

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Katarina ČADEŽ

PONUDBA SADJA V GORENJSKIH HOTELIH

DIPLOMSKO DELO

Visokošolski strokovni študij

Ljubljana, 2010

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Katarina ČADEŽ

PONUDBA SADJA V GORENJSKIH HOTELIH

DIPLOMSKO DELO
Visokošolski strokovni študij

OFFER OF FRUIT IN HOTELS OF UPPER CARNIOLA

GRADUATION THESIS
Higher professional studies

Ljubljana, 2010

Diplomsko delo je zaključek Visokošolskega študija agronomije. Delo je bilo opravljeno na Katedri za sadjarstvo, vinogradništvo in vrtnarstvo, Oddelek za agronomijo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani.

Študijska komisija Oddelka za agronomijo je za mentorico diplomskega dela imenovala prof. dr. Metko HUDINA.

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: prof. dr. Ivan KREFT
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Članica: prof. dr. Metka HUDINA
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: prof. dr. Andrej UDOVČ
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Datum zagovora:

Delo je rezultat lastnega raziskovalnega dela. Podpisana se strinjam z objavo svojega diplomskega dela v polnem tekstu na spletni strani Digitalne knjižnice Biotehniške fakultete. Izjavljam, da je delo, ki sem ga oddala v elektronski obliki, identično tiskani verziji.

Katarina ČADEŽ

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD	Vs
DK	UDK 634.1.076:339.132:640.4(497.4)(043.2)
KG	sadje/ponudba/hoteli/anketa/Gorenjska
KK	AGRIS E72
AV	ČADEŽ, Katarina
SA	HUDINA, Metka (mentorica)
KZ	SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
ZA	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo
LI	2010
IN	PONUDBA SADJA V GORENJSKIH HOTELIH
TD	Diplomsko delo (visokošolski strokovni študij)
OP	IX, 29, [3] str., 38 pregl., 1 pril., 12 vir.
IJ	sl
JI	sl/en
AI	V diplomskem delu smo ugotavljali, kakšna je ponudba sadja v hotelih na območju Gorenjske. V ta namen smo leta 2009 izvedli ankete v 15 hotelih na Gorenjskem. Uporabili smo metodo osebnega spraševanja. Iz ankete smo ugotovili, da je sadje v stalni ponudbi v gorenjskih hotelih. Ponujajo ga pri vseh glavnih dnevnih obrokih. V ponudbi najdemo tako sveže kot suho sadje. Ugotovili smo, da je večina sadja, ki ga ponujajo v hotelih uvoženega iz drugih držav. Ponudba pa je zelo odvisna od sezone oziroma letnega časa. Glavni razlog za to je cena, saj je sadje v svoji sezoni veliko cenejše. Želeli smo tudi izvedeti, kako je s ponudbo slovenskega sadja. Ugotovili smo, da je ponudba le tega izredno slaba, čeprav v Sloveniji pridelamo dovolj kakovostnega sadja. V ponudbi pa najdemo občasno le jabolka ali hruške. Preverili smo tudi ponudbo ekološkega sadja, ki pa je ravno tako zelo slaba. V stalni ponudbi ga ne srečamo nikjer. Občasno ga določeni hoteli sicer imajo, pa še to je odvisno od dobavitelja, ki sadje pripelje v hotel. Pri ponudbi suhega sadja smo ugotovili, da je čez celo leto bolj ali manj stalna in se ne spreminja. V stalni ponudbi so suhi jabolčni krehli, suhe marelice, slive ali fige. Precej dobra pa je ponudba drugih sadnih izdelkov, kot so sladice, sadne solate, razni kompoti in podobno.

KEY WORDS DOCUMENTATION

DN Vs
DC UDC 634.1.076:339.132:640.4(497.4)(043.2)
CX fruits/offer/hotels /survey/Upper Carniola
CC AGRIS E72
AU ČADEŽ, Katarina
AA HUDINA, Metka (supervisor)
PP SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
PB University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Agronomy
PY 2010
TI OFFER OF FRUIT IN HOTELS OF UPPER CARNIOLA
DT Graduation Thesis (Higher professional studies)
NO IX, 29, [3] p., 38 tab., 1 ann., 12 ref.
LA sl
AL sl/en
AB In graduation thesis the supply of fruit in hotels in the Upper Carniola region was observed. A survey in 15 hotels in Upper Carniola region in 2009 was conducted. The method of personal questioning was used. Results from the survey showed that the fruit is in constant supply to hotels in Upper Carniola and is included in all the major daily meals. Both fresh and dried fruits can be found in the selection. We found that most of the fruit offered by the hotels is imported from other countries. Offer is highly dependent on season and time of the year. The main reason for changes in the offer is price, since the price of the fruit fluctuates greatly throughout the year. We also wanted to establish the Slovenian fruit offer. We found that the offer of Slovenian fruit is very poor, although we produce sufficient amounts of quality fruit. Only apples and pears can be found in hotel offer. We checked the supply of organic fruit, which is also very poor. We can not find organic fruit in continuous supply. Occasionally it is supplied by certain hotels; however it depends on the supplier, which brings fruit to the hotel. We found that the offer of dried fruits throughout the year is more or less stable and does not change. The standing offer includes dried apple, dried apricots, prunes or figs. The offer of other fruit products such as cakes, fruit salads and compotes is sufficient.

KAZALO VSEBINE

	str.
Ključna dokumentacijska informacija (KDI)	III
Key words documentation (KWD)	IV
Kazalo vsebine	V
Kazalo preglednic	VI
Kazalo prilog	VIII
Seznam okrajšav	IX
1 UVOD	1
1.1 VZROK ZA RAZISKAVO	1
1.2 NAMEN RAZISKAVE	1
2 PREGLED LITERATURE	2
2.1 SADJARSTVO V SVETU, EVROPI IN SLOVENIJI	2
2.2 POMEN SADJA V PREHRANI	2
2.2.1 Vrste hranilnih snovi v sadju	3
2.2.2 Uživanje sadja	5
3 MATERIAL IN METODE DELA	7
3.1 IZVEDBA INTERVJUJA IN POTEK DELA	7
3.2 OBDELAVA PODATKOV	8
4 REZULTATI	9
4.1 PONUDBA SADJA V HOTELIH NA OBMOČJU BOHINJA	9
4.2 PONUDBA SADJA V HOTELIH NA OBMOČJU BLEDA	12
4.3 PONUDBA SADJA V OSTALIH HOTELIH NA OBMOČJU GORENJSKE	16
4.4 PONUDBA SADJA GLEDE NA KATEGORIJO HOTELOV	19
5 RAZPRAVA IN SKLEPI	25
5.1 RAZPRAVA	25
5.2 SKLEPI	27
6 POVZETEK	28
7 VIRI	29
ZAHVALA	
PRILOGE	

KAZALO PREGLEDNIC

	str.
Preglednica 1: Ponudba sadja v hotelih na območji Bohinja.	9
Preglednica 2: Poraba svežega sadja v hotelih na območju Bohinja.	10
Preglednica 3: Poraba suhega sadja v hotelih na območju Bohinja.	10
Preglednica 4: Ponudba slovenskega sadja v hotelih na območju Bohinja.	10
Preglednica 5: Vrste uvoženega sadja v hotelih na območju Bohinju.	10
Preglednica 6: Razlogi, po katerih se v hotelih na območju Bohinja odločajo, katero sadje bodo ponudili gostom.	11
Preglednica 7: Vloga gostov pri izbiri sadja v hotelih na območju Bohinja.	11
Preglednica 8: Ponudba ekološkega sadja v hotelih na območju Bohinja.	11
Preglednica 9: Ponudba naravnih sadnih sokov v hotelih na območju Bohinja.	11
Preglednica 10: Ponudba drugih sadnih izdelkov v hotelih na območju Bohinja.	11
Preglednica 11: Ponudba sadja v hotelih na območju Bleda.	12
Preglednica 12: Poraba svežega sadja v hotelih na območju Bleda.	13
Preglednica 13: Poraba suhega sadja v hotelih na območju Bleda.	13
Preglednica 14: Ponudba slovenskega sadja v hotelih na območju Bledu.	13
Preglednica 15: Vrste uvoženega sadja v hotelih na območju Bleda.	14
Preglednica 16: Razlogi, po katerih se v hotelih na območju Bleda odločajo, katero sadje bodo ponudili gostom.	14
Preglednica 17: Vloga gostov pri izbiri sadja v hotelih na območju Bleda.	14
Preglednica 18: Ponudba ekološkega sadja v hotelih na območju Bleda.	15
Preglednica 19: Ponudba naravnih sadnih sokov v hotelih na območju Bleda.	15
Preglednica 20: Ponudba drugih sadnih izdelkov v hotelih na območju Bleda.	15
Preglednica 21: Ponudba drugih sadnih izdelkov v hotelih na območju Bleda, po katerih največ posegajo gostje.	16

