERTIFIKAT
Prekmurska gibanica	Da	Da
Idrijski žlikrofi	Da	Da
Belokranjska pogača	Da	Da

Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Tabela zaščitenih slovenskih kmetijskih pridelkov in živil na dan 10.10. 2012.

1.4 VIŠJA KAKOVOST

Shema višje kakovosti zajema pridelke in živila, ki so po svojih lastnostih boljši od istovrstnih kmetijskih pridelkov in živil in odstopajo od njihove minimalne kakovosti, če je ta predpisana (imajo na primer večji sadni delež, so izdelana brez dovoljenih aditivov,...). Posebne lastnosti izdelka, ki so opredeljene z višjo kakovostjo, se določajo glede na sestavo, senzorične ali fizikalno-kemične lastnosti ter način pridelave oziroma predelave (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2010, str. 26). Pod zaščito višja kakovost je uvrščenih šest izdelkov, ki so prikazani v Tabeli 4. Med njimi so trije taki, ki imajo certifikat, trije pa certifikata nimajo. Nobeden od pridelkov in živil, ki sodijo v to kategorijo ni zaščiten na evropski ravni, kar pomeni, da so zaščiteni le na nacionalni ravni.

Tabela 4: Seznam pridelkov in živil z oznako višja kakovost

VIŠJA KAKOVOST	REGISTRACIJA NA EVROPSKI RAVNI	CERTIFIKAT
Teletina blagovne znamke Zlato zrno	Ne	Ne
Med z vsebnostjo vlage največ 18% (Zlati panj)	Ne	Da
Prosta reja piščancev Perutnine Ptuj	Ne	Ne
Reja piščancev za meso blagovne znamke Domači Gorički piščanec	Ne	Da
Pirino zrnje in pirina moka Izida	Ne	Ne
Kokošja jajca Omega plus	Ne	Da

Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Tabela zaščitenih slovenskih kmetijskih pridelkov in živil na dan 10.10. 2012.

2 IZBIRA SORTIMENTA IN NABAVA V TRGOVSKIH PODJETJIH

Za vsako podjetje je izbira sortimenta in nabava velikega pomena, saj se podjetja srečujejo z vprašanji kot so: kaj, koliko, kdaj in kje nabaviti, po kakšnih pogojih ter po kakšni ceni, da bo za podjetje najbolj ugodno. Nabavne odločitve lahko zelo vplivajo na poslovanje podjetij, saj z zmanjšanjem ali povečanjem nabavnih stroškov vplivamo na dobiček podjetja (Potočnik, 2001, str. 185).

2.1 NAČRTOVANJE NABAVE

Potočnik (2001, str. 196 – 1997) meni, da je namen načrtovanja nabave, da trgovsko podjetje določi količinski obseg nabave po vrstah izdelkov in časovni dinamiki ter nabavnih pogojih. Načrtovanje nabave je lahko zaradi različnih dejavnikov, ki vplivajo na nakupno vedenje končnih porabnikov, zelo tvegano. Zato mora biti postopek načrtovanja nabave prilagojen hitrim spremembam povpraševanja, zlasti za tiste blagovne skupine, pri katerih na nakupne odločitve vplivajo razna modna gibanja. Potočnik (2001, str. 197) deli načrtovanje nabave trgovskih podjetij na dva dela in sicer:

- Načrtovanje nabave stalnega sortimenta, ki ni odvisen od modnih vplivov in praviloma zadovoljuje osnovne potrebe porabnikov
- Načrtovanje nabave spremenljivega sortimenta, ki ga ločijo na:
 - Ponavljajoči se sortiment posamezne sezone
 - Spreminjajoči se sortiment sezone, z uvajanjem novih izdelkov, spremembami modnih trendov,...

Kotler (2004, str. 412 – 413) opisuje izdelčni splet kot niz vseh izdelkov in artiklov, ki jih posamezni prodajalec ponuja za prodajo. Kotler razdeli izdelčni splet v štiri skupine:

- Širina izdelčnega spleta, se nanaša na to, koliko različnih skupin izdelkov ima podjetje.
- Dolžina izdelčnega spleta se nanaša na celotno število artiklov v spletu.
- Globina izdelčnega spleta se nanaša na to, koliko različic vsakega izdelka v skupini je na voljo.
- Skladnost izdelčnega spleta se nanaša na to, kako tesno so povezane različne skupine izdelkov z vidika končne uporabe, zahtev proizvodnje, tržnih poti ali kako drugače.

Podjetju te štiri dimenzije izdelčnega spleta omogočajo širitev poslovanje na štiri različne načine – lahko doda nove skupine izdelkov, s čimer razširi svoj izdelčni splet. Lahko podaljša vsako skupino ali pa doda več različic vsakega izdelka in poglobi svoj izdelčni splet. Potočnik (2001, str. 1998) razlaga, da za oblikovanje optimalnega sortimenta trgovsko podjetje potrebuje takšno kombinacija izdelkov, pri kateri bodo stroški poslovanja v primerjavi z doseženim prihodkom na enoto najnižji. Poleg stroškov pa na oblikovanje optimalnega

prodajnega sortimenta pomembno vplivajo tudi drugi dejavniki, zlasti nakupno vedenje porabnikov ter načini in oblike prodaje.

2.2 DEJAVNIKI IZBIRE IZDELKOV IN DOBAVITELJEV

Pri oblikovanju sortimenta je odgovornost izjemno velika, ne glede na to, ali o tem odloča posamezni nabavni referent ali nabavni odbor. Posledice napačne nabave novih izdelkov so lahko velike zaradi stroškov, ki nastanejo s predstavitvami, stroški počasnega obračanja zaloge in potrebnega znižanja cen. Če zavrremo nabavo novih izdelkov bo verjetno to povzročilo le manjšo izgubo, saj je to napako možno odpraviti, če se kasneje seveda izkaže, da bi prodaja lahko bila uspešna. Pri odločanju o izbiri sortimenta morajo nabavni referenti upoštevati različne dejavnike, ki se nanašajo na sam izdelek in na značilnosti dobavitelja (Potočnik, 2001, str. 198 – 200). Ti dejavniki so:

- Možnost izbire v ustrezni skupini izdelkov ali blagovnih znamk
- Trženjski sloves proizvajalca (dobavitelja)
- Cena določenega izdelka ali blagovne znamke v primerjavi s konkurenčnim izdelkom/blagovno znamko
- Višina marže
- Stroški uvajanja novega izdelka ali blagovne znamke
- Pričakovana količina prodaje v primerjavi z drugimi izdelki v skupini
- Potencialna dobičkonosnost po uspešnem uvajanju

Potočnik (2001, str. 200) omenja osem dejavnikov za izbiro novih izdelkov, s katerimi analizirajo sprejem ali zavrnitev novega izdelka:

- **Dobičkonosnost in obseg prodaje**, sta odločilna kriterija za odločitev o nakupu, vsi drugi kriteriji naj bi podrobneje opredelili, kako učinkoviti bosta uresničena ta dva kriterija.
- **Sortiment**, povečanje števila izdelkov v okviru ene blagovne skupine običajno ne poveča celotnega obsega prodaje, lahko celo zmanjša obseg prodaje posameznih izdelkov, če se ne poveča število kupcev. Zato se mora dobavitelj potruditi, da dobro predstavi prednost novega izdelka, posebno glede dobičkonosnosti in obsega prodaje v primerjavi z izdelki, ki jih podjetje že prodaja.
- **Vrednost za porabnika**, je kritični kriterij izbire novega izdelka. Pomembno je kako kupci ovrednotijo lastnosti izdelka (cena, kakovost, pakiranje,...) in kako ga sprejmejo.
- **Potrebna predstavitvena promocija**, v zvezi z uvajanjem novega izdelka in stimuliranjem porabnikov, da izdelek poskusijo. Zanimivo je ugotoviti relativen pomen, ki ga kupci pripisujejo novemu izdelku v primerjavi z obstoječimi izdelki.
- **Značilnosti dobavitelja**, zlasti njegova zanesljivost, rok dobave in korektnost poslovanja
- **Zanesljivost**, vselej je dobro, da ima trgovsko podjetje dva ali več dobaviteljev za glavne izdelke, da bi dosegli boljše nabavne pogoje.

- **Cene in popusti**, ki zagotavljajo konkurenčni nastop na prodajnem trgu.
- **Zahteve glede fizične distribucije**, ki jih mora nabava upoštevati, preden se odloči za nakup na zalogo.

2.3 NABAVNO TRŽENJE IN PARTNERSTVO Z DOBAVITELJI

Nabavna politika predstavlja del splošne poslovne politike podjetja. Nanaša se na določanje nabavnih ciljev, izbiro metod, poti in sredstev, ki so potrebni za doseganje nabavnih ciljev ter kontrolo uresničevanja teh ciljev. Nabavna politika trgovskega podjetja je tesno povezana s finančno, kadrovsko in prodajno politiko. Ker so tako nabavna, kot tudi ostale politike med seboj tesno povezane, se spremembe v eni politiki pokažejo tudi v ostalih politikah (Potočnik, 2001, str. 203).

2.3.1 ODLOČANJE O NABAVI

Odločanje o nabavi predstavlja jedro nabavne politike in se nanaša na kakovost ter količino izdelkov, ceno, zalogo, roke dobave, pogoje in način plačila, dostavo, nabavne vire in poti, nabavne stroške in kompenzacijsko poslovanje. Učinkovito poznavanje nabavne politike temelji na dobrem poznavanju tržnih razmer in nabavnih pogojev ter prepoznavanju potreb. Vse večji pomen pri nabavnih odločitvah ima trženje v obratni smeri. Pobuda je na strani trgovskega podjetja, ki skuša vplivati na obstoječe in nove dobavitelje, da bi se prilagodili njihovim potrebam. Uspešno trženje v obratni smeri temelji na partnerstvu z dobavitelji in povečuje vlogo nabave. Pomembno vlogo pri tem imajo dolgoročni odnosi z dobavitelji, ki naj bi zagotavljali uresničitev ciljev glede kakovosti, cen in količine izdelkov. Koristi pri trženju v obratni smeri imata tako trgovsko podjetje, kot dobavitelj, saj sodelujeta pri določanju kakovosti, količine in cene, razvoju novih izdelkov in trgovskih blagovnih znamk. S skupnimi raziskavami trga si prihranita stroške in zmanjšujeta zalogo celo na raven sprotnih dobav, kar ustvarja večjo soodvisnost, zato je zelo pomembno, da nabavo obravnavamo kot interaktivni proces. Med samim procesom se podjetji bolje spoznata, zblížata ali celo razideta (Potočnik, 2001, str. 203 -205).