Preglednica 22: Ponudba sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.	16
Preglednica 23: Poraba svežega sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.	17
Preglednica 24: Poraba suhega sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.	17
Preglednica 25: Ponudba slovenskega sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.	17
Preglednica 26: Vrste uvoženega sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.	17
Preglednica 27: Razlogi, po katerih se v hotelih na območju Bleda odločajo, katero sadje bodo ponudili gostom.	18
Preglednica 28: Vloga gostov pri izbiranju sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.	18
Preglednica 29: Ponudba ekološkega sadja v hotelih na območju Bleda.	18
Preglednica 30: Ponudba naravnih sadnih sokov v ostalih hotelih na območju Gorenjske.	18
Preglednica 31: Ponudba drugih sadnih izdelkov v ostalih hotelih na območju Gorenjske.	18
Preglednica 32: Ponudba sadja pri obrokih glede na kategorijo hotelov.	19
Preglednica 33: Ponudba svežega ali suhega sadja glede na kategorijo hotelov.	19
Preglednica 34: Ponudba vrste svežega sadja glede na kategorijo hotelov.	20
Preglednica 35: Ponudba suhega sadja glede na kategorijo hotelov.	22
Preglednica 36: Dejavniki, ki odločajo o nakupu sadja glede na kategorijo hotelov.	23
Preglednica 37: Vloga gostov pri izbiri sadja glede na kategorijo hotelov.	23
Preglednica 38: Ponudba ekološkega sadja glede na kategorijo hotelov.	24

KAZALO PRILOG

Priloga A: Anketni vprašalnik.

SEZNAM OKRAJŠAV

Okrajšava	Pomen
WHO	World Health Organization (Svetovna zdravstvena organizacija)

1 UVOD

1.1 VZROK ZA RAZISKAVO

Sadje je naziv za človeku užitne plodove različnih dreves in grmov. Večji del sadja lahko uživamo svežega, brez predhodne priprave.

Sladko sadje je bilo dolga stoletja, ko niso poznali sladkorja oziroma je bil le ta predrag, zelo dober nadomestek zanj.

Za sadje vlada med ljudmi splošno prepričanje, da je sadje zdravo. Naše prehranske navade in ponudba živil na trgu so se v zadnjih desetletjih močno spremenile. Koliko sadja je treba zaužiti na dan, da zadovoljimo dnevne potrebe po teh snoveh je težko povedati. Veljalo naj bi načelo »5 na dan«, kjer govorimo o petih porcijah različnega sadja in zelenjave (skupaj 200 – 400 g), kar naj bi zadostilo dnevno potrebo po vitaminih in mineralih ter drugih koristnih snoveh v sadju. Čeprav poznamo vse pozitivne lastnosti sadja, je v Sloveniji še vedno manjša poraba kot v nekaterih drugih evropskih državah.

Polnovredna prehrana mora biti tudi okusna. Z njo dobiva telo potrebno energijo, vitamine in mineralne snovi. Posebno pomembno je pri tem sadje, ki ga moramo vedno uživati, ne glede na letni čas.

Sadje vsebuje pestro izbiro pomembnih sestavin: grozdni in sadni sladkor, ki sta topna v vodi in ju telo zlahka spreminja v energijo, kisline in aromatične snovi dajejo sadju značilen osvežujoč okus in vonj, pektin in celuloza opravljata pomembno vzbujevalno nalogo pri presnavljanju hrane.

Med vitamini, ki so v sadju, sta pomembna vitamina C in A. Mineralne snovi vzdržujejo razmerje med kislinami in bazami v organizmu.

Tudi lepa barva plodov nas privlači, kar ocenjujemo kot dodatno psihološko vrednost sadja.

1.2 NAMEN RAZISKAVE

Namen diplomskega dela je preveriti ponudbo sadja po gorenjskih hotelih. Ugotoviti želimo, katero sadje po hotelih ponujajo ter kakšen vpliv ima na to sezona, po katerem sadju gostje posegajo največ ter ali ima ponudba v hotelih poudarek na slovenskem sadju, ali je le to večinoma uvoženo.

2 PREGLED LITERATURE

2.1 SADJARSTVO V SVETU, EVROPI IN SLOVENIJI

Sadjarstvo ima zelo dolgo zgodovino, če upoštevamo, da je bil človek sprva nabiralec sadežev, že prva poljedelska ljudstva pa so gojila tudi sadne rastline. Od antičnih narodov so sadje posebno cenili Rimljani, ki so bili zaslužni za širjenje sadjarstva po Evropi. Pozneje je to veljalo tudi za Karla Velikega, na Balkanu pa za Turke. Sladko sadje so dolga stoletja uporabljali kot nadomestek za sladkor.

V srednjem veku so imeli sadovnjake predvsem fevdalci in samostani. Velik napredek je sadjarstvo doseglo v začetku 20. stoletja, ko sta Luther Burbank in Ivan Vladimirovič Mičurin z načrtnim križanjem in selekcijo vzgojila številne nove, rodnejše in odpornejše sorte sadnega drevja (Adamič, 1990).

Sedaj po svetu gojijo kakih 100 vrst sadja, z brezštevlnimi sortami. V svetu po podatkih FAO (2002) pridelamo 473,1 milijona ton sadja (brez melon) kar predstavlja približno 76 kilogramov na prebivalca zemlje. Med sadnimi vrstami se pridelava največ jabolka, sledijo hruške, breskve ter nektarine. V svetovnem merilu pa se pridelava največ citrusov, pomembno količino predstavljajo tudi banane in grozdje (Štampar in sod., 2009).

Sadne vrste, ki uspevajo v Sloveniji zavzemajo okoli 3 % vseh kmetijskih zemljišč v državi oziroma 11 000 hektarjev. Največ je ekstenzivnih kmečkih sadovnjakov.

Trenutno v Sloveniji intenzivno pridelujemo sadje na 5 200 hektarjih. Sadje v Sloveniji zelo dobro uspeva, saj gojimo 30 različnih sadnih vrst, prevladujejo jabolane, breskve, hruške in oljke (Štampar in sod., 2009). Povečuje pa se gojenje jagodičja. V letu 2006 smo pridelali skoraj 158 000 ton sadja od tega 2/3 v intenzivnih nasadih.

V Slovenijo sadje tudi uvažamo, in sicer največ iz Italije. Iz podatkov za leto 2007 smo v Slovenijo uvozili od 140 000 – 150 000 ton sadja. V strukturi uvoza več kot polovico sadja predstavljajo citrusi, banane in drugo južno sadje (Sušnik, 2001).

Poraba sadja je Sloveniji manjša kot v nekaterih drugih Evropskih državah. Po podatkih FAO pridelamo v Sloveniji približno 150 000 ton različnega sadja, kar pomeni cca 75 kg sadja na prebivalca. Po priporočilih WHO naj bi odrasel človek na dan zaužil 100 – 200 g sadja.

2.2 POMEN SADJA V PREHRANI

Sadje kot živilo z 80 – 90 % vode nima velike energijske vrednosti, vendar pa vsebuje mnoge pomembne naravne sestavine: razne vrste sladkorjev, kisline, aromatične snovi, surovo vlaknino in koloide, rudninske snovi, mikroelemente, vitamine ter rastlinska barvila. Zaradi naravno usklajenega razmerja vseh teh sestavin je sadje zelo zaželeno

živilo. Ugodna lastnost sadja je tudi ta, da ne vsebuje maščob in holesterola, ki povzročata nezaželene spremembe na ožilju (Kerin, 1988).

V vsakodnevni prehrani ga uživamo zaradi prijetnega okusa in lahke prebavljivosti v vseh starostnih obdobjih. Sadje je pomembna sestavina vsakodnevnega pestrega jedilnika. V piramidi zdrave prehrane je razporejeno takoj za proizvodi iz žit, ki so vir sestavljenih ogljikovih hidratov v naši prehrani. Uživanje sadja prispeva h kislinsko bazičnemu ravnotežju v organizmu, saj imajo ostanki prebavljene hrane rastlinskega izvora bazičen učinek, ostanki živalskega izvora pa kisli preostanek. Z zdravim načinom prehrane pa tudi zavestno sodelujemo pri preprečevanju bolezni modernega časa, kot so: prekomerna teža, povišan krvni tlak, arterioskleroza, sladkorna bolezen, bolezni ledvic in rak (Suwa-Stanojević, 1999).

Sadje je vir zdravja v naši prehrani. Hranilne snovi, ki jih sadje vsebuje, zavirajo nastanek številnih obolenj, s svojim vonjem in okusom pa sadje izboljšuje človekovo počutje. Uživanje sadja je sezonsko, to pomeni, da je vnos vitaminov, mineralnih snovi in vlaknin v poletno-jesenskem času nekoliko večji kot v zimsko-spomladanskem času, ko so razširjeni predvsem agrumi.

2.2.1 Vrste hranilnih snovi v sadju

Sadje vsebuje (Zakaj je sadje ..., 2009):

- ❖ vodo: 75 – 90 %,
- ❖ ogljikove hidrate: 5 – 20 %,
- ❖ sadne kisline: 0,1 – 5 %,
- ❖ beljakovine: 0,3 – 1,3 %,
- ❖ maščobe: 0,3 – 1,0 %,
- ❖ vitamine: C, A, B kompleks,
- ❖ minerale: Ca, P, Fe, Na, K, Mg.