2.3.2 IZBIRANJE DOBAVITELJEV

Kotler (2004, str. 231 – 233) je mnenja, da mora nakupni oddelek, preden izbere dobavitelja, opredeliti značilnosti zelenega dobavitelja poleg tega pa mora določiti njegovo sorazmerno pomembnost. Izbira in pomembnost različnih značilnosti se spreminjata glede na vrsto nakupa. Za rutinsko naročene izdelke so pomembne značilnosti kot so zanesljivost dobave, cena in ugled dobavitelja. Za izdelke z morebitnimi problemi v delovanju so tri najpomembnejše značilnosti: tehnične storitve, prožnost dobavitelja in zanesljivost izdelka. Za organizacijsko občutljive izdelke pa so najpomembnejše značilnosti: cena, ugled dobavitelja, zanesljivost izdelka, zanesljivost storitev in prožnost dobavitelja. V postopku za

izbiri dobavitelja mora nakupni oddelek določiti, koliko dobaviteljev bo uporabil. V preteklosti se je veliko podjetij odločalo za več dobaviteljev, da so zagotovili zadostne zaloge in dobili cenovne popuste. Ta podjetja vztrajajo pri letnih pogajanjih za obnovitev pogodbe in bodo pogosto prenesla določen delež posla z enega dobavitelja na drugega. Takšno podjetje opravi največ letnih naročil pri glavnem dobavitelju, preostanek pa pri sekundarnih dobaviteljih. Glavni dobavitelj se bo trudil ohraniti svoj položaj, sekundarni dobavitelji pa bodo poskušali povečati svoj delež dobav. Podjetja, ki niso na seznamu potrjenih dobaviteljev, pa si bodo prizadevala z zelo nizkimi cenami postati dobavitelj. Vendar pa naročniki čedalje bolj zmanjšujejo število dobaviteljev. S tem podjetja želijo, da so njihovi izbrani dobavitelji odgovorni za večje število izdelkov, da dosegajo stalno kakovost in izboljšanje delovanja ter hkrati vsako leto za določen odstotek znižajo dobavne cene. Ta podjetja pričakujejo, da bodo dobavitelji tesno sodelovali z njimi pri razvoju izdelkov, zato cenijo njihove predloge. Potočnik (2001, str. 204 – 208) je menja, da je vprašanje števila dobaviteljev za določeno vrsto izdelkov stalna dilema nabavne politike. Trgovska podjetja so se izogibala preveliki odvisnosti od posameznega dobavitelja, vendar se je konec 80. let pojavila težnja, da se število dobaviteljev zmanjšuje zlasti pri dobavi izdelkov trgovskih blagovnih znamk, saj lahko podjetja rešujejo vprašanja cene, količine in kakovosti z enim ali dvema večjima dobaviteljema učinkoviteje kot z množico manjših dobaviteljev. Trgovsko podjetje se praviloma odloči za enega večjega dobavitelja:

- kadar je obseg nabave premajhen za več kot enega dobavitelja;
- kadar ima dobavitelj patent ali licenco za določeno vrsto izdelkov;
- kadar zaradi kakovosti izdelkov želi točno določenega dobavitelja;
- kadar uvaja lastne blagovne znamke.

Kadar se trgovsko podjetje odloči za več dobaviteljev, se želi zaščititi pred morebitnimi prekinitvami dobave oziroma vplivati na dobavitelje, saj ti zaradi medsebojne konkurence ohranijo visoko kakovost in konkurenčne cene. Razlog za nakup pri manjšem številu dobaviteljev so velika naročila zlasti zaradi večjih količinskih rabatov in nižjih dostavnih stroškov.

Ko govorimo o velikih in malih dobaviteljih, mislimo na količino izdelkov, ki jih lahko ponudijo. Veliki dobavitelji lažje zadovoljijo potrebe trgovskih podjetij, saj njihovih zmogljivosti praviloma ne izkoriščajo v celoti, zato lahko hitro povečajo proizvodnjo.

Potočnik (2001, str. 206) omenja nekatere prednosti manjšega dobavitelja:

- bolj se posveti zahtevam in potrebam trgovskega podjetja;
- odnosi med nabavnimi referenti trgovskega podjetja in prodajnimi referenti dobavitelja so bolj osebni in zahtevajo večje medsebojno zaupanje;
- če ima trgovsko podjetje posebne zahteve, se manjši dobavitelj lažje in hitreje odzove.

Prednosti pri izbiri večjega dobavitelja pa so:

- večji dobavitelj ima večje rezerve proizvodnih zmogljivosti in zato lažje sprejme dodatno naročilo;
- večji dobavitelj lahko ponudi posebne izvedbe, ki jih manjši običajno ne more.

Tudi geografska lokacija daje velikokrat prednost dobaviteljem, ki so trgovskemu podjetju bližje, če seveda izpolnjujejo tudi ostale pogoje, ki se nanašajo na ceno, kakovost in količino. Vsekakor imajo dobavitelji iz bližine nižje prevozne stroške, krajši čas dostave, hitrejši servis in pogosto tudi neposredni stik s trgovskim podjetjem, kar zagotavlja boljše medsebojno poznavanje ter hitrejše in učinkovitejše reševanje reklamacij.

Potočnik (2001, str. 207) opredeljuje naslednje kriterije, ki so pomembni pri izbiri dobaviteljev :

- Količino in sortiment izdelkov
- Kakovost
- Nabavno ceno
- Pogoje in način plačila
- Rok dobave
- Dostavne možnosti in prevozne stroške
- Dosedanje poslovne izkušnje z dobavitelji

2.3.3 STRATEGIJA NABAVNEGA TRŽENJA

Pri oblikovanju strategije nabavnega trženja mora trgovsko podjetje preučiti naslednje spremenljivke (Potočnik, 2001, str. 208):

- **Pomembnost nabave za podjetje** – vpliv posameznega izdelka oziroma vrste izdelkov na dobiček, ki ga ugotavljamo z merili, kot so nabavna cena, obseg nabave, odstotek nabavnih stroškov v celotnih stroških, popusti in druge ugodnosti.
- **Tveganje oskrbe** – ugotavljamo ga z merili, kot so trajna razpoložljivost izdelkov, število dobaviteljev, možnost za zamenjavo dobavitelja, problemi s skladiščenjem in dostavo izdelkov v prodajalne, rok trajanja izdelkov itd.

S kombinacijo zgornjih dveh spremenljivk dobimo štiri ravni pomembnosti izdelkov za trgovsko podjetje (Potočnik, 2001, str. 208):

- **STRATEŠKI IZDELKI**, to so izdelki, ki jih kupuje podjetje pri enem dobavitelju, ali izdelki, za katere ni zagotovljena stalna oskrba.
- **IZDELKI, KI POMENIJO OZKO GRLO**, ti so sorazmerno poceni, vendar občutljivi glede rokov dobave in celovite ponudbe.
- **VZVODNI IZDELKI**, te izdelke lahko trgovsko podjetje nabavlja pri različnih dobaviteljih. Majhna sprememba nabavne cene zelo vpliva na poslovni rezultat (dobiček).

- **OBIČAJNI IZDELKI**, z nabavnega vidika ti izdelki ne povzročajo problemov, nabavljati jih je mogoče pri številnih dobaviteljih.

Med svojim opazovanjem zaščitene pridelkov in živil na policah trgovcev, sem opazil prisotnost devetih izdelkov od skupno trinajstih, ki sem jih v diplomskem delu preučeval. Med njimi ima le Nanoški sir enega proizvajalca, ki ima dovoljenje za proizvodnjo tega sira pod zaščiteno oznako, zato lahko rečemo, da je ta izdelek za trgovce strateški, saj te izdelke lahko trgovcem dobavlja le en dobavitelj, kar pa ima velikokrat tudi negativne učinke predvsem glede cene, saj se takšen dobavitelj lažje pogaja za ceno, dobavne ter plačilne roke. Dovoljenje za proizvodnjo zaščitenega Kraškega pršuta, pancete in zašinka imajo trije proizvajalci med njimi sta dva večja, pršutarna Lokev in Kras ter en manjši proizvajalec. Ker obstajata dva večja dobavitelja teh izdelkov, lahko rečemo, da trgovskemu podjetju ti izdelki predstavljajo običajen izdelek, saj je dobava teh izdelkov možna preko celega leta v našem primeru pri dveh dobaviteljih. Pri siru Tolminc ter Prleški tunki imamo po enega večjega proizvajalca ter nekaj manjših proizvajalcev, ki proizvajajo te zaščitene izdelke. Pri lastnem opazovanju sem na policah v primeru obeh izdelkov opazil le večja proizvajalca, tako lahko sklepam, da manjši proizvajalci nimajo zadostnih količin, da bi skozi celo leto zalagali trgovce s svojimi izdelki. Tako lahko, po mojem mnenju, tudi sir Tolminc ter Prleško tunko uvrščamo med strateške izdelke. Pri Štajerskem prekmurskem bučnem olju imamo prisotne tri večje proizvajalce ter enega manjšega, tako ti izdelki trgovcu predstavljajo običajen izdelek, saj ga je mogoče nabavljati pri različnih dobaviteljih, pa tudi z vidika nabav po mojem mnenju ni problemov, saj gre za večje dobavitelje, ki se lažje prilagajajo nabavnim pogojem. V primeru Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre ter Ptujskemu luku imamo le manjše proizvajalce, razlika je le, da so pri Ptujskem luku štirje, pri oljčnem olju pa jih je veliko več. Problem pa se lahko pojavi, ker manjši dobavitelji nimajo zadostnih količin, da bi ustregli vsem trgovcem, zato ti izdelki lahko predstavljajo tudi ozko grlo za trgovce, tako sem na primer Ptujski luk opazil le na policah prodajaln trgovskega podjetja Tuš.