Količina posameznih hranilnih snovi v sadju je odvisna od vrste in sorte sadja, sestave tal, okoljskih razmer, rasti sadja, načina gojenja ter agrotehničnih ukrepov, ki jih izvajamo v nasadu, kot so gnojenje, rez, redčenje plodov itd.

Poleg vode, beljakovin, maščob, ogljikovih hidratov, vitaminov in mineralov so v sadju še snovi, ki vplivajo na aromo, okus, barvo in izgled sadežev. To so estri, taninske snovi, barvila, voski in encimi (Suwa-Stanojević, 1999).

Sladkorji (fruktoza, saharoza, glukoza) so v sadju kot vodna raztopina in so lahko prebavljivi ter vplivajo na energijsko vrednost sadja (Petauer, 1993).

Vitamini so v sadju vedno prisotni, najbolj pogosta sta C vitamina, čeprav je njegova količina glede na različne sadne vrste zelo raznolika in A vitamin. V sadju je vsebnost posameznih vitaminov zelo različna. Njihove koncentracije variirajo glede na vrsto, sorto, glede na klimo, lego ter sestavo tal. Največji vir vitamina C so tropski sadeži, sledijo

jagode, črni ribez, kivi in kaki, srednje vrednosti vsebujejo citrusi, najmanjše vrednosti pa imajo jabolka, hruške, češnje in slive (Fourie, 1996).

Vitamini so organske snovi, potrebne za življenje. Bistveni so za normalno delovanje telesa, za uravnavanje presnove ter za rast, razmnoževanje in delovanje tkiv in organov. Človeško telo ne more tvoriti vitaminov ali pa jih tvori v nezadostnih količinah. Sonce (ultravijolični žarki) pospeši nastajanje D vitamina v koži, črevesne bakterije proizvajajo vitamin K in biotin. Vitaminov A, E, C, B₁, B₂, B₆, B₁₂ folne kisline in pantotenske kisline telo ne more tvoriti samo, zato jih moramo vnesti s hrano ali z vitaminskimi izdelki. Vitamine delimo v vodotopne (vitamini B kompleksa in C vitamin) in lipofilne, torej topne v maščobah (vitamini A, D, E in K). Vodotopni vitamini se izločajo preko ledvic in se v telesu, z izjemo vitamina B₁₂, ne nalagajo v večjih količinah. Lipofilni vitamini pa se iz telesa lahko izločijo le s predhodno presnovo v jetrih (biotransformacija), zato je njihovo kopičenje v organizmu bistveno večje (akumulirajo se v jetrih in v adipoznem tkivu) (Pokorn, 1996).

Pomen nekaterih vitaminov:

- **C vitamin** je pomemben antioksidant v notranjosti celic. Zmanjšuje oksidativne okvare DNA in beljakovin. Dejstvo je, da narodi, ki jedo veliko sadja in zelenjave, ki sta bogata vira vitamina C, manj obolevajo za boleznimi srca in ožilja.
- **Tiamin ali B₁ vitamin** sodeluje pri prebavi, predvsem ogljikovih hidratov. Skrbi za normalno delovanje živčnega sistema, mišic in srca.
- **Riboflavin ali B₂ vitamin** deluje v oksidacijsko-redukcijskih procesih kot prenašalec vodika. Koristen je za zdravo kožo, nohte in lase.
- **B₆ vitamin** je pomemben za presnovo aminokislin, uravnava tudi delovanje hormonov. Telo ga potrebuje za tvorbo protiteles in rdečih krvničk.
- **A vitamin** je potreben za normalno spolno dejavnost in razmnoževanje, za nastanek posteljice in razvoj zarodka, sodeluje v sintezi vidnega pigmenta (omogoča zaznavanje barv in svetlobe), pomemben je za razvoj kosti in okostja, povečuje odpornost proti okužbam, preprečuje lomljenje las in nohtov, izboljšuje njihovo rast, pri zunanji uporabi pomaga pri zdravljenju mozoljev, turon in odstranjevanju starostnih peg.
- **Vitamin E** pospešuje prekrvitev, izboljšuje mišično storilnost, preprečuje nastanek žilnih okvar, pospešuje transport maščob in varuje ožilje pred spremembami. Prek hipofize posredno vpliva tudi na žleze z notranjim izločanjem in kot »vitamin plodnosti« uravnava delovanje spolnih žlez.

Vitamini brez mineralov v telesu ne morejo delovati, pa tudi telo jih brez mineralov ne more sprejeti. In medtem ko nekaj vitaminov telo lahko tvori samo, ne more tvoriti nobenega minerala. Zato je toliko bolj pomembno, da jih zaužijemo v zadostni meri, da se lahko normalno razvijamo in delujemo.

Minerali so v sadju v različnih količinah, kot makro in mikro elementi. Človeško telo vsebuje 70 elementov: 22 makro- in mikroelementov je za življenje nujno potrebnih. Makroelementi so elektroliti in minerali: natrij, kalij, klor, kalcij, magnezij, fosfor, žveplo.

Mikroelementi so železo, jod, baker, cink, kobalt, krom, molibden, selen, fluor, mangan, silicij in vanadij. Mineralnih snovi je v sadju manj kot v zelenjavi. Vendar ne glede na to, predstavljajo minerali v sadju okrog 0,5 odstotka sveže mase (Pokorn, 1996).

Razen življenjsko pomembnih vitaminov, mineralnih snovi in sadnih sladkorjev sadje vsebuje tudi rastlinske vlaknine, med katere uvrščamo v vodi netopno celulozo, hemicelulozo in lignin ter v vodi topen pektin. Vlaknine so sestavljene iz velikega števila enostavnih ogljikovih hidratov (Suwa-Stanojević, 1999).

Pomen vlaknin v prehrani pa je, da:

- hitro potujejo skozi prebavila,
- vzpodbujajo delovanje prebavil,
- preprečujejo zaprtje,
- zmanjšujejo nevarnosti bolezni prebavil,
- pripomorejo k boljšemu občutku sitosti,
- zmanjšujejo absorpcijo maščob,
- upočasnijo absorpcijo sladkorja,
- vežejo škodljive presnovne produkte.

Strokovnjaki za prehrano priporočajo 25 – 30 g vlaknin, običajno pa jih s hrano zaužijemo le 15 – 20 g na dan.

2.2.2 Uživanje sadja

Posameznik bi moral zaužiti sadje vsak dan, na leto vsaj 75 – 80 kg. Odrasla oseba sme po priporočilih strokovnjakov dnevno pojesti od 250 in 500 gramov sadja. Odvisno od starosti, spola, telesne teže, prebavnih značilnosti ter vsečnosti sadja. Če dnevno pojemo preveč sadja, se lahko pojavijo prebavne motnje ter bolečine v trebuhu.

Zaužijemo ga kot sveže sadje, sadne sokove, zamrznjeno sadje, v marmeladah, džemih, mezgah, želejih, kompotih, likerjih, sušeno sadje in razne sadne jedi, ki so značilne za slovensko narodno kuhinjo. Pri vsem tem je pomembno, da sadje ne obremenjuje organizma s preveliko količino energije, ki sicer povzroča povečanje telesne teže. Pri pravilni porabi dosežemo z uživanjem sadja dobro počutje, vitkost in odpornost.

Priporočila strokovnjakov, da je uživanje sadja zelo zdravo, si nekateri razlagajo zelo narobe, v dobri veri, da koristijo svojemu telesu, se dobesedno prenajedajo in ga uživajo pri vsakem obroku.

Sadje samo po sebi, na primer biološko pridelano res vsebuje številne encime, antioksidante, vitamine, minerale in ogljikove hidrate za energijo, vendar vam lahko zdrava pamet da vedeti, da nobena skrajnost ni dobra. Zato tudi prekomerno uživanje sadja, predvsem če ga mešamo z drugimi živili, lahko negativno vpliva na prebavo, telesno težo in psihofizično počutje (Knehtl, 2009).

Sadje za prebavo potrebuje encime, vendar različne vrste sadje terjajo prisotnost različnih encimov, kar upočasni prebavo in zmanjša vsrkavanje življenjsko pomembnih snovi. Po različnih teorijah naj bi pazili, katero sadje jemo skupaj. Tako naj jabolok in hrušk ne bi jedli skupaj, edino dopustno sadje za kombiniranje pa je jagodičje. Trdnih znanstvenih dokazov, da bi kombiniranje sadja škodovalo organizmu pa zaenkrat še ni.

Vsako pretiravanje je na dolgi rok škodljivo. Tudi če boste v prekomernih količinah posegali po sadju, ki ga nekateri imenujejo tudi hrana bogov, si ne gre obetati blagodejnih učinkov.

Sicer pa ima vsak človeški organizem svojevrstne presnovne značilnosti in se različno odzove na sadje. Hrane, ki bi jo lahko jedli po mili volji, ki bi kar sama od sebe topila maščobe in bi z njo dobili vse življenjsko potrebne snovi, ni. Tudi še tako zdrava hrana, kot je sadje, ne more popolnoma nadomestiti raznolike in uravnotežene prehrane, ki vam edina zagotavlja dober videz in počutje.