3 ANALIZA PRISOTNOSTI TRADICIONALNIH ZAŠČITENIH SLOVENSkih PRIDELKOV IN ŽIVIL NA POLICAH ŽIVILSKIH TRGOVCEV NA DROBNO

3.1 OPREDELITEV PROBLEMA IN NAMEN RAZISKAVE

Namen analize je bil preveriti, kateri slovenski tradicionalni zaščiteni pridelki in živila in v kakšni meri so prisotni na policah živilskih trgovcev na drobno ter kakšni so dejavniki ponudbe teh pridelkov in živil v izbranih prodajalnah. Pri analizi sem uporabljal tako primarne kot tudi sekundarne podatke. Vukasović (2012, str. 143-145) je mnenja, da kot vire podatkov lahko uporabimo sekundarne ali primarne podatke ali kar oboje. Sekundarni podatki so vedno bolj pomembni, saj jih je iz dneva v dan več, hkrati pa so vedno bolj dostopni.

Bistvena prednost sekundarnih podatkov je torej v njihovih nižjih stroških ter v že zbranih podatkih, ki so na voljo. Če sekundarnih podatkov ni, so zastareli, nepopolni, nezanesljivi ali neprimerni se raziskovalec odloči za zbiranje primarnih podatkov, ki zahtevajo več sredstev in časa, a so ustrežnejši in natančnejši. Zbiranje primarnih podatkov lahko zbiramo z raziskovalnimi metodami, kot so: anketiranje, intervju in opazovanje. Pri zbiranju podatkov sem se odločil za tehniko opazovanja, tako da sem med 20.11. in 30.11.2012 obiskal šest hipermarketov v treh slovenskih mestih: Novi Gorici, Kopru ter Sežani ter opazoval prisotnost ter konkurenco teh pridelkov in živil na policah teh prodajaln. Osredotočil sem se na tri največje trgovce, ki so prisotni na slovenskem trgu: Tuš, Spar ter Mercator. V Novi gorici sem obiskal hipermarket Interspar ter Mercator, v Kopru hipermarket Tuš ter Mercator, v Sežani pa hipermarket Tuš ter Spar. Preverjal sem prisotnost naslednjih pridelkov in živil: Kraški pršut, panceto ter zašink v kosih, Štajersko Prekmursko bučno olje, Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre, sir Tolminc, Nanoški ter Bovški sir, Zgornjesavinjski želodec, Šebreljski želodec, Kočevski Gozdni med, Ptujski luk ter Prleško tunko.

Potrošniki vedno večji poudarek dajejo na domače pridelani in predelani hrani, zato sem se odločil, da preverim prisotnost izdelkov v prodajalnah, ki so zaščiteni pod zaščiteno označbo porekla ter zaščiteno geografsko označbo, saj ti izdelki dajejo pridih tradicije in domačnosti. Pri tem sem izbral izdelke, ki so zaščiteni tudi na evropski ravni, to pa sem storil zato, da sem zmanjšal število izdelkov zaščitenih pod označbo porekla in geografsko označbo ter s tem lažje opravil analizo prisotnosti teh izdelkov na policah trgovcev. Od zgoraj naštetih pridelkov in živil imajo zaščiteno označbo porekla naslednji izdelki: Nanoški sir, sir Tolminc, Bovški sir, Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre ter Kočevski gozdni med. Oznako zaščitena geografska označba pa imajo naslednji izdelki: Kraški pršut, panceta ter zašink, Šebreljski želodec, Zgornjesavinjski želodec, Štajersko prekmursko bučno olje, Prleška tunka ter Ptujski luk. Označbe so prikazane v Prilogi 1, v Prilogi 2 pa so podani podrobnejši opisi izdelkov. Konkurenco sem razvrstil v nizko, srednjo ter visoko. Nizka konkurenca zajema do pet različnih vrst določenega izdelka, srednja od pet do deset, kar pa je bilo nad deset sem označil za visoko konkurenco. Konkurenco sem preverjal tako, da sem preštel vse izdelke, ki so bili podobni posameznim tradicionalnim zaščitenim slovenskim izdelkom. Poleg konkurence sem v analizi opazoval tudi najvišje ter najnižje cene posameznih zaščitenih izdelkov. Tu sem ugotavljal le cene zaščitenih izdelkov (na primer če sta bila prisotna dva zaščitena pršuta), sem ugotavljal, kateri je bil najdražji ter kateri najcenejši. V analizi sem poleg prisotnosti zaščitenih tradicionalnih pridelkov in živil skušal s pomočjo sekundarnih podatkov analizirati tudi kako so trgovci, ki sem jih obiskal, naravnani do slovenskih izdelkov in dobaviteljev. Nekatere dobljene rezultate sem grafično predstavil s pomočjo tabel in grafov, ostale pa sem opisno interpretiral.

3.2 MERCATOR

Kot je zapisano v Letnem poročilu 2011, Mercator spodbuja gospodarski, socialni in družbeni razvoj vsakega lokalnega okolja, v katerem deluje, ustvarja širše gospodarske in družbene

učinke, oblikuje prijazno in urejeno okolje za potrošnike in zaposlene ter povečuje kakovost ponudbe blaga in storitev. V Mercatorju se zavedajo, da bodo le z družbeno odgovornim ravnanjem dosegli večjo poslovno uspešnost, konkurenčnost in produktivnost podjetja ter tako oblikovali strateške smernice trajnostnega delovanja (Mercator d.d., 2011, str. 93).

3.2.1 ODGOVORNOST DO DOBAVITELJEV V MERCATORJU

V letnem poročilu Mercatorja (Mercator d.d., 2011, str. 116-117) so mnenja, da je ustvarjanje dolgoročnih in partnerskih odnosov z dobavitelji ključen element poslovne trajnostne odgovornosti. Pregledno poslovanje in skupno prizadevanje Mercatorju omogoča, da skupaj z dobavitelji oblikuje okolju prijazno oskrbovalno verigo. Z ocenjevanjem dobaviteljev želijo ugotoviti stalno kakovost, varnost in sledljivost izdelkov za zdravje potrošnikov skladno s pogodbenimi določili, z obstoječo zakonodajo in posebnimi zahtevami Mercatorja. Obstoječi Mercatorjevi dobavitelji se ocenjujejo enkrat letno. Na podlagi skupne ocene dobavitelja določijo ustreznost dobavitelja, in sicer: ustrezen dobavitelj, pogojno ustrezen dobavitelj ter neustrezen dobavitelj. Z ustreznimi in pogojno ustreznimi dobavitelji se sklenejo pogodbe za tekoče leto. S pogojno ustreznimi dobavitelji pa se podjetje dogovori tudi o korektivnih ukrepih ter terminskih rokih za izvedbo. Z neustreznimi dobavitelji pa se pogodbe za tekoče leto ne sklenejo, razen v izjemnih primerih, ko ni na razpolago alternativnih nabavnih virov.

V projekt Lokalnost, ki ga je Mercator uvedel v letu 2011, se prvenstveno vključujejo izdelki lokalnih kmetov in kmetij iz neposredne bližine prodajaln. Lahko pa se vključujejo tudi izdelki, ki so lokalni v širšem slovenskem prostoru. V sklopu lokalne ponudbe predstavljajo:

- Lokalno ponudbo kmetij in manjših pridelovalcev
- Ponudbo pridelovalcev in proizvajalcev določene regije
- Vseslovensko lokalno ponudbo
- Izdelke, katerih osnovna surovina je slovenskega porekla

V ta projekt je bilo konec leta 2011 vključenih 410 izdelkov 80 lokalnih dobaviteljev. Z vključevanjem pridelkov in izdelkov lokalnih dobaviteljev skrajšujejo dostavne transportne poti in posledično zmanjšujejo izpuste ogljikovega dioksida v okolje.

Mercator z dobavitelji sklepa letne pogodbe o nabavi blaga. Sestavni del pogodbe so splošni pogoji poslovanja sistema Mercator. Kakovosti, varnosti, označevanju in sledljivosti blaga je namenjeno posebno poglavje splošnih pogojev poslovanja. Nadzor nad dobavitelji izvajajo v službi interne kontrole in varne hrane (Mercator d.d., 2011).

Kot je razvidno na spletni strani (Mercator Premium, 2012), Mercator ponuja tudi linijo izdelkov Mercator Premium, ki jo odlikujeta visoka kakovost in izbrane sestavine, zato je primerna za vse, ki želijo vsak dan uživati v bogastvu najboljših okusov. Številne izdelke Mercator Premium poleg kakovosti odlikujeta tudi izbrano geografsko poreklo. Med njimi je veliko slovenskih izdelkov označenih z oznako zaščitenege geografskega porekla Ministrstva

za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano in sicer Štajersko Prekmursko bučno olje, Kraški pršut, Kraški zašink ter Nanoški sir.

3.2.2 MERCATOR CENTER NOVA GORICA

V torek 20.11.2012 sem obiskal Mercator center v Novi Gorici. V Mercatorju v Novi Gorici je bilo prisotnih osem izdelkov, ki so bili zaščiteni, pet pa je bilo takih, ki jih na policah ni bilo prisotnih. To so bili: Bovški sir, Kočevski Gozdni med, Šebreljski želodec, Ptujski luk ter Zgornjesavinjski želodec. Tako vam v Tabeli 5 prikazujem zaščitene Slovenske izdelke, ki so bili v tej prodajalni na policah.

Tabela 5: Prikaz konkurence, najnižje ter najvišje cene prisotnih zaščiteneh živil v Mercator centru Nova Gorica

	KONKURENCA	NAJNIŽJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH	NAJVIŠJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH
KRAŠKI PRŠUT	Nizka (3)	26,90	26,90
KRAŠKI ZAŠINK	Nizka (3)	21,35	24,40
KRAŠKA PANCETA	Nizka (5)	13,90	18,00
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE	Srednja (6)	16,15	19,70
EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE	Srednja (8)	12,60	12,60
NANOŠKI SIR	Visoka (20)	12,90	16,20
SIR TOLMINC	Visoka (20)	14,95	14,95
PRLEŠKA TUNKA	Je ni bilo	12,10	12,10

Med pršuti je bil le eden tak, ki je bil zaščiten in sicer pršut Kras. Prisotna sta bila tudi pršut trgovske znamke Mercator, ki je bil tudi najcenejši (12 evrov) ter pršut pršutarne Lokev, ki pa ni bil zaščiten. Tudi zašinki so bili trije, zaščiteni Kras ter Pršutarne Lokev ter Mercatorjev, ki je bil prav tako najcenejši (15,30 evra). Pancet je bilo prisotnih pet, tako kot pri pršutu in zašinku so bile zaščitene dve in sicer panceta Kras in Pršutarne Lokev, najcenejša je bila panceta Mercator z 10,90 evra. Izbira bučnih olj ni bila ravno velika, kljub temu pa so bila tri med njimi zaščiteni: Jeruzalem Ormož, ki je bilo tudi najdražje (19,70 evra), Oljarna Fram ter bučno olje Gea. Tudi olivna olja v Mercatorju v Novi Gorici niso bila prav številčno zastopana, le eno med njimi je bilo zaščiteni in sicer Oleum Nostrum Slovenske Istre. Med siri je bila izbira kar pestra, med njimi pa sta bila dva zaščiteni in sicer Nanoški sir (trgovske znamke Mercator ter Nanoški sir Agroind Vipava) ter sir Tolminc. Prleške tunke je bil prisoten samo eden proizvod, tako v tej prodajalni ni imela konkurence.

3.2.3 MERCATOR CENTER KOPER

V petek 23.11.2012 sem obiskal Mercator center v Kopru, da bi preveril prisotnost slovenskih tradicionalnih pridelkov in živil. Na policah Mercatorjevega centra v Kopru je bilo med proučevanimi izdelki prisotnih šest pridelkov in živil, ki so bila zaščiteni, sedem pa jih na policah nisem zasledil. Prisotni niso bili zaščiteni Zgornje savinski želodec, Ekstra Deviško olje Slovenske Istre, Prleška tunka, Ptujski luk, Kočevski gozdni med, Bovški sir ter Šebreljski želodec. V Tabeli 6 so prikazani pridelki in živila, ki so bila v ponudbi.

Tabela 6: Prikaz konkurence, najnižjih ter najvišjih cen zaščitenih živil prisotnih v Mercator centru v Kopru

	KONKURENCA	NAJNIŽJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH	NAJVIŠJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH
KRAŠKI PRŠUT	Nizka (4)	23,75	26,90
KRAŠKI ZAŠINK	Nizka (3)	24,40	24,40
KRAŠKA PANCETA	Nizka (3)	13,90	18,00
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE	Srednja (7)	16,15	19,70
NANOŠKI SIR	Visoka (17)	12,90	16,20
SIR TOLMINC	Visoka (17)	14,95	14,95

Med pršuti konkurenca ni bila velika, saj so bili prisotni samo štirje različni proizvajalci pršutov, dva med njimi sta bila zaščiteni in sicer pršut Kras ter Lokavski pršut. Najdražji je bil Kras pršut, najcenejši pa pršut trgovske znamke Mercator (9 evrov). Med zašinki je bila konkurenca še manjša saj so bili prisotni le trije, eden med njimi pa je bil zaščiten in to je bil zašinek pršutarne Kras. Tudi med zašinki je bil najcenejši Mercator zašinek (15,30 evra). Tudi Kraške pancete so bile prisotne tri, dve med njimi so bile tudi zaščiteni in sicer panceta pršutarne Kras ter pršutarne Lokev. Med pancetami je bila najdražja Krasova, najcenejša pa panceta Mercator (10,90 evra). Pri bučnem olju ni bilo prav veliko izbire, bila pa so kar tri olja zaščiteni in sicer olja Jeruzalem Ormož, oljarna Fram ter Gea. Med zaščitenimi je bilo najdražje olje Jeruzalem Ormož, najcenejše pa olje Gea. Pri sirih je bila konkurenca velika, zaščiteni pa sta bila dva sira, to sta Tolminc ter Nanoški sir (trgovske znamke Mercator ter Nanoški sir Agroind Vipava). Cenejši med njima pa je sir trgovske znamke Mercator.

3.3 SPAR

V Sparu so mnenja, da je družbena odgovornost več kot le slogan, to dokazujejo številne socialne, okoljske in gospodarske dejavnosti, ki jih Spar izvaja ter s tem prispeva k ustvarjanju večje vrednosti za celotno družbo. Podjetje svojim kupcem ponuja raznovrsten

izbor hrane, tako mednarodne, kot tudi lokalne. Spar vidi svoje podjetje kot lokalno podjetje, ki ponuja kupcem hrano iz domačih regij, kar kupci še posebej cenijo. Ohranjanje in spodbujanje regionalnih posebnosti je prednostna naloga podjetja Spar. V vsaki državi, kjer je podjetje prisotno, išče dolgoročna partnerstva s posameznimi proizvajalci, tako v prehranski industriji kot tudi v kmetijskem sektorju. V podjetju so mnenja, da je prehrana dandanes večja prioriteta kot kdajkoli prej, zato imajo do potrošnikov veliko odgovornost, ki jo dopolnjuje z jamstvom kakovosti. Visoka zanesljivost nadzora kakovosti proizvodov je osnovni pogoj za proizvajalce, da lahko ponudijo svoje izdelke v prodajalnah Spar (Austria Spar International AG, 2010).

Na spletni strani podjetja (Spar Premium, 2012) je razvidno, da ima tudi Spar znamko zelo kakovostnih izdelkov Spar Premium. Prednost teh izdelkov je v tem, da jim specifični način proizvodnje daje dodatno vrednost, med njimi jih veliko nosi tudi oznako zaščitenega geografskega porekla, poleg tega pa so izdelki narejeni iz najboljših sestavin. Na policah podjetja Spar je več kot 60 izdelkov, ki nosijo ime Spar Premium.

3.3.1 INTERSPAR QULANDIA NOVA GORICA

V torek 20.11.2012 sem obiskal hipermarket Interspar v trgovskem centru Qulandia Nova Gorica in preveril sem katere vrste tradicionalnih slovenskih pridelkov in živil, ki so zaščitene pod zaščiteno geografsko označbo, kot tudi zaščiteno označbo porekla. Od trinajstih izdelkov, ki so na seznamu zaščiteneh tudi na evropski ravni jih pet na policah nisem opazil: Ptujski luk, Šebreljski želodec, Bovški sir, Kočevski Gozdni med ter Zgornje savinjski želodec. Savinjski želodec je bil sicer prisoten od Celjskih mesnin, vendar ni bil zaščiten. V Tabeli 7 so prikazani pridelki in živila, ki so bili v ponudbi te prodajalne.

Tabela 7: Prikaz konkurence, najnižjih ter najvišjih cen zaščiteneh živil prisotnih v Intersparu v Novi Gorici

	KONKURENCA	NAJNIŽJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH	NAJVIŠJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH
KRAŠKI PRŠUT	Nizka (4)	23,00	33,00
KRAŠKI ZAŠINK	Nizka (5)	19,70	28,15
KRAŠKA PANCETA	Nizka (4)	12,40	14,00
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE	Srednja (10)	16,00	20,00
EKSTRA DEVIŠKO OLČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE	Visoka (14)	22,00	22,00
NANOŠKI SIR	Visoka (22)	15,00	20,00
SIR TOLMINC	Visoka (22)	12,20	12,20
PRLEŠKA TUNKA	Je ni bilo	14,50	14,50

Kot je razvidno iz zgornje tabele, je bilo v hipermarketu Spar v Novi Gorci prisotnih osem izdelkov, ki so bili zaščiteni bodisi kot zaščiteni geografska označba ali pa kot zaščiteni označba porekla. Med pršuti, sta bila prisotna dva zaščiteni izdelka in sicer pršutarne Kras in Pršutarne Lokev. Poleg dveh omenjenih je bil prisoten še domači pršut Spar ter pršut Spar SBUGET, ki je bil tudi najcenejši, njegova cena pa je znašala 12 evrov. Najdražji je bil pršut Kras s ceno 33 evrov za kilogram. Med zašinki je bilo prisotnih pet različnih izdelkov, dva med njimi sta bila zaščiteni: Kras ter Pršutarna Lokev. Bili pa so prisotni še zašinki Celjskih Mesnin, Ave ter s 14,40 evra najcenejši zašinek Spar. Tudi pri Kraški panceti ni bilo prav velike konkurence prisotni so bili štirje izdelki: Peloz, Spar ter dve zaščiteni panceti in sicer Kras ter Pršutarna Lokev. Med bučnimi olji je bila konkurenca kar velika, med njimi so bila štiri olja tudi zaščiteni in sicer: Gea, Jeruzalem Ormož, olje oljarne Fram ter bučno olje Spar Premium, ki je bilo tudi najdražje. Tudi pri oljčnih oljih je bila konkurenca velika, prisotni so bili tudi nekateri proizvajalci iz tujine, predvsem Italije. Med njimi pa je bilo samo eno zaščiteni in sicer oljčno olje Spar Premium. Med siri je bila konkurenca velika, med zaščitenimi pa sta bila prisotna sir Tolmenc ter Nanoški sir. Od zaščitenih izdelkov je bila prisotna tudi Prleška tunka, ki pa je bila brez konkurence in sicer tunka Spar Premium Panvita.