Sadje jemo presno (sveže) ter predelano ali konzervirano (sok, kompot, marmelada, kandirano sadje, suho sadje, žele, kis, sadno vino, žganje), iz njega pa pripravljamo tudi razne jedi.

Sadni sok je iztisnjen sadni sok, ki mu je po potrebi dodan sladkor, lahko tudi vitamini. Pogosto obdrži prvotno količino vitaminov in drugih koristnih snovi iz sadja. Energijska vrednost je približno taka kot pri svežem sadju, kar je odvisno od dodanega sladkorja.

Poznamo:

- bistri sadni sok, ki ga dobimo s stiskanjem svežega sadja,
- kašasti sadni sok,
- zgoščeni – koncentrirani sadni sok, ki ga dobimo z zgoščevanjem bistrega sadnega soka ali sadne kaše,
- sadni sirup, ki ga pridelujemo iz matičnega ali zgoščenega sadnega soka z dodajanjem sladkorja.

Sadni sokovi so ena najbolj razširjenih in tudi priljubljenih pijač. Za organizem predstavljajo vir vitaminov, mineralov in lahko prebavljivih sadnih sladkorjev.

Kompot dobimo s kuhanjem celega ali razrezanega sadja v oslajeni vodi. Ta ima energijsko vrednost od 300 – 350 kJ/100 g.

Marmelada je gost izdelek iz vkuhanega sadja s sladkorjem in energijsko vrednostjo dobrih 1000 kJ/100 g.

Kandirano sadje je prepojeno sadje s sladkorjem, ki pri sušenju kristalizira na površini. Ta izdelek vsebuje okoli 75 % sladkorja.

Žele ali strjenka je močno vkuhan sadje z dodatkom sladkorja in pektinov, ki se po ohlajanju strdi v želatinasto maso.

Suho sadje dobimo s sušenjem celih ali razkosanih plodov.

3 MATERIAL IN METODE DELA

3.1 IZVEDBA INTERVJUJA IN POTEK DELA

Raziskavo smo izvedli z metodo intervjuja. V vzorec je bilo vključenih 15 anketiranih hotelov. V raziskavo smo vključili naključne hotele na območju Gorenjske.

Intervju smo izvedli na območju turističnih krajev Gorenjske, in sicer Bled, Lesce, Bohinj, Kranjska Gora in Kranj.

Anketirani hoteli so bili:

- Hotel Špik Kranjska Gora,
- Hotel Lek Kranjska Gora,
- Hotel Creina Kranj,
- Hotel Krek Lesce,
- Hotel Savica Bled,
- Hotel Park Bled,
- Hotel Lovec Bled,
- Hotel Ribno Bled,
- Vila Bled,
- Grand Hotel Toplice Bled,
- Kompas hotel Bled,
- Hotel Golf Bled,
- Hotel Zlatorog Bohinj,
- Hotel Jezero Bohinj,
- Hotel Bohinj,

Raziskavo smo izvedli s pomočjo anketnega vprašalnika (priloga A). Vprašanja smo morali oblikovati tako, da so bila razumljiva in jasna. Vprašalnik je bil sestavljen iz 15 vprašanj, ki so bila zaprtega in odprtega tipa (Vadnal, 2003). Raziskavo smo izvedli v poletnem času, v mesecu juliju in avgustu. Izvedli smo jo z osebnim spraševanjem v obliki intervjuja. Anketni vprašalnik je bil sestavljen iz petnajstih vprašanj, od tega jih je bilo šest zaprtega tipa in devet odprtega tipa.

Vsebinski sklopi vprašanj:

- vrste sadja, ki ga ima hotel v ponudbi,
- vrste uvoženega sadja,
- vrste sadja pridelanega v Sloveniji,
- ponudba ekološkega sadja,
- dejavniki, ki vplivajo na ponudbo sadja,
- ponudba drugih sadnih izdelkov.

3.2 OBDELAVA PODATKOV

Podatke, zbrane s pomočjo intervjuja, smo uredili in predstavili v preglednicah in slikah. V pomoč sta nam bila programa Microsoft Excel in Word.

4 REZULTATI

O ponudbi sadja v hotelih na območju Gorenjske so rezultati predstavljeni po posameznih krajih.

4.1 PONUDBA SADJA V HOTELIH NA OBMOČJU BOHINJA

Preglednica 1: Ponudba sadja v hotelih na območju Bohinja.

	Hotel Zlatorog	Hotel Jezero	Hotel Bohinj
Ali ponujate sadje pri vsakem obroku (zajtrk, kosilo, večerja)?			
Da	x	x	x
Ne			
Kakšno vrsto sadja ponujate: sveže ali suho sadje?			
Sveže	x	x	x
Suho	x	x	x
Katere vrste svežega sadja imate v ponudbi?			
Hruške	x		x
Jabolka	x		x
Ananas	x	x	x
Breskve	x	x	x
Nektarine			x
Kivi	x	x	x
Slive	x		x
Grozdje		x	x
Marelice	x	x	
Banane		x	
Melona		x	x
Pomaranče		x	x
Mandarine			x
Katere vrste suhega sadja imate v ponudbi?			
Suhe slive	x	x	x
Jabolka (suhi krlji)	x	x	x
Suhe marelice	x	x	x

Sadje ponujajo v vseh treh hotelih pri vseh obrokih (zajtrk, kosilo in večerja). V ponudbi imajo tako sveže kot tudi suho sadje. Pri svežem sadju prevladujejo ananas, breskve ter kivi. Od suhega sadja pa so v ponudbi suhe slive, suhi jabolčni krlji ter suhe marelice.

Preglednica 2: Poraba svežega sadja v hotelih na območju Bohinja.

Po kateri vrsti svežega sadja posegajo gostje največ?	Hotel Zlatorog	Hotel Jezero	Hotel Bohinj
Lubenice	x		x
Melone			x
Breskve	x		x
Ananas	x	x	x
Slive			x
Banane			x

Raziskava je bila izvedena v poletnem času, zato so gostje največ posegali po osvežilnem sadju, kot so ananas, breskve ali lubenice.

Preglednica 3: Poraba suhega sadja v hotelih na območju Bohinja.

Po kateri vrsti suhega sadja posegajo gostje največ?	Hotel Zlatorog	Hotel Jezero	Hotel Bohinj
Suhe slive	x		x
Jabolka (suhi krljji)			x
Suhe marelice	x	x	x

Gostje v hotelih na območju Bleda so največ posegali od suhega sadja po suhih marelicah ter suhih slivah.

Preglednica 4: Ponudba slovenskega sadja v hotelih na območju Bohinja.

Ali ponujate samo v Sloveniji pridelano sadje?	Hotel Zlatorog	Hotel Jezero	Hotel Bohinj
Da			
Ne	x	x	x

Pri tem vprašanju so v vseh treh hotelih, Hotel Zlatorog, Hotel Jezero ter Hotel Bohinj obkrožili odgovor, da ponujajo ne le slovensko sadje, ampak tudi uvoženo.

Preglednica 5: Vrste uvoženega sadja v hotelih na območju Bohinju.

Katero sadje je v vaši ponudbi uvoženo?	Hotel Zlatorog	Hotel Jezero	Hotel Bohinj
Ananas	Niso odgovorili	Večina sadja	x
Banane			x
Kivi			x
Grenivke			x

V ponudbi hotelov je razen južnega sadja uvoženo tudi ostalo sadje v njihovi ponudbi.

Preglednica 6: Razlogi, po katerih se v hotelih na območju Bohinja odločajo, katero sadje bodo ponudili gostom.

Na podlagi česa se odločate, katero sadje bi ponudili gostom?	Hotel Zlatorog	Hotel Jezero	Hotel Bohinj
Struktura gostov			x
Število gostov			x
Cena sadja	x	x	
Sezonsko sadje	x	x	
Kakovost		x	

Dva hotela na območju Bohinja se za nakup oziroma ponudbo sadja odločata glede sezone in cene sadja, en hotel pa glede na kakovost sadja, strukturo in število gostov.

Preglednica 7: Vloga gostov pri izbiri sadja v hotelih na območju Bohinja.

Ali imajo gostje hotela lahko kakšno vlogo pri izbiranju sadja za določen obrok?	Hotel Jezero	Hotel Zlatorog	Hotel Bohinj
Lahko odločajo	x		x
Ne morejo odločati		x	

V dveh hotelih gostje lahko izrazijo svojo željo po določenem sadju, v hotelu Zlatorog pa želja gostov ne upoštevajo.

Preglednica 8: Ponudba ekološkega sadja v hotelih na območju Bohinja.

Ali gostom ponujate ekološko pridelano sadje?	Hotel Jezero	Hotel Zlatorog	Hotel Bohinj
Da			
Ne	x	x	x

Iz preglednice 8 vidimo, da v hotelih v Bohinju ne ponujajo ekološko pridelanega sadja.

Preglednica 9: Ponudba naravnih sadnih sokov v hotelih na območju Bohinja.

Ali gostom ponujate naravne sadne sokove?	Hotel Jezero	Hotel Zlatorog	Hotel Bohinj
Da	x	x	x
Ne			

V vseh treh hotelih so dejali, da ponujajo naravne sadne sokove.

Preglednica 10: Ponudba drugih sadnih izdelkov v hotelih na območju Bohinja.

Ali ponujate gostom še kateri drug sadni izdelek?	Hotel Jezero	Hotel Zlatorog	Hotel Bohinj
Sadni sokovi		Niso odgovorili	x
Sadni jogurti			x
Sadne solate			x
Kompoti	x		x

Ponudba raznih sadnih sladici v hotelih Jezero in Zlatorog ni preveč dobra. V hotelu Bohinj pa imajo gostje na razpolago kar nekaj sadnih sladici.

Na vprašanje »Po katerih od teh izdelkov posegajo gostje največ?« v hotelu Jezero in Zlatorog niso odgovorili, v hotelu Bohinj pa so to kompoti in sadni sokovi.

4.2 PONUDBA SADJA V HOTELIH NA OBMOČJU BLEDA

Preglednica 11: Ponudba sadja v hotelih na območju Bleda.

	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice
Ali ponujate sadje pri vsakem obroku?								
Da		x	x	x	x	x	x	x
Ne	x							
Kakšno sadje ponujate: sveže ali suho sadje?								
Sveže	x	x	x	x	x	x	x	x
Suho	x	x	x		x	x	x	x
Katere vrste svežega sadja imate v ponudbi?								
Hruške		x		x		x		x
Jabolka	x	x		x	x	x	x	x
Ananas	x	x			x			x
Breskve	x				x			x
Nektarine		x					x	x
Kivi						x		x
Slive				x	x			x
Grozdje	x	x			x			x
Marelice								x
Banane	x			x	x	x	x	x
Melona	x	x			x	x		x
Pomaranče	x			x		x		x
Mandarine				x				x
Lubenice	x				x		x	x
Katere vrste suhega sadja imate v ponudbi?								
Suhe slive	x	x	x	Nimajo v ponudbi.	x	x		Sveže sadje, ki ostane, posušijo in ponudijo.
Jabolka (suhi krlji)	x	x			x	x	x	
Suhe marelice		x	x		x	x	x	
Suhe fige	x	x	x			x		

V hotelih na območju Bleda pri vsakem obroku ponudijo sveže sadje, izjema je le hotel Ribno (preglednica 11). V hotelih največ ponujajo jabolka in banane. V hotelu Savica suhega sadja nimajo v ponudbi, v hotelu Toplice pa so dejali, da posušijo sveže sadje, ki ostane, v biološkem sušilniku.

Preglednica 12: Poraba svežega sadja v hotelih na območju Bleda.

Po kateri vrsti svežega sadja posegajo gostje največ?	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice		
Lubenice	Vse vrste sadja, ki je v ponudbi		Vse vrste sadja, ki je v ponudbi	Vse vrste sadja, ki je v ponudbi		x	x			
Melone		x					x			
Ananas		x					x			
Banane									x	
Grozdje		x					x			
Hruška								x		
Jabolko								x	x	
Granatno jabolko										x
Kosmulje										x

Odgovori so bili zelo različni. Veliko gostje posegajo po osvežilnem sadju oziroma sadju, ki si ga doma ne privoščijo vsak dan.

Preglednica 13: Poraba suhega sadja v hotelih na območju Bleda.

Po katerih vrstah suhega sadja posegajo gostje največ?	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice
Suhe slive	x		x			x		
Jabolka (suhi krljji)					x		x	
Suhe marelice		x	x		x	x		
Suhe fige		x	x					x

Največ so gostje posegali po suhih marelicah, figah ter suhih slivah.

Preglednica 14: Ponudba slovenskega sadja v hotelih na območju Bledu.

Ali ponujate samo v Sloveniji pridelano sadje?	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice
Da		Odvisno od sezone in ponudbe na trgu.						
Ne	x		x	x	x	x	x	x

V hotelu Ribno so povedali, da je v ponudbi tudi slovensko sadje, v ostalih hotelih pa so odgovorili, da ne ponujajo slovenskega sadja. V hotelu Ribno so dejali, da so to jabolka, hruške in slive. Ponudba slovenskega sadja je v splošnem zelo slaba.

Preglednica 15: Vrste uvoženega sadja v hotelih na območju Bleda.

Katero sadje je v vaši ponudbi uvoženo?	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice
Lubenice			Niso odgovorili	x			x	Agrumi, tropsko sadje, nekaj lupinastega sadja
Melone	x					x		
Ananas	x	x			x	x		
Banane		x			x	x	x	
Mandarine					x			
Kivi						x	x	
Rozine	x							
Pomaranče					x		x	

V hotelih uvažajo predvsem južno sadje.

Preglednica 16: Razlogi, po katerih se v hotelih na območju Bleda odločajo, katero sadje bodo ponudili gostom.

Na podlagi česa se odločate, katero sadje bi ponudili gostom?	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice
Struktura gostov			x	x		x		x
Število gostov								
Cena sadja			x	x				x
Sezonsko sadje	x		x		x			x
Kakovost			x	x				
Ponudba		x						
Poraba		x						
Želje gostov				x				

V hotelih ima na ponudbo sadja velik vpliv sezona oziroma letni čas. Drugi kazalci, ki določajo ponudbo sadja po hotelih, pa so starostna struktura gostov, sledi cena in kakovost sadja.

Preglednica 17: Vloga gostov pri izbiri sadja v hotelih na območju Bleda.

Ali imajo gostje lahko vlogo pri izbiranju sadja za določen obrok?	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice
Lahko odločajo	x	x	x	x	x	x		x
Ne morejo odločati							x	

V vseh anketiranih hotelih na Bledu gostje lahko sami izberejo sadje, razen v hotelu Golf ne.

Preglednica 18: Ponudba ekološkega sadja v hotelih na območju Bleda.

Ali imate v vaši ponudbi tudi ekološko pridelano sadje?	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice
Da	x			x	x	x		x
Ne		x	x				x	

V hotelu Ribno imajo v ponudbi suho sadje, jabolka, hruške in fige. V hotelu Lovec načeloma nimajo v ponudbi ekološko pridelanega sadja, vendar ga včasih dobijo od dobavitelja, to pa so marelice in jabolka. V hotelu Park in hotelu Golf ekološkega sadja nimajo v ponudbi. V hotelu Savica in hotelu Kompas imajo občasno jabolka iz ekološke pridelave. V Vili Bled ponujajo bio pomaranče, v Grand hotelu Toplice pa gvajano in papajo.

Preglednica 19: Ponudba naravnih sadnih sokov v hotelih na območju Bleda.

Ali ponujate gostom naravne sadne sokove?	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice
Da	x				x	x	x	x
Ne		x	x	x				

V treh hotelih so odgovorili, da naravnih sadnih sokov ne ponujajo. V petih hotelih pa jih imajo v ponudbi.

Preglednica 20: Ponudba drugih sadnih izdelkov v hotelih na območju Bleda.

Ali ponujate gostom še kateri drug sadni izdelek?	Hotel Ribno	Hotel Lovec	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice		
Sadni sokovi			Niso odgovorili				Niso odgovorili	x		
Sadni jogurti	x				x					
Sadne solate, kupe		x						x		
Kompoti		x						x	x	
Sadne rezine	x									
Marmelada					x				x	
Sladice								x		
Želeji										x
Sladoled										x
Jabolčni zavitek						x				
Jagodni muss						x				
Pomarančna krema						x				
Karamelizirano jabolko						x				
Borovničev mafin					x					

Ponudba sadnih sladice je v hotelih na Bledu kar pestra. Najdemo od sadnih sladice, kompotov ter sadnih kup in še veliko ostalih slaščic.

Preglednica 21: Ponudba drugih sadnih izdelkov v hotelih na območju Bleda, po katerih največ posegajo gostje.

Po katerih drugih sadnih izdelkih posegajo gostje največ?	Hotel Ribno	Hotel Lovce	Hotel Park	Hotel Savica	Vila Bled	Hotel Kompas	Hotel Golf	Grand Hotel Toplice
Sadni jogurti	x		Niso odgovorili	Mešano	Niso odgovorili		Niso odgovorili	
Sadne solate		x						
Kompoti		x				x		
Sadne rezine	x					x		
Sladice						x		
Viljamovka								x

Zaradi izvajanja ankete v poletnih mesecih so gostje največ posegali po kompotih.

4.3 PONUDBA SADJA V OSTALIH HOTELIH NA OBMOČJU GORENJSKE

Preglednica 22: Ponudba sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.