3.3.2 HIPERMARKET SPAR SEŽANA

Obiskal sem tudi hipermarket Spar v Sežani in sicer v petek 30.11.2012, opazil pa sem, da je šest izdelkov takšnih, ki so zaščiteni in prisotni v tej prodajalni. V prodajalni nisem opazil sedmih izdelkov, ki so zaščiteni, to so bili: Nanoški sir, Bovški sir, Ptujski luk, Šebreljski želodec, Zgornjesavinski želodec, Prleška tunka ter Kočevski Gozdni med.

Tabela 8: Prikaz konkurence, najnižjih ter najvišjih cen zaščitenih živil prisotnih v Sparu v Sežani

	KONKURENCA	NAJNIŽJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH	NAJVIŠJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH
KRAŠKI PRŠUT	Nizka (3)	23,00	30,00
KRAŠKI ZAŠINK	Nizka (2)	19,70	19,70
KRAŠKA PANCETA	Nizka (4)	12,40	14,00
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE	Srednja (7)	16,00	20,00
EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE	Srednja (12)	22,00	22,00
SIR TOLMINC	Srednja (10)	12,20	12,20

Med pršuti so bili trije, dva med njimi zaščitena to sta bila pršut Kras ter Lokev. Med zašinki so bila le dva različna in sicer Sparov ter pršutarne Lokev, ki je bil tudi zaščiten. Pancete so bile štiri različne vrste, dve sta bili tudi zaščiteni in to sta bili panceta Kras ter Lokev, najcenejša med vsemi je bila panceta Spar. Med bučnimi olji je bila konkurenca srednja, bilo pa so prisotna tri taka, ki so bila zaščitena: bučno olje Gea, Fram ter Spar Premium, ki je bilo tudi najdražje. Pri oljčnih oljih je bila konkurenca kar velika, saj je bilo prisotnih 12 različnih olj, le eno pa je bilo tudi zaščiten in sicer Spar Premium. Med siri je bila konkurenca srednja (10 vrst), zaščiten pa je bil le sir Tolminc. V hipermarketu Spar Sežana, pa je bilo sedem izdelkov, ki niso bili prisotni, to so bili: Nanoški sir, Bovški sir, Ptujski luk, Šebreljski želodec, Zgornjesavinski želodec, Prleška tunka ter Kočevski Gozdni med.

3.4 TUŠ

Kot je navedeno v poslanstvu podjetja Tuš, so ključni sestavni del njihove ponudbe lokalni produkti, s tem dajejo priložnost novim dobaviteljem, kupcem pa večajo izbor produktov, s tem tudi povečujejo globino izdelčnega spleta. Velik poudarek dajejo domačnosti, ki daje svojevrsten pečat njihovem delu in ponudbi. Z njihovimi dobavitelji, ki so tudi partnerji, skušajo ustvariti takšno ponudbo, ki prinaša najboljše razmerje med ceno in kvaliteto, poleg tega pa dobaviteljem omogočajo tudi razvoj in širitev. V Tušu se zavedajo pomena okolja, v katerem delujejo, saj jim omogoča rast in razvoj zato mu tudi vračajo pozornost. Sodelujejo z lokalnimi dobavitelji, ponujajo lokalne in domače produkte, ki bi se drugače težko znašli v nakupovalni košarici. Prednost dajejo domačnosti in okusu lokalnega okolja, s tem so tudi pomemben podpornik živilsko predelovalne industrije, od največjih podjetij do najmanjših lokalnih pridelovalcev (Letno poročilo podjetja Tuš Holding d.o.o., 2011, str. 47-49).

3.4.1 LOKALNOST, DOMAČNOST IN SLOVENSKOST

Trgovine Tuš povzemajo utrip lokalnega okolja in ustvarjajo prijeten občutek domačnosti. Skupaj z dobavitelji se trudijo ponuditi lokalne produkte, ki so jih kupci vajeni in jih spremljajo skozi celotno življenje. S ponosom v njihovo ponudbo uvrščajo slovenske izdelke (Letno poročilo, 2011). Na spletni strani podjetja Tuš je razvidno, da so zasnovali širok promocijski projekt SPOŠTUJMO SLOVENSKO, s katerim želijo, kot odgovoren slovenski trgovec, prispevati določen del k razvoju slovenskega gospodarstva. Kupcem ponujajo lokalne produkte, ki jih uvrščajo v njihove redne in občasne akcije. Odločili so se za aktivnejši pristop k spodbujanju potrošnikov, saj hočejo, da tudi potrošniki podprejo odličnost domačega, slovenskega. V Tušu spoštujejo slovensko in verjamejo v slovenske proizvajalce, saj so njihovi proizvodi na policah prodajaln Tuš prisotni že več kot 22 let. S tem tuš povezuje več kot 100 000 slovenskih delovnih mest in zaposluje več kot 4300 ljudi, kar ga uvršča med največje zaposlovalce v državi. Za potrebe njihovih dobaviteljev izvajajo tudi storitve skladiščenja, v centralnem skladišču pa prevzemajo distribucijo blaga za vse njihove proizvajalce mlečnih izdelkov (Spoštujmo slovensko, 2012).

3.4.2 TUŠ PLANET KOPER

Prav tako sem v petek 23.11.2012 obiskal hipermarket Tuš v Tuš Planetu v Kopru. Pet izdelkov, ki so zaščiteni v tej prodajalni, ni bilo prisotnih: Zgornjesavinki želodec, Šebreljski želodec, Prleška tunka, Kočevski gozdni med ter Bovški sir. Na policah so bila prisotna spodaj naštetá živila in pridelki, ki so prikazani v Tabeli 9.

Tabela 9: Prikaz konkurence, najnižjih ter najvišjih cen zaščitenih živil prisotnih v Tušu v Kopru

	KONKURENCA	NAJNIŽJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH	NAJVIŠJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH
KRAŠKI PRŠUT	Nizka (5)	23,00	30,00
KRAŠKI ZAŠINK	Nizka (3)	19,70	20,20
KRAŠKA PANCETA	Nizka (4)	16,80	16,80
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE	Srednja (6)	16,20	17,00
EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE	Srednja (8)	13,50	13,50
NANOŠKI SIR	Visoka (18)	13,75	13,75
SIR TOLMINC	Visoka (18)	12,20	12,20
PTUJSKI LUK	Nizka (3)	2,65	2,65

V hipermarketu Tuš v Kopru je bilo osem izdelkov, ki so bili zaščiteni. Med pršuti je bilo pet različnih vrst. Zaščitená sta bila pršut pršutarne Lokev ter pršutarne Kras. Med vsemi pršuti je bil najcenejši pršut Olimp, njegova cena je znašala 11 evrov. Konkurenca med zašinki je bila majhna, bili so prisotni trije najcenejši med njimi Tušev zašinek, ter dva zaščitená in sicer pršutarne Lokev ter Kras. Krasov je bil tudi s 20,20 evri najdražji. Panceta je bila zaščitená samo ena in sicer pršutarne Kras, bile so prisotne še tri druge, najcenejša med vsemi pa je bila panceta Olimp, njena cena je bila 10 evrov. Bučna olja so bila od 6 različnih proizvajalcev, med njimi so bili trije zaščiteni in sicer oljarne Fram, Gea ter Jeruzalem Ormož, ki je bilo tudi najdražje, njegova cena je znašala 17 evrov. Med oljčnimi olji je bilo prisotno samo eno zaščitenó in sicer olje Gaea, vseh skupaj je bilo 8 vrst olj. Tudi v tej prodajalni je bila izbira sirov velika, prisotna sta bila tudi zaščitená sira Tolminc ter Nanoški sir. Na policah z zelenjavo je bil prisoten tudi Ptujski luk, ki pa ni imel močne konkurence, saj sta bila prisotna samo dva konkurenta.

3.4.3 HIPERMARKET TUŠ SEŽANA

V petek 30.11.2012 sem obiskal hipermarket Tuš v Sežani, kjer sem preverjal prisotnost zaščiteneh slovenskih tradicionalnih pridelkov in živil ter ugotovil prisotnost sedmih pridelkov in živil, ki so prikazani v Tabeli 10. Šest izdelkov pa je bilo takih, ki niso bili prisotni: Šebreljski želodec, Prleška tunka, Kočevski Gozdni med, Bovški sir, sir Tolmenc ter Zgornjesavinski želodec.