	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Ali ponujate sadje pri vsakem obroku?				
Da	x	x		x
Ne			x	
Kakšno vrsto sadja ponujate: sveže ali suho sadje?				
Sveže	x	x	x	x
Suho	x	x		x
Katere vrste svežega sadja imate v ponudbi?				
Hruške	x	Ponudba je sezonska	Ponudba je sezonska	
Jabolka	x			x
Nektarine				x
Kivi	x			
Melona	x			x
Pomaranče	x			
Lubenice	x			
Katere vrste suhega sadja imate v ponudbi?				
Suhe slive	x	x	Ni v stalni ponudbi*	x
Jabolka (suhi krlji)	x	x		
Suhe marelice	x	x		x
Suhe fige	x			

* Suho sadje ni v stalni ponudbi, ampak samo ob prigrizkih ponujajo suhe slive in fige.

V hotelu Krek v Lescah ne ponujajo sadje pri vsakem obroku, prav tako tudi edino v tem hotelu ne ponujajo suhega sadja. Gostom so v največ hotelih na voljo jabolka in melone. V ponudbi je največ suhih sliv, marelic in jabolok.

Preglednica 23: Poraba svežega sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.

Po kateri vrsti svežega sadja posegajo gostje največ?	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Ananas	x			
Melone	x			
Lubenice		x		
Marelice		x		x
Grozdje		x	x	
Banane			x	
Jagode			x	
Nektarine			x	x
Breskve				x

Gostje so največ posegali po osvežilnem sadju ter sadju, ki ga sami doma ne kupujejo vsak dan.

Preglednica 24: Poraba suhega sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.

Po kateri vrsti suhega sadja gostje največ posegajo?	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Suhe slive	x		Ni v stalni ponudbi*	
Jabolka (suhi krljji)		x		
Suhe marelice				x

* Suho sadje ni v stalni ponudbi, ampak samo ob prigrizkih ponujajo suhe slive in fige.

Največ povprašujejo po suhih slivah, jabolkih in marelicah.

Preglednica 25: Ponudba slovenskega sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.

Ali ponujate samo v Sloveniji pridelano sadje?	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Da				
Ne	x	x	x	x

Na vprašanje, če ponujajo v hotelu samo slovensko sadje, so v vseh štirih hotelih odgovorili da ne ponujajo samo slovenskega sadja.

Preglednica 26: Vrste uvoženega sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.

Katero sadje je v vaši ponudbi uvoženo?	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Ananas	Vse, razen jabolka	Razno		x
Pomaranče			x	x
Lubenice				x
Grozdje			x	
Banane			x	x
Marelice				x

Iz preglednice 26 je razvidno, da v hotelih ne uvažajo samo pomaranč ali banan, kar je logično, ampak ponekod tudi ostalo sadje, ki bi ga lahko dobili v Sloveniji.

Preglednica 27: Razlogi, po katerih se v hotelih na območju Bleda odločajo, katero sadje bodo ponudili gostom.

Na podlagi česa se odločate, katero sadje bi ponudili gostom?	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Cena sadja		x	x	
Sezonsko sadje	x		x	x
Kakovost		x		

Pri izbiri, kaj ponuditi gostom, dajejo v hotelih največji pomen sezonskemu sadju in ceni.

Preglednica 28: Vloga gostov pri izbiranju sadja v ostalih hotelih na območju Gorenjske.

Ali imajo lahko gostje hotela kakšno vlogo pri izbiranju sadja za določen obrok?	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Lahko odločajo	x			x
Ne morejo odločati		x	x	

Iz preglednice 28 je razvidno, da v hotelih Krek ter Lek gostje lahko odločajo, kakšno sadje želijo imeti, v hotelih Špik in Creina v Kranju pa to ni mogoče.

Preglednica 29: Ponudba ekološkega sadja v hotelih na območju Bleda.

Ali imate v vaši ponudbi tudi ekološko pridelano sadje?	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Da	x			
Ne		x	x	x

V hotelih Lek v Kranjski Gori, Krek v Lescah ter Creina v Kranju ekološko pridelanega sadja nimajo v ponudbi, v hotelu Špik v Kranjski Gori pa ga imajo, in sicer jabolka in hruške.

Preglednica 30: Ponudba naravnih sadnih sokov v ostalih hotelih na območju Gorenjske.

Ali gostom ponujate naravne sadne sokove?	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Da	x	x	x	x
Ne				

Naravne sadne sokove ponujajo v vseh štirih hotelih.

Preglednica 31: Ponudba drugih sadnih izdelkov v ostalih hotelih na območju Gorenjske.

Ali ponujate gostom še kateri drug sadni izdelek?	Hotel Špik Kranjska Gora	Hotel Lek Kranjska Gora	Hotel Krek Lesce	Hotel Creina Kranj
Sadne solate, kupe	x	x	x	x
Kompoti	x	x		
Frapeji	x			
Sadna kaša		x		

V ponudbi imajo osvežilne sladice, kot so sadne kupe, sadne solate in kompoti.

Na vprašanje »Po katerih od teh izdelkov gostje največ posegajo?« v hotelih Krek Lesce ter Creina v Kranju niso odgovorili, v hotelu Lek so to sadne solate, v hotelu Špik pa kompoti.

4.4 PONUDBA SADJA GLEDE NA KATEGORIJO HOTELOV

Preglednica 32: Ponudba sadja pri obrokih glede na kategorijo hotelov.

Ali ponujate sadje pri vseh obrokih (zajtrk, kosilo, večerja)	Kategorija hotela - število zvezdic			Skupaj
	***	****	*****	
Da	3	8	2	13
Ne	1	1	0	2
Skupaj	4	9	2	15

Iz preglednice 32 vidimo, da ponujajo sadje pri vseh obrokih v treh od skupno štirih anketiranih hotelov s tremi zvezdicami. V hotelih s kategorijo štiri zvezdice ponujajo sadje v osmih hotelih od skupno devetih anketiranih ter v obeh anketiranih hotelih s petimi zvezdicami.

Preglednica 33: Ponudba svežega ali suhega sadja glede na kategorijo hotelov.

Kakšno vrsto sadja ponujate: sveže ali suho sadje?	Kategorija hotela - število zvezdic			Skupaj
	***	****	*****	
Sveže				
Da	3	9	2	14
Ne	1	0	0	1
Skupaj	4	9	2	15
Suho				
Da	2	9	2	13
Ne	2	0	0	2
Skupaj	4	2	2	15

Sveže sadje ponujajo v vseh anketiranih hotelih s štirimi in petimi zvezdicami, v hotelih s tremi zvezdicami pa ga ponujajo le v treh primerih od skupno štirih anketiranih. Ravno tako je suho sadje na voljo v vseh anketiranih hotelih s štirimi in petimi zvezdicami. V hotelih s tremi zvezdicami pa ga v dveh ne ponujajo, v ostalih dveh pa ga v ponudbi imajo.

Preglednica 34: Ponudba vrste svežega sadja glede na kategorijo hotelov.

Katere vrste svežega sadja imate v ponudbi?	Kategorija hotela - število zvezdic			Skupaj
	***	****	*****	
Hruške				
Da	2	4	1	7
Ne	1	4	1	6
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Jabolka				
Da	3	6	2	11
Ne	0	2	0	2
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Ananas				
Da	1	4	2	7
Ne	2	4	0	6
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Breskve				
Da	1	3	2	6
Ne	2	5	0	7
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Nektarine				
Da	1	3	1	5
Ne	2	5	1	8
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Kivi				
Da	1	4	1	6
Ne	2	4	1	7
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Slive				
Da	2	1	2	5
Ne	1	7	0	8
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Grozdje				
Da	0	4	2	6
Ne	3	4	0	7
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Marelice				
Da	1	1	1	3
Ne	2	7	1	10
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Banane				
Da	1	4	2	7
Ne	2	4	0	6
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Melone				
Da	1	6	2	9
Ne	2	2	0	4
Sezonska ponudba	1	1	0	2

... se nadaljuje

Katere vrste svežega sadja imate v ponudbi?	Kategorija hotela - število zvezdic			Skupaj
	***	****	*****	
Pomaranče				
Da	1	5	1	7
Ne	2	3	1	6
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Mandarine				
Da	1	1	1	3
Ne	2	7	1	10
Sezonska ponudba	1	1	0	2
Lubenice				
Da	0	3	2	5
Ne	3	5	0	8
Sezonska ponudba	1	1	0	2

Iz preglednice 34 vidimo, da imajo v hotelih s tremi zvezdicami v ponudbi največ jabolka in hruške. Ponudba ostalega sadja je v teh anketiranih hotelih bolj skromna oziroma je v veliki meri odvisna od sezone. V anketiranih hotelih s štirimi zvezdicami najdemo največ jabolok, melon ter pomaranč. V anketiranih hotelih s petimi zvezdicami pa najdemo v ponudbi večino svežega sadja.

Preglednica 35: Ponudba suhega sadja glede na kategorijo hotelov.

Katere vrste suhega sadja imate v ponudbi?	Kategorija hotela - število zvezdic			Skupaj
	***	****	*****	
Jabolčni krlji				
Da	2	8	1	11
Ne	0	1	0	1
Suho sadje ni v stalni ponudbi	2	0	0	2
Ostanke svežega sadja posušijo	0	0	1	1
Suhe marelice				
Da	2	8	1	11
Ne	0	1	0	1
Suho sadje ni v stalni ponudbi	2	0	0	2
Ostanke svežega sadja posušijo	0	0	1	1
Suhe fige				
Da	0	5	0	5
Ne	2	4	1	7
Suho sadje ni v stalni ponudbi	2	0	0	2
Ostanke svežega sadja posušijo	0	0	1	1
Suhe slive				
Da	1	6	1	8
Ne	1	3	0	4
Suho sadje ni v stalni ponudbi	2	0	0	2
Ostanke svežega sadja posušijo	0	0	1	1
Ali ponujate gostom samo slovensko sadje?				
Da	0	0	0	0
Ne	4	8	2	14
Odvizno od sezone	0	1	0	1

Iz preglednice 35 vidimo, da so v hotelih s tremi zvezdicami od suhega sadja najbolj zastopani suhi jabolčni krlji ter suhe marelice. V anketiranih hotelih s štirimi in petimi zvezdicami pa najdemo več vrst suhega sadja.

Iz preglednice 35 lahko razberemo kakšna je ponudba slovenskega sadja in vidimo, da v nobenem od hotelov ne ponujajo samo slovenskega sadja temveč tudi uvoženega.

Preglednica 36: Dejavniki, ki odločajo o nakupu sadja glede na kategorijo hotelov.

Na podlagi česa se odločate, katero sadje bi ponudili gostom?	Kategorija hotela - število zvezdic			Skupaj
	***	****	*****	
Struktura gostov				
Da	3	3	1	7
Ne	1	6	1	8
Število gostov				
Da	0	1	1	2
Ne	4	8	1	13
Cena sadja				
Da	3	3	1	7
Ne	1	6	1	8
Sezonsko sadje				
Da	3	4	2	9
Ne	1	5	0	6
Kakovost				
Da	1	3	0	4
Ne	3	6	2	11
Ponudba				
Da	0	1	0	1
Ne	4	8	2	14
Poraba				
Da	0	1	0	1
Ne	4	8	2	14
Želje gostov				
Da	1	0	0	1
Ne	3	9	2	14

V hotelih s tremi zvezdicami se odločajo o ponudbi sadja največ na podlagi sezone, cene sadja ter strukture gostov. Iz preglednice 36 vidimo, da ima tako pri hotelih s štirimi zvezdicami kot petimi zvezdicami največji vpliv sezona.

Preglednica 37: Vloga gostov pri izbiri sadja glede na kategorijo hotelov.

Ali imajo gostje lahko kakšno vlogo pri izbiranju sadja za določen obrok	Kategorija hotela - število zvezdic			Skupaj
	***	****	*****	
Da	3	6	2	11
Ne	1	3	0	4
Skupaj	4	9	2	15

Iz preglednice 37 je razvidno, da lahko gostje izrazijo svojo željo pri izbiranju sadja v hotelih s tremi zvezdicami v treh hotelih, v hotelih s štirimi zvezdicami v šestih hotelih ter v obeh anketiranih hotelih s petimi zvezdicami.

Preglednica 38: Ponudba ekološkega sadja glede na kategorijo hotelov.

Ali ponujate ekološko pridelano sadje?	Kategorija hotela - število zvezdic			Skupaj
	***	****	*****	
Da	1	6	2	11
Ne	3	3	0	4
Skupaj	4	9	2	15

Pri ponudbi ekološkega sadja vidimo, da ga v hotelih s tremi zvezdicami ponujajo le v enem hotelu. V hotelih s štirimi zvezdicami ga ponujajo v šestih hotelih v treh pa ne. V ponudbi pa ga imajo v obeh anketiranih hotelih s petimi zvezdicami.

5 RAZPRAVA IN SKLEPI

5.1 RAZPRAVA

S sadjem dobiva telo potrebno energijo, vitamine in mineralne snovi. Pomembno je, da ga uživamo v različnih oblikah, ne glede na letni čas. Vsebuje pestro izbiro pomembnih sestavin; grozdni in sadni sladkor, ki sta topna in ju telo zlahka spreminja v energijo. Potem so tu kisline in aromatične snovi, ki dajejo sadju značilen osvežujoč vonj in okus. Pektini in celuloza pa opravljajo pomembno nalogo pri presnavljanju hrane.

Sadje ponujajo v vseh hotelih. Ponudba in izbira le tega pa je zelo različna. V vseh hotelih imajo tudi ponudbo svežega ter suhega sadja. Ponudba suhega sadja je zelo stalna in zajema suhe slive, marelice, fige ter suhe jabolčne krljce in se večinoma čez leto ne spreminja. Tej ponudbi bi lahko dodali še na primer suhe hruške, rozine, dateljne, suh ananas ali druge vrste suhega sadja. Tako bi bila ponudba lahko bolj raznolika ter bi se tudi čez leto spreminjala.

Drugače pa je pri ponudbi svežega sadja, katerega ponudba je zelo odvisna od sezone oziroma letnega časa. V našem primeru, ko smo izvajali intervju v poletnih mesecih so ponujali predvsem osvežilno sadje. Prevladovala so breskve, nektarine, lubenice, jabolka ter hruške. Po tem sadju so gostje sicer veliko posegali, vendar bi lahko ponudbo bolj obogatili tudi s sadjem, ki ga takrat ni mogoče dobiti ravno na vsakem koraku. Na primer jagod v ponudbi skoraj nismo srečali, čeprav bi se jih verjetno dalo dobiti in bi gostje po njih radi posegali. Od eksotičnega sadja pa so bile predvsem pomaranče ter ananas. Tukaj bi mogoče lahko dodali še banane ali melone.

Pri primerjavi drugega diplomskega dela (Hažić, 2006) vidimo, da jabolka ponujajo na območju Kranja tudi po slaščičarnah, restavracijah ter gostilnah. Jabolka pa gostom ponudijo vsak dan. Sveža jabolka imajo tudi v ponudbi po slaščičarnah, gostilnah ter restavracijah na območju Ljubljane, Maribora, Murske Sobote, Celja, Kopra ter Novega Mesta.

Po rezultatih ankete (Hažić, 2006) v kulinariki jabolka ponujajo vsak dan, in sicer 24 vprašanih (55 %), 1 x tedensko jih ponudijo v 9 lokalih (20 %), 3 do 4 krat tedensko jih nudijo v 7 lokalih (16 %). Pogosteje jeseni in pozimi jih nudijo v treh primerih (7 %), po naročilu pa jih pripravlja le ena gostilna, kar je predstavljalo 2 %.

Pri vprašanju, ali ponujajo samo slovensko sadje, so povsod odgovorili da ne, kar pomeni, da ne želijo, da bi ponujali čim več doma pridelanega sadja, ampak jim je vseeno, če je sadje iz uvoza. Lažje jim je, da od nekega uvoznika dobijo večino sadja, ki ga naj bi gostom ponudili, kot pa, da bi ga dobili od več manjših pridelovalcev v Sloveniji. V nekaterih hotelih so dejali, da se to sadje zelo občasno znajde v njihovi ponudbi, je pa to odvisno od pridelovalca, ki jim sadje dostavlja. Če ga že imajo v ponudbi, so to po večini jabolka.

Vpliv na splošno ponudbo sadja v vseh hotelih pa naj bi imela sezona oziroma letni čas. V nekaterih hotelih so dejali, da gledajo na ceno, kar je zopet povezano s sezono, saj je sadje

v njegovi sezoni cenejše. Odgovorili so tudi, da včasih gledajo na strukturo gostov, ki bivajo v hotelu in jim s tem prilagodijo ponudbo. Ponekod pa so dejali, da dajo pomen tudi kakovosti sadja.

V hotelih smo povprašali tudi, če imajo gostje lahko kakšno vlogo pri izbiranju sadja za določen obrok. Od skupno 15 hotelov so v 11 hotelih (73 %) odgovorili, da lahko odločajo, v štirih hotelih (27 %) pa gostje ne morejo odločati kakšno sadje bi radi pri določenem obroku (zajtrk, kosilo, večerja).

Ponudba ekološkega sadja je v hotelih zelo majhna. V določenih hotelih ga naj bi sicer imeli, ampak ni povsod v stalni ponudbi. Če ga ponujajo, naj bi to bila jabolka ter hruške. V hotelih s tremi in štirimi zvezdicami ekološko pridelano sadje ponujajo le v nekaterih hotelih, v hotelih s petimi zvezdicami pa v obeh anketiranih hotelih.

Ponudba naravnih sadnih sokov je kar dobra, saj le te ponujajo v dvanajstih hotelih od skupno petnajst anketiranih. V ostalih treh hotelih naravnih sadnih sokov nimajo v svoji ponudbi.

Pri vprašanju, katere druge sadne izdelke, še imajo v hotelih v svoji ponudbi, so odgovorili, da so to predvsem sadne solate, sadne kupe, kompoti, ki jih ponekod pripravljajo tudi sami ter različna sadna peciva. V poletnem času so ponujali zelo osvežilne sladice, kar bi bilo v kakšnem drugem letnem času verjetno drugače.