Tabela 10: Prikaz konkurence, najnižje ter najvišje cene zaščiteneh živil prisotnih v Tušu v Sežani

	KONKURENCA	NAJNIŽJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH	NAJVIŠJA CENA ZAŠČITENEGA IZDELKA V EVRIH
KRAŠKI PRŠUT	Nizka (4)	23,00	30,00
KRAŠKI ZAŠINK	Nizka (4)	19,70	20,20
KRAŠKA PANCETA	Nizka (5)	14,00	16,80
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE	Srednja (7)	16,20	17,00
EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE	Srednja (8)	13,50	13,50
NANOŠKI SIR	Srednja (10)	13,75	13,75
PTUJSKI LUK	Nizka (3)	2,65	2,65

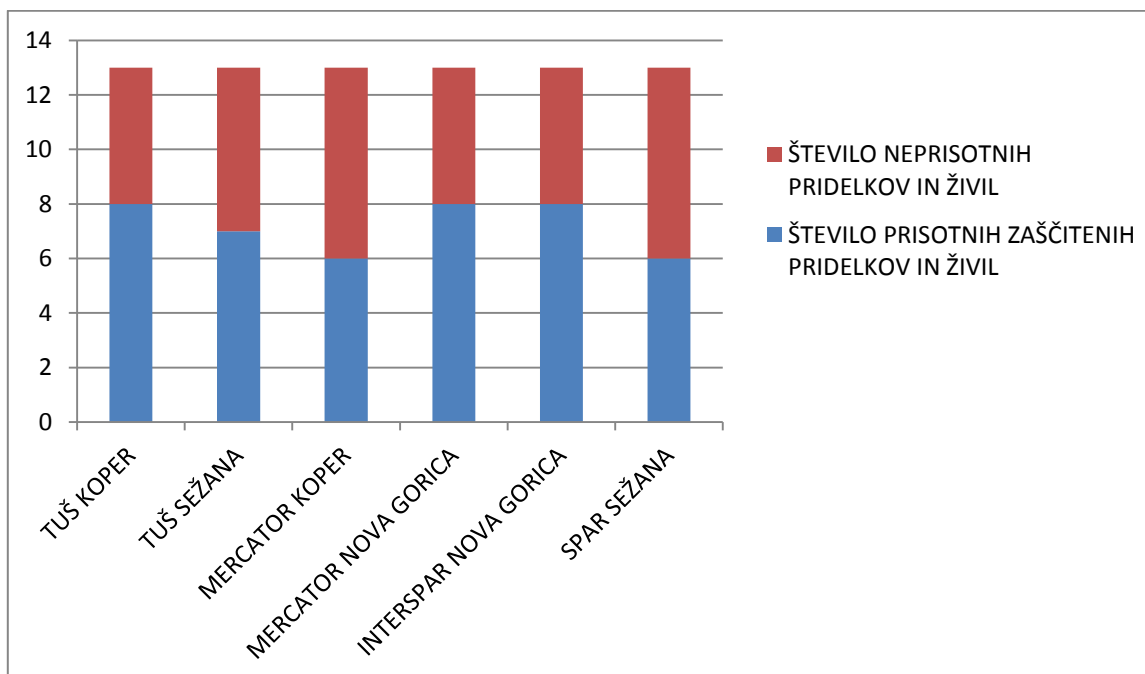
Na policah hipermarketa Tuš v Sežani so bili prisotni štiri različni pršuti, dva med njima sta bila zaščitena in sicer pršutarne Lokev in Kras. Tudi med zašinki so bili prisotni štirje, zaščitena pa sta bila dva in sicer istih proizvajalcev kot pri pršutih. Pri pancetah je bilo stanje podobno, le da je bilo prisotnih pet vrst pancete, zaščiteni pa so bili isti proizvajalci kot pri pršutu in zašinku. Pri zašinku ter panceti je bil najcenejši izdelek trgovske znamke Tuš, medtem ko je bil pri pršutih najcenejši pršut Olimp. Med bučnimi olji so bila tri tudi zaščitena in sicer olja Fram, Gea ter Jeruzalem Ormož, katero je bilo tudi najdražje, najcenejše pa je bilo bučno olje Petovar. Med oljčnimi olji je bilo le eno zaščiteno in sicer olje Gaea. Konkurenca tako med bučnimi kot oljčnimi olji je bila srednja, saj je bilo prisotnih od pet do deset različnih olj. Tudi med siri konkurenca ni bila prevelika, bil je prisoten le Nanoški sir, ki je zaščiteno. Tako kot v Tušu v Kopru sem na policah opazil tudi Ptujski luk.

3.5 KLJUČNE UGOTOVITVE

Prisotnost tradicionalnih zaščiteneh slovenskih pridelkov in živil na policah slovenskih trgovcev na drobno je bila kar zadovoljiva. Po obisku šestih hipermarketov sem tudi ugotovil,

da število prisotnih pridelkov in živil ne niha preveč, saj je najmanj šest zaščitenih pridelkov in živil bilo prisotnih v Sparu Sežana ter Mercator centru v Kopru, največ osem izdelkov pa je bilo prisotnih v Tušu v Kopru, Intersparu v Novi Gorici ter Mercator centru v Novi Gorici. V Tušu Sežana je bilo sedem izdelkov prisotnih, šest pa je bilo takih, ki jih na policah nisem opazil. V nobeni od opazovanih prodajaln nisem opazil Šebreljskega želodca, Zgornje savinskega želodca, Bovškega sira ter Kočevskega Gozdnega medu. Med izdelki, ki so bili prisotni v vseh prodajalnah je bil kraški pršut in kraška panceta v kosih in sicer proizvajalca Kras d.d. ter bučna olja Gea in oljarne Fram. V veliki meri so bili prisotni tudi ostali suhomesnati izdelki v kosih tako pršutarne Lokev kot tudi pršutarne Kras. Bučno olje Jeruzalem Ormož je bilo tudi prisotno skoraj v vseh prodajalnah, opazil ga nisem le na policah prodajalne Spar v Sežani. Tudi siri Tolminc ter Nanoški sir so bili prisotni skoraj v vseh prodajalnah. Zaščiteni oljčni olja so bila prisotna v vseh prodajalnah, razen v Mercator centru v Kopru, bile pa so različne vrste olj. V Tušu je bilo zaščiteni olje Gaea, v Sparu je bilo olje trgovske znamke Spar Premium, v Mercator centru v Novi Gorici pa olje Oleum Nostrum Slovenske Istre. Prleška tunka je bila prisotna samo v Intersparu ter Mercatorju v Novi Gorici. Ptujski luk pa sem opazil le na policah Tuševih prodajaln tako v Sežani kot tudi v Kopru. V Sliki 1 je prikazana prisotnost zaščitenih tradicionalnih pridelkov in živil, ki so bili prisotni v določeni prodajalni. Vseh živil, ki sem jih opazoval je bilo trinajst, tako so z modro barvo označeni tisti, ki so bili prisotni, z rdečo barvo pa število živil, ki jih v določenih prodajalnah ni bilo na policah.

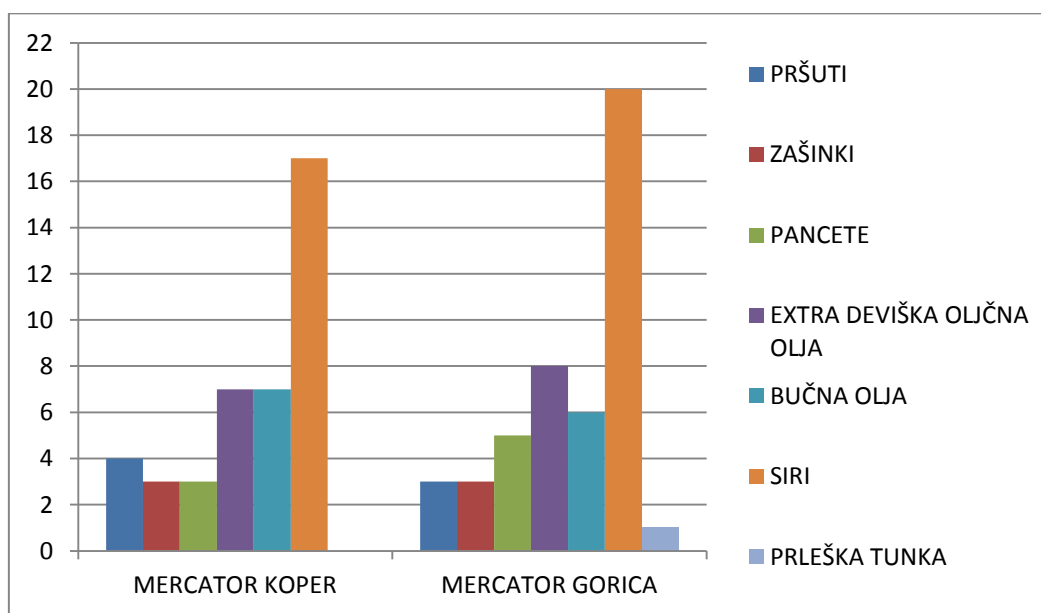
Slika 1: Število prisotnih zaščitenih živil in pridelkov v določeni prodajalni



Konkurenca znotraj posameznih pridelkov in živil je bila različno velika, velika je bila med siri predvsem pa v Intersparu in Mercator centru v Novi Gorici, kjer je bila izbira sirov res raznolika, kar pomeni da je bil sortiment teh izdelkov raznovrsten. Med oljčnimi ter bučnimi olji se je število prisotnih olj gibalo nekje med petimi in desetimi izdelki, razen v Intersparu v

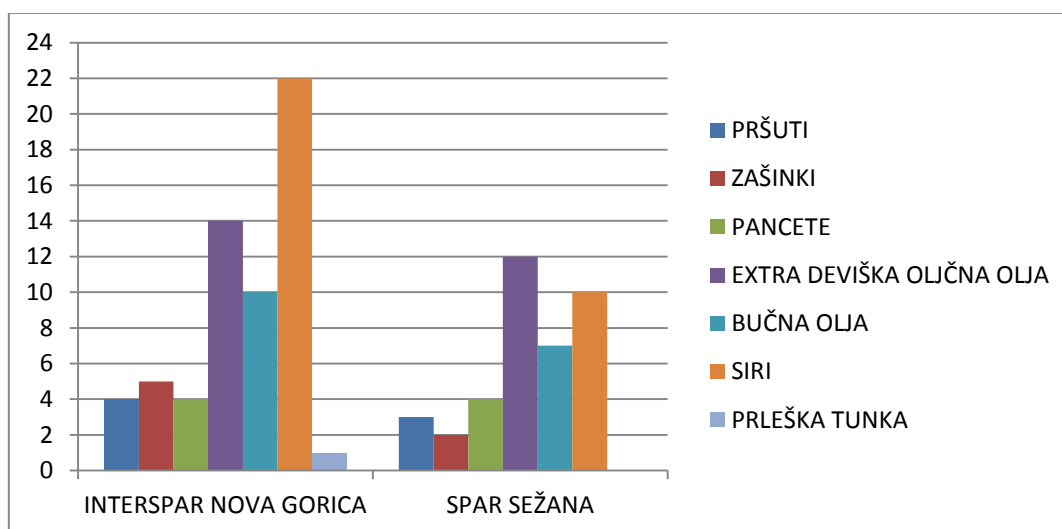
Novi gorici je bila zelo pestra izbira oljčnih olj. Med suhomesnatimi izdelki konkurenca ni bila velika saj je bilo maksimalno pet različnih izdelkov znotraj določene skupine izdelkov. Tudi Ptujski luk ni imel velike konkurence, saj so poleg Ptujskega luka bili prisotni le še dve različni vrsti čebule. Pri Prleški tunki pa konkurence sploh ni bilo, saj je bil prisoten samo po en proizvod. V spodnjih treh slikah je grafično prikazano število konkurentov med posameznimi zaščitenimi proizvodi in pridelki.

Slika 2: Število konkurenčnih izdelkov med zaščitenimi živili v prodajalnah Mercator



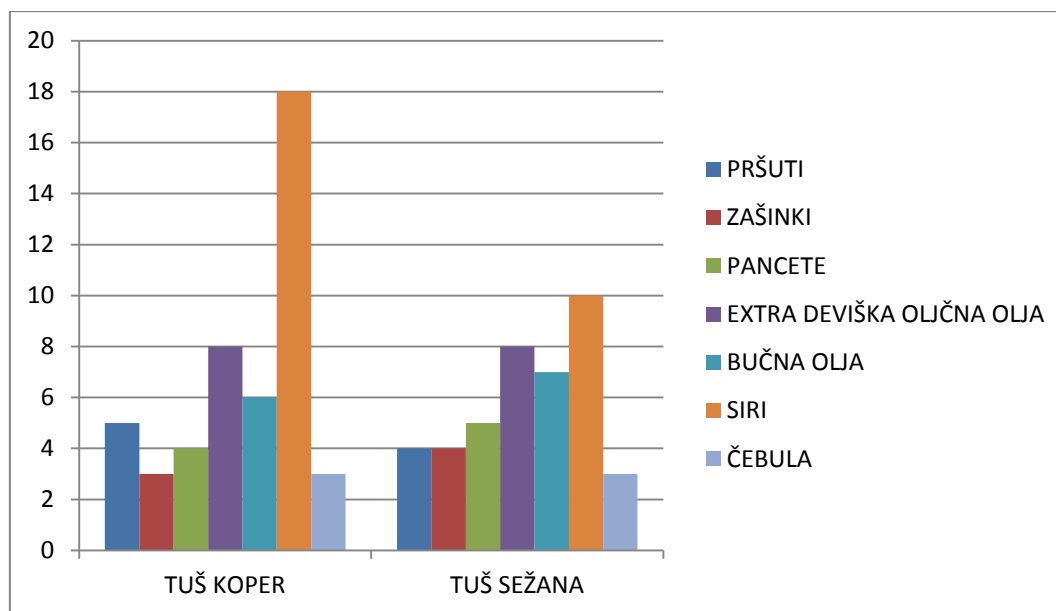
Kot je razvidno iz Slike 2 je bil izbira izdelkov v Mercatorjevih prodajalnah najbolj izrazita pri sirih, saj je bilo prisotnih veliko vrst različnih sirov. Sledijo tako oljčna kot bučna olja, nato pa suhomesnati izdelki, med katerimi je bilo v Mercator centru Koper največ pršutov, v Mercator centru Nova Gorica pa pancet. Za razliko od Mercator centra v Kopru je bila v Novi Gorici prisotna tudi Prleška tunka.

Slika 3: Število konkurenčnih izdelkov med zaščitenimi živili v prodajalnah Spar ter Interspar



Slika 3 prikazuje koliko različnih vrst določenih živil je bilo prisotnih v prodajalni Spar Sežana ter Interspar Nova Gorica. V Intersparu je bila predvsem zelo pestra izbira med siri, zelo so bila zastopana tudi oljčna olja, sledijo bučna olja, med suhomesnatimi izdelki pa je bilo največ različnih vrst zašinkov. V Sparu je bilo največ izbire med oljčnimi olji, sledijo siri ter bučna olja, pri suhomesnatih izdelkih pa je bila največja izbira pri pancetah.

Slika 4: Število konkurenčnih izdelkov med zaščiteni živili v prodajalnah Tuš



Prisotnost različnih vrst določenih živil v prodajalnah Tuš Sežana in Koper je prikazana v Sliki 4. V obeh prodajalnah je najbolj pestra izbira med siri, v Koprju pa je ta izbira res pestra. Sledijo oljčna nato bučna olja. Med suhomesnatimi izdelki je bilo v Koprju največ izbire med pršuti, v Sežani pa med pancetami. V obeh prodajalnah je bil prisoten tudi Ptujski luk.

SKLEP

Zavedati se moramo, da lokalna pridelava, predelava in poraba hrane pomembno vpliva na zagotavljanje državne varnosti v času ekonomskih kriz in zmanjšanja odvisnosti od zunanje trgovine z vsemi posledicami (negotova oskrba, nihanja cen). Poleg tega skrbi tudi za urejenost in obdelanost podeželja, ohranja delovna mesta, zmanjšuje revščino in neenakosti ter varuje okolje. Dolgi transporti živil prispevajo k povečani porabi fosilnih goriv, hrupu in onesnaženju zraka, povečani uporabi embalaže in dodajanju umetnih barvil ter konzervansov živilom. Lokalno pridelana hrana je bolj sveža, bolj zdrava, še zlasti, če je pridelana z manjšo in nadzorovano porabo kemije (integrirana pridelava) ali sploh brez nje na ekološki način. Zato je smiselno spodbujati lokalno okolje, da se s tem poveča kvaliteto življenja vseh vključenih v ta proces (Šoštarič, 2012). Namen analize je bil ugotoviti prisotnost tradicionalnih zaščitene slovenskih pridelkov in živil na policah treh trgovcev (Mercator, Spar ter Tuš), ki sem jih obiskal, poleg tega pa sem skušal ugotoviti, kakšna je med

opazovanimi izdelki konkurenca. Ugotovil sem, da je prisotnost zaščiteneh pridelkov in živil kar zadovoljiva, saj je od trinajstih opazovanih živil bilo največ prisotnih v Tušu v Kopru, Intersparu v Novi Gorici ter Mercator centru v Novi Gorici, kjer je bilo prisotnih po osem zaščiteneh živil. V Tušu v Sežani je bilo prisotnih sedem zaščiteneh živil, najmanj šest živil pa je bilo prisotnih v Mercator centru v Kopru ter v Sparu Sežana. Kot je razvidno iz poslovnih poročil, raznih oglasov ter internetnih strani, dajejo tako Mercator, Spar kot Tuš velik poudarek na lokalno pridelani hrani, saj se zavedajo, da potrošnik v današnjem času daje vedno večji poudarek na kakovosti in zdravemu načinu življenja, kar domača pridelava in obdelava hrane tudi zagotavlja. Pri Tušu imajo tako projekt Spoštujmo slovensko, Mercator ter Spar pa imata posebno linijo izdelkov (Spar Premium ter Mercator Premium), med katerimi so tudi taki izdelki, ki so zaščiteni.

Konkurenca med zaščitnimi živili je bila različna, najmanjša je bila pri suhomesnatih izdelkih, največja pa pri sirih, pri oljih tako oljčnih kot bučnih pa je bila nekje vmes. Tudi Ptujski luk ni imel velike konkurence, pri Prleški tunki pa je sploh ni bilo, saj je bil prisoten samo po en proizvod. Cenovno so bili v večini primerov zaščiteni tradicionalni slovenski pridelki in živila dražji od konkurentov, kar je po mojem mnenju tudi razumljivo, saj zaradi svoje kakovosti, zahtevajo večje stroške pridelave ter obdelave.

Nekaterih zaščiteneh pridelkov in živil na policah opazovanih trgovcev nisem opazil, vendar sem prepričan, da se bodo tudi ta živila v prihodnosti znašla na policah, saj se trgovci v svojih strategijah zavedajo, da je potrošnik na prvem mestu. Potrošnik zahteva izdelke najboljše kakovosti, kar ti izdelki tudi predstavljajo. Tako bo zaščiteneh tradicionalnih pridelkov in živil tako na nacionalni, kot tudi evropski ravni, še več, saj bomo s tem prispevali k večji prepoznavnosti ter tudi k bolj zdravemu načinu življenja.