Pri primerjavi diplomskega dela (Hažić 2006) vidimo, da v gostilnah, restavracijah ter slaščičarnah pripravljajo jabolčni zavitek od 43 anketiranih v 34 %, jabolčno pito v 19 %, kompot pa jih pripravlja 7 %.

5.2 SKLEPI

Sadje je obvezen dodatek vsakdanji prehrani. Treba ga je uživati vse leto; v času zorenja ali pa shranjeno. Tudi sokovi, sušeno sadje in druge vrste predelanega sadja so zelo koristna hrana. Skratka sadju je treba priznati tisto prehransko vrednost in vlogo, ki mu v naši prehrani upravičeno pripada in zato naj bo reden dodatek naši vsakdanji prehrani.

Z intervjuji smo ugotovili, da je sadje v stalni ponudbi v gorenjskih hotelih. Ponujajo pa ga pri vseh glavnih dnevnih obrokih. V ponudbi najdemo tako sveže kot suho sadje. Izbira svežega sadja je zelo odvisna od sezone. Upoštevajo sicer tudi druge dejavnike, kot so kakovost, struktura gostov, ponekod upoštevajo tudi želje gostov, vendar ima vseeno glavno vlogo letni čas oziroma sezona.

Raziskavo smo izvajali v poletnih mesecih, zato je bilo v tem obdobju v ponudbi precej osvežilno sadje, kot so breskve, nektarine in lubenice. Prišli pa bi verjetno do drugačnih rezultatov, če bi se raziskava izvajala v kakšnem drugem letnem času, saj bi bila ponudba sadja drugačna. Tu bi bilo lahko določeno sadje stalno v ponudbi skozi celo leto, čeprav je njegova cena izven sezone malo višja.

Pri ponudbi suhega sadja pa smo ugotovili, da je čez celo leto bolj ali manj stalna in se ne spreminja. V stalni ponudbi so suhi jabolčni krlji, suhe marelice, slive ali fige. Pri suhem sadju ne dajejo večjega pomena spreminjanju ponudbe. Tu bi lahko svoji ponudbi dodali na primer še suhe hruške, suh ananas, dateljne ali rozine. Tako bi bila ponudba lahko bolj raznolika.

Sadja pridelanega pri nas v Sloveniji pa v hotelih na območju Gorenjske skoraj ne ponujajo. Če ga že imajo, najdemo predvsem jabolka in hruške, vendar so tudi te dokaj redke. Ponudba bi bila lahko boljša, saj Slovenija pridelava veliko kakovostnega sadja, vendar se hoteli raje obračajo na uvoženo sadje iz drugih držav. Hoteli bi lahko imeli dogovor s pridelovalci sadja v Sloveniji, ki bi jim sadje priskrbeli, vendar imajo raje, da jim en ponudnik pripelje čim več različnega sadja.

Slaba pa je tudi ponudba ekološkega sadja. Ponudbo tega najdemo v zelo malo hotelih, pa še tam ga nimajo v ponudbi čez celo leto, ampak samo, ko ga dobijo od pridelovalca, ki jim sadje dobavlja. Glede na to, da danes ljudje posegajo vse več po naravno pridelani hrani mislimo, da se bo morala ponudba na tem področju izboljšati.

Precej dobra pa je ponudba drugih sadnih izdelkov. Tu najdemo veliko izbiri sladice, sadne solate, razne kompote in podobno.

6 POVZETEK

Z raziskavo smo ugotovili, da imajo sadje v ponudbi po vseh anketiranih hotelih. Vendar pa je ponudba samega sadja zelo različna. Po nekaterih hotelih imajo v ponudbi veliko vrst sadja po ostalih pa zelo malo. Vrsta svežega sadja, ki ga ponujajo, pa je v veliki večini odvisna od samega letnega časa oziroma sezone. Tako se v veliki večini ne trudijo, da bi gostom ponudili tudi tako sadje, ki ga v tistem obdobju ni največ v prodaji.

Ponekod je ponudba sadja celo zelo monotona in se v sklopu enega leta ne spreminja. V ponudbi imajo tako sadje, ki se ga da dobiti pri pridelovalcih čez celo leto.

Pri suhem sadju pa je ponudba sploh zelo stalna, saj povsod najdemo suhe jabolčne krlje, suhe marelice ali slive. Tu se nikjer ne trudijo preveč, da bi ponudbo kaj popestrili. Dodali bi lahko na primer še suhe hruške, rozine, dateljne ali suh ananas.

Ugotovili smo tudi, da je sadje, ki je v ponudbi gostom hotelov, v veliki večini ali pa kar vso uvoženo iz drugih držav. Hoteli pri nabavi sadja ne dajejo nobene posebne prednosti temu, da bi gostom ponudili sadje pridelano v Sloveniji. Ko govorimo o pomarančah, bananah in podobnem sadju je jasno, da tega sadja v Sloveniji ne pridelujemo. Drugače pa je, ko slišimo, da ponekod uvažajo celo jabolka ali hruške, ki pa jih v Sloveniji pridelamo dovolj, da bi jih hoteli lahko kupovali pri slovenskih pridelovalcih.

Najslabša pa je ponudba ekološkega sadja. Tega skoraj ni bilo opaziti v ponudbi hotelov. Če so ga že imeli, je bilo to samo občasno. Glede na to, da je pojem zdrave prehrane v zadnjih časih med ljudmi zelo prisoten, bi za ponudbo naravno pridelanega sadja morali še veliko narediti.

7 VIRI

- Adamič F. 1990. Sadje in sadjarstvo v Sloveniji. Ljubljana, Kmečki glas: 272 str.
- Fourie P. C. 1996. Fruit and human nutrition. V: Fruit processing. Arthey D., Ashurst P. R. (eds.). London, Blackie Academic & Professional: 20-39
- Hažić S. 2006. Jabolko v kulinariki in njegova vsestranska uporaba. Diplomsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo: 62 str.
- Kerin D. 1988. Sadje v naši prehrani. Ljubljana, Kmečki glas: 124 str.
- Knehtl M. 2009. Kaj pa če uživanje sadja le ni tako izvrstno?
http://arhiv.njena.si/zdravje/prehrana/kaj_pa_ce_uzivanje_sadja_le_ni_tako_izvrstno/_menu_id_51.html (6. 12. 2009)
- Petauer T. 1993. Leksikon rastlinskih bogastev. Ljubljana, Tehniška založba Slovenije: 684 str.
- Pokorn D. 1996. S prehrano do zdravja. Ljubljana, EWO d.o.o.: 527 str.
- Sušnik S. 2001. Pred domačim pragom je vedno dovolj snovi. GEA, 11, 10: 61-62
- Suwa-Stanojević M. 1999. Tehnologija sadja, vrtnin in pijač. Ljubljana, Zavod Republike Slovenije za šolstvo: 332 str.
- Štampar F., Lešnik M., Veberič R., Solar A., Koron D., Usenik V., Hudina M., Osterc G. 2009. Sadjarstvo. 2. dopolnjena izdaja. Ljubljana, Kmečki glas: 416 str.
- Vadnal K. 2003. Trženje. Študijsko gradivo za študente visokošolskega strokovnega študija. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo: 90 str.
- Zakaj je sadje zdravo? 2009.
<http://zdravo-sadje-zelenjava.50webs.com/sadje.html> (15. 9. 2009)

ZAHVALA

Zahvalila bi se svoji mentorici prof. dr Metki HUDINA, ki mi je dala zanimivo idejo ter mi pomagala pri nastajanju diplomskega dela.

Zahvaljujem se tudi vsem, ki so bili pripravljene sodelovati v tej raziskavi.

Zahvala pa gre tudi mojim staršem, ki so me ves čas študija spodbujali in mi stali ob strani.

PRILOGA A

Anketni vprašalnik

1. Ali ponujate sadje pri vsakem obroku (zajtrk, kosilo, večerja)?

DA NE

2. Kakšno vrsto sadja ponujate: sveže sadje ali suho sadje?

SVEŽE SUHO

3. Katere vrste svežega sadja imate v ponudbi?

4. Katere vrste suhega sadja imate v ponudbi?

5. Po kateri vrsti svežega sadja posegajo gostje največ?

6. Po kateri vrsti suhega sadja posegajo gostje največ?

7. Ali ponujate samo v Sloveniji pridelano sadje?

DA NE

8. Katere sadne vrste so to?

9. Katero sadje je v vaši ponudbi uvoženo?

10. Na podlagi česa se odločate, katero sadje bi ponudili gostom?

11. Ali imajo gostje hotela lahko kakšno vlogo pri izbiranju sadja za določen obrok?

LAHKO

NE MOREJO ODLOČATI

12. Ali imate v vaši ponudbi tudi ekološko pridelano sadje? Če da, katero?

DA

NE

Če da, katero? _____

13. Ali ponujate gostom tudi naravne sadne sokove?

DA

NE

14. Ali ponujate še kateri drug sadni izdelek? Kateri?

15. Po katerih od njih posegajo gostje največ?

HVALA ZA SODELOVANJE!