LITERATURA IN VIRI

1. Ausrtia Spar International AG. (2010). Aspiag broschuere. Najdeno 11. Decembra 2012 na spletnem naslovu http://unternehmen.spar.at.spar.at/rsync_unternehmen_spar_at/broschueren/aspiag_broschuere_2010.pdf
2. Door. Najdeno 6. Novembra 2012 na spletnem naslovu <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqqLXhNmFQyFl1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141>
3. Kotler, P. (2004). *Management trženja*. Ljubljana: GV založba.
4. Letno poročilo podjetja Tuš Holding d.o.o. (2011). *Ajpes*. Najdeno 11. Decembra 2012 na spletnem naslovu https://www.ajpes.si/JOLP/podjetje_pdf_view.asp?segment=RLP&keyword=RLP&jeje=SL&stPor=1
5. Mercator d.d. (2011). Letno poročilo podjetja Mercator d.d. Najdeno 4. Decembra 2012 na spletnem naslovu <http://lp2011.mercator.si/Static/Sites/YearReport/pdf/LP-2011.pdf>
6. *Mercator Premium*. Najdeno 11. Decembra 2012 na spletnem naslovu <http://www.mercator.si/si/premium/>
7. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (2005). *Slovenski zaščiteni posebni kmetijski pridelki in živila*. Ljubljana: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.
8. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (2009). Certificirani proizvajalci slovenskih zaščenih pridelkov in živil. Najdeno 5. Novembra 2012 na spletnem naslovu http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/ZADNJA_VERZIJA_publikacija.pdf
9. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (2010). Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila. Najdeno 2. Novembra 2012 na spletnem naslovu http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Publikacije/BROSSURA_2010.pdf
10. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (2011). Nacionalni zaščitni znaki kmetijskih pridelkov in živil in znaki kakovosti EU. Najdeno 11. Januarja 2013 na spletnem naslovu http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/zascitni_znaki_nov11/ZASCITNI_ZNAKI_8.11.11.pdf
11. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (2012). Tabela zaščenih slovenskih kmetijskih pridelkov in živil na dan 10.10.2012. Najdeno 6. Novembra 2012 na spletnem naslovu http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Zasciteni_tabela__10_10_2012.pdf
12. Papež, M. (2012, 23. Marec). Pomen samooskrbe s hrano. *Kmečki Glas*. Najdeno 12. Novembra 2012 na spletnem naslovu

http://www.kmeckiglas.com/index.php?option=com_content&task=view&id=3346&Itemid=191

13. Potočnik, V. (2001). *Trženje v trgovini*. Ljubljana: GV založba.
14. Prašnikar, J. (2005). *Mikroekonomija*. Ljubljana: GV založba.
15. *Spar Premium*. Najdeno 11. Decembra 2012 na spletnem naslovu <http://www.spar.si/spar/trgovinskaznamka/sparpremium.htm>
16. *Spoštujmo slovensko*. Najdeno 11. Decembra 2012 na spletnem naslovu <http://www.tustrgovine.si/spostujmo-slovensko/nacionalno>
17. Šoštarčič, M. (2012, 16. Oktober). Prednost domači pridelavi in oskrbi. *Delo*. Najdeno 11. Januarja 2013 na spletnem naslovu <http://www.delo.si/gospodarstvo/okolje/prednost-domaci-pridelavi-in-oskrbi.html>
18. Šoštarčič, M. (2012, 8. November). Kraška panceta zaščiten v EU. *Delo*. Najdeno 14. Novembra 2012 na spletnem naslovu <http://www.delo.si/gospodarstvo/potrosnik/kraska-panceta-zascitena-v-eu.html>
19. Vukasović, T. (2012). *Trženje: Od temeljev trženja do strateškega tržnega načrtovanja*. Koper: Založba Univerze na Primorskem.

PRILOGE

KAZALO PRILOG

Priloga 1: Zaščitni znaki kmetijskih pridelkov in živil	1
Priloga 2: Kratek opis opazovanih zaščitenih kmetijskih pridelkov in živil obravnavanih v analizi	3

Priloga 1: Zaščitni znaki kmetijskih pridelkov in živil

Slika 1: Zaščiteni označba porekla



Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Nacionalni zaščitni znaki kmetijskih pridelkov in živil in znaki kakovosti EU, 2011.

Slika 2: Zaščiteni geografska označba



Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Nacionalni zaščitni znaki kmetijskih pridelkov in živil in znaki kakovosti EU, 2011.

Slika 3: Zajamčena tradicionalna posebnost



Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Nacionalni zaščitni znaki kmetijskih pridelkov in živil in znaki kakovosti EU, 2011.

Slika 4: Višja kakovost



Vir: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Nacionalni zaščitni znaki kmetijskih pridelkov in živil in znaki kakovosti EU, 2011.

Priloga 2: Kratak opis opazovanih zaščitenih kmetijskih pridelkov in živil obravnavanih v analizi

- **EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE:** Gre za olje vrhunske kakovosti, ki je pridelano iz oljk različnih sort z območja Slovenske Istre, najbolj zastopana pa je Istrska belica. Olje ima sadežno aromo, ki spominja na oljko in drugo sadje. Je blago in srednje intenzivno ter ima nekoliko grenak in pikanten okus.
- **ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE:** Na Štajerskem in v Prekmurju že od 18. Stoletja tradicionalno pridelujejo oljne buče in bučna semena predelujejo v bučno olje. Štajersko prekmursko bučno olje je visoko kakovostno jedilno nerafinirano rastlinsko olje. Olje je temno zelene do rdeče barve, z značilnim aromatičnim vonjem in okusom. Izdelano je po tradicionalnem postopku s stiskanjem praženih bučnih semen najboljše kakovosti, z uporabo toplote in brez aditivov.
- **KRAŠKI PRŠUT:** Značilen je po svoji tradicionalni in prepoznavni obliki. Tehnologija soljenja ohranja tradicijo suhega postopka soljenja z uporabo grobe morske soli, ki je edini dodatek poleg kraške burje. Povprečen čas zorenja pršutov je eno leto pri večjih kosih pa tudi več.
- **KRAŠKI ZAŠINK:** Ima značilno valjasto obliko. Zaradi povpraševanja po vratovini, so domačini razvili sušenje vratovine brez kosti, v naravnih okvirih. Za proizvodnjo Kraškega zašinka se uporablja sveža svinjska vratovina. Med sušenjem in zorenjem se razvije polna aroma vonja in okusa mišičine in slanine. Značilen je rahlo slan okus zašinka. Tekstura mišičine in slanine je rahlo čvrsta, gladka in se v ustih hitro razgradi.
- **KRAŠKA PANCETA:** Je tradicionalni suhomesnat izdelek. Za njeno proizvodnjo se uporablja mesnata slanina. Zelo natančna izbira mesnate slanine in suh postopek soljenja z morsko soljo ob skrbni spremljavi sušenja ji dajejo značilno kakovost. Tenko rezino odlikuje intenzivna rdeča barva zorjene mišičine in samostojno bela barva slanine. Značilna je polnost arome in nežna tekstura.
- **NANOŠKI SIR:** Sir so na planoti Nanos, po kateri je dobil tudi ime pridelovali že v 16. Stoletju. Nanoški sir ima intenzivno rumeno barvo, ki ni posledica dodajanja barvil, temveč gre za naravno vsebnost rumenih barvil v mleku. Zaradi specifične mikroflore vinorodnega območja, kjer se nahajajo zorilnice sira, se po dvomesečnem zorenju izoblikuje poseben, pikanten okus sira, ki je značilen za Nanoški sir. Več kot 80% mleka za Nanoški sir je namolzenega od krav rjave pasme, ki je na predpisanem območju proizvodnje Nanoškega sira prevladujoča v pasemski sestavi govedi.
- **TOLMINC:** Sir je izdelan iz surovega kravjega mleka po tradicionalni tehnologiji. Njegove značilnosti so vezane na okolje. Bogata mikroflora je nujno potrebna za izdelovanje sira. Sir ima gladko svetlo rumeno skorjo, testo sira je gladko na prerezu, ima redka očesa v velikosti graha, okus pa je rahlo pikanten. Tržno zrelost doseže po 60 dneh zorenja. Tolminc se izdeluje v obliki hlebca s premerom od 23 27 centimetrov, teža pa je med 3,5 in 5 kilogrami. Sir se izdeluje na območju Zgornjega Posočja.
- **BOVŠKI SIR:** Kot surovina za izdelavo sira se uporablja surovo ovčje mleko, kateremu se lahko doda do 20% kozjega oziroma kravjega mleka. Skorja sira je čvrsta, gladka ter

ravna. Testo je kompaktno, elastično, povezano, lomljivo, vendar ne drobljivo, enakomerno sivo-bež barve, z redkimi enakomerno razporejenimi očesi velikosti leče ali majhnega grahovega zrna. Okus in vonj sta aromatična, polna ter rahlo pikantna. Sir mora pred prodajo zoreti 60 dni. Izdeluje se v obliki hlebca s premerom 20 do 26 centimetrov, ter teže od 2,5 do 4,5 kilograma.

- **PRLEŠKA TUNKA:** Sestavljena je iz zaseke in svinjskega mesa: stegna, hrbta, ledij ali vratu. Meso razsolijo, suho opečejo in dimijo. Zaseko pripravijo tako, da v kotlu obarijo slanino, jo zmeljejo, solijo in ohladijo. Meso in zasek zložijo po plasteh v posodo, imenovano tunka, kjer vse skupaj zori vsaj 30 dni.
- **PTUJSKI LUK:** Je domače ime za čebulo, ki jo na Ptujskem polju pridelujejo že 200 let. Za pridelavo Ptujškega luka je obvezen certifikat integrirane ali ekološke pridelave. Ima srčasto obliko, meso je belo z vijolično rdečim navdihom in močnejšim vijoličastim robom.
- **KOČEVSKI GOZDNI MED:** Kočevska omogoča čudovito pašo, saj je pokrajina obsežna ter bogata z raznovrstnimi gozdovi in travniki. Surovina za Kočevski gozdni med je maninega izvora in vsebuje veliko mineralov. Vrste kočevskega gozdnega medu so hojev, lipov, smrekov in gozdni med.
- **ZGORNJE SAVINJSKI ŽELODEC:** Je sušena mesnina narejena iz kakovostnega svinjskega mesa in slanine. Mesni nadev z dodatkom trde slanine, soli in začimb se polni v naravne ovitke. Odlikuje ga ugodno razmerje med mesom in slanino. Zanj je značilna za Zgornje savinjsko dolino tipična tehnologija izdelave in zorenja oziroma sušenja v svojevrstni predalpski klimi.
- **ŠEBRELJSKI ŽELODEC:** Območje izdelave Šebreljskega želodca se nahaja na zahodnem delu goriške statistične regije in vključuje območje Idrijskega in Cerkljanskega. Je trajna klobasa iz kakovostnega svinjskega mesa in slanine. Je značilne ploščate in ovalne oblike, težak od 0,8 do 1,2 kilograma. Prepoznaven je po svoji specifični obliki, zunanem izgledu ter senzoričnih in gastronomskih lastnostih